



**Croyances et comportement des consommateurs  
envers la qualité sanitaire  
dans différents circuits d'approvisionnement**

**Costa Sandrine**



# Contexte

- **Projet ANR Sustain'Apple : Gestion durable des risques sanitaires et phytosanitaires dans la filière pomme :**
  - ✓ Quelles solutions organisationnelles?
  - ✓ Quelles solutions institutionnelles ?
  - ✓ Pour quels impacts sur les trois piliers de la durabilité ?



# Croyances et comportements des consommateurs

- **Objectifs :**
  - ✓ Caractériser les croyances et le comportement des consommateurs par rapport à la qualité sanitaire des pommes
  - ✓ Dépendent-ils du lieu d'achat, et du label ?
- **Plan :**
  - ✓ Quelques éléments issus d'une enquête qualitative exploratoire
  - ✓ Enquête quantitative : méthode et résultats
    - Risques ou dangers perçus par les consommateurs
    - Les pratiques avant consommation
    - La connaissance des labels et la confiance dans les labels
    - L'évaluation de différentes pommes



# Enquête qualitative exploratoire

- **Méthode :**
  - ✓ Entretiens très ouverts
  - ✓ Très petit échantillon, diversifié (âge, CSP, localisation)
  - ✓ Leur définition de la qualité sanitaire ?
  - ✓ Éléments qui créent de la confiance dans la qualité sanitaire
- **Quelques éléments de résultats :**
  - ✓ Définition de la qualité sanitaire ?
    - « Bon pour la santé » comme par exemple manger 5 fruits et légumes par jour
    - « pas mauvais pour ma santé »
    - « propre »
    - « pas de traitements chimiques »

## Enquête qualitative exploratoire

- Facteurs qui créent de la confiance dans la qualité sanitaire :
  - ✓ *Facteurs communs aux différents points de vente:*
    - Label bio = bonne qualité sanitaire
  - ✓ *Facteurs différents selon les points de vente:*
    - Supermarchés : normes d'hygiène, jamais malade, propreté  
 « Pour les supermarchés, les fruits donnent envie, ils brillent et ils donnent l'impression d'être bons forcément. Alors qu'au marché c'est pas la même chose, il y a même parfois encore de la terre dessus, donc au niveau sanitaire c'est pas forcément le mieux, il faut faire attention. »
    - Primeurs : prix, compétences techniques, nombreux produits bio  
 « Entre [primeur, HD, marché], j'aurais tendance à plutôt faire confiance au primeur, car il choisit les produits des petits producteurs, il sait lesquels sont bons et ceux moins bons il ne va pas essayer de les vendre. »
    - Marchés, vente directe : méthodes de production moins intensives  
 « Parce qu'il [le producteur] va produire ses fruits de façon traditionnelle... Enfin non c'est vrai qu'il peut les traiter, cela dépend encore une fois de la ferme. On peut se renseigner auprès de lui pour savoir comment il cultive. »  
 « également le fait que les fruits ne sont pas tout beaux comme au supermarché, cela prouve qu'ils n'ont pas subi d'OGM »

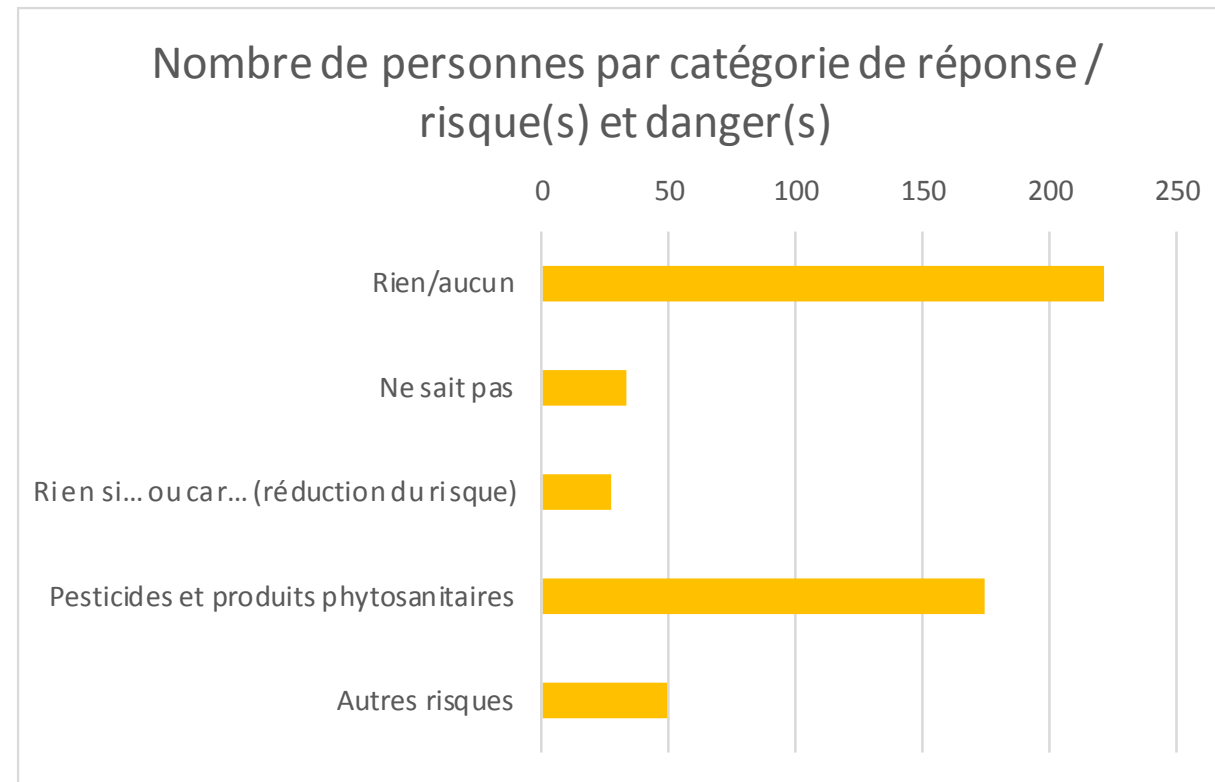


# Enquête quantitative

- **Objectifs :**
  - ✓ Croyances des consommateurs / qualité sanitaire
  - ✓ Pratiques avant consommation
  - ✓ Connaissance et confiance dans les labels
  - ✓ Evaluation de la qualité sanitaire perçue d'une pomme en relation avec origine, lieu d'achat, label
- **Méthodes :**
  - 2 enquêtes (500 puis 1000 personnes, toutes consommatrices de pommes)
  - France entière, représentatif population âge, sexe, CSP
  - Fréquence de consommation de pommes proche de celle décrite dans le baromètre pommes 2014 (CTIFL).

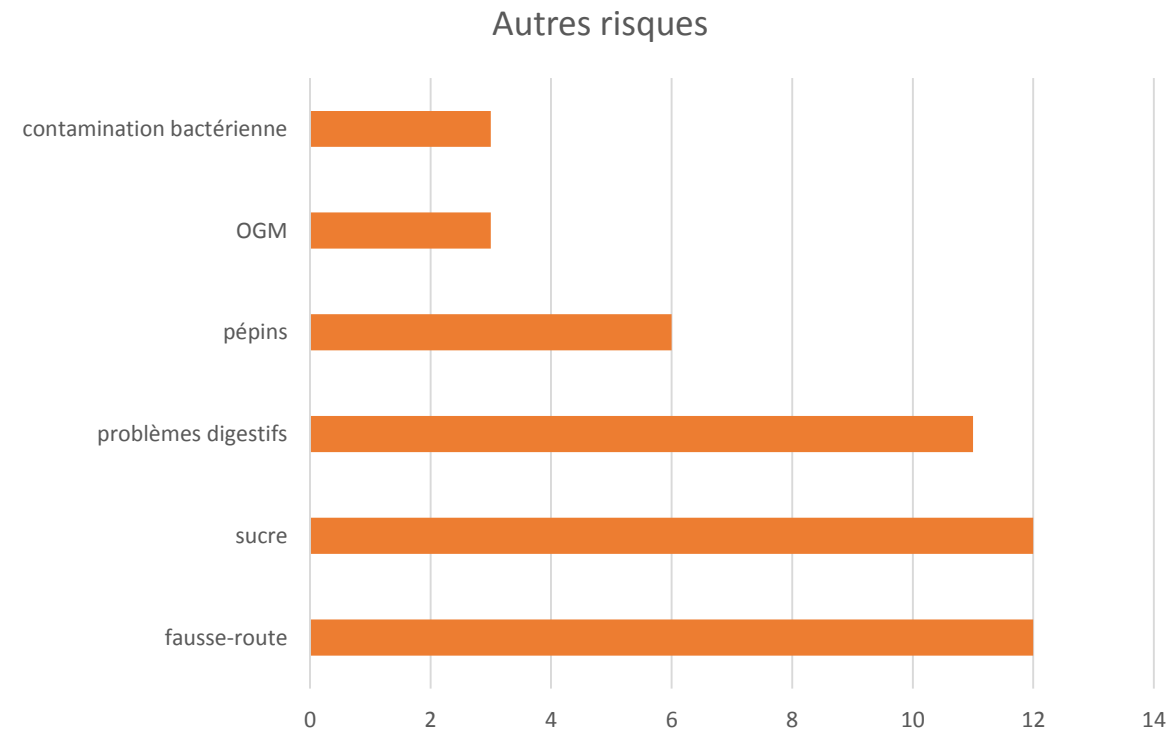
## Risque(s) ou danger(s) perçus

- Q° ouverte : “selon vous, quel(s) danger(s)/risque(s) pour la santé peut-il y avoir lorsque l’on mange une pomme ?”
  - 520 réponses, codage thématique :



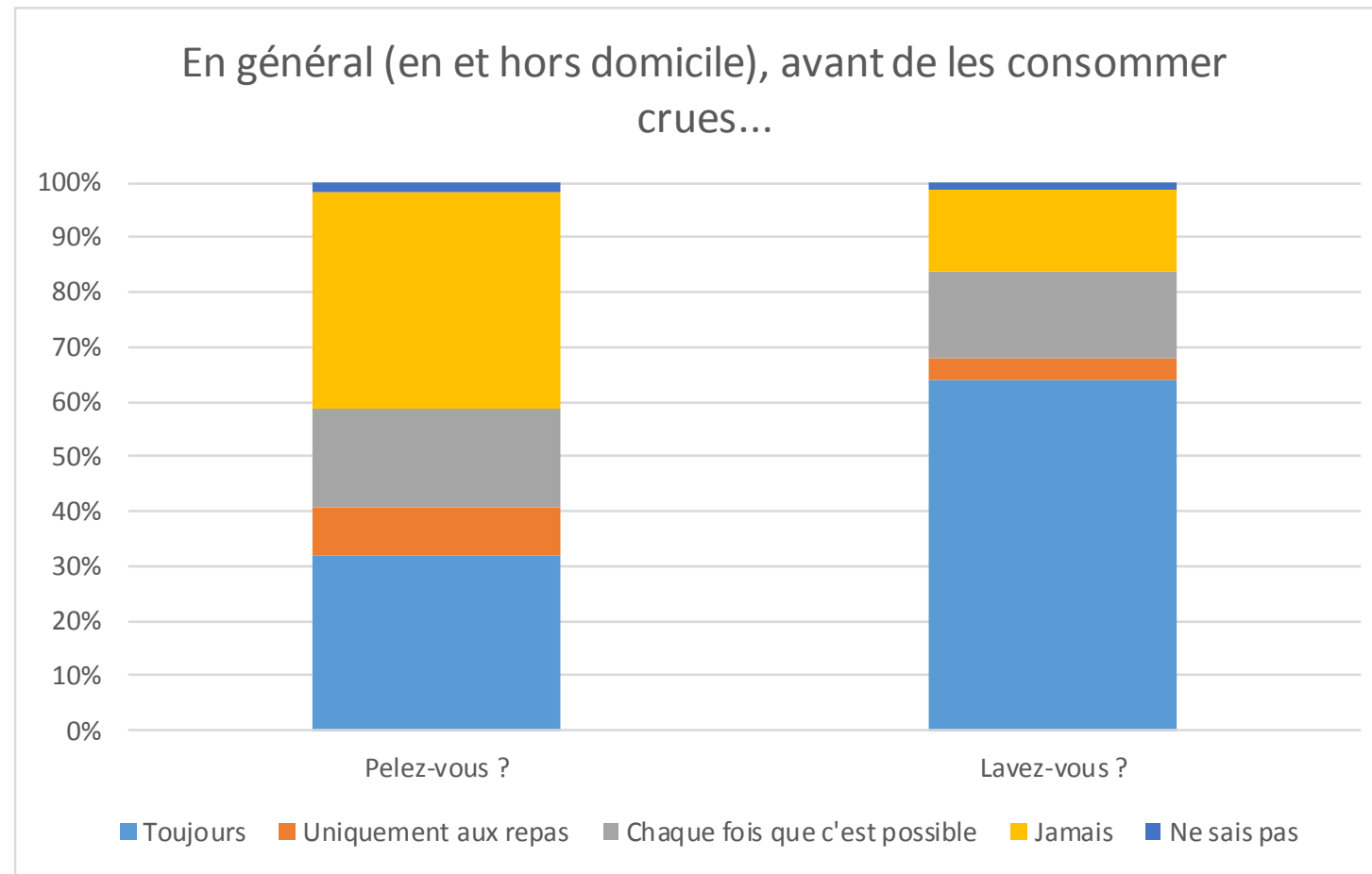
## Risque(s) ou danger(s) perçus

- Q° ouverte : “selon vous, quel(s) danger(s)/risque(s) pour la santé peut-il y avoir lorsque l’on mange une pomme ?”

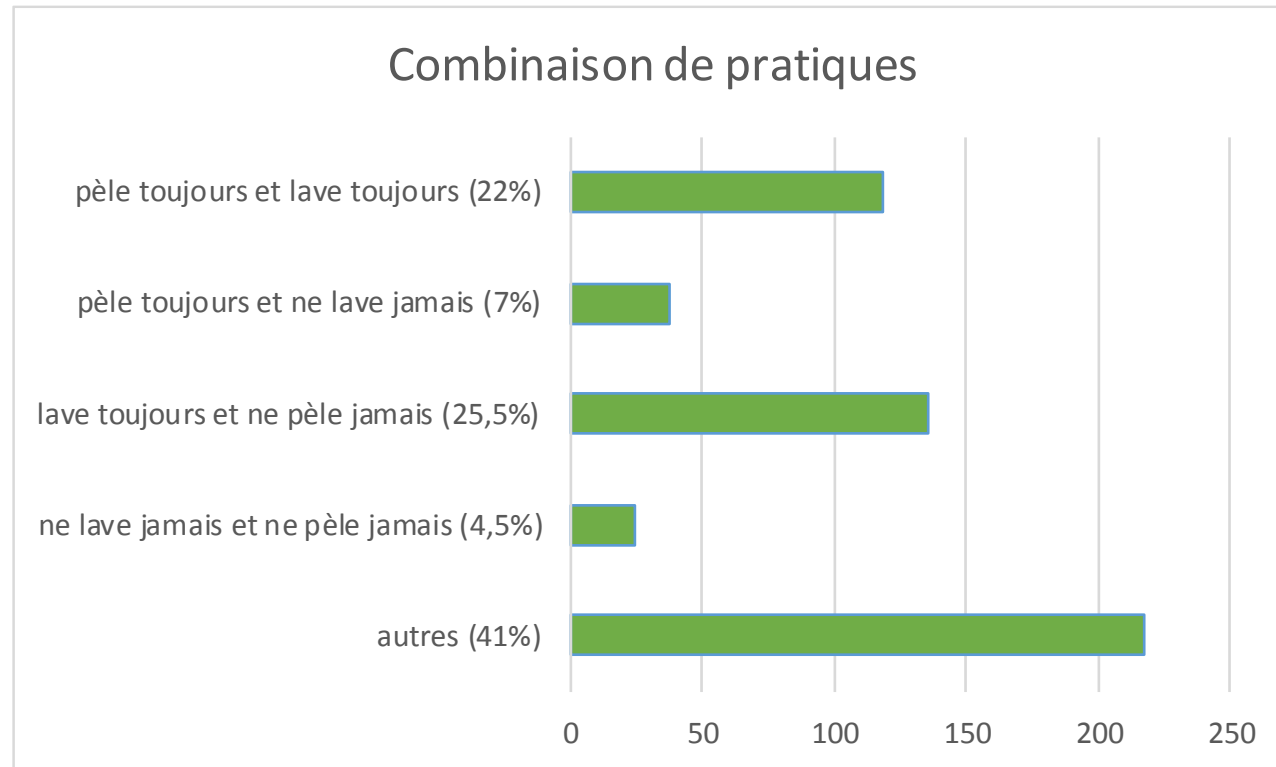




## Les pratiques avant consommation

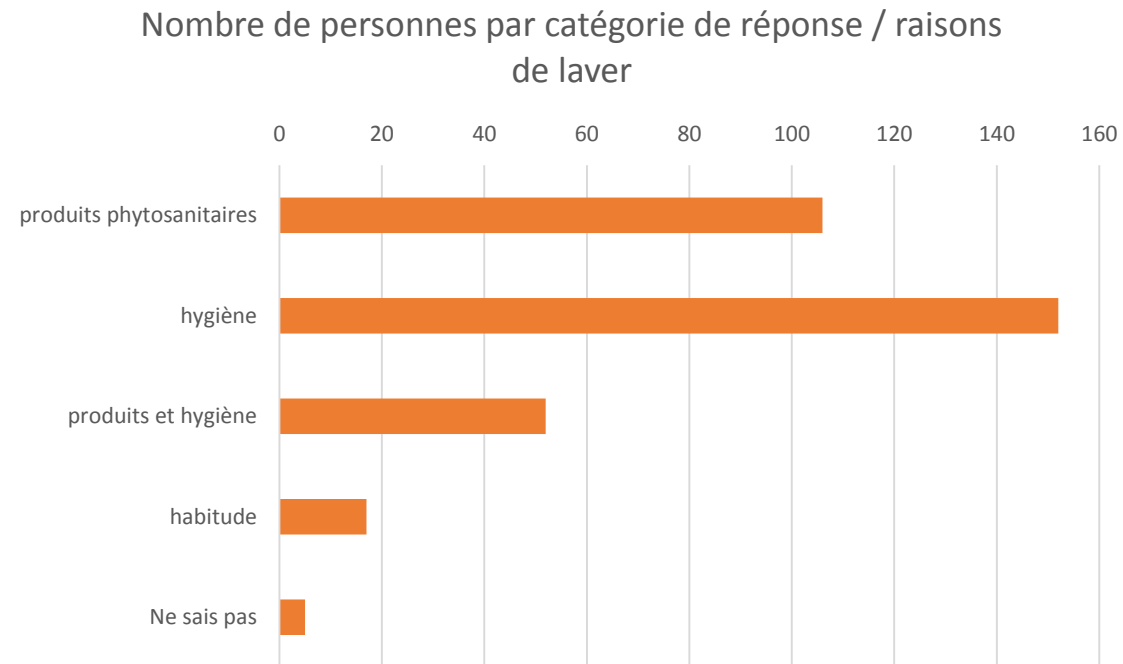


## Les pratiques avant consommation



## Pratiques avant consommation

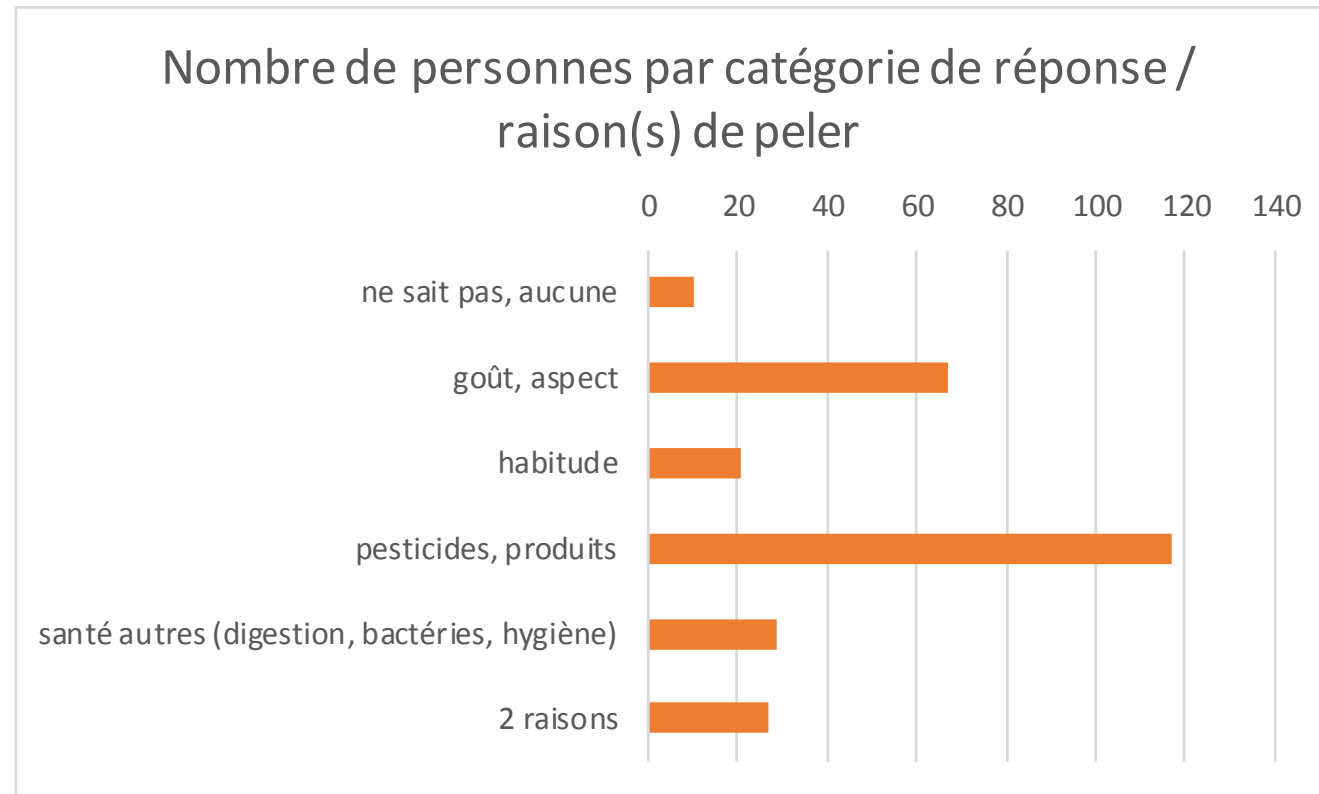
- Pour quelle(s) raison(s) lavez-vous les pommes?  
✓ Question ouverte / ceux qui lavent



- Risque de contamination bactérienne perçu comme plus facile à contrôler que le risque de pesticides

## Pratiques avant consommation

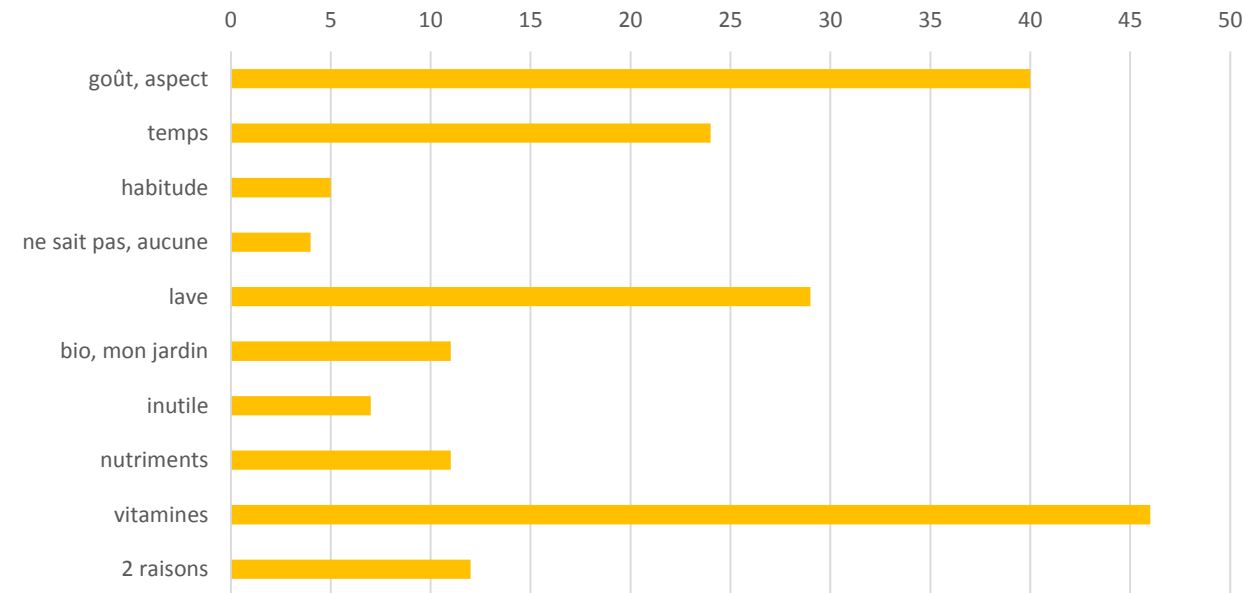
- Pour quelle(s) raison(s) les pelez-vous ?
  - ✓ Question ouverte / ceux qui pèlent



# Pratiques avant consommation




- Pourquoi ne le faites-vous pas ?
  - ✓ Question ouverte / ceux qui ne pèlent jamais

Nombre de personnes par catégorie de réponses / raisons de ne pas peler

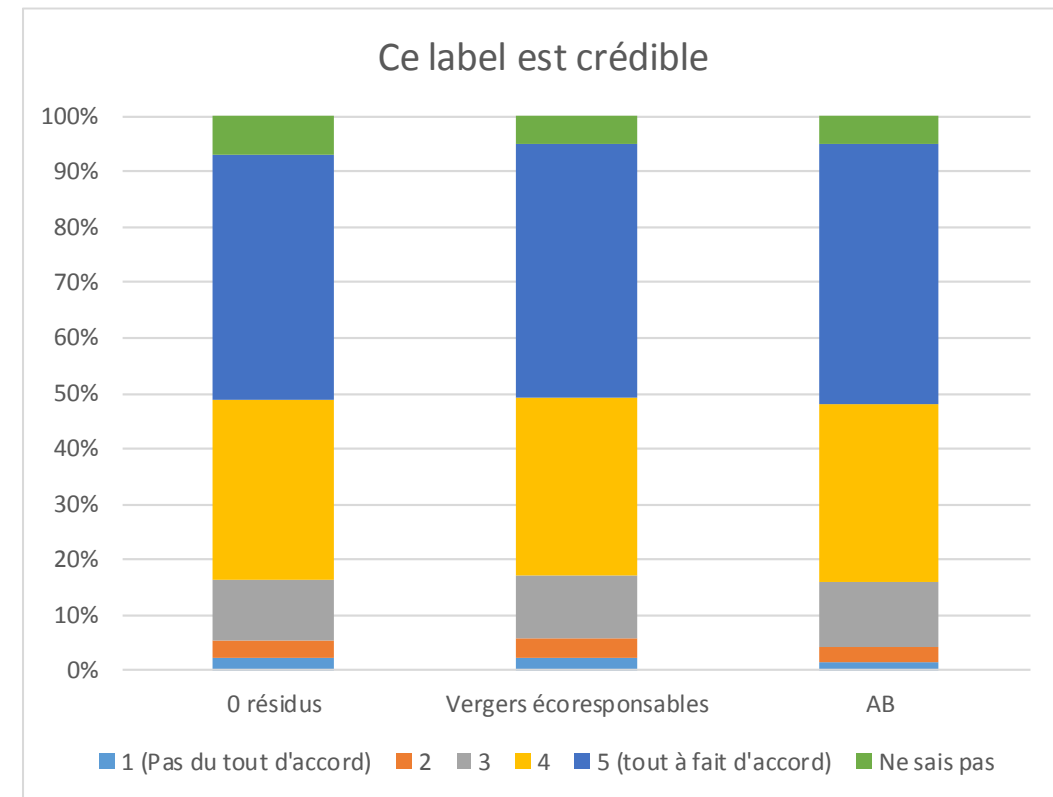
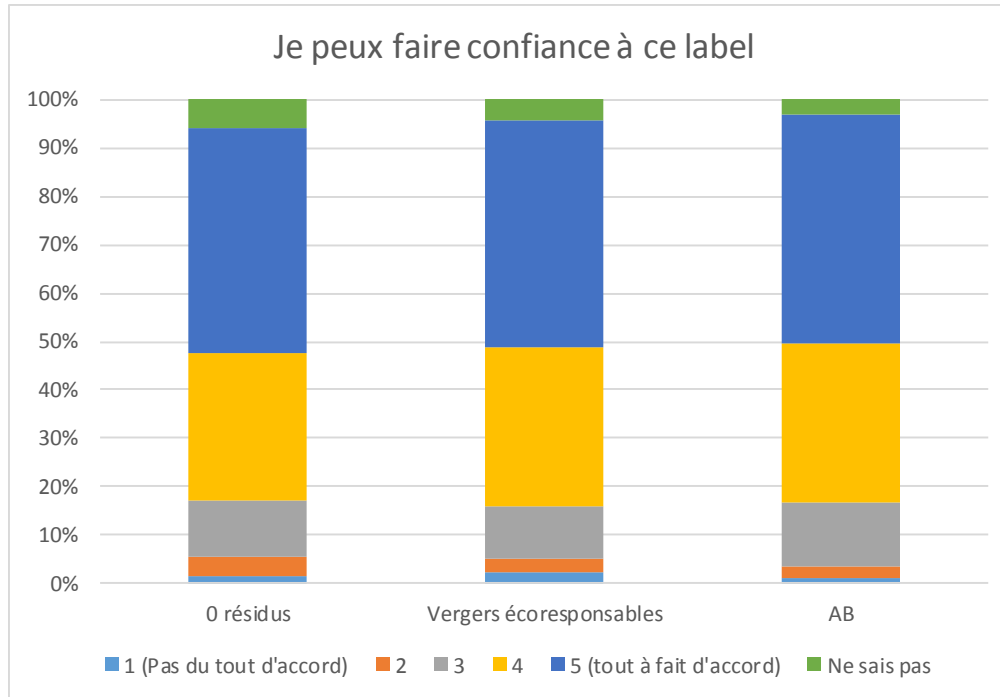


# Connaissance des labels et confiance dans les labels

- Notoriété assistée : connaissez-vous le label suivant ?

label	% de OUI
	38,5 %
	95,2%
	22,7%

# Confiance dans le label (quand il est connu)






# Evaluation de pommes


- Chaque personne évalue 2 pommes
  - Pommes caractérisées par :
    - Variété (Gala, Golden)
    - Origine : votre région, France, Chili
    - Point de vente : supermarché, producteur
    - Label : sans label, AB, verger écoresponsable, 0 résidus
  - Questions concernant ces pommes
    - Prix maximum prêt à payer et intention d'achat
    - Perception de la qualité globale, et de différentes dimensions de la qualité
    - Perception des risques



## Evaluation de pommes

<b>Variété :</b>	Golden	
<b>Lieu de vente :</b>	Achat direct auprès du producteur	
<b>Origine :</b>	Locale (issue de votre région d'habitation)	
<b>Label :</b>	Vergers Ecoresponsables	

	<p><i>Le label Vergers écoresponsables est une charte de qualité qui garantit notamment les engagements suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Favoriser la biodiversité en verger</li><li>• Privilégier des méthodes de lutte biologique</li><li>• Raisonner les interventions en verger</li><li>• Récolter les pommes à la main à maturité optimal</li></ul>
--	--

## Evaluation de pommes

<b>Variété :</b>	Gala
<b>Lieu de vente :</b>	Supermarché
<b>Origine :</b>	Locale (issue de votre région d'habitation)
<b>Label :</b>	Agriculture Biologique



*L'agriculture biologique est fondée sur un ensemble de techniques excluant l'utilisation de pesticides de synthèse et d'engrais chimiques dans le but de maintenir la fertilité des sols et de protéger l'environnement.*

## Evaluation de pommes

<b>Variété :</b>	Golden
<b>Lieu de vente :</b>	Supermarché
<b>Origine :</b>	France
<b>Label :</b>	Zéro Résidu de Pesticides



*Le « Zéro Résidu de Pesticides » assure aux consommateurs l'absence de résidus de pesticides dans une liste de substances imposées et contrôlables. Il y a au maximum 0,01 milligramme de pesticides par kilogramme de fruits et légumes, c'est-à-dire la plus petite valeur quantifiable par les scientifiques en l'état actuel des connaissances.*



# Variable expliquée

- ✓ Qualité sanitaire perçue
  - Manger cette pomme présente un risque à cause des résidus de pesticides qu'elle contient
  - Trop de pesticides et d'engrais ont été utilisés pour produire cette pomme
  - Manger cette pomme présente un risque à cause des produits chimiques qu'elle contient
  - Cette pomme contient des OGM

# Evaluation de pommes : qualité sanitaire perçue



	golden	gala
Constante	-0,21	-0,43
bio	0,32	0,7
vergers écoresp.	0,32	0,54
0 résidus	0,64	0,55
votre région	ns	ns
Chili	-0,39	ns
Direct producteur	ns	ns
grand consommateur	0,12	ns
consomme souvent variété	0,49	ns
confiance pommes	0,06	0,48
confiance acteurs	0,33	-0,07
mémoire incidents	ns	ns
femme	-0,13	ns
CSP+	ns	ns
<50 ans	-0,25	ns
R2	29,60%	38%



# VARIABLES UTILISÉES

- ✓ “Grand consommateur” de pommes
  - Mange des pommes tous les jours, ou presque
  
- ✓ Confiance dans les acteurs
  - Les distributeurs prennent soin de la qualité sanitaire des pommes
  - Les distributeurs sont honnêtes sur la qualité sanitaire des pommes
  - Les distributeurs sont ouverts sur la question de la qualité sanitaire des pommes
  - Les producteurs sont honnêtes sur la qualité sanitaire des pommes
  - Les producteurs font attention à la qualité sanitaire des pommes
  
- ✓ Confiance dans la qualité sanitaire des pommes
  - Du fait d’incidents sanitaires sur les fruits et légumes, je me méfie des pommes
  - Je m’inquiète de la qualité sanitaire des pommes
  - Je me sens mal à l’aise par rapport à la qualité sanitaire des pommes
  
- ✓ Mémoire incident
  - Vous rappelez-vous d’un incident particulier au cours de l’année passée dans lequel la qualité sanitaire de fruits ou légumes a été compromise ?

# Quelques éléments de conclusion

- ✓ Croyances des consommateurs / risques ou dangers sanitaires
  - Pesticides et produits phytosanitaires
  
- ✓ Pratiques avant consommation
  - Risque de contamination bactérienne : 1ère justification du lavage, très peu citée spontanément dans les risques
  - ⇒ risque contrôlé
  
- ✓ Evaluation de la qualité sanitaire d'une pomme par le consommateur dépend du lieu d'achat, du label et de l'origine de cette pomme?
  - Effet des labels significatif
  - Effet du point de vente: non significatif
  - Effet de l'origine : pas de différence entre France et la région; effet négatif Chili



**Merci de votre attention !**



## Projet en partenariat avec



## Projet en collaboration avec



## Projet soutenu par



*La +value végétale*