

ETUDE FILIERE BOVINE

Fanny Mével – Olivier Mével

Novembre 2016

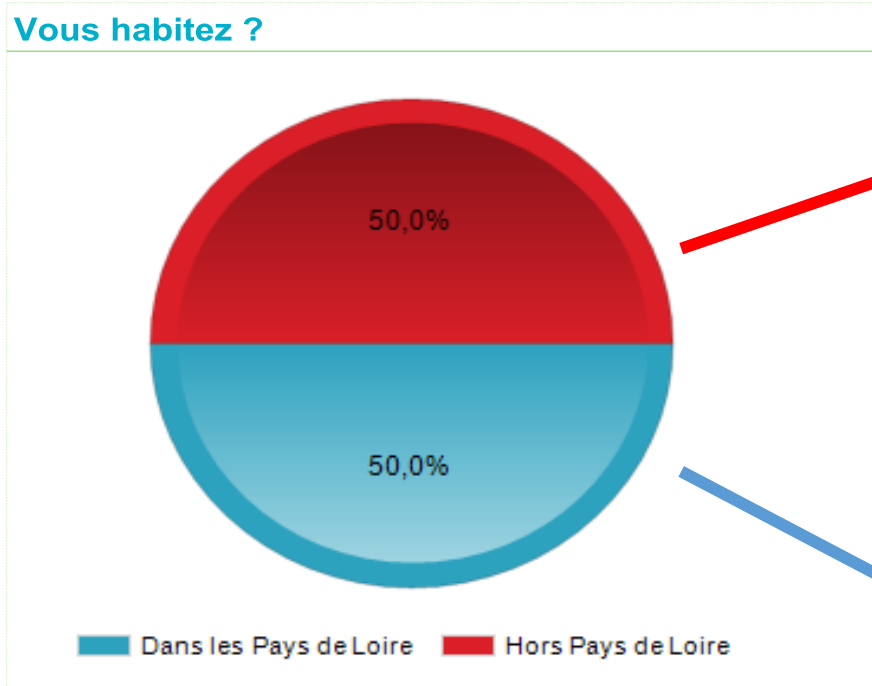


Méthodologie d'enquête

- Interviews du 20 août au 20 septembre 2016
- On-line via access-panels
- Obligation de réponse à toutes les questions
- Dépouillement et analyse sur le logiciel Sphinx

- Utilisation d'outils spécifiques : VAC (Valeur Ajoutée Client), prix psychologique et NPS (Net Promoter Score)

Répartition géographique des interviewés

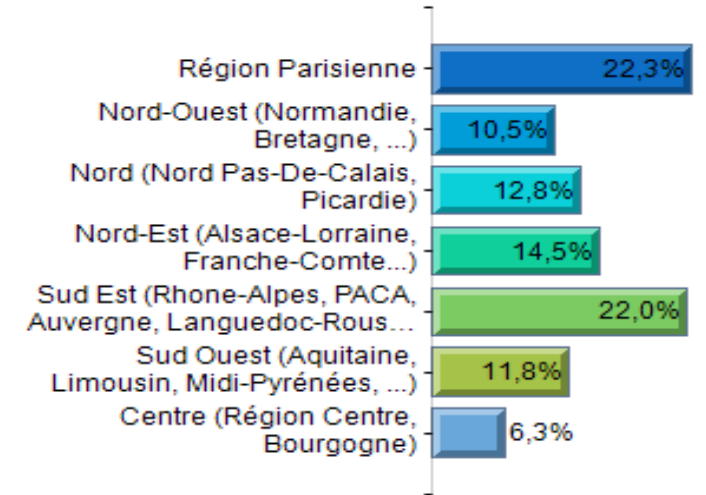


400 interviews

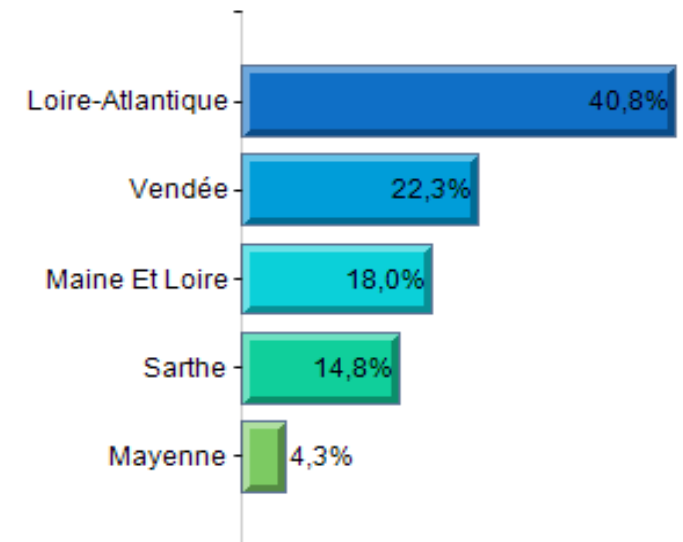
400 interviews

n = 800 interviews

Dans quelle zone ?

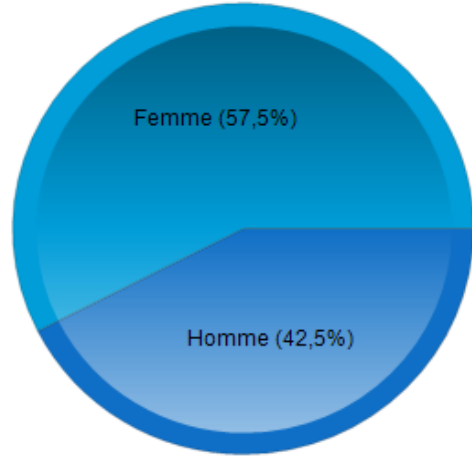


Dans quel département ?

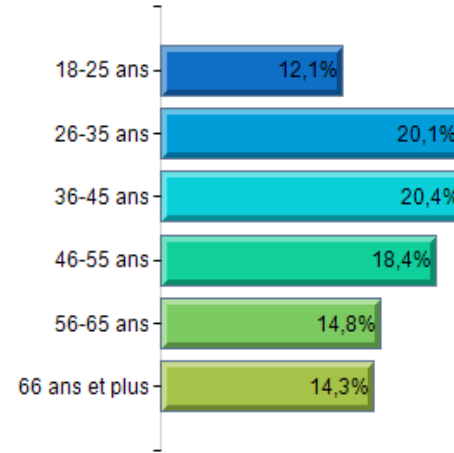


Caractéristiques de l'échantillon

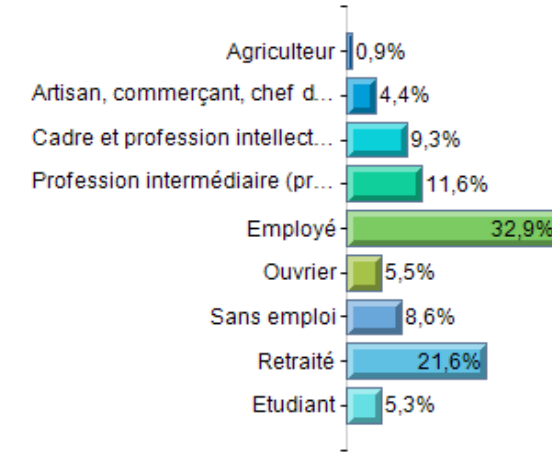
Sexe :



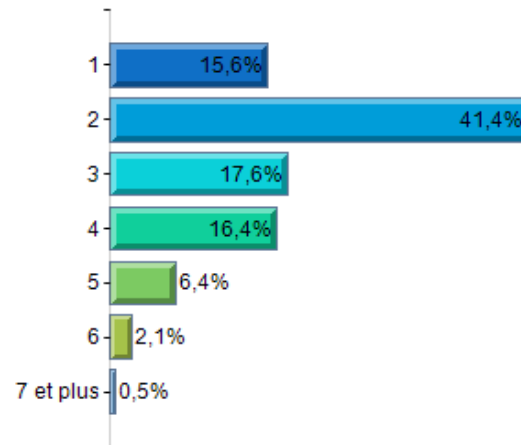
Tranche d'âge



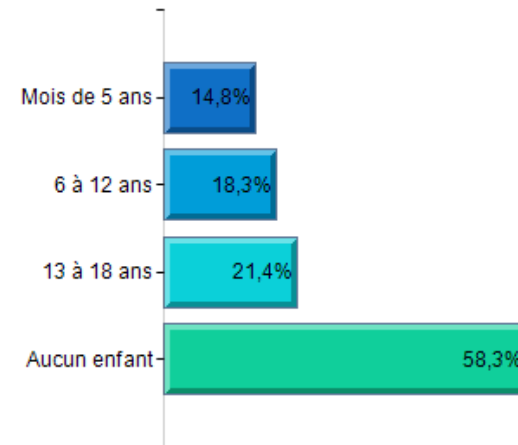
Catégorie Socioprofessionnelle



Taille du foyer (vous incluant) :



Age des enfants vivants au foyer :



PARTIE 1

LES HABITUDES D'ACHAT EN VIANDE BOVINE

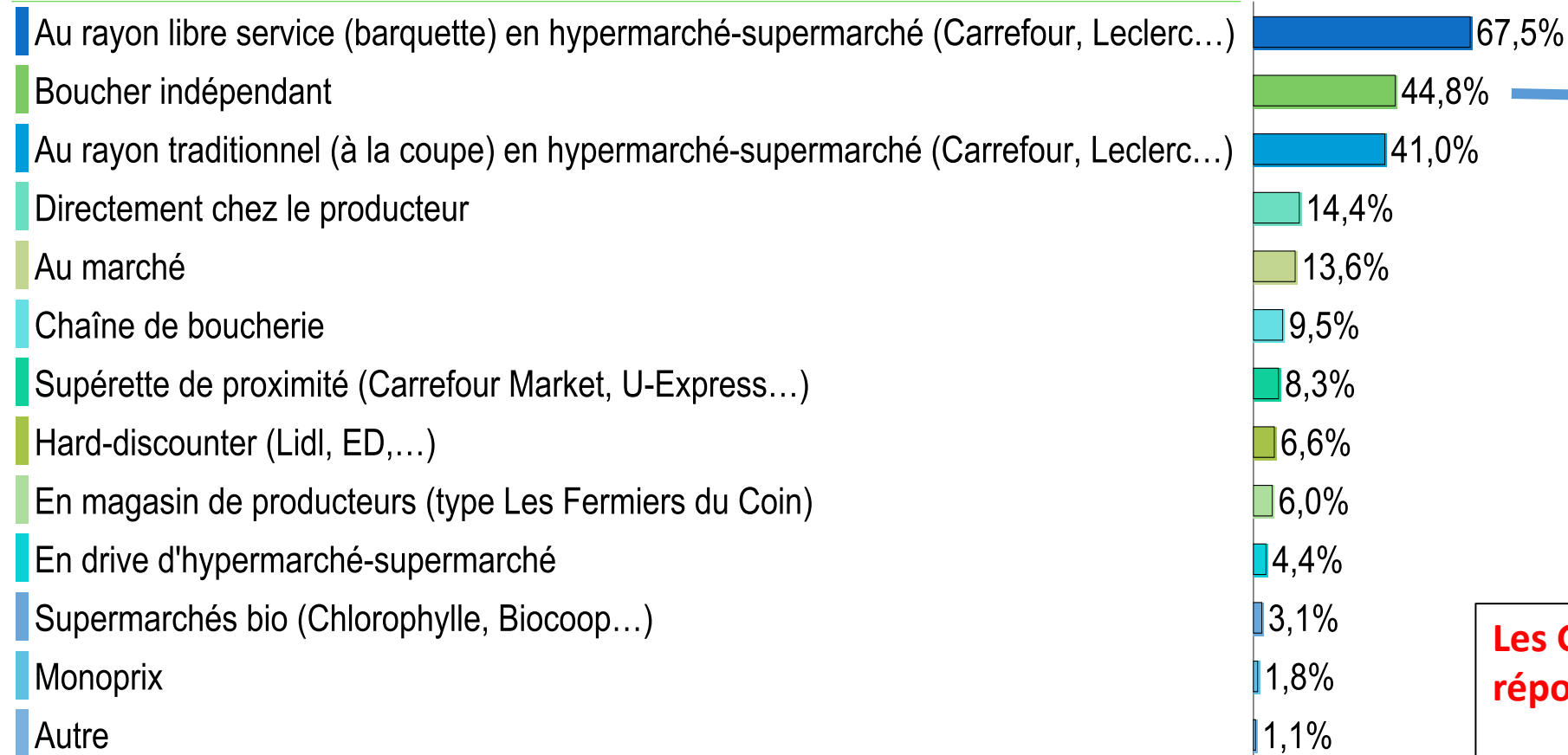


Question ouverte et spontanée : critères d'achat de viande bovine

Critères	Sur un total de 864 citations
Qualité	223 citations
Origine	187 citations
Prix	147 citations
Aspect visuel, couleur	83 citations
Fraîcheur	64 citations
Tendreté	56 citations
Type de morceau	24 citations
Goût	22 citations
Race de l'animal	15 citations
Bio	12 citations

qualité + origine + prix = critères majeurs du consommateur

Où achetez-vous votre viande de boeuf le plus souvent ? (plusieurs choix possibles)



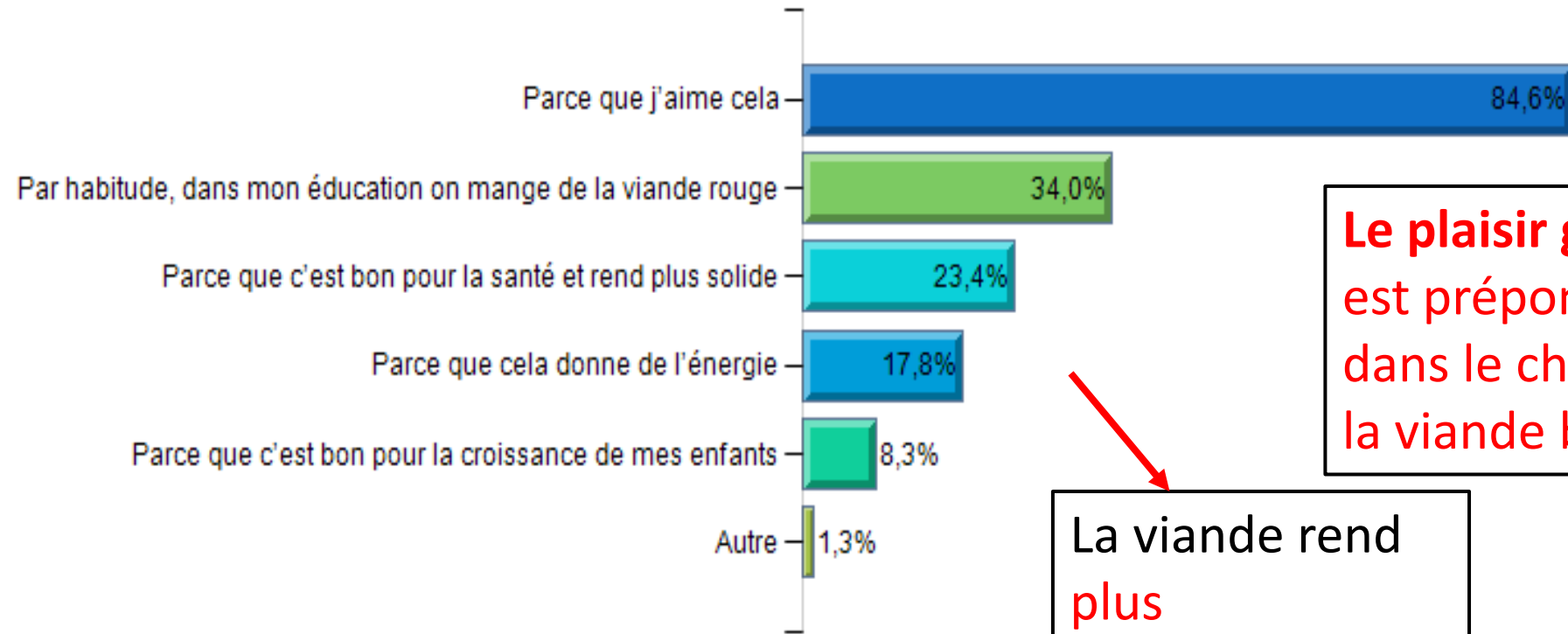
Le boucher indépendant très présent, avant le rayon traditionnel en hypermarché

Les GMS en LS pour 67,5% des répondants.

Mais le boucher recherché pour ses conseils, soit en GMS, soit en commerce de proximité à plus de 40%.

Total

Pour quelles raisons mangez-vous de la viande de boeuf ? (plusieurs choix possibles)



Le plaisir gustatif est prépondérant dans le choix de la viande bovine

La viande rend plus fort...argument santé

→ La recherche de plaisir gustatif et les habitudes alimentaires pèsent lourds dans le fait de consommer du bœuf.

Sous quelles formes achetez-vous le plus souvent votre viande de boeuf ? (plusieurs réponses possibles)



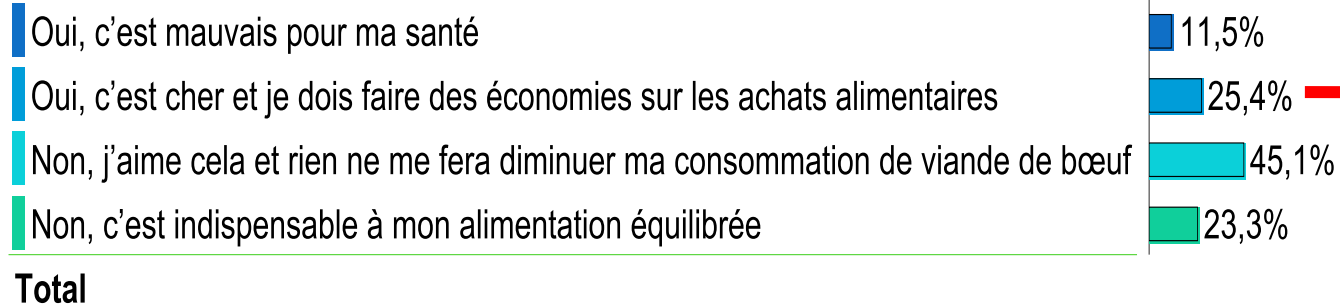
Le cœur du marché

Achetez-vous de la viande congelée ?



Steack haché congelé : une forte partie du marché

Pensez-vous diminuer votre consommation de viande de bœuf dans les années qui viennent ?



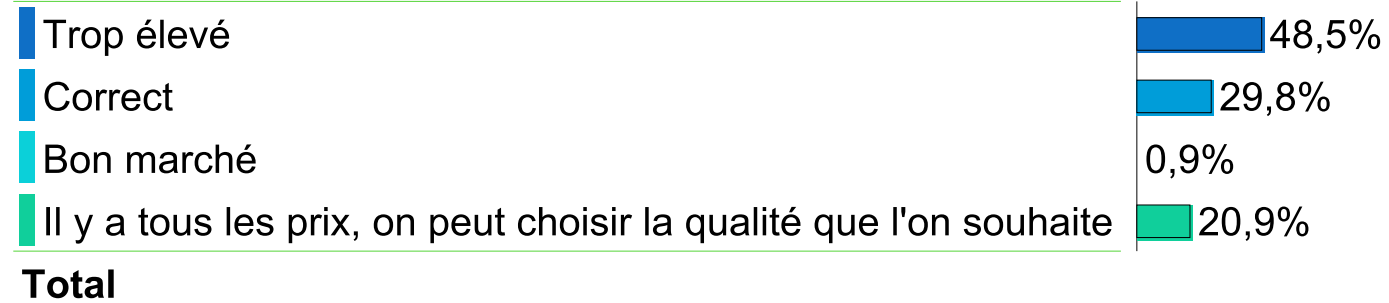
36,9% des Français pensent diminuer leur consommation
La préoccupation budgétaire impacte ¼ des Français

PARTIE 2

PERCEPTION PRIX ET QUALITE

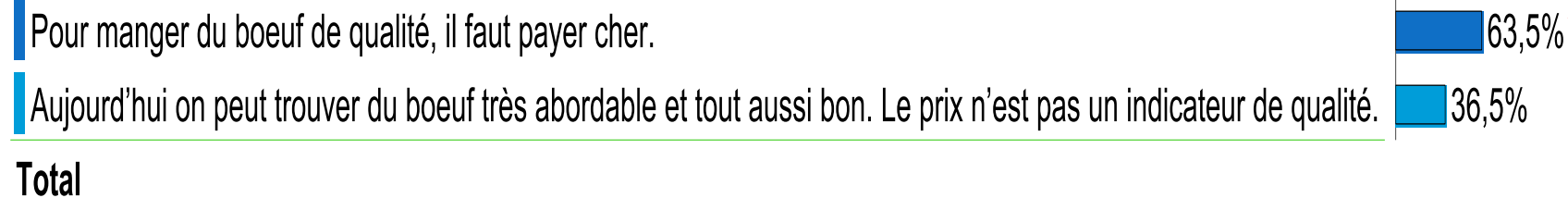


Que pensez-vous du prix de la viande de boeuf ?



Presque la moitié des Français jugent la viande de bœuf **trop chère**. La préoccupation budgétaire reste très présente.

Avec laquelle de ces phrases êtes-vous le plus d'accord ? (1 seul choix possible)



Le bœuf est considéré comme un aliment **coûteux**.
Qualité = Prix élevé

0,5	1,04%
0,8	2,86%
1	2,99%
1,3	18,18%
1,5	18,19%
1,8	23,51%
1,9	23,64%
1,95	23,77%
2	21,23%
2,3	50,32%
2,45	50,45%
2,5	49,82%
2,8	52,68%
3	48,36%
3,2	66,55%
3,5	64,65%
3,75	65,31%
3,95	65,18%
4	51,33%
4,5	59,93%
5	41,38%
5,5	49,30%
6	31,39%
6,5	32,70%
7	23,55%
8	16,19%
9	14,68%
10	4,65%
10,5	5,81%
11	5,82%
12	4,93%
13	4,68%
14	4,94%
15	2,14%
16	2,28%
17	2,15%
18	2,02%
20	1,01%
21	1,14%
22	1,14%
25	0,76%

Prix psychologique pour 2 steacks hachés

La zone de prix recherché par le consommateur se situe entre **3,20 et 3,95 €** pour 2 steacks hachés

1,5	2,95%
2	2,95%
2,5	6,03%
3,5	6,03%
3	5,78%
4	8,61%
5	10,56%
5,5	19,15%
6	18,01%
6,5	21,60%
7	20,72%
7,1	24,31%
7,5	24,44%
8	22,29%
8,5	32,42%
9	30,66%
9,9	32,58%
10	27,78%
11	48,19%
12	45,42%
12,5	51,32%
13	50,56%
14	51,85%
15	46,33%
16	56,10%
16,5	56,74%
17	55,48%
18	52,46%
18,5	53,61%
19	52,35%
20	36,06%
21	42,09%
22	39,95%
23	39,32%
24	38,45%
25	26,08%
26	27,12%
27	26,86%
28	25,48%
29	25,10%
30	13,23%
31	13,62%
32	13,50%
33	13,37%
34	13,25%
35	8,45%
36	8,71%
37	8,46%
38	8,33%
40	3,78%
41	3,66%
42	3,53%
45	3,03%

Prix psychologique pour une côte de bœuf de 1 kg

La zone de prix recherché par le consommateur se situe :

- Pour les chercheurs de qualité : entre **16 et 17 €**

- Pour les chercheurs de prix : entre **12,5 et 14 €**

Quels sont les 5 critères les plus importants pour vous lorsque vous achetez de la viande de bœuf ?

Éléments constitutifs de la VAC « achat de viande bovine »

Critères	Poids dans la VAC
Origine France (Viande Bovine Française VBF)	16,75%
Prix abordable	14,26%
Son aspect visuel (couleur, qualité de la chair...)	9,59%
Origine locale (par un producteur près de chez vous)	8,09%
La race de la bête (Charolaise, Blonde d'Aquitaine...)	7,38%
Label rouge	5,93%
Pas trop grasse	5,75%
La date limite de consommation (DLC)	4,91%
Que ce soit une race à viande et non une vache laitière	4,35%
Elevé dans une petite exploitation, à la ferme	4,13%
Le bien-être des animaux	3,59%
Sans antibiotiques	2,76%
Sans OGM	2,38%
Elevé sous la mère	2,22%
Bio	2,13%
AOP ou IGP	1,73%
Prix suffisamment élevé pour être synonyme de qualité	1,73%
Une marque connue (Charal, Bigard...)	1,29%
Une marque de distributeur car j'ai confiance	1,05%

Origine
+ prix
+ aspect visuel
+ race de la bête
= 56% de la VAC

Origine France = 1^{er}
critère de choix avec
un prix abordable

A part le LR, pas de
recherche de signes de
qualité particuliers

Pas de recherche de marques

PARTIE 3

LA VIANDE BOVINE PAYS DE LA LOIRE



La Viande bovine pays de la Loire

Quelle image avez-vous de la viande bovine d'origine Pays de Loire ? (1 seul choix possible)

Aucune image en particulier, cela me laisse indifférent. C'est une viande comme les autres.

57,8%

J'en ai une très bonne image de viande de qualité supérieure.

41,1%

J'en ai une image plutôt négative car les producteurs ne savent pas produire de boeuf de qualité dans cette région.

1,1%

46% PL
69,5% hors PL

52,5% PL
29,8% hors PL

Pas d'image négative, mais hors Pays de la Loire, **une image « vide » pour quasiment 70% des interviewés**

Selon vous la provenance Pays de la Loire est un vrai gage de qualité supérieure pour la viande bovine?



56,5% PL 36% hors PL

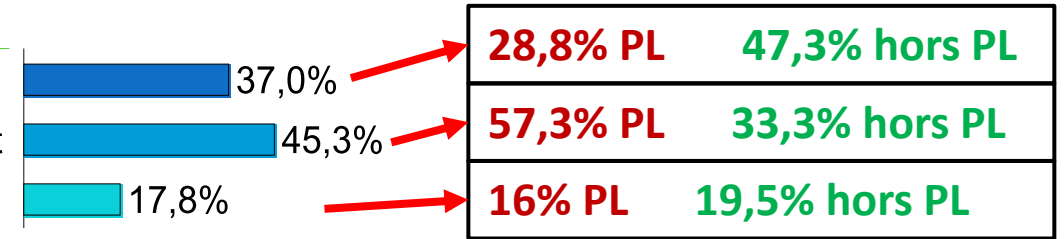
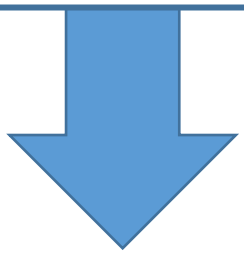
43,5% PL 64% hors PL

Un label confiance Pays de la Loire mitigé en intra-région : un peu plus de la moitié pour les habitants PL

Enfin un score plus encourageant comparativement pour les non habitants de la région : plus d'un tiers y trouve un signe de qualité supérieure

Quelle différence de prix accepteriez-vous de payer pour 2 steacks type bavette, d'origine Pays de la Loire ?

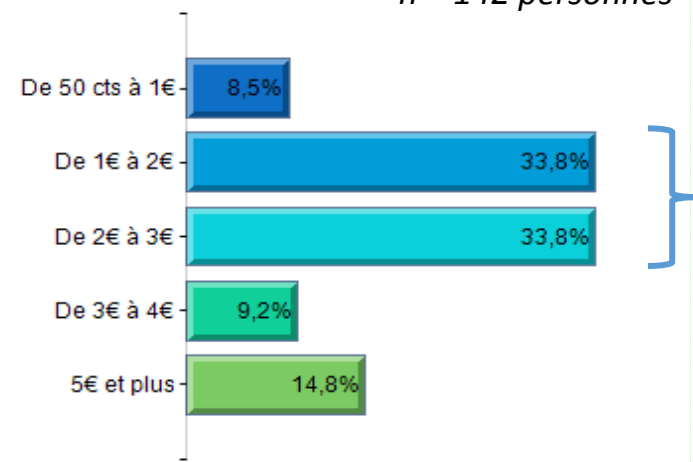
- Aucune, cela ne se justifie pas
- On devrait au contraire payer moins cher, car il y a moins de coûts de transport
- Accepte de payer plus cher.



Seulement 18% accepteraient de payer plus cher

Dans ce cas précisez la différence de prix acceptable au kg pour vous :

n = 142 personnes



67,6% accepteraient de payer de **1 à 3 €** de plus au kg.

Sur une échelle de 0 à 10 quel votre degré de confiance vis-à-vis de la filière bovine ?

Moyenne : 6,9 / 10

Pays de la Loire : 7,2/10

Hors Pays de la Loire : 6,6/10

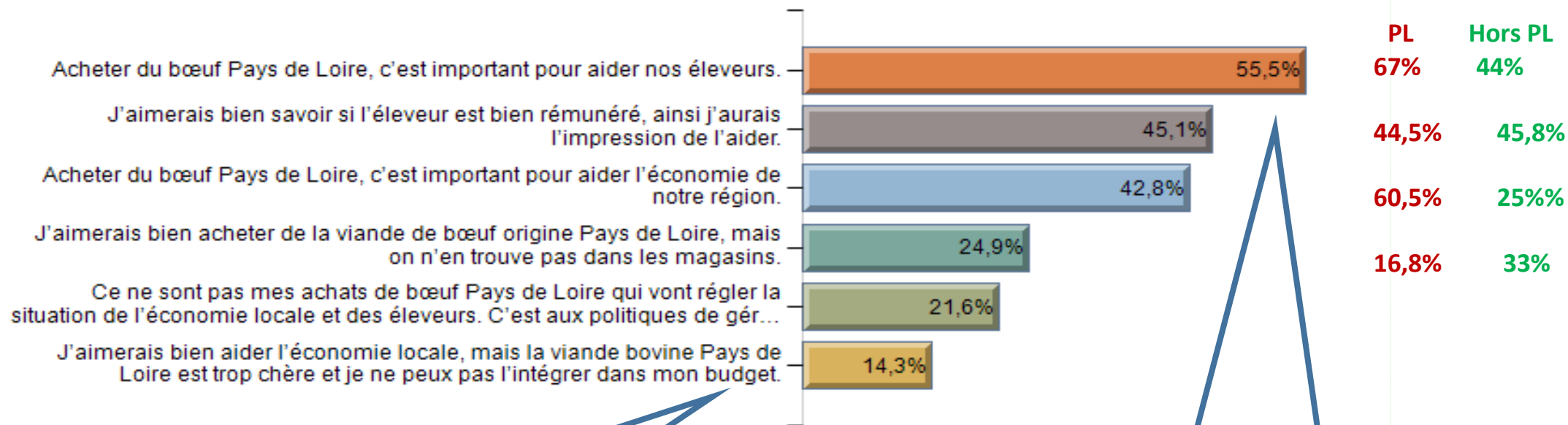
	Total échantillon	Pays de la Loire	Hors Pays de la Loire
Promoteurs (9-10)	13,25%	17,7%	9%
Neutres (7-8)	52%	55,75%	48,25%
Détracteurs (0 à 6)	34,75%	26,75%	42,75%
Score NPS	- 21,5	- 9,05	- 33,75

Pour plus de la moitié des interviewés, la filière bovine des PL est vide d'image.

Même en Pays de la Loire, elle laisse indifférent dans 56% des cas...

Hors Pays de la Loire, elle est « mal-aimée » à 43% et a très peu de promoteurs (9%).

Parmi les affirmations suivantes, cochez celles avec lesquelles vous êtes en accord : (plusieurs choix possibles)

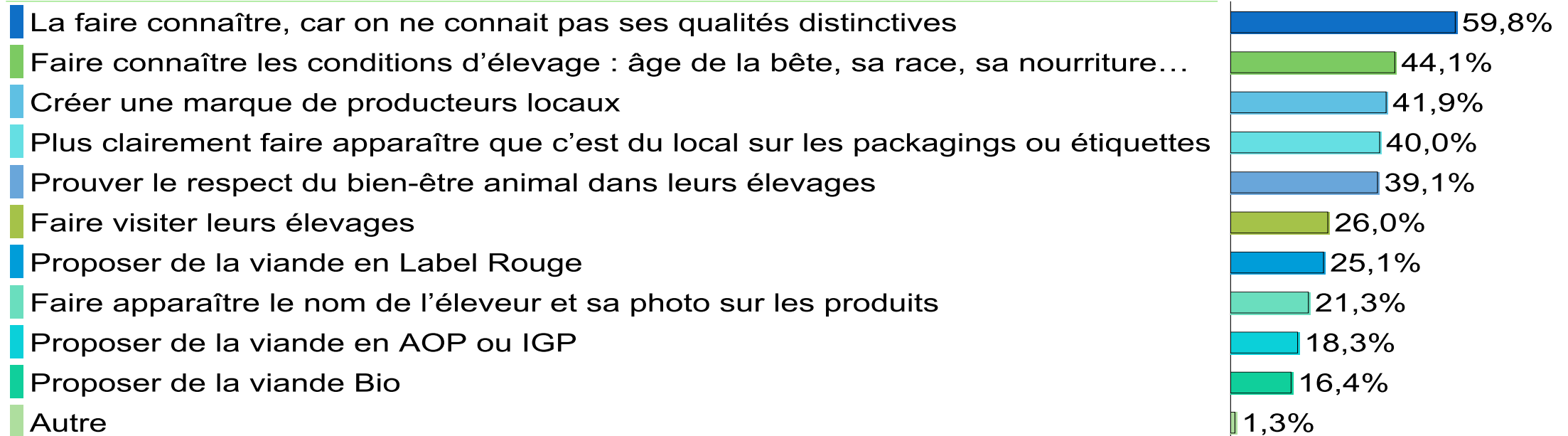


A hauteur de **25% des consommateurs (33% hors PL)**, on ne trouve pas de viande Pays de la Loire dans les magasins → pb d'offre en magasin.

Un fort sentiment de solidarité avec les éleveurs (plus de la moitié des consommateurs au global), même hors région. Volonté de lui assurer une rémunération acceptable à **45%**.

Que devraient faire les éleveurs bovins du Pays de Loire pour vous donner envie d'acheter leurs produits ? (plusieurs choix possibles)

En % des répondants

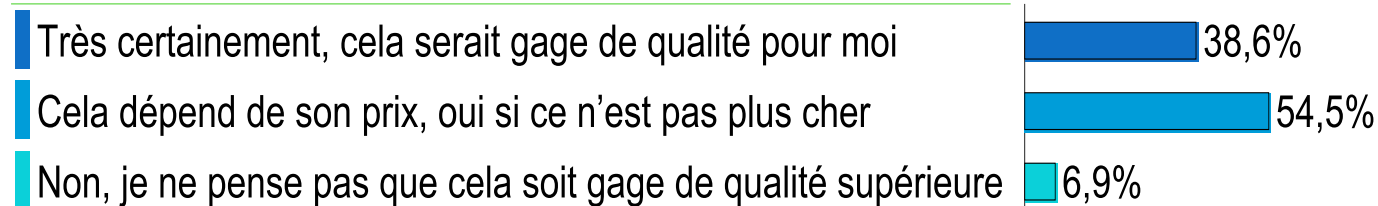


Les attentes des consommateurs sont nombreuses face aux éleveurs...

- **plus d'informations claires sur les qualités distinctives** de la viande et **les conditions d'élevage**,
- un travail **sur les packagings** faisant clairement apparaître **l'origine locale**
- **la création d'une marque locale**
- faire **visiter les élevages** et prouver **le bien-être animal**

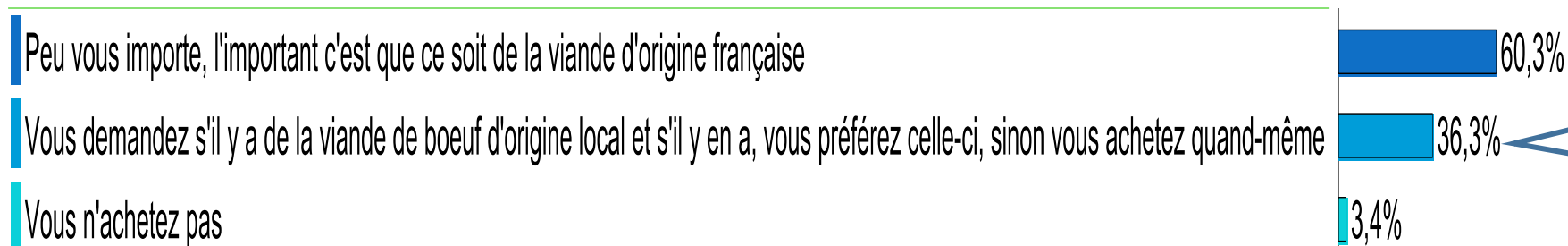
➔ **Recherche des preuves tangibles de l'origine et des qualités que cela confère à la viande**

Si des éleveurs bovins des Pays de Loire créaient une marque de producteurs vendue en hypermarché et supermarché, seriez-vous prêt à l'acheter ?



Presque **93%** seraient prêts à acheter une **marque locale PL** dont **54,5%** si elle n'était pas plus chère...
Agrément fort pour le projet de marque locale

Si le boucher vous cite une origine hors Pays de Loire :

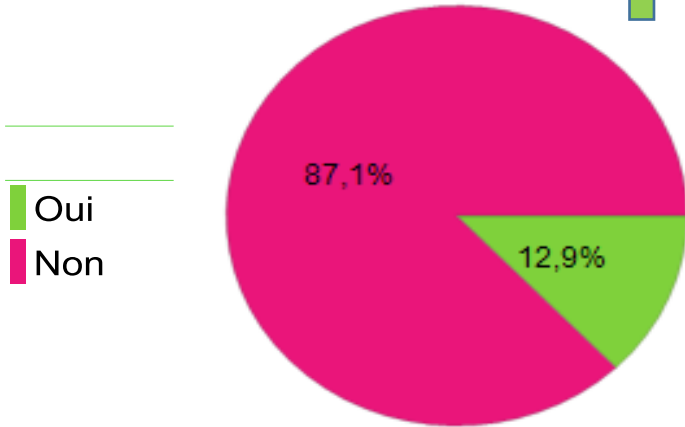


36% préfèrent le local si il y en a → il faut une offre en face des consommateurs

➔ **Pour 60,3% des consommateurs, l'origine France suffit. Pas pour les 40% restants.**

Connaissez-vous des races de viande bovine produites en Pays de Loire ?

Une faible connaissance des ressources bovines de la région



Pouvez-vous en citer ? n = 103

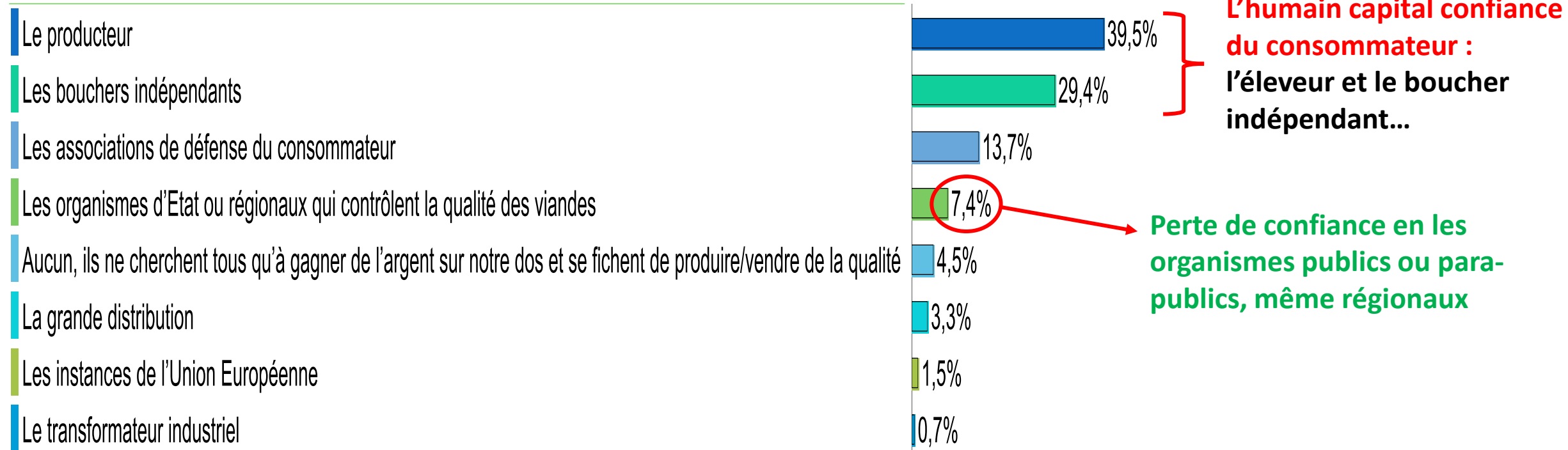
- **Charolaise = 44,7%**
- Limousine = 21,4%
- Rouge des Prés = 16,5%
- Blonde d'Aquitaine = 13,6%
- Parthenaise = 7,8%

→ **Forte notoriété spontanée de la Charolaise**

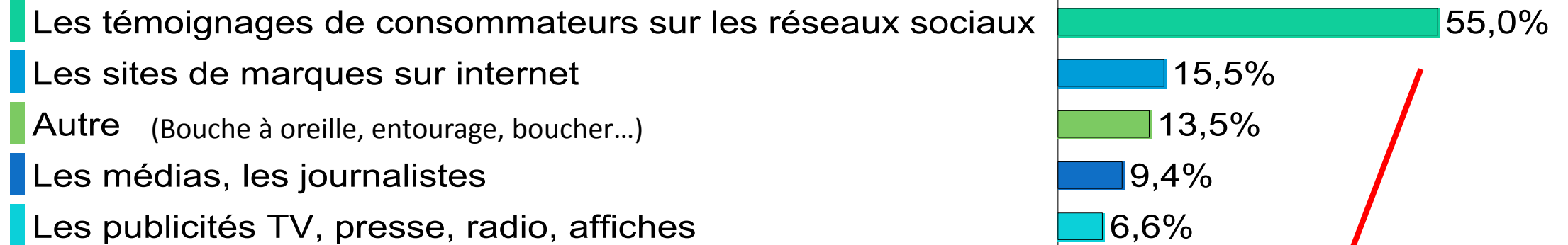


En qui avez-vous le plus confiance aujourd'hui pour garantir la qualité de votre viande de boeuf ? (2 réponses maximum à classer : 1 étant celui en qui ils ont le plus confiance)

En % du nb de citations



Si vous devez rechercher des informations sur de la viande de boeuf, quelle source vous inspire le plus confiance ? (1 seul choix possible)



L'humain comme seule source valable d'information. Les réseaux sociaux et les « autres consommateurs » sont considérés comme une unique source fiable.

BILAN :

- **L'origine Française** est le critère clé d'achat, mais **le local est plébiscité à travers l'agrément fort d'une marque d'éleveurs régionale**. Le local est préféré mais à condition qu'il ne soit pas plus cher pour plus de la moitié des consommateurs, et à condition de **le trouver en magasin avec des packagings identifiant clairement l'origine régionale**.
- Aujourd'hui la viande bovine Pays de la Loire **n'a pas clairement fait apparaître ses qualités distinctives aux yeux du consommateur**. La filière **doit donner de la valeur à l'image de ses produits** qui reste trop vide de sens actuellement.
- Les éleveurs de la région doivent **informer, jouer la proximité avec les consommateurs, ouvrir leurs élevages, communiquer**. Trop peu de consommateurs sont capables de citer des races d'animaux. **Il y a une méconnaissance des productions bovines régionales**. Or si il n'y a pas de notoriété, il ne peut pas y avoir d'image...
- Enfin **un fort élan de solidarité pour aider les éleveurs et leurs revenus s'exprime chez les consommateurs**. Un élan nouveau sans doute favorisé par les médias.