



4èmes journées Steak Expert
23-24 juin 2010 - Angers



L'intégration par le consommateur
du risque lié à la viande :
résultats d'un sondage d'opinion

Pierre Sans

ENV Toulouse et INRA ALISS

Guy de Fontguyon

INRA - ALISS

Objectifs et réalisation

- **Objectifs :**
 - Validation quantitative des propositions émanant du groupe de Consommateurs-Citoyens (CC)
 - Deux grands thèmes :
 - Perception de la contamination des viandes et responsabilités
 - Voies d'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments.
- **Conception :**
 - Questionnaire élaboré à partir des préconisations des CC
 - Reformulation
 - Pré-test
- **Administration :**
 - Echantillon représentatif (après redressement)
 - 1002 personnes France métropolitaine
 - Face à face
 - Juin 2009

Les questions

N° quest.	Libellé question	Type
QV0	Tous les combien, dans votre foyer, achetez-vous de la viande	F. Un
QV0bis	Où achetez-vous le plus souvent votre viande ?	F. Un
QV1	Au cours des dernières années, avez-vous entendu parler dans les médias de problèmes de viandes contaminées ?	F. Un
QV1bis	De quels problèmes s'agissait-il ?	Ouverte
QV2	Dans la liste suivante, citez les 2 affaires de viandes contaminées qui vous semble les plus préoccupantes ?	F Mult
QV3A5X	Sur les récentes affaires de viandes contaminées, l'information donnée par les médias vous paraît globalement satisfaisante	F. Un (A/D)
QV3A50	Dans les récentes affaires de viandes contaminées, les moyens scientifiques mis en œuvre mis en œuvre par les pouvoirs publics vous paraissent globalement satisfaisants	F. Un (A/D)
QV3A51	Dans les récentes affaires de viandes contaminées, les interventions des associations de consommateurs vous paraissent globalement satisfaisantes	F. Un (A/D)
QV6X	Pour être plus efficaces en cas de contamination, il faudrait que les associations de consommateurs soient formées par des scientifiques sur les connaissances et les compétences mobilisables.	F. Un (A/D)

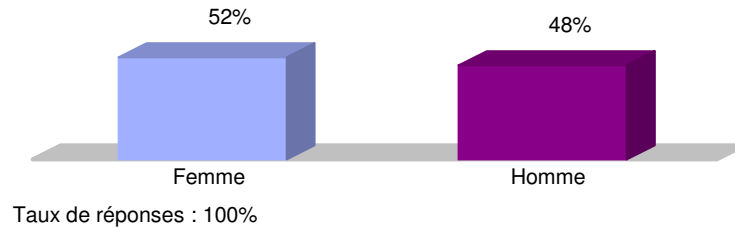
QV7D	Selon vous, la cause de la contamination des viandes proviendrait avant tout...	F Mult
QV8	Pour mieux maîtriser la contamination des viandes, selon vous, il faudrait avant tout que... :	F. Un
QV911X	Les prix bas proposés par certains distributeurs risquent de favoriser, dans certaines entreprises des filières « viandes », des pratiques dangereuses au plan sanitaire.	F. Un (A/D)
QV9110	Les consommateurs, à partir du moment où ils sont dûment informés, partagent la responsabilité des cas de contaminations avec les entreprises des filières « viandes »	F. Un (A/D)
QV9111	Les consommateurs veulent des informations plus précises sur la manière de se prémunir des risques de contamination liés aux viandes telles que la conservation ou la cuisson.	F. Un (A/D)
QV12X	Etes-vous satisfait(e) de la qualité des informations présentes sur les étiquettes des barquettes de viandes ?	F. Un (A/D)
QV13	Selon vous, quel est le principal motif d'insatisfaction lié à l'étiquetage des barquettes de viandes ?	F. Un
QV14	Selon vous, quel est le type de viandes le plus "à risque" en matière de contamination ?	F. Un
QV15X	Pour certaines catégories de viandes et à l'intention des personnes sensibles (femmes enceintes, enfants en bas âge, ...), les pouvoirs publics devraient imposer une information complémentaire en gros caractères ou un logo de mise en garde (sur le mode de conservation ou de cuisson...)	F. Un (A/D)
QV16	Pour améliorer la confiance entre le grand public et les professionnels de la viande, selon vous, il faudrait avant tout que...:	F Mult

Les variables socio-démographiques

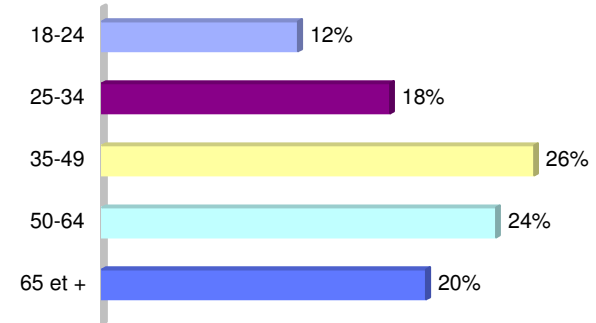
SEXE	Sexe de l'interviewé(e)	F. Un
AGQ	Age de l'interviewé(e)	Num
AGE8	Classe d'âge de l'interviewé(e)	F. Un
LIEN	Lien de parenté avec le chef de famille	F Mult
NPFQ	Nombre de personnes vivant normalement dans le logement	Num
E15 et +	Nombre d'enfants de plus de 15 ans dans le foyer	F. Un
HAB5	Catégorie d'agglomération (en 5)	F. Un
ZEAT	Région ZEAT	F. Un
PCSI1	Profession de la personne interviewée (nomenclature détaillée)	F. Un
PCSI2	Profession de la personne interviewée (nomenclature agrégée)	F. Un
RS22	Diplôme le plus élevé obtenu par la personne interviewée	F. Un
PCSIC	Profession du chef de famille (nomenclature détaillée)	F. Un
PCSIC2	Profession du chef de famille (nomenclature agrégée)	F. Un
RS22B	Diplôme le plus élevé obtenu du chef de famille	F. Un
RS21	Situation de famille au sens légal	F. Un
RS23	Type d'habitat de l'interviewé(e)	F. Un
RS24	Statut du logement actuel de l'interviewé(e)	F. Un
RS25	Revenus mensuels bruts moyens	F. Un

Caractéristiques de l'échantillon (1)

Sexe du répondant :



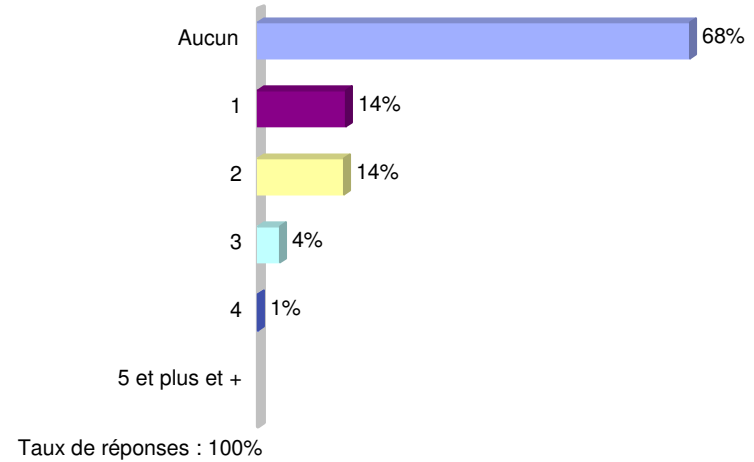
Age du répondant :



Nombre de personnes vivant dans le logement :

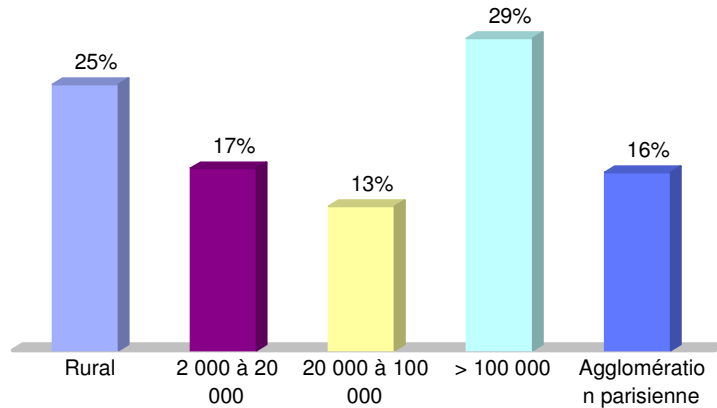
	Effectif	%
= 1	252	25,1%
= 2	316	31,5%
= 3	172	17,2%
= 4	145	14,5%
= 5	78	7,8%
= 6	28	2,8%
= 7	6	0,6%
= 8	4	0,4%
= 9	1	0,1%
Total	1002	100,0...

Nombre d'enfants de plus de 15 ans dans le ménage :



Caractéristiques de l'échantillon (2)

Catégorie d'agglomération



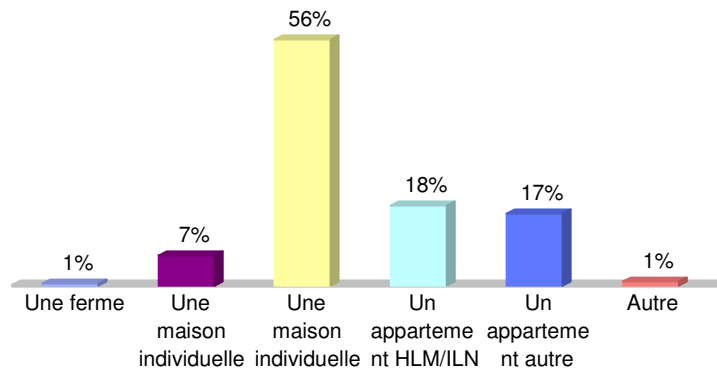
Taux de réponses : 100%

Région ZEAT :

Région ZEAT	Effectif	%
Bassin parisien Est	82	8,2%
Bassin parisien Ouest	102	10,2%
Est	87	8,7%
Méditerranée	120	12,0%
Nord	65	6,5%
Ouest	132	13,2%
Région parisienne	184	18,4%
Sud-Est	118	11,8%
Sud-Ouest	112	11,2%
Total	1002	100,0...

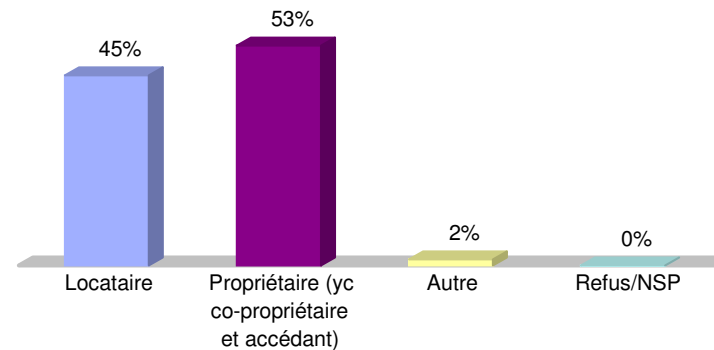
Taux de réponses : 100%

Le répondant habite dans :



Taux de réponses : 100%

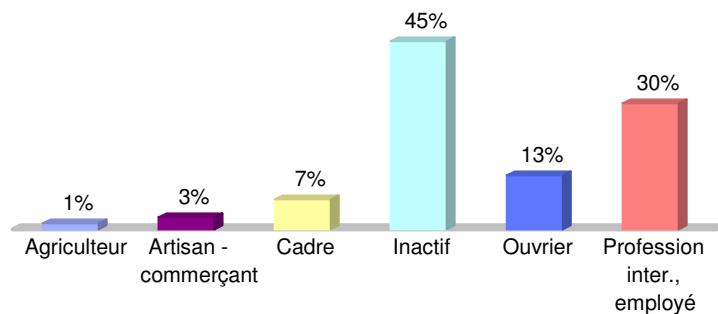
En ce qui concerne votre logement actuel, votre foyer en est-il :



Taux de réponses : 100%

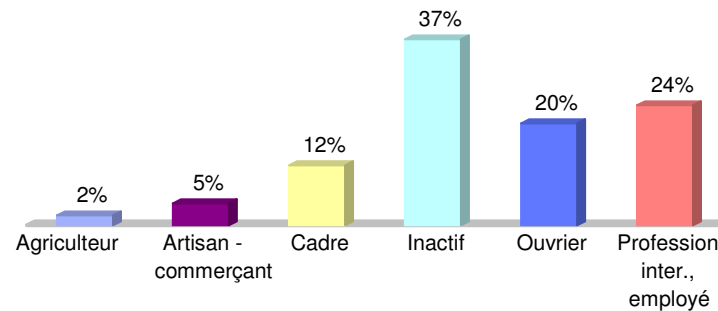
Caractéristiques de l'échantillon (3)

Profession du répondant :



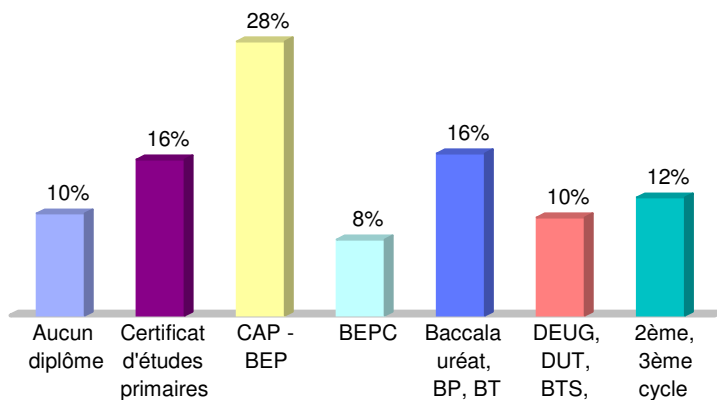
Taux de réponses : 100%

Profession du chef de famille :



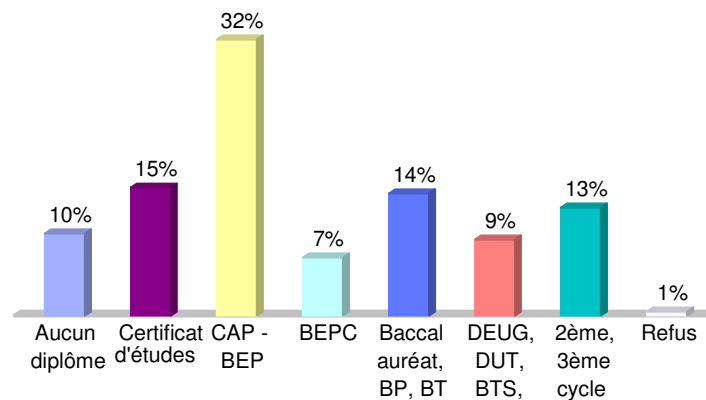
Taux de réponses : 100%

Diplôme le plus élevé du répondant :



Taux de réponses : 100%

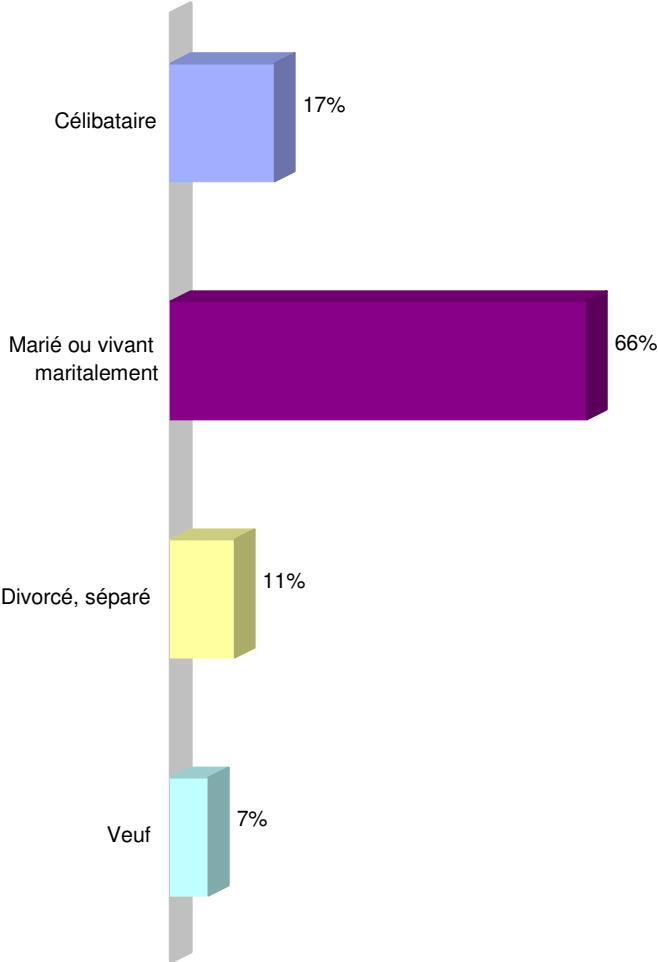
Diplôme le plus élevé du chef de famille :



Taux de réponses : 100%

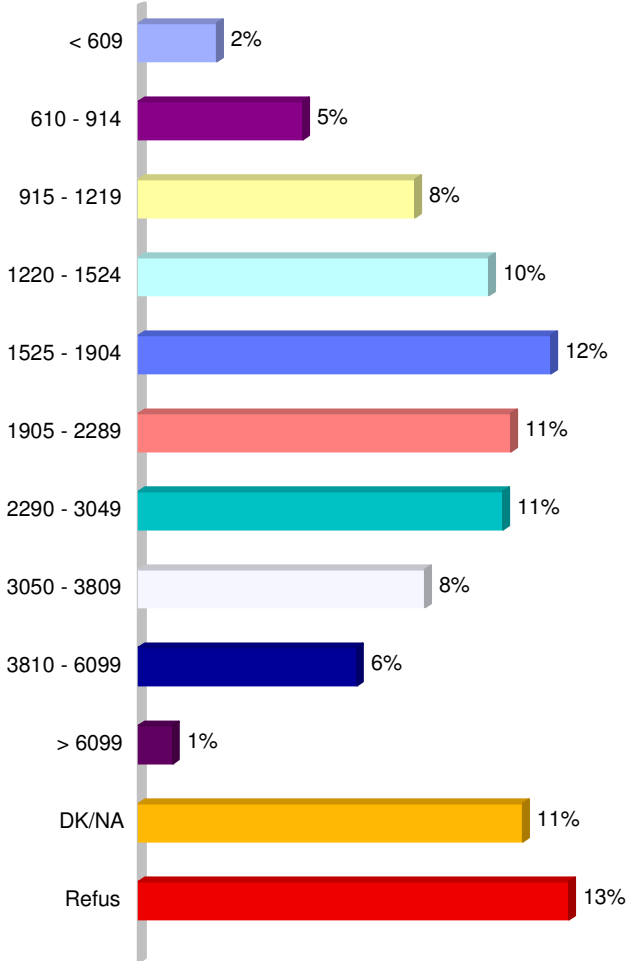
Caractéristiques de l'échantillon (4)

Situation de famille au sens légal :



Taux de réponses : 100%

Revenus mensuels bruts moyens :

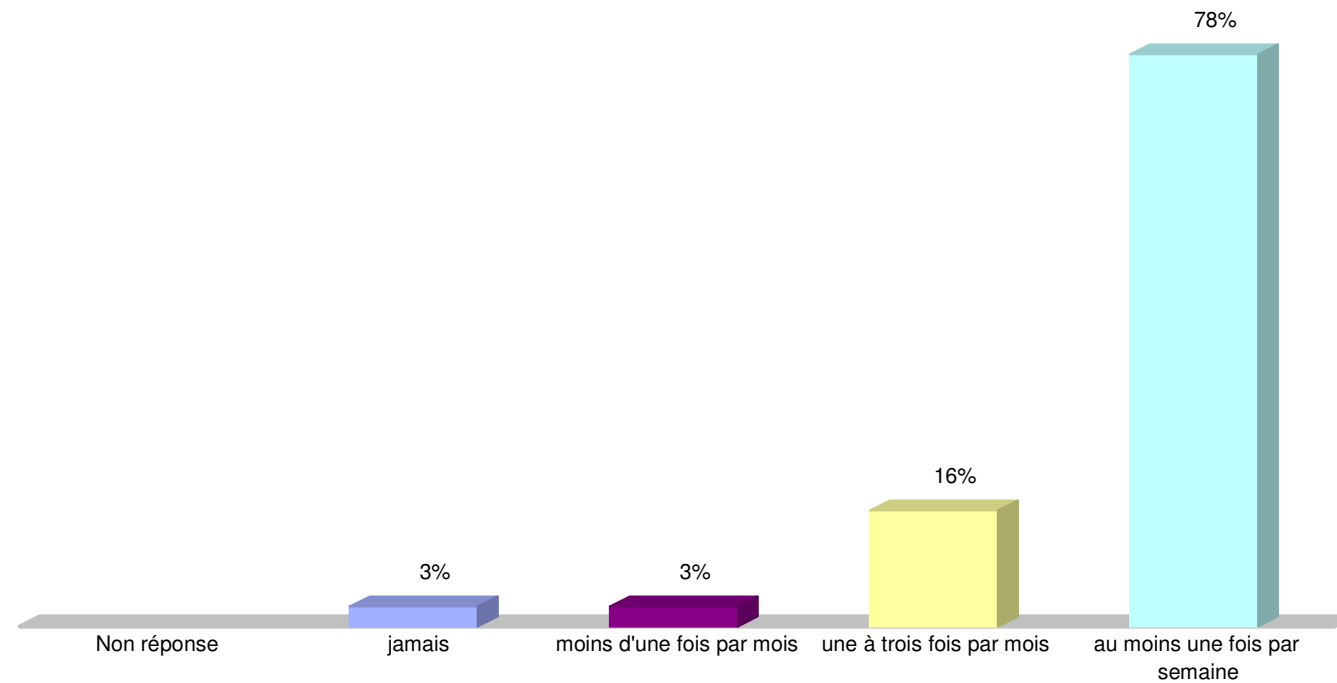


Taux de réponses : 100%

Tris à plat

Fréquence d'achat

Tous les combien, dans votre foyer, vous-même ou la personne qui fait régulièrement les courses, achetez-vous de la viande?

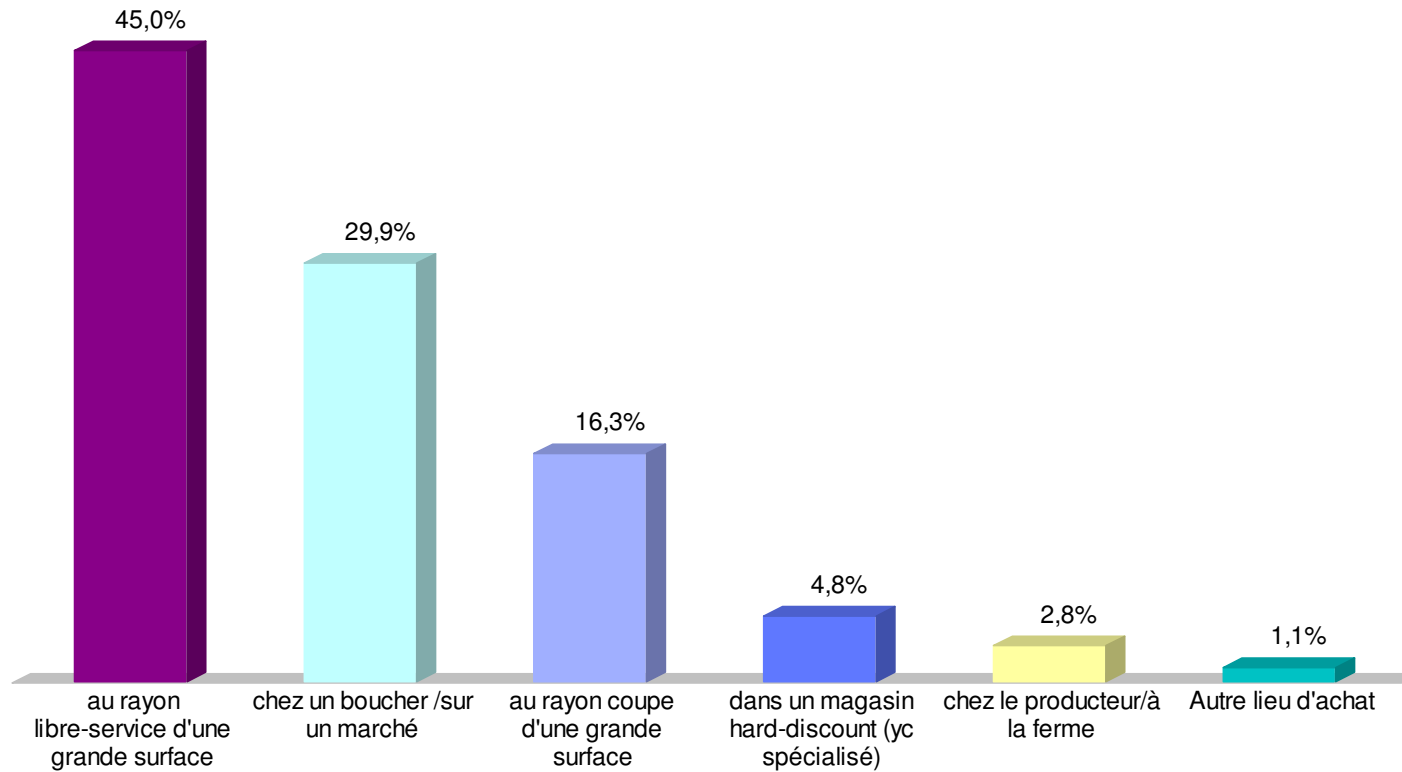


Taux de réponses : 100%

Lieu d'achat

Où achetez-vous le plus souvent votre viande, que ce soit vous-même ou la personne qui fait habituellement les courses?

F. Un



Sources de contamination (1)

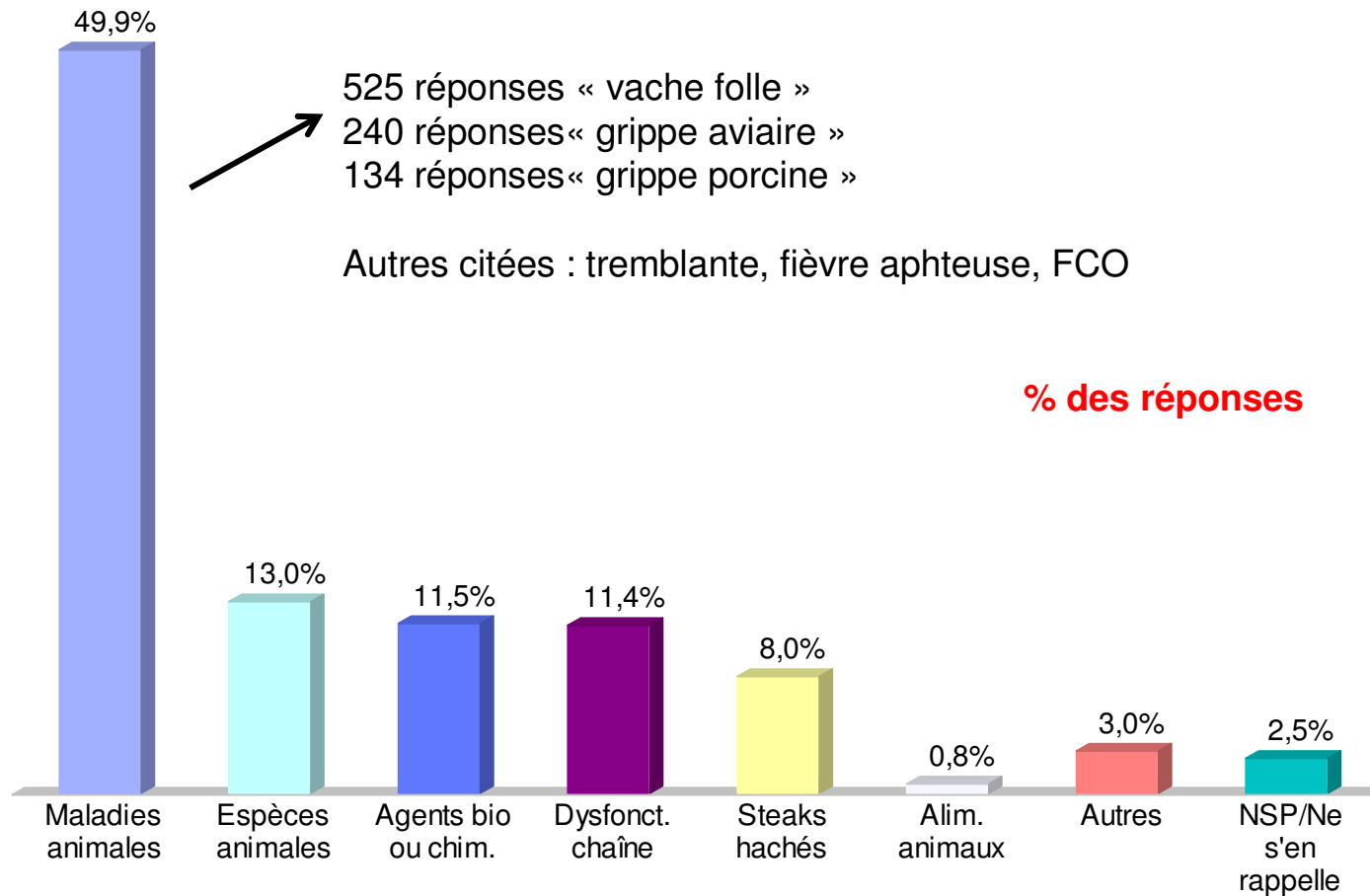
Au cours des dernières années, avez-vous entendu parler dans les médias de problèmes de viandes contaminée?

Oui : 86,3%

Non : 13,7% (138 personnes)

De quels problèmes s'agissait-il? Taux de réponse : 86,3% (864 personnes)

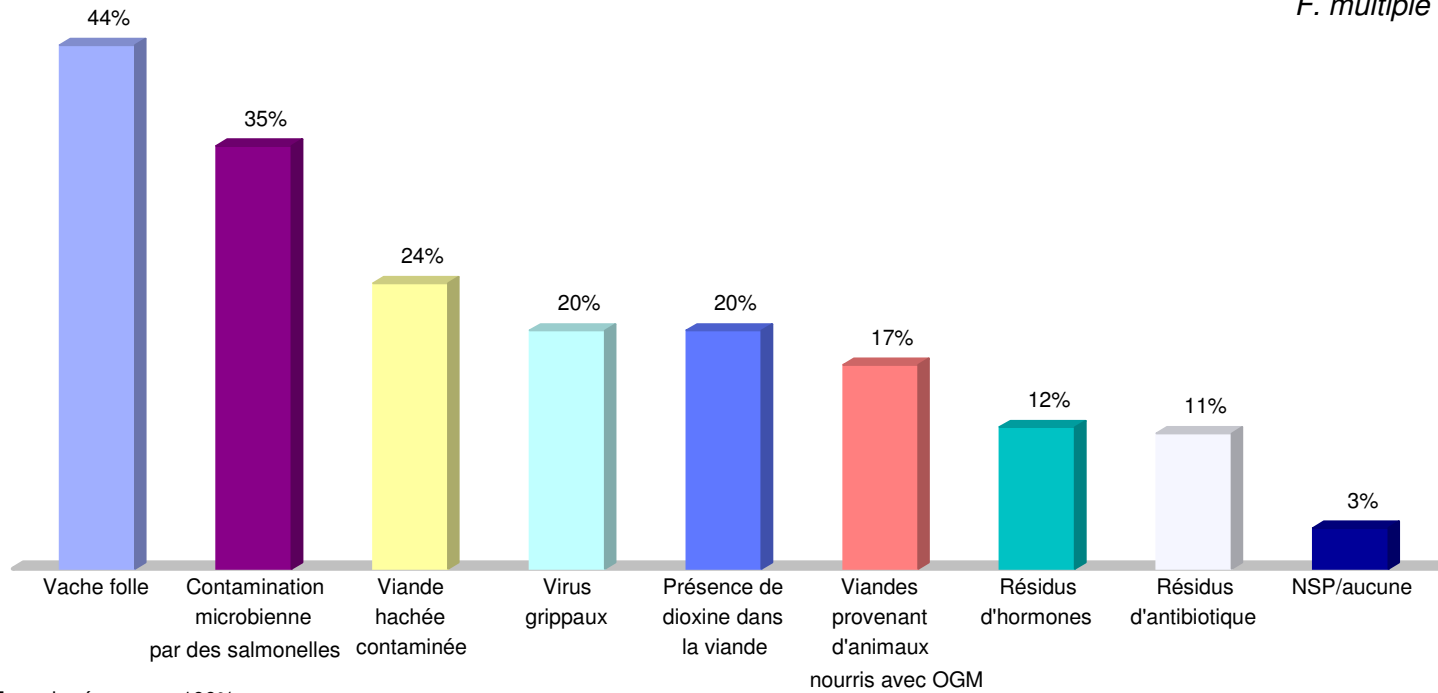
Ouverte



Sources de contamination (2)

Dans la liste suivante, citez les 2 sources de contamination des viandes qui vous semblent les plus préoccupantes.

F. multiple

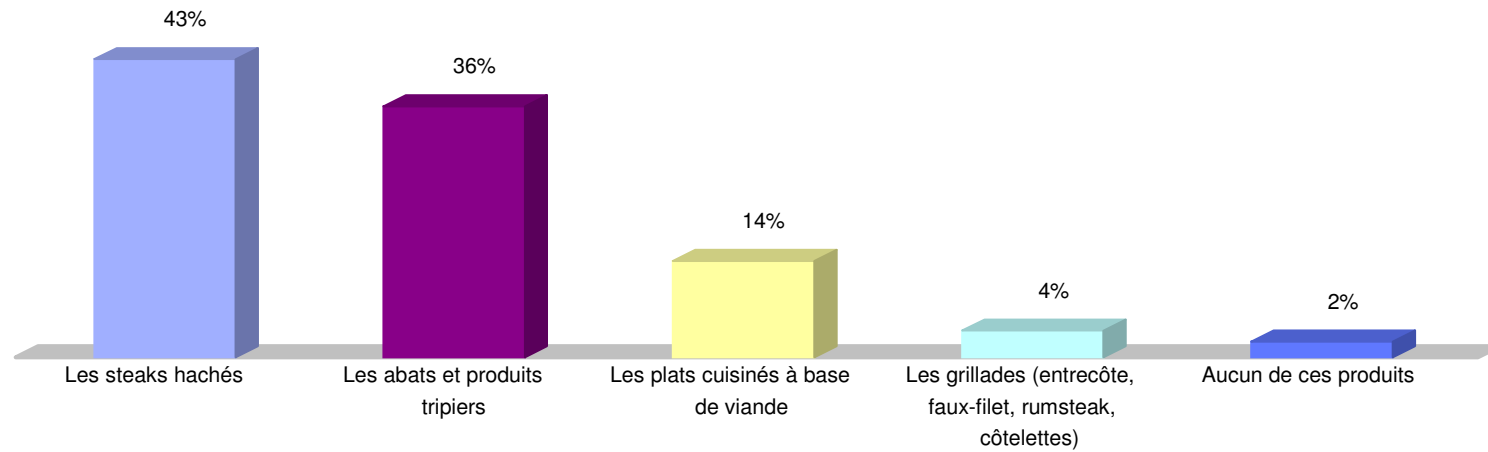


Taux de réponses : 100%

Sources de contamination (3)

Selon vous, quel est le type de viandes le plus "à risque" en matière de contamination?

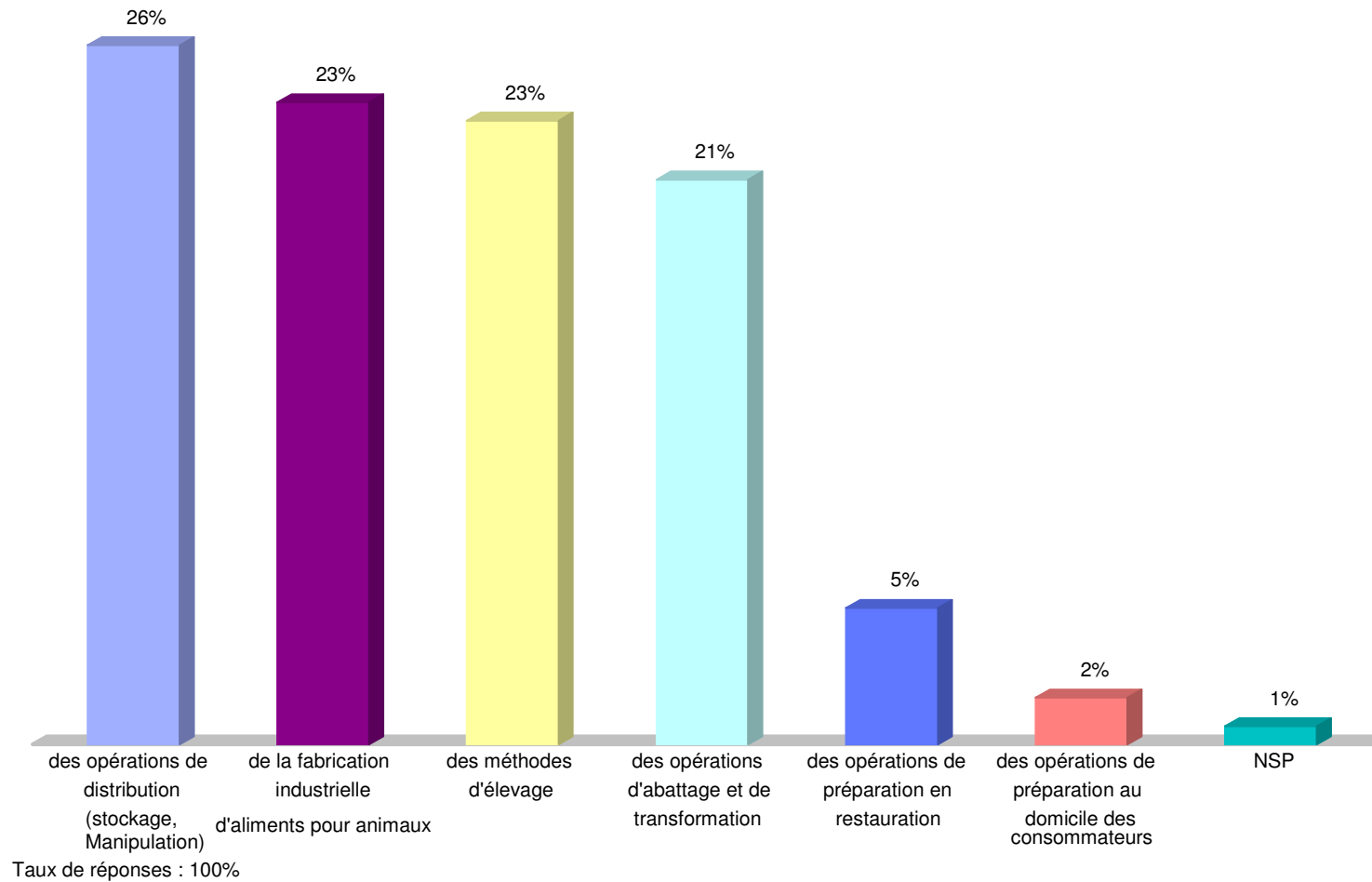
F. Un



Taux de réponses : 100%

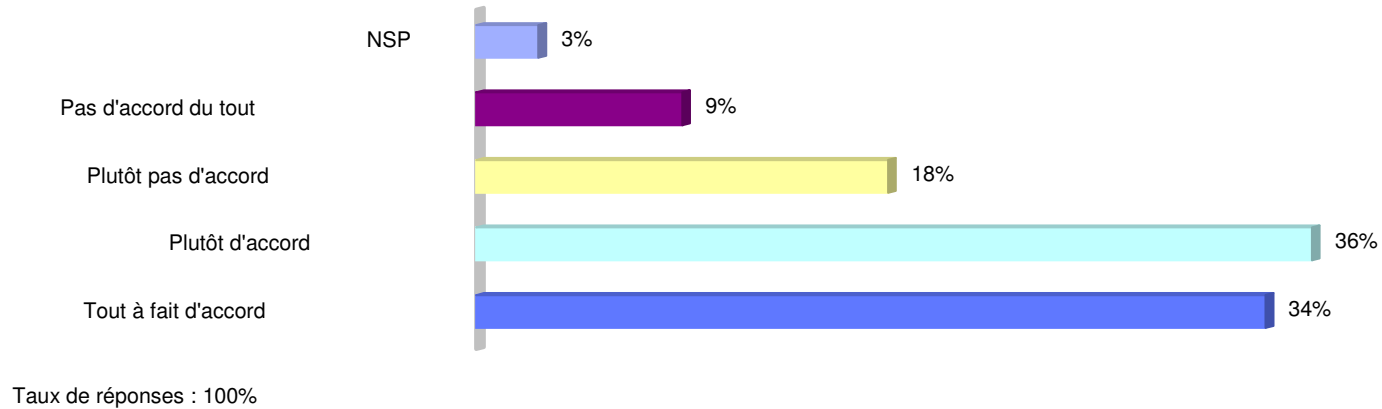
Responsabilité de la contamination (1)

Selon vous, la cause de la contamination des viandes proviendrait avant tout de :

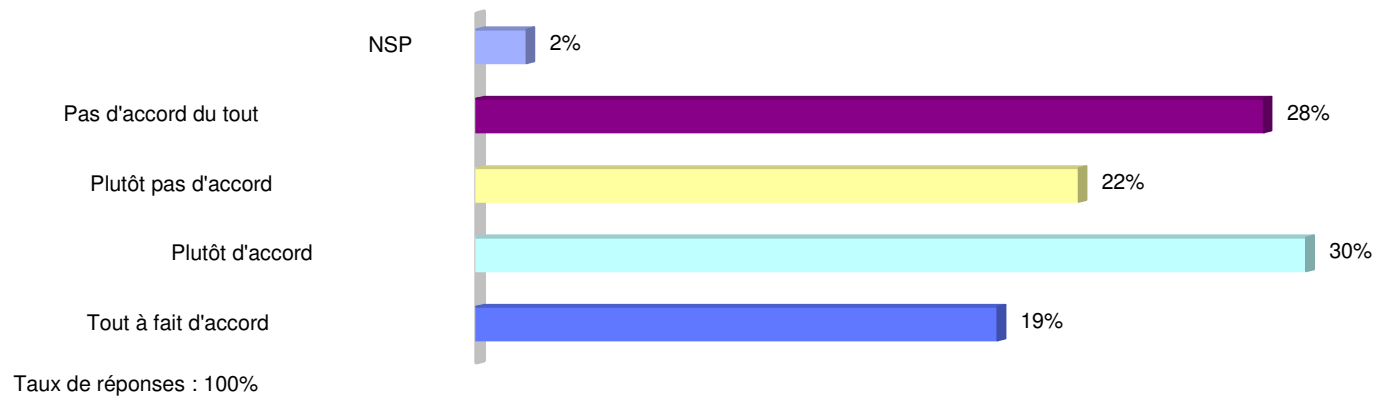


Responsabilité de la contamination (2)

Les prix bas proposés par certains distributeurs favorisent, dans certaines entreprises de transformations des "viandes", des pratiques dangereuses au plan sanitaire.

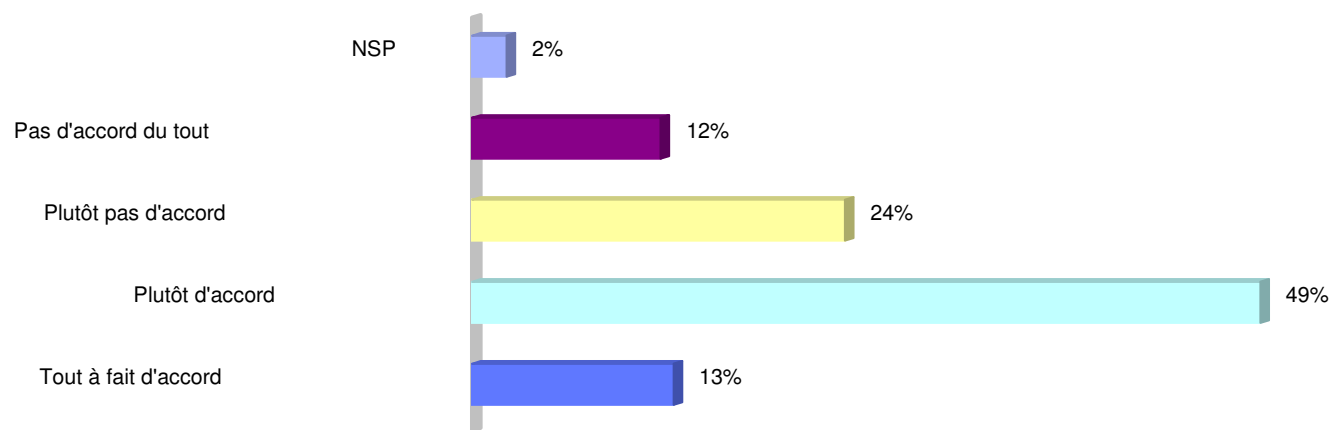


Les consommateurs, à partir du moment où ils sont dûment informés, partagent la responsabilité des cas de contamination avec les entreprises de transformation.



Moyens mis en œuvre en période de crise

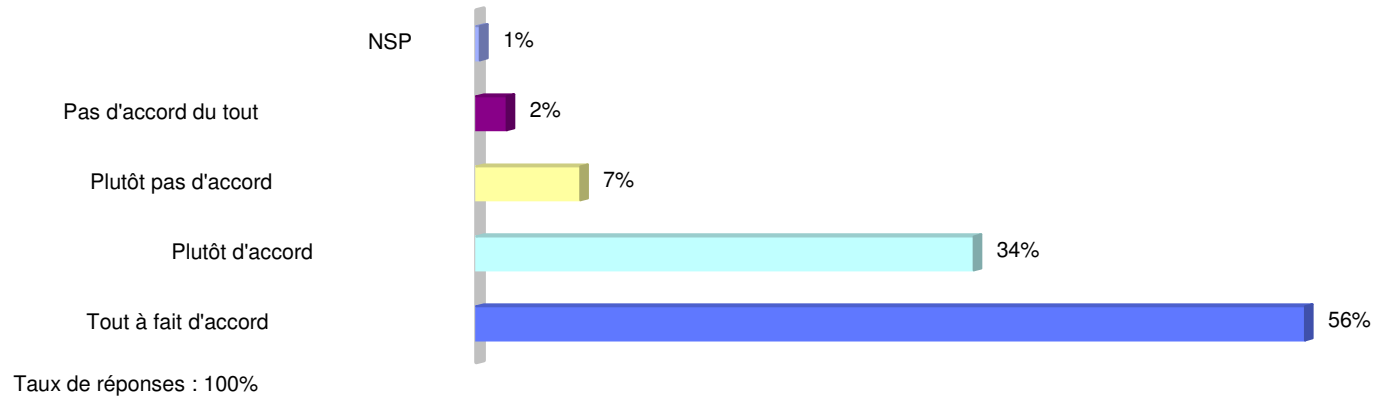
Dans les récentes affaires de viandes contaminées, les moyens scientifiques mis en œuvre par les pouvoirs publics vous paraissent globalement satisfaisants.



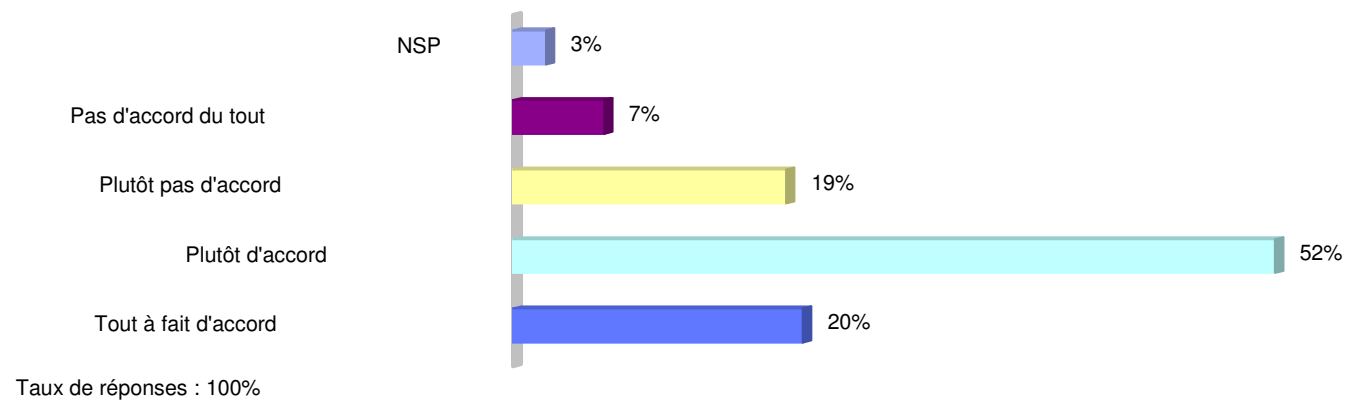
Taux de réponses : 100%

Perception de l'information sur la contamination (1)

Les consommateurs veulent des informations plus précises sur la manière de se prémunir des risques de contamination liés aux viandes (conservation, cuisson).

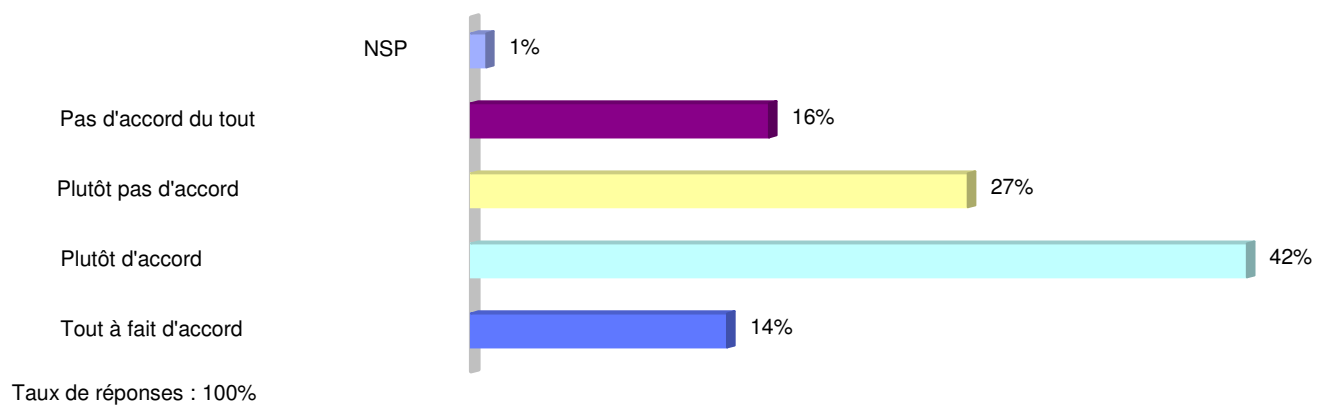


Dans les récentes affaires de viandes contaminées, les interventions des associations de consommateurs vous paraissent globalement satisfaisantes.



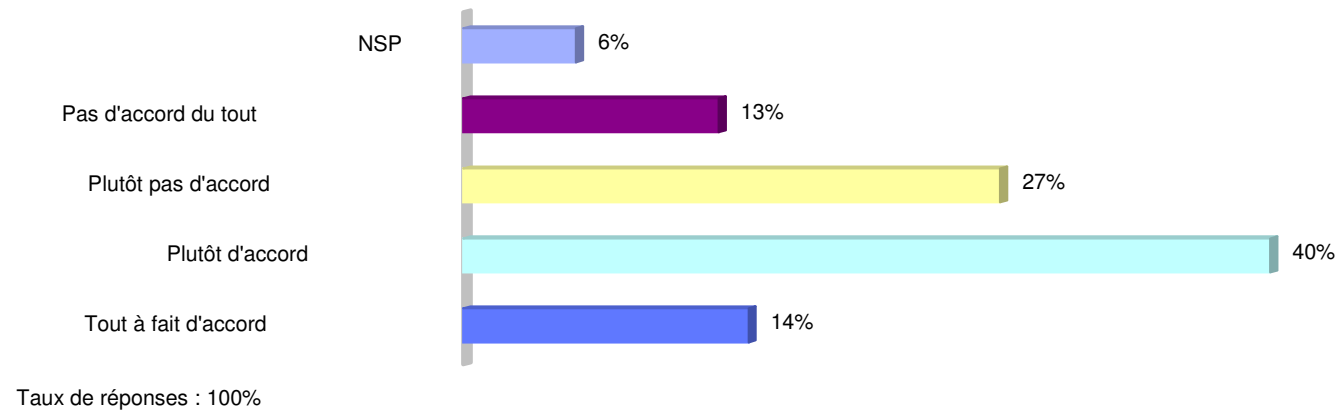
Perception de l'information sur la contamination (2)

Sur les récentes affaires de viandes contaminées, l'information donnée par les médias vous paraît globalement satisfaisante.



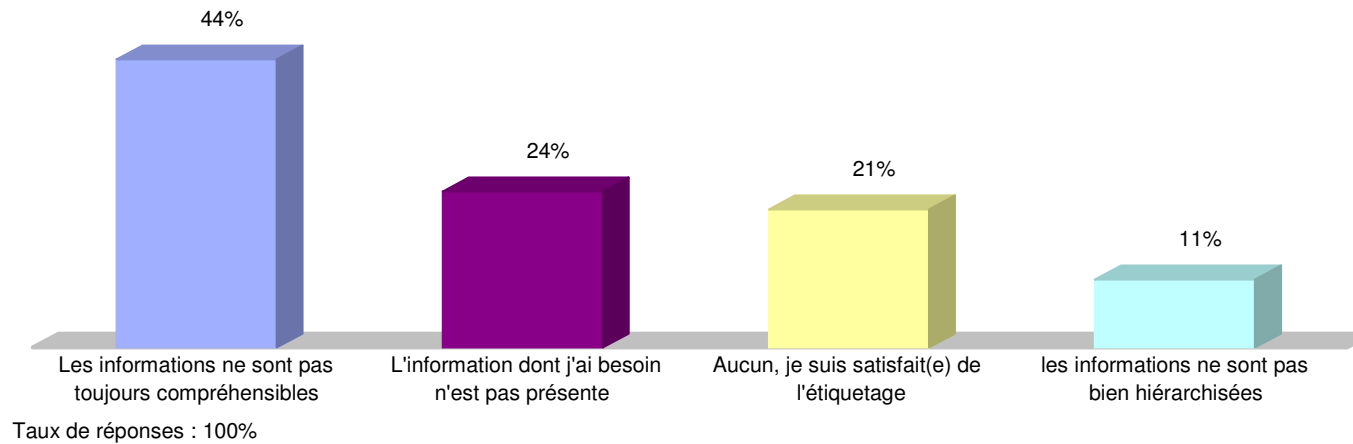
Informations véhiculées par l'étiquetage

Diriez-vous que vous êtes satisfait(e) de la qualité des informations présentes sur les étiquettes des barquettes de viande?



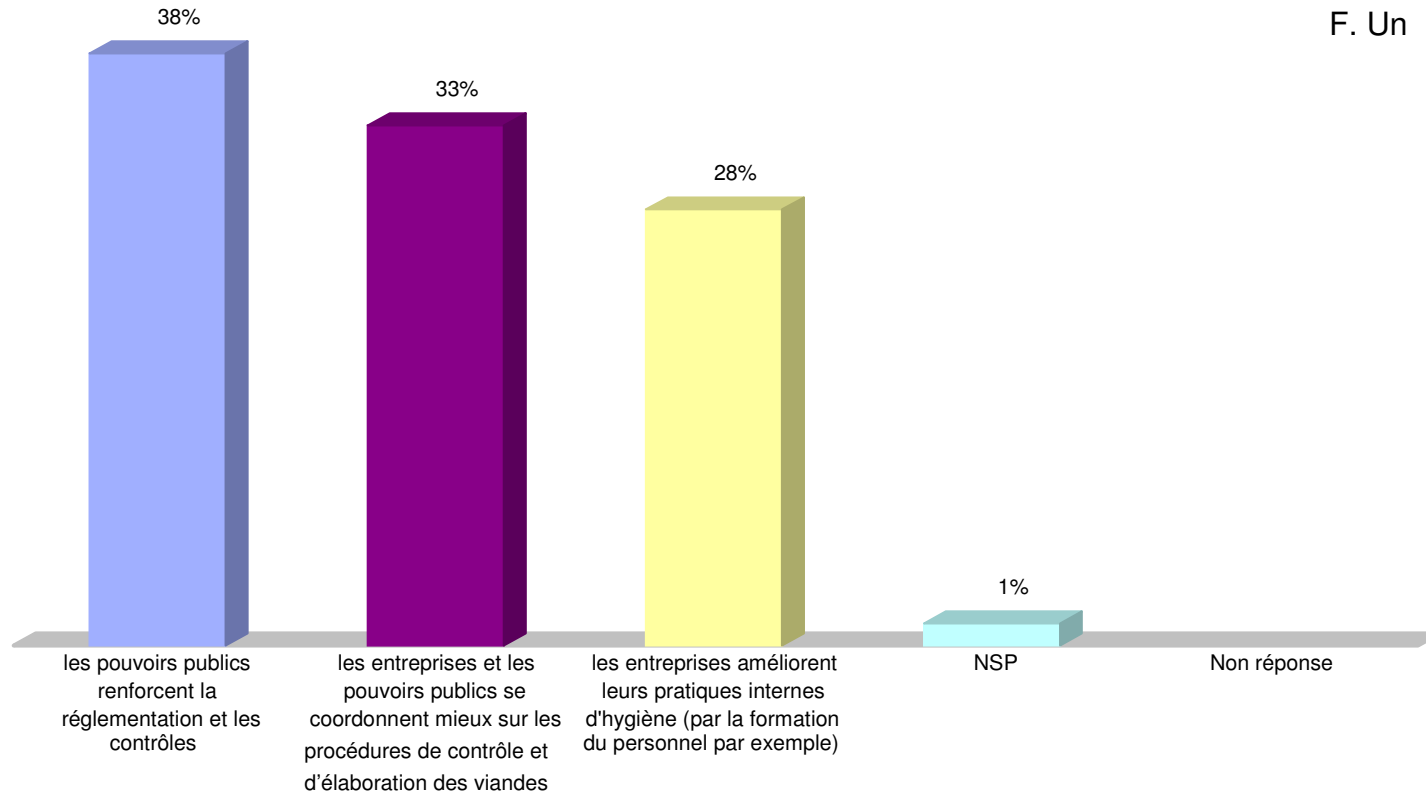
Quel est votre principal motif d'insatisfaction lié à l'étiquetage des barquettes de viande?

F. Un



Pistes d'amélioration (1)

Pour mieux maîtriser la contamination des viandes, selon vous, il faudrait avant tout que :

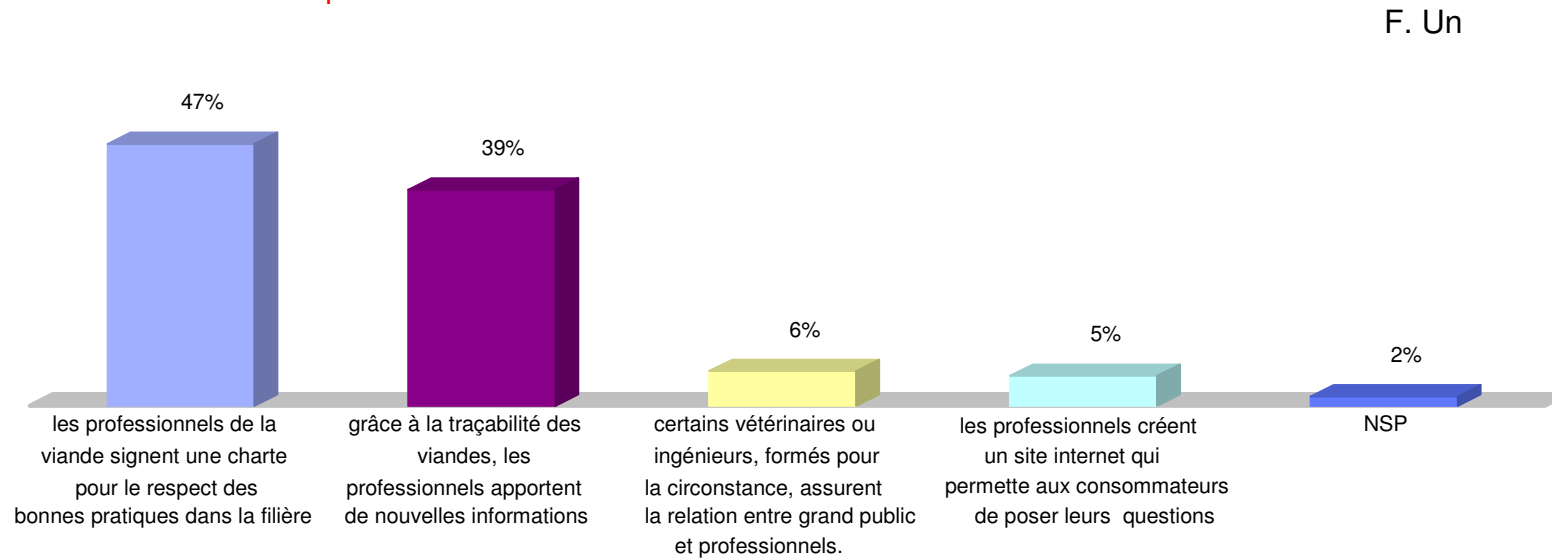


F. Un

Taux de réponses : 100%

Pistes d'amélioration (2)

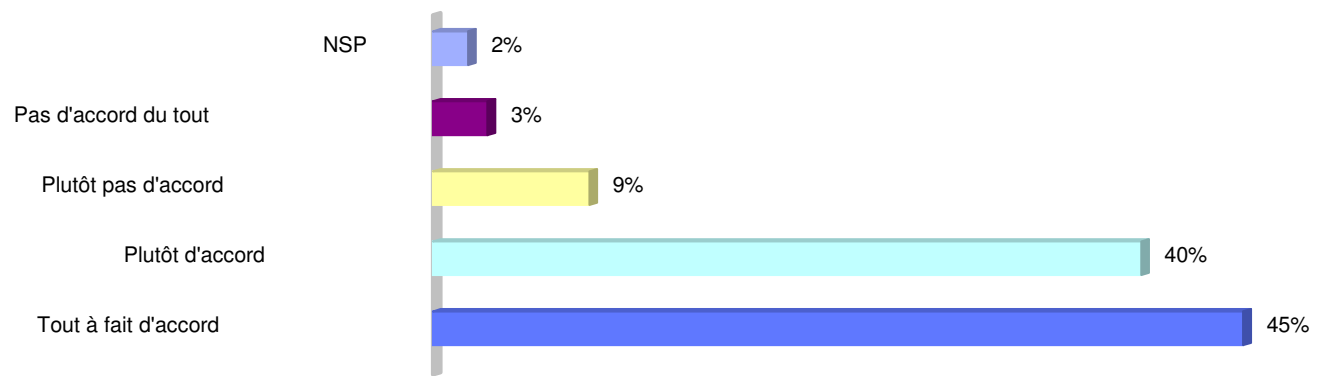
Pour améliorer la confiance entre le grand public et les professionnels de la viande, selon vous, il faudrait avant tout que :



Taux de réponses : 100%

Pistes d'amélioration (3)

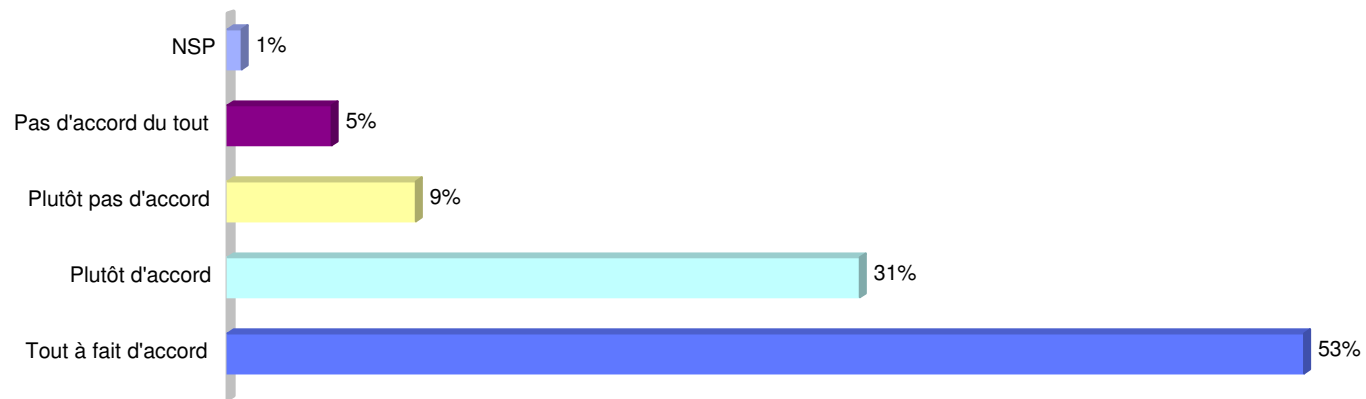
Pour être plus efficaces en cas de contamination, il faudrait que les associations de consommateurs soient formées par des scientifiques sur les connaissances et les compétences mobilisables.



Taux de réponses : 100%

Pistes d'amélioration (4)

Pour certaines catégories de viandes et à l'intention des personnes sensibles (femmes enceintes, enfants en bas âge...), les pouvoirs publics devraient imposer une information complémentaire en gros caractères ou un logo de mise en garde (sur le mode de conservation ou de cuisson...).



Taux de réponses : 100%

Tris croisés

- **Méthodologie :**

- 91,7% des interviewés sont le chef de famille (61,1%) ou le conjoint du chef de famille (30,6%).
- La PCS du répondant diffère de la PCS du chef de famille dans moins de 10% des cas : dans la mesure où on demande d'exprimer des opinions, on retient la PCS du répondant.
- Regroupement de certaines modalités pour permettre la réalisation de test chi2 (effectifs théoriques >5) → variables recodées (« r » dans le tableau). Quand impossibilité de faire test, re-recodage (en bleu : 2èN).
- NSP, refus et DK/NA considérées comme des non réponses dans les recodages des variables.

Résultats

Variables	Sexe	Age8	HAB5	ZEAT r	PCSI r/ PCSI r 2èN	RS22B r /RS22B 2èN	RS25 r /RS25 4èN
QV0 r	NS	NS	**	-	NS	NS	NS
QVOB r	NS	***	***	***	***	NS	NS
QV1B							
QV2-2rep r	NS	***	NS	***	**	***	NS
QV3A5X r	NS	NS	***	**	NS	NS	NS
QV3A50 r	NS	NS	*	***	NS	NS	NS
QV3A51 r	NS	**	NS	*	NS	NS	NS
QV6X r	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS
QV7D-2rep r	NS	NS	NS	*	NS	NS	NS
QV8 r	NS	NS	*	NS	*	NS	NS
QV911X r	NS	NS	NS	NS	NS	***	NS
QV910 r	*	NS	NS	NS	NS	NS	NS
QV911 r	*	NS	NS	NS	NS	NS	NS
QV12X r	NS	NS	NS	***	NS	NS	NS
QV13	NS	NS	**	***	NS	**	NS
QV14	NS	-	-	-	NS	-	-
QV15X r	NS	NS	***	**	NS	**	NS
QV16 r	NS	*	NS	**	**	NS	NS

NB : « - » : test du chi2 non fiable en raison du faible nombre de réponses pour une modalité non regroupable avec les autres.

Analyse multivariée (AFC)

- Suppression des variables liées entre elles pour réduire le nombre de variables :

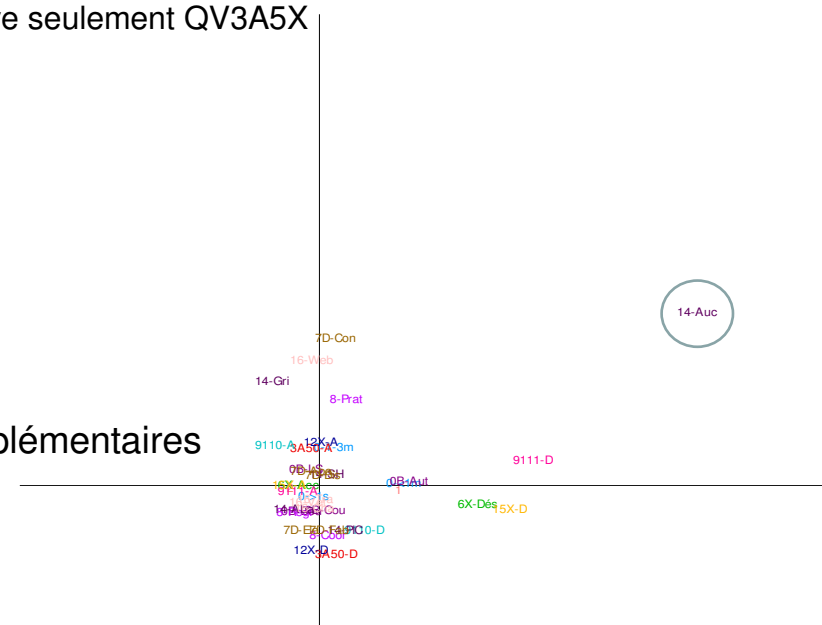
- QV3A5X, QV3A50 et QV3A51 : on conserve seulement QV3A5X
- QV12X et QV13 : on conserve QV12X
- QV7D et QV2-2 rep : on conserve QV7D

- Retrait de Q14 :

- Modalité « Aucun de ces produits »

- Variables sociodémographiques = var supplémentaires

- Uniquement celles ayant des effets en TC



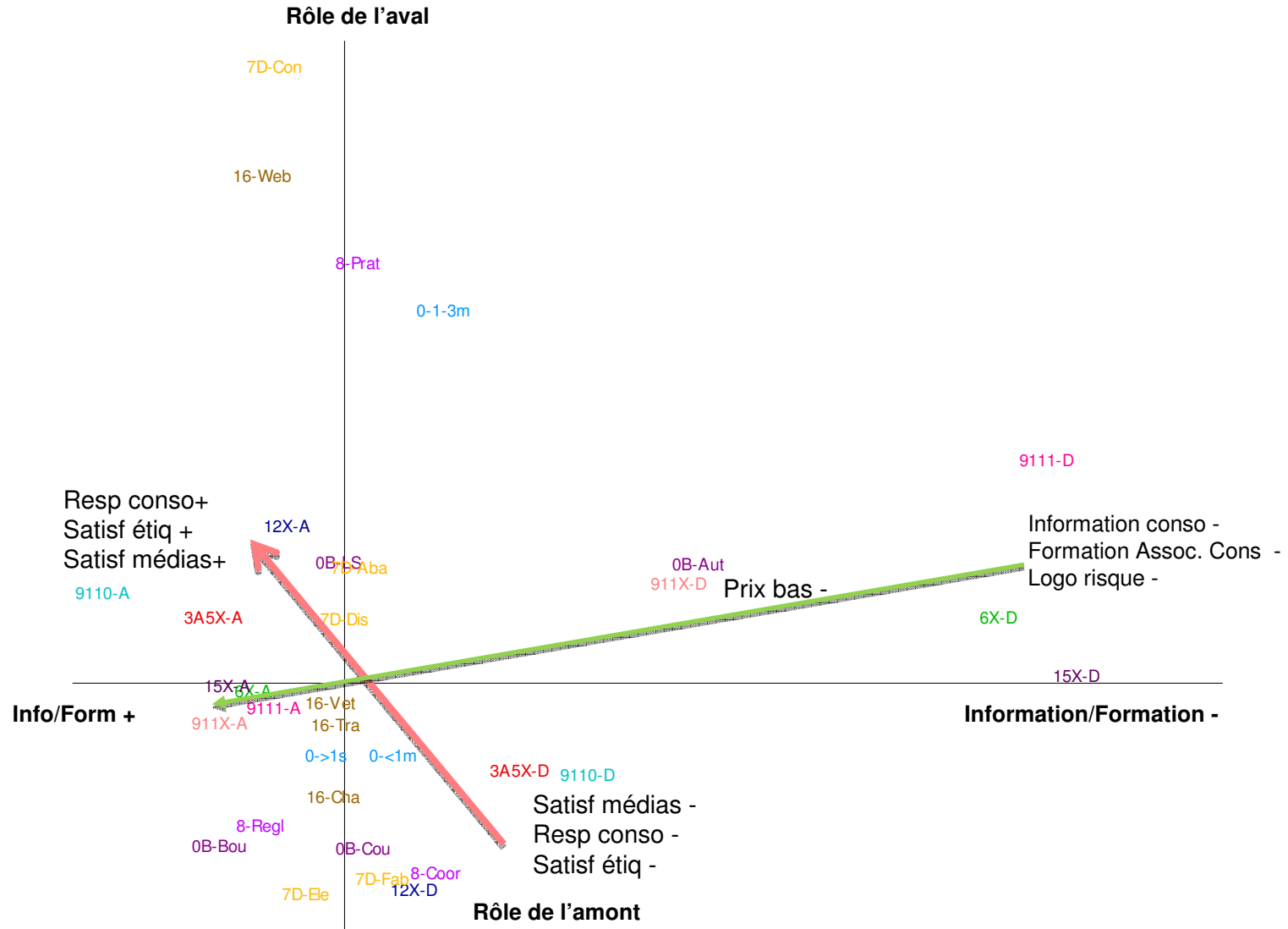
- Au bilan :

- 12 variables
- 5 variables sociodémographiques recodées (âge, lieu d'habitation, taille commune, PCS, diplôme)

Axes 1 et 2 (sans variables supplémentaires) :

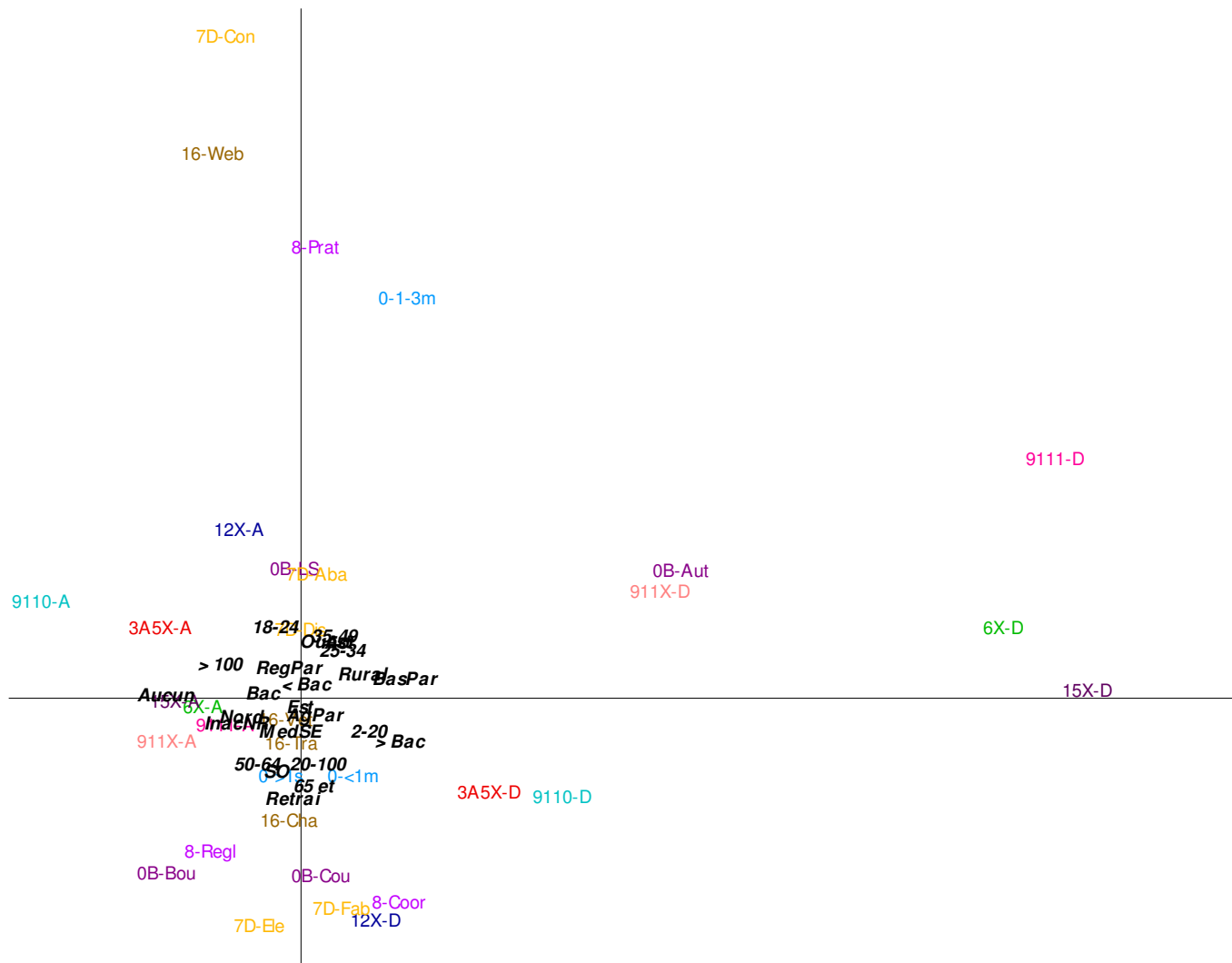
F1 : 12,39%

F2 : 10,38%



Facteurs	Contributions	1		2	
		Absolue	Relative	Absolue	Relative
au moins une fois par semaine	0->1s	0,06	0	1,22	0,11
Jamais ou moins d'un fois par mois	0-<1m	0,03	0	0,08	0
une à trois fois par mois	0-1-3m	0,43	0,01	7,66	0,17
au rayon coupe d'une grande surface	0B-Cou	0,01	0	1,38	0,03
au rayon libre-service d'une grande surface	0B-LS	0	0	2,31	0,08
chez un boucher	0B-Bou	1,15	0,03	2,23	0,06
autres	0B-Aut	4,04	0,1	0,57	0,01
Pas d'accord	3A5X-D	3,74	0,15	1,01	0,03
D'accord	3A5X-A	2,7	0,14	0,89	0,03
Pas d'accord	6X-D	14,75	0,36	0,2	0
D'accord	6X-A	1,98	0,36	0	0
les entreprises améliorent leurs pratiques internes...	8-Prat	0,01	0	16,75	0,43
les entreprises et les pouvoirs publics se coordonnent...	8-Coor	0,78	0,02	3,91	0,11
les pouvoirs publics renforcent réglementation et contrôles	8-Regl	0,78	0,03	2,47	0,07
de la fabrication industrielle d'aliments pour les animaux	7D-Fab	0,16	0	5,28	0,24
des méthodes d'élevage	7D-Ele	0,17	0	5,91	0,25
des opérations d'abattage et de transformation	7D-Aba	0,02	0	1,79	0,07
des opérations de distribution (stockage, manipulation)	7D-Dis	0	0	0,7	0,03
des opérations de préparation conso et RHD	7D-Con	0,16	0	15,32	0,35
Pas d'accord	9111-D	13,42	0,32	1,68	0,03
D'accord	9111-A	1,26	0,3	0,13	0,02
Pas d'accord	12X-D	0,54	0,02	5,55	0,18
D'accord	12X-A	0,51	0,02	4,81	0,21
Pas d'accord	15X-D	21,63	0,51	0	0
D'accord	15X-A	3,31	0,51	0	0
certains vétérinaires ou ingénieurs formés....	16-Vet	0,01	0	0,02	0
grâce à la traçabilité des viandes, les professionnels...	16-Tra	0,01	0	0,3	0,03
les professionnels créent un site internet...	16-Web	0,25	0	11,68	0,29
les professionnels de la viande signent une charte...	16-Cha	0,01	0	1,96	0,12

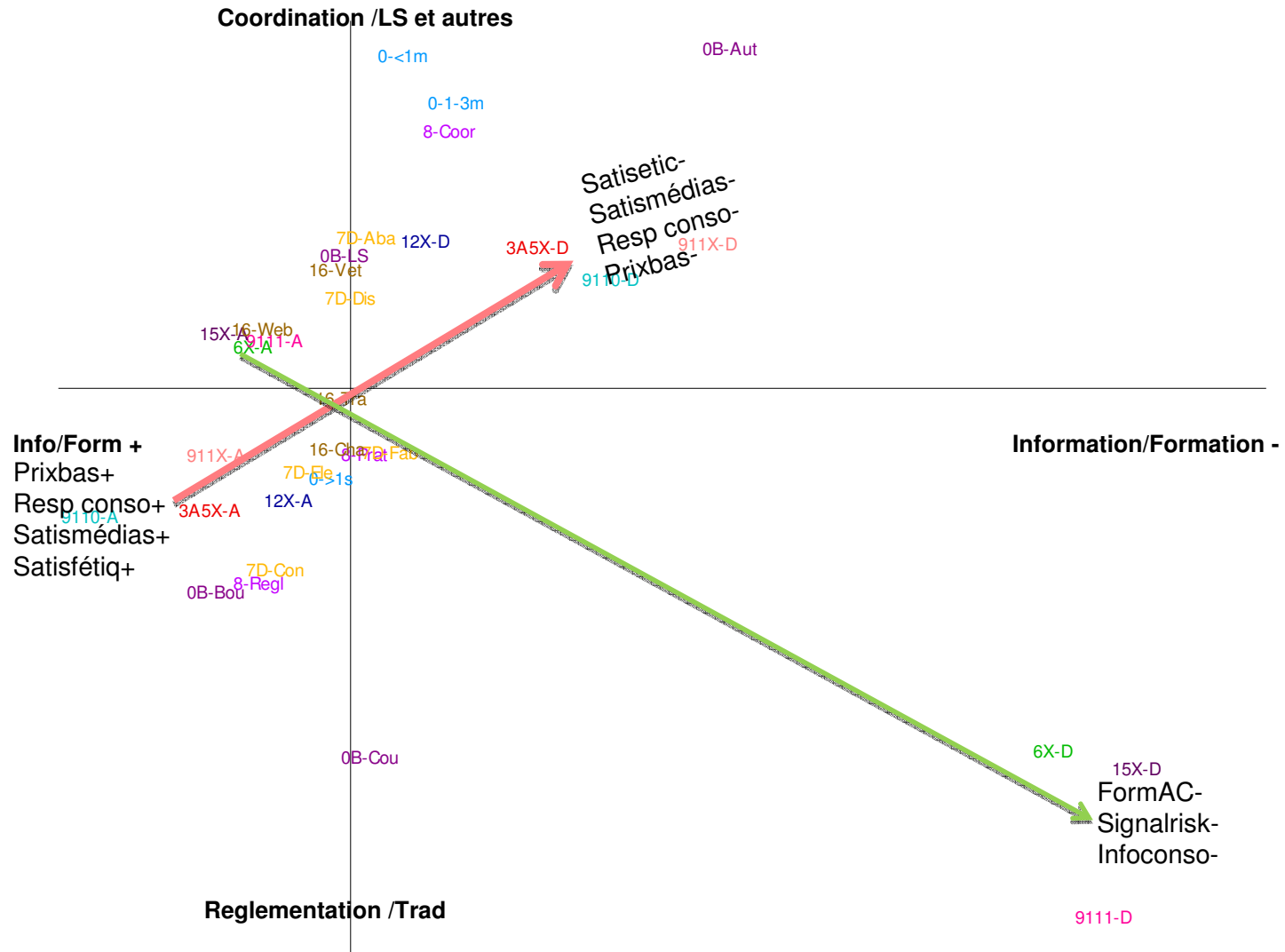
Axes 1 et 2 (avec variables supplémentaires):



Axes 1 et 3 (sans variables supplémentaires) :

F1 : 12,39%

F2 : 8,17 %

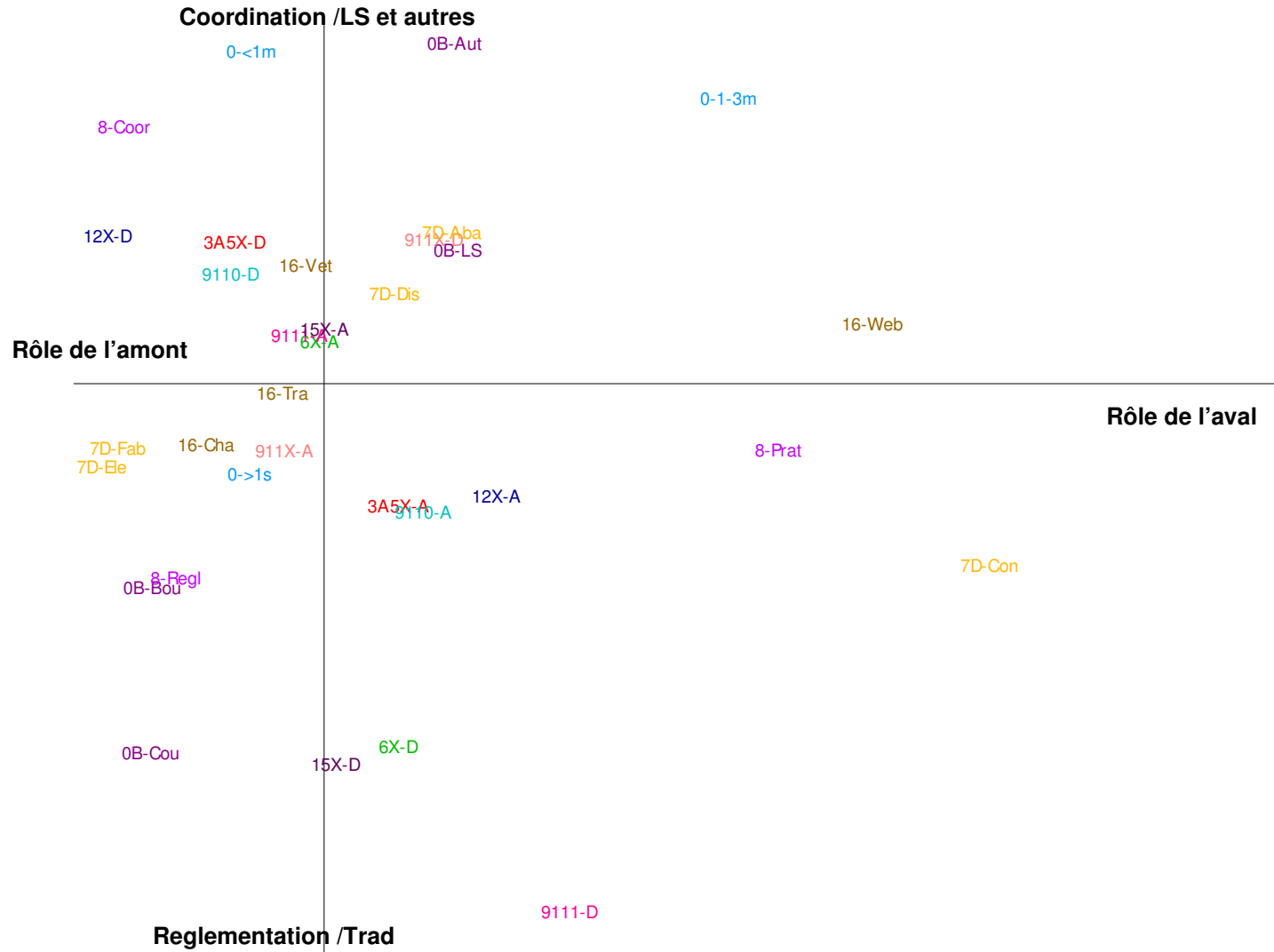


Facteurs	Contributions	1		3	
		Absolue	Relative	Absolue	Relative
au moins une fois par semaine	0->1s	0,06	0	2,15	0,15
Jamais ou moins d'un fois par mois	0-<1m	0,03	0	2,18	0,03
une à trois fois par mois	0-1-3m	0,43	0,01	4,99	0,09
au rayon coupe d'une grande surface	0B-Cou	0,01	0	7,84	0,14
au rayon libre-service d'une grande surface	0B-LS	0	0	3,11	0,08
chez un boucher	0B-Bou	1,15	0,03	3,9	0,08
autres	0B-Aut	4,04	0,1	5,06	0,08
Pas d'accord	3A5X-D	3,74	0,15	3,42	0,09
D'accord	3A5X-A	2,7	0,14	2,91	0,1
Pas d'accord	6X-D	14,75	0,36	5,85	0,09
D'accord	6X-A	1,98	0,36	0,67	0,08
de la fabrication industrielle d'aliments pour les animaux	7D-Fab	0,16	0	0,55	0,02
des méthodes d'élevage	7D-Ele	0,17	0	0,95	0,03
des opérations d'abattage et de transformation	7D-Aba	0,02	0	3,32	0,1
des opérations de distribution (stockage, manipulation)	7D-Dis	0	0	1,49	0,06
des opérations de préparation conso et RHD	7D-Con	0,16	0	1,39	0,02
les entreprises améliorent leurs pratiques internes	8-Prat	0,01	0	0,38	0
les entreprises et les pouvoirs publics se coordonnent mieux	8-Coor	0,78	0,02	8,43	0,19
les pouvoirs publics renforcent réglementation et contrôles	8-Regl	0,78	0,03	5,14	0,13
Pas d'accord	911X-D	8,52	0,27	2,24	0,04
D'accord	911X-A	3,13	0,26	1,04	0,05
Pas d'accord	9110-D	8,28	0,37	2,38	0,07
D'accord	9110-A	8	0,35	2,81	0,08
Pas d'accord	9111-D	13,42	0,32	9,85	0,15
D'accord	9111-A	1,26	0,3	0,89	0,14
Pas d'accord	12X-D	0,54	0,02	3,42	0,09
D'accord	12X-A	0,51	0,02	2,35	0,08
Pas d'accord	15X-D	21,63	0,51	7,51	0,11
D'accord	15X-A	3,31	0,51	1,07	0,1
certains vétérinaires ou ingénieurs formés	16-Vet	0,01	0	1,74	0,05
grâce à la traçabilité des viandes, les professionnels	16-Tra	0,01	0	0	0

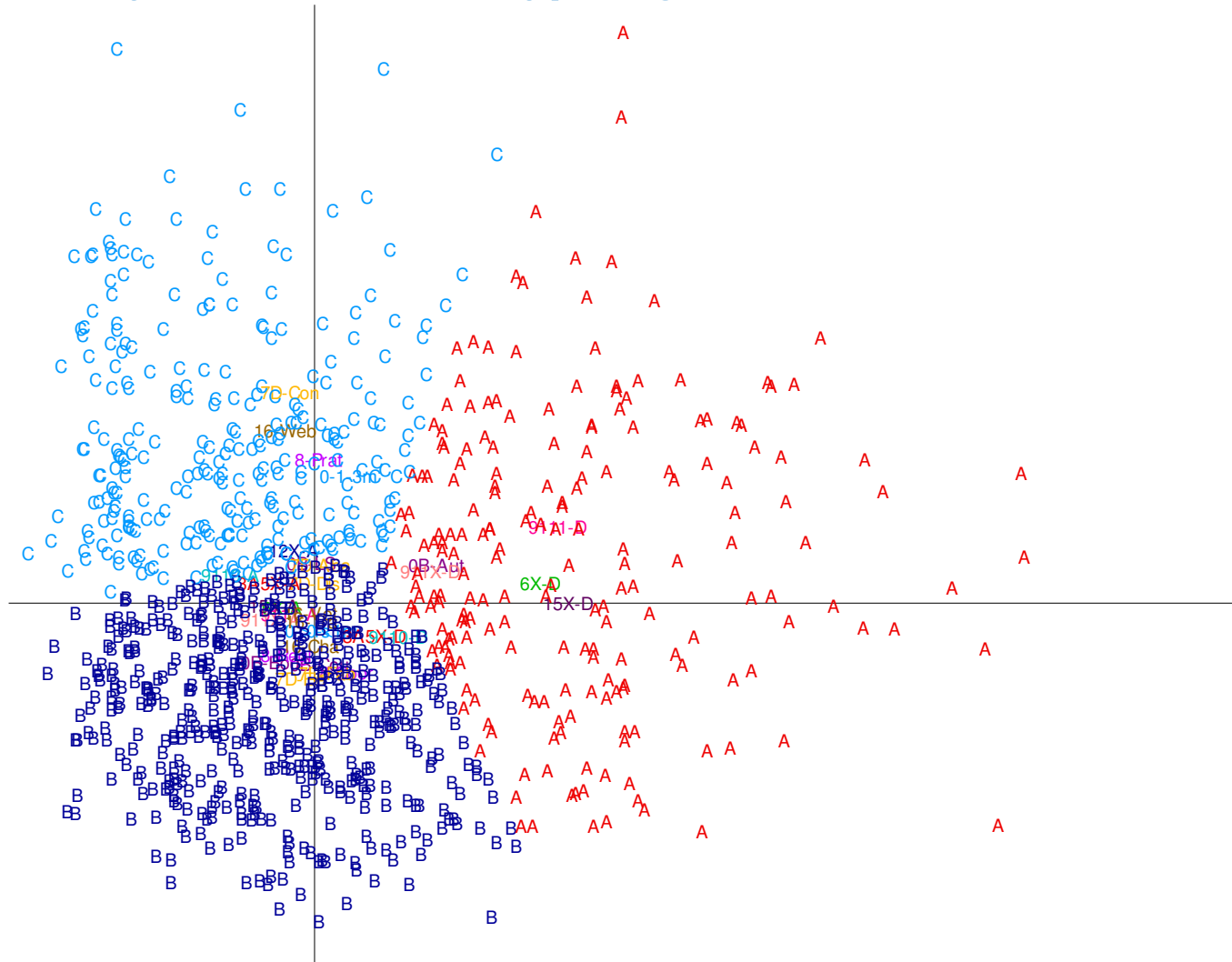
Axes 2 et 3 (sans variables supplémentaires) :

F1 : 12,39%

F2 : 8,17 %



Analyse multivariée (typologie centre mobile + CAH)



Caractéristiques des différents types (2)

Modalité 3. Type C (274 = 27,3%) : les « d'Accord » !

Question		Modalité	Effectif	Ecart	Khi2	PEM	Khi2 local
QV0 r	3	une à trois fois par mois	77	34	25,746	29	...
QV0B r	2	au rayon libre-service d'une grande surface	156	37	11,744	26	...
QV3A5X r	2	D'accord	192	39	10,144	33	...
QV6X r	2	D'accord	257	20	1,713	59	...
QV7D r	3	des opérations d'abattage et de transformation (découpe, conditionnement)	122	22	4,822	8	...
QV7D r	4	des opérations de distribution (stockage, manipulation)	146	23	4,131	7	...
QV7D r	5	des opérations de préparation conso et RHD	89	57	102,573	67	...
QV8 r	1	les entreprises améliorent leurs pratiques internes d'hygiène (par la formation)	161	84	92,964	43	...
QV911X r	2	D'accord	208	16	1,338	22	...
QV9110 r	2	D'accord	190	57	24,893	42	...
QV12X r	2	D'accord	212	59	22,656	53	...
QV15X r	2	D'accord	265	33	4,705	82	...
QV16 r	3	les professionnels créent un site internet qui permette aux consommateurs de pos	83	47	61,911	50	...

- Croient en la nécessité de plus informer et de mieux former (consommateurs et entreprise), y compris par internet
- Croient en la responsabilité des consommateurs dans la contamination des viandes
- Satisfaits de l'étiquetage (Qv12X), favorables au logo de mise en garde (Qv15X)
- Sur-représentation des acheteurs moyens et du LS en GMS
- Variables sociodémo : SurRep 18-24 ans

Caractéristiques des différents types (3)

Modalité 2. Type B (522 = 52,1%)

Question		Modalité	Effectif	Ecart	Khi2	PEM	Khi2 local
QV0 r	1	au moins une fois par semaine	455	45	5,019	40	...
QV0B r	1	au rayon coupe d'une grande surface	105	22	6,119	30	...
QV0B r	3	chez un boucher	170	35	8,86	28	...
QV6X r	2	D'accord	485	38	3,275	59	...
QV7D r	1	de la fabrication industrielle d'aliments pour les animaux	282	59	15,561	31	...
QV7D r	2	des méthodes d'élevage	275	58	15,807	31	...
QV8 r	2	les entreprises et les pouvoirs publics se coordonnent mieux sur les procédures	221	48	13,415	30	...
QV8 r	3	les pouvoirs publics renforcent la réglementation et les contrôles dans les entreprises	247	50	12,895	28	...
QV911X r	2	D'accord	406	40	4,357	28	...
QV9111 r	2	D'accord	502	35	2,554	68	...
QV12X r	1	Pas d'accord	263	55	14,758	29	...
QV15X r	2	D'accord	493	52	6,011	67	...
QV16 r	4	les professionnels de la viande signent une charte pour le respect des bonnes pr	285	29	3,17	13	...

- Acheteurs réguliers en circuits traditionnels
- Croient en l'information et la formation,
- Favorables au logo mise en garde (QV15X)
- Rôle important de l'amont
- Pouvoirs publics ont un rôle à jouer (contrôle, coordination)
- Insatisfaits de l'étiquetage (Qv12X)

- Var sociodemo :

SurRep
SurRep

Retraités
50-64 ans

Conclusion

- Diversité des consommateurs :
 - Variables sociodémographiques peu explicatives
 - 3 sous-populations dans notre étude
- Points à relever :
 - Responsabilités partagées entre les acteurs de la chaîne
 - Confiance dans l'humain (poids de la formation)
 - Volonté de clarification de l'étiquetage
 - Formation scientifique des associations consommateurs
- Intérêt et limites de l'approche

Merci pour votre attention