Du blé au pain
Le bio, une filière d'avenir

INRA

ARVALIS Institut du végétal

ITAB Institut Technique de l'Agriculture Biologique

ONIGC OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES GRANDES CULTURES

Intercéréales

ACTA

ACTIA

Perception des consommateurs: approche qualitative

Agnès ALESSANDRIN
ADIV Nantes
Pole Image des produits & Technologies

Objectifs

- Evaluer la compatibilité
  - perception par consommateurs des pains biologiques (AB)
  - caractéristiques techniques et commerciales de l'offre actuelle

- Définir des prototypes (AB) bien perçus des consommateurs

Démarche

1- Approche qualitative

Décembre 2005

2-Analyse des préférences

Décembre 2006

3-Synthèse

Mars 2007

Définition de portraits robots

- **Focus group Réguliers (10)**
- **Focus group Occasionnels (12)**

Elaboration des prototypes (4)

- **Focus group Mixte Rég-Occ (10)**
- **Mesures instrumentales Essais fabrication**

Evaluation des Préférences (6 max)

- **Test Réguliers 2 sites (60)**
- **Test Occasionnels 2 sites (60)**

Caractérisation sensorielle

Mise en perspective Produit/Positionnement

Partenaires
- Biofournil
- Inra Nantes
- ITAB
- ENITIAA

Méthodologie d'entretien de groupe

	Mode d'interrogation	**Type d'épreuve**
Phase 1 : 2 Focus groups - 12 consommateurs occasionnels - 10 consommateurs réguliers	Semi-directif	Brainstorming collectif (ensemble du groupe)
	Directif	Questionnaire écrit individuel
	Semi-directif	Travail de groupes : scénario sur la filière pain AB
	Directif	Test individuel : méthode score/caractère
Phase 2 : 1 Focus Mixte 10 consommateurs occasionnels + réguliers	Semi-directif	Réactions collectives à la diffusion d'informations
	Directif	Test individuel : méthode score/caractère

L'univers du pain bio : éléments en commun

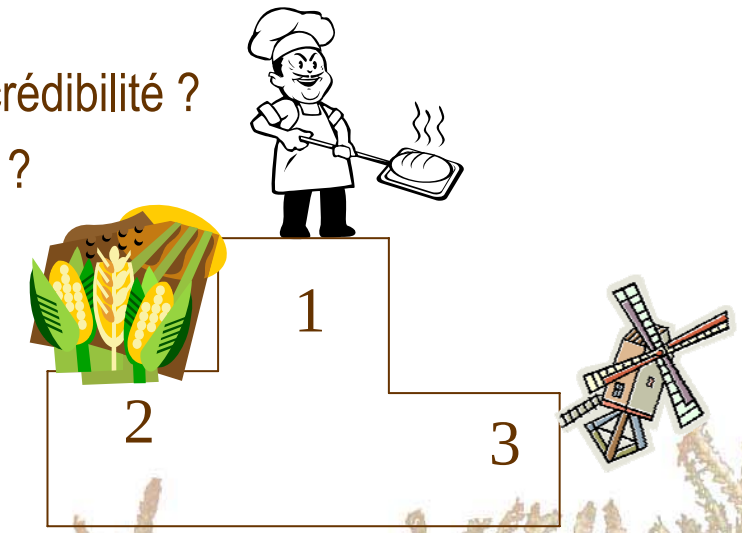
Le Pain, aliment emblématique de la culture gastronomique française

- *aliment de base… presque sacré*

- Tradition, Naturel, Santé
  - *pain à l'ancienne* (vs *baguette industrielle*)
  - farine moins raffinée : *moulue sur meule de pierre, au levain…*
  - *nourrissant*, *sucres lents,*
- Environnement, éthique
  - déchets, respect rythmes, juste prix
- Les critiques et améliorations portent :
  - le goût : *qui dit bio ne dit pas forcément bon, trop lou*
  - la conservation
  - le prix trop élevé : *c'est un produit de luxe*
  - la faible diffusion en boulangerie artisanale.

L'univers du pain biologique : éléments en commun

- **Boulanger :** acteur principal de l'élaboration de la qualité du produit
  - Savoir-faire, respect du temps
  - Amour du produit, relationnel (Boulangère)
- **Qualité blé et farine AB, certification :** quelle crédibilité ?
- **Le meunier** : une espèce en voie de disparation ?



L'univers du pain biologique : variations Réguliers/Occasionnels

Réguliers

Affirmations
produit, sécurité, santé

Mode de production, certification

Artisanal, authentique

Occasionnels

Questionnement :
nutrition, certification AB

Mode Consommation, diffusion large, ville

Ethique, Rejet des GMS

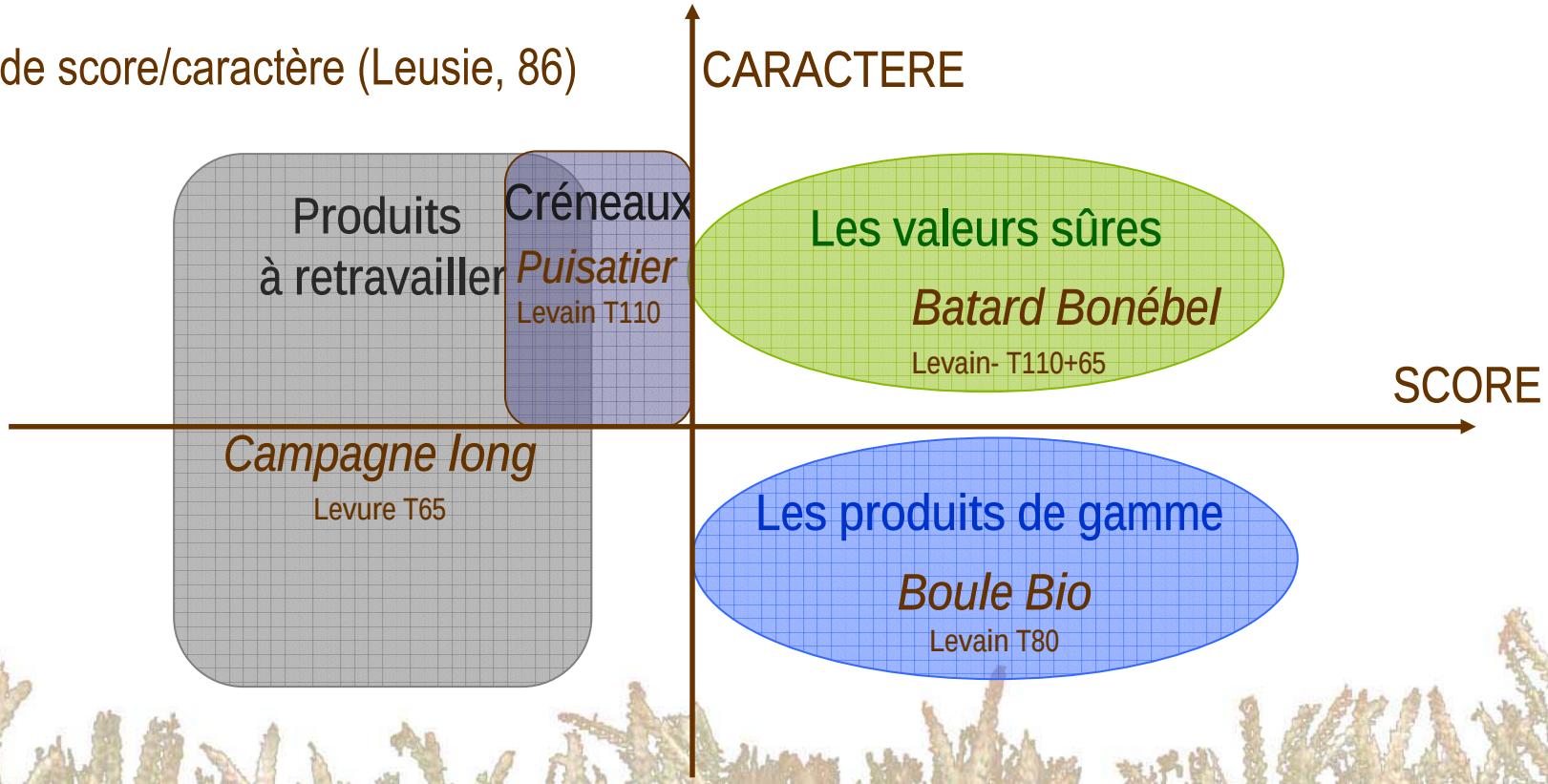
Portraits robots

- Le pain biologique doit décliner les signes du naturel et de l'authentique :
  - croûte croustillante et épaisse, mie plutôt foncée et bien alvéolée
  - fabrication sur meule de pierrefermentation au levain et pétrissage lent
  - maîtrise de la qualité et de la commercialisation par l'artisan boulanger

- Les divergences d'opinions entre "réguliers" et "occasionnels "
  - Occasionnels : demandes affirmées sur aspects nutritionnels
    - richesse nutritionnelle en fibres, vitamines, minéraux

Cartographie des préférences

Méthode score/caractère (Leusie, 86)



- Pas de différences significatives entre Rég/Occ sauf impact infos
  - Rég requalifient les pains certifiés AB
  - Occ déqualifient les pains de GMS

Mise en perspective des résultats

- 4 OPTIQUES
  - Réguliers
    - Authenticité, circuits courts ou bio : nourrisant, conservation
    - Maîtrise technologique, large diffusion : qualités gustatives équilibrées
  - Occasionnels
    - Marché, axe Nutritionnel
    - Plaisir, complément gamme artisan-boulanger
- 4 PROTOYPES
  - Boules au levain
    - T110 préfermentée
    - T80 Décortiquée
  - Baguettes levure
    - T80 semoule bise
    - T80 son micronisé