



# **SOCIOVISION**

## **Nouveaux comportements de consommation**

**Risques et opportunités pour le secteur  
alimentaire et la filière du veau**

**SYMPOSIUM du VEAU**  
**Saint-Malo 8 novembre 2006**

**8 & 9 NOVEMBRE 2006 : SAINT-MALO - FRANCE**  
**4<sup>eme</sup> SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE LA FILIÈRE VEAU**  
***"Enjeux et nouvelles perspectives pour la filière veau"***

# Plan

- 1. Évolutions lourdes**
- 2. Évolution des valeurs, mentalités et modes de vie**
- 3. Évolution des mœurs alimentaires**
- 4. Conclusion et enjeux pour la filière du veau**



# 1. Évolutions lourdes

*De profondes mutations*

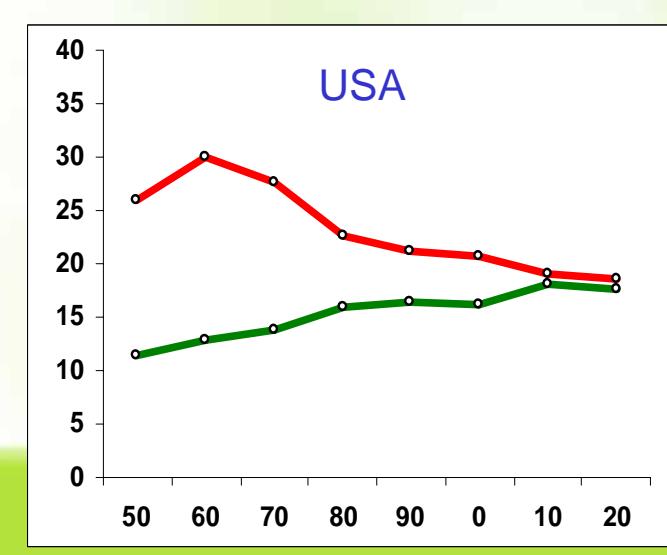
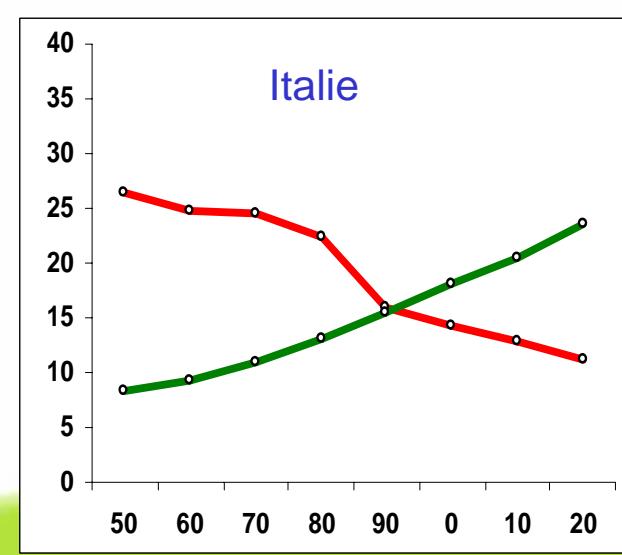
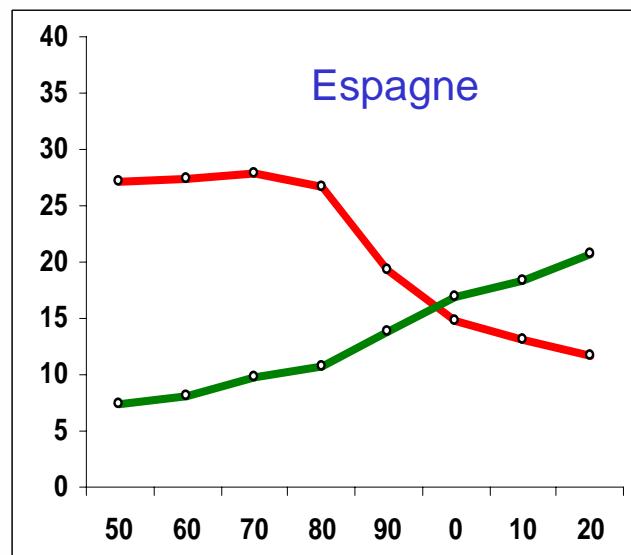
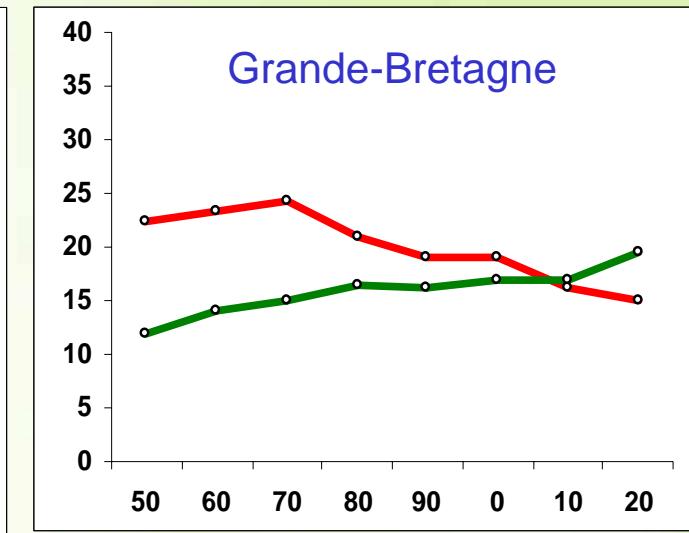
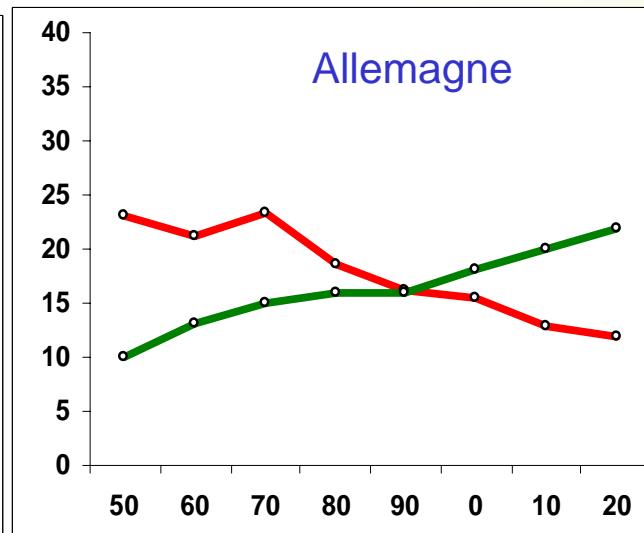
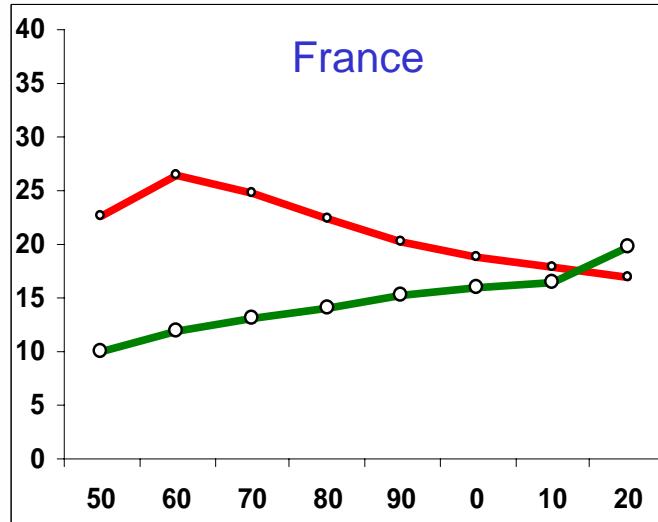
- *Socio-démographiques*
- *Systèmes sociaux et Modes de vie*
- *Scientifiques et Technologiques*

# Démographie en Europe



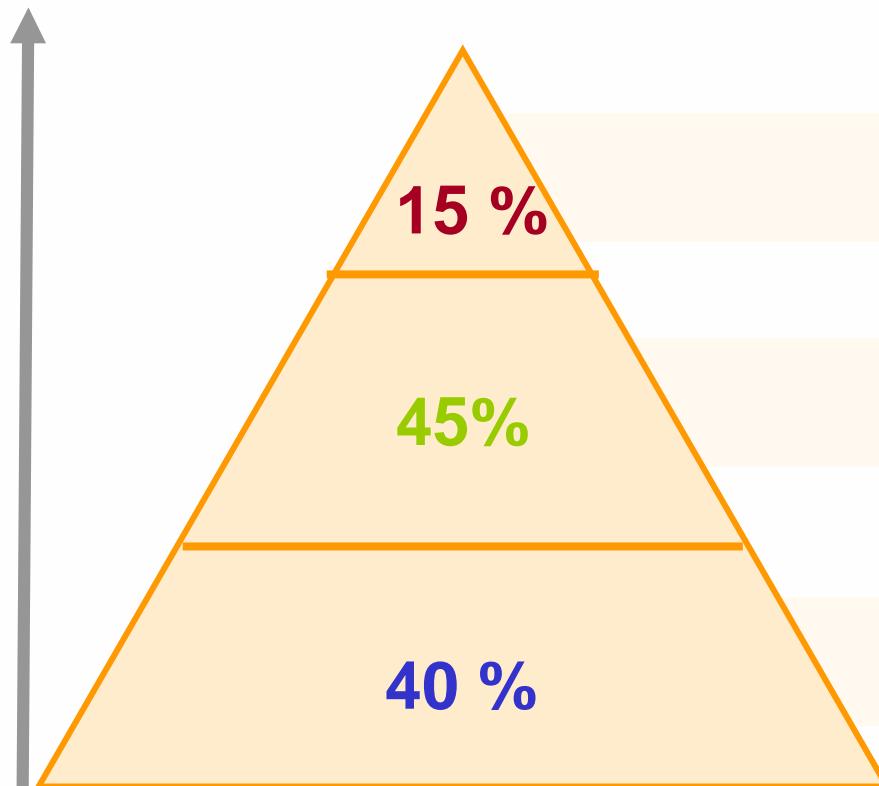
# Une tendance commune : le croisement générational

% < 15 ans (rouge) vs. > 65 ans (vert)



# De la pyramide des âges au cylindre des âges

Age

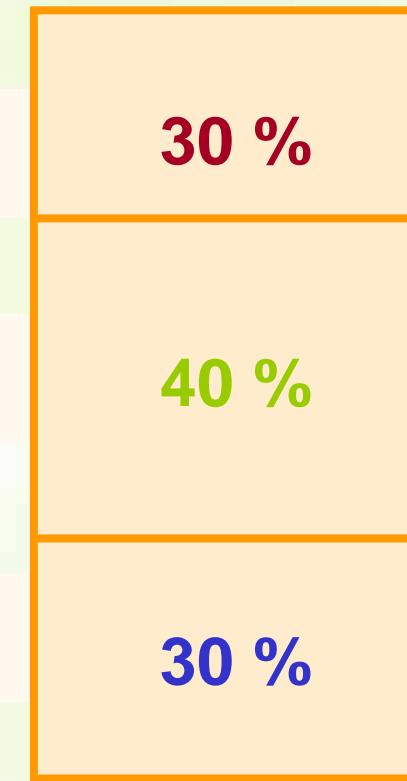


Seniors

Inter

Jeunes

Avant



Demain ?

# Une triple conséquence

## ■ Un spectre très large des clientèles

- Capacité des produits et des services à pouvoir toucher à la fois des matures et des jeunes
- Des compréhensions et appropriations hétérogènes  
→ des marchés différenciés

## ■ Vieillissement des populations

- De nouveaux modes de vie, de nouveaux marchés
- Accessibilité, lisibilité, compréhension  
→ de nouveaux modes de vie, de nouveaux marchés

## ■ Passage progressif à des sociétés de 4 générations

→ Cohabitation, transmission, partage

# Des évolutions lourdes

## Socio-démographiques

- Stabilisation et vieillissement des populations
- Nouveaux rapports inter générations

## Systèmes et Modes de vie

- **Structures familiales, habitat**
- **Relations au travail et revenus / concurrence des budgets**

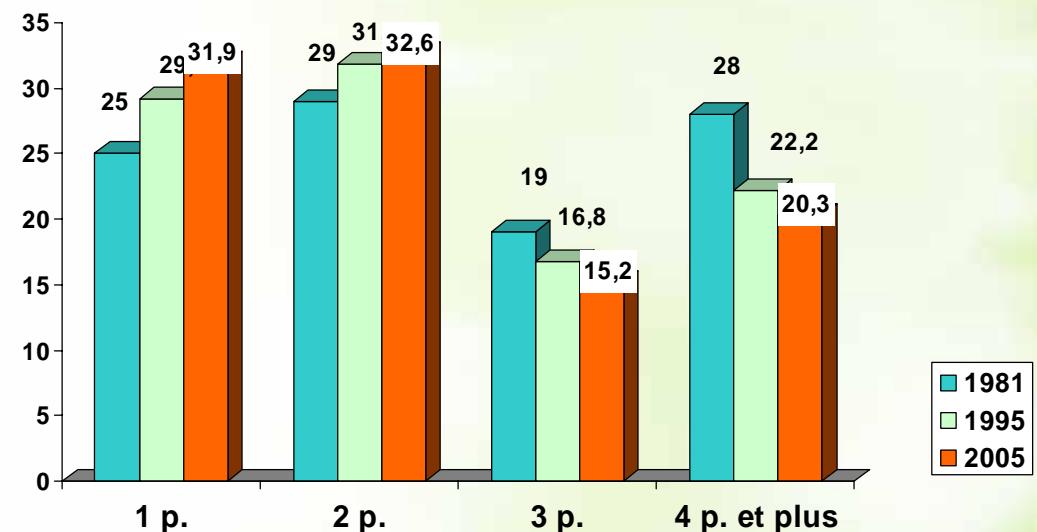
## Scientifiques et Technologiques

- Incertitudes, remise en cause de l'inaugurabilité scientifique
- La santé, le bien-être
- Nouvelles relations au temps et à la communication

# Foyers

- Diminution de la taille des foyers
- Augmentation du nombre de foyers
- Autonomie des membres du foyer
- Moins d'enfants mais plus « d'enfant »
- Un salarié sur deux est une femme
- Des personnes de plus en plus mobiles
- Des familles recomposées, métissées, etc.

Répartition des foyers (en %)



# La technologie dans les modes de vie



**Cher Thomas : Comment vas-tu ? Ta mère et moi nous allons bien.  
Tu nous manques.  
Merci de couper ton ordinateur et de descendre  
de ta chambre pour manger quelque chose. On t'aime, Papa.**

# Contraintes économiques, concurrence des marchés... baisse des dépenses alimentaires

	LOGEMENT	ALIMENTATION
1960	10%	33%
1970	15%	26%
1980	18%	21%
1990	19%	19%
2000	22%	18%
2005	25%	14%

# Des évolutions lourdes

## ■ Socio-démographiques

- Stabilisation et vieillissement des populations
- Nouveaux rapports inter générations

## ■ Systèmes et Modes de vie

- Structures familiales, habitat
- Relations au travail et revenus

## ■ Scientifiques et Technologiques

- **Incertitudes, remise en cause de l'inaugurabilité scientifique (crises, modes, médiatisation...)**
- **La santé, le bien-être, au premier rang des préoccupations**
- **Innovation et distribution produits, conservation et recyclage...**

# Incertitudes du progrès

« Aujourd’hui, avec les produits alimentaires courants, on peut avoir une alimentation équilibrée

72%

« Il y a tellement de produits alimentaires sur lesquels il est indiqué qu’ils sont bons pour la santé, que je ne sais plus ce que je dois croire

58%

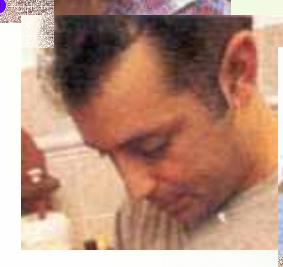
« On parle beaucoup d’équilibre ou de nutrition, mais au fond je ne sais pas ce qu’il faut faire pour manger vraiment équilibré

39%

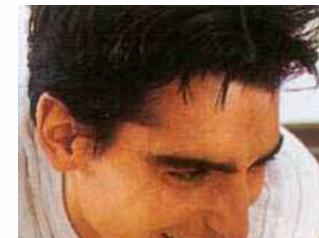
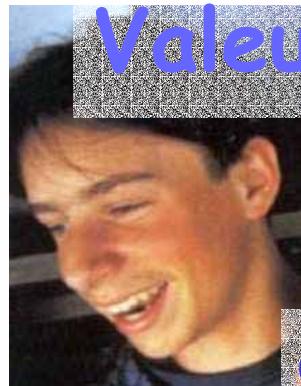
## 2. Évolution des sensibilités et valeurs



Motivations ?



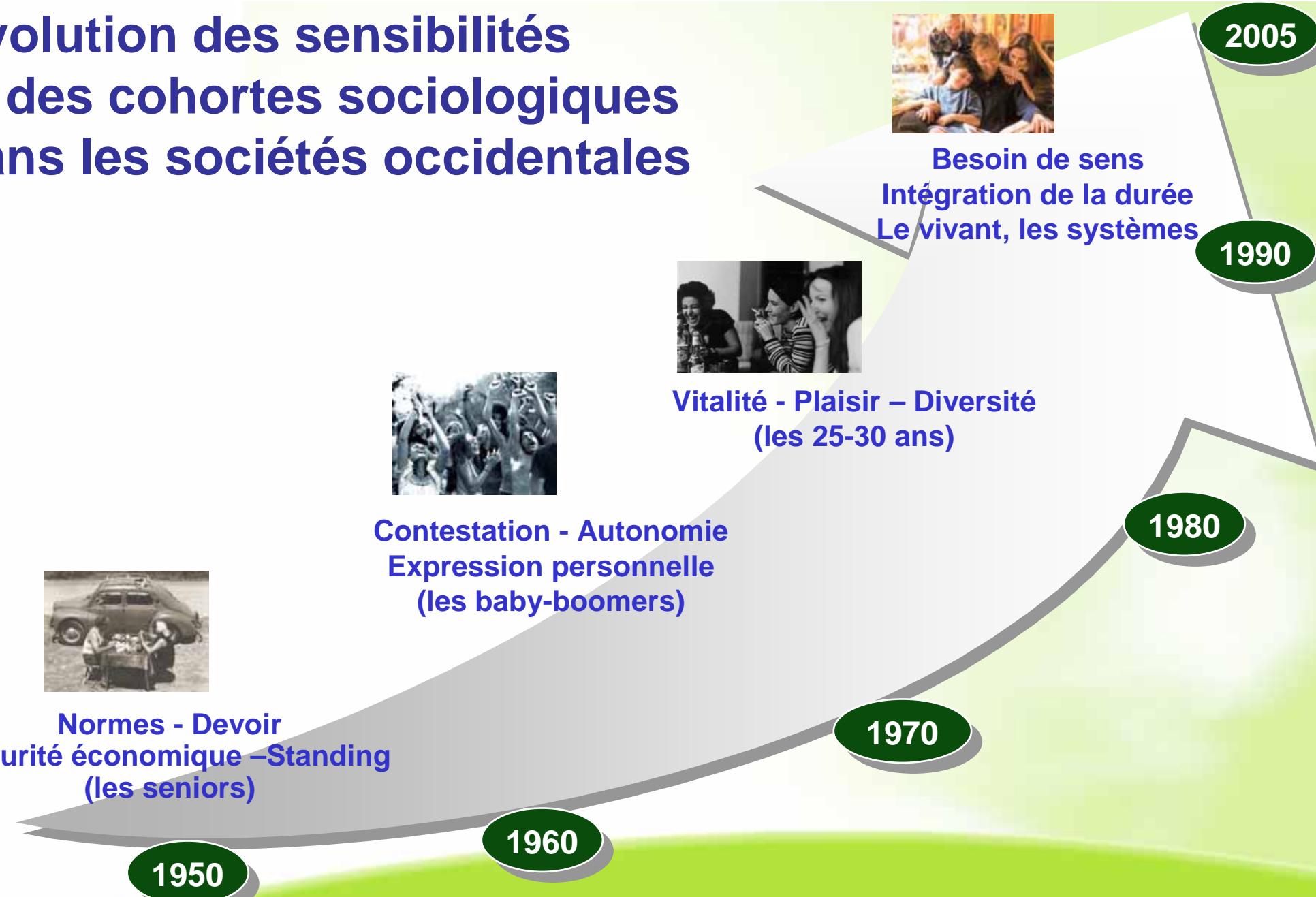
L'air du temps ?



Valeurs ?

Comportements ?

# Évolution des sensibilités et des cohortes sociologiques dans les sociétés occidentales



# Sensibilités, valeurs et cohortes dans l'alimentation en Europe



Bien manger...  
à sa faim



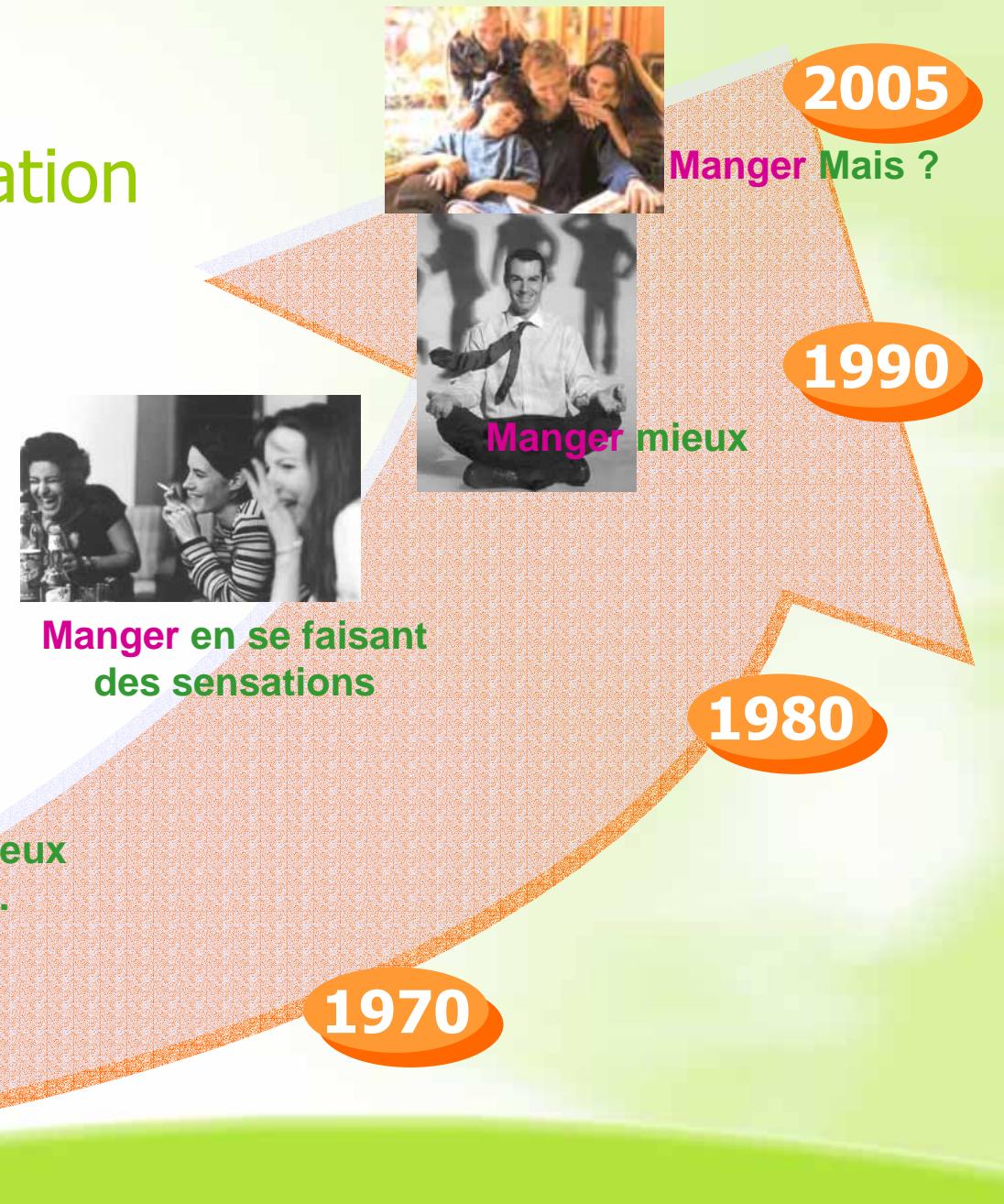
Manger ce que je veux  
comme je veux..  
Quand je veux

1950

SOCIOVISION  
Cofremca

1960

SYMPOSIUM VEAU 2006 - SAINT-MALO  
"Nouveaux comportements de consommation" – 8 novembre 2006



# Les attentes devenues un contrat de base



## Sécurité, réassurance santé :

- Repères dans une offre foisonnante
- De l'innocuité au carburant santé, la menace de l'obésité



## Autonomie :

- Praticité, libération par rapport aux contraintes
- Sensibilité aux pertes d'autonomie, les « micro-stress »



## Vitalité/émotion

- Satisfaction des sens, de TOUS les sens
- Compréhension intuitive des choses
- Vivre en harmonie, bien être

# Les attentes qui désormais orientent le choix

## ■ Un surcroît de sens :

- Développer de nouvelles compétences
- Partager, découvrir, rêver...

## ■ La gestion du temps

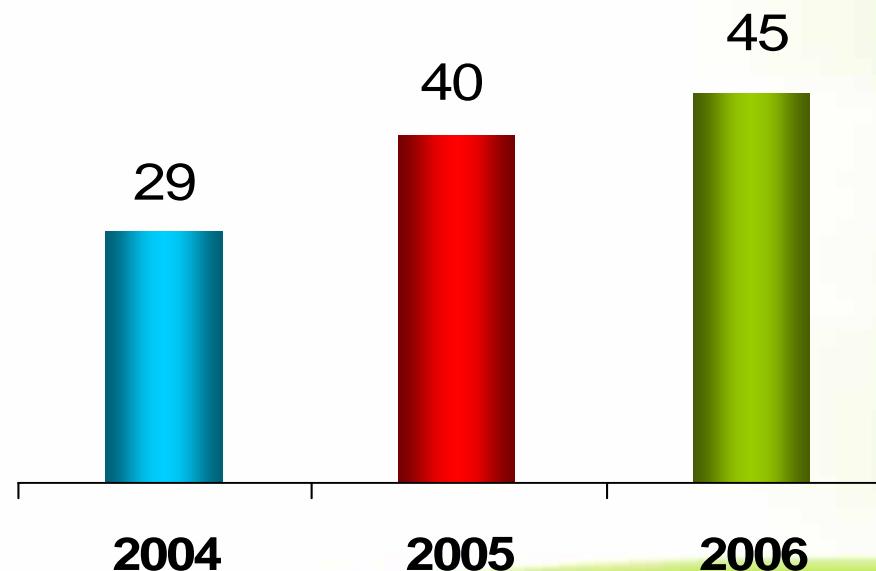
- Economiser, mais aussi savourer
- Rythmes, rituels, saisons...et aussi à contre temps

## ■ Repriorisation

- Arbitrages budgétaires, plaisirs...
- Ré-enchanter le quotidien

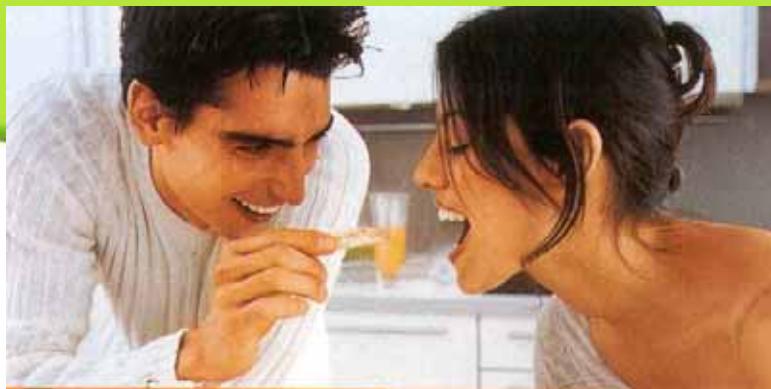
# Des nouvelles priorités

**“ Limiter vos dépenses alimentaires pour pouvoir vous payer autre chose”**

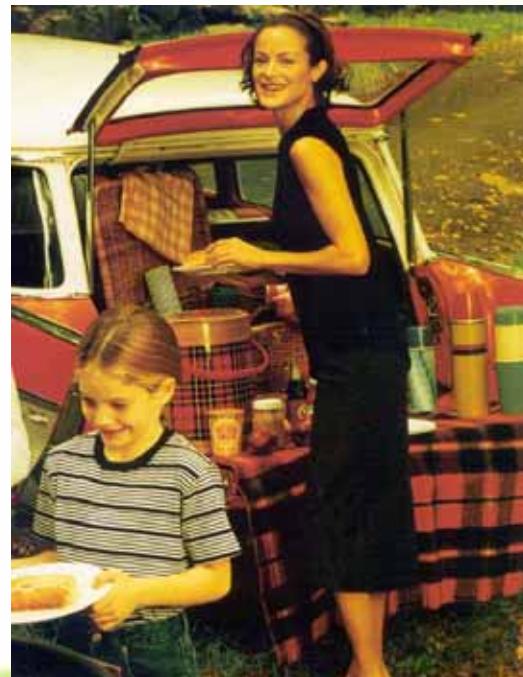


# De nouveaux comportements de consommation

- **Un consommateur plus informé, plus mature**
- **Un consommateur plus volatile, plus infidèle**
- **Nombreux arbitrages inter-marchés**
- **Bouche à oreille, expérimentation par procuration**



### 3. Évolution des mœurs alimentaires



8 & 9 NOVEMBRE 2006 : SAINT-MALO - FRANCE  
4<sup>eme</sup> SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE LA FILIÈRE VEAU  
"Enjeux et nouvelles perspectives pour la filière veau"



# Manger

aspiration

8 & 9 NOVEMBRE 2006 : SAINT-MALO - FRANCE  
4<sup>eme</sup> SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE LA FILIÈRE VEAU  
"Enjeux et nouvelles perspectives pour la filière veau"

# Manger, comme naguère, ne sert pas qu'à se nourrir

## ■ C'est :

- Du plaisir
- Du don
- De l'intérêt
- De la curiosité
- De la gourmandise
- Du goût
- Du tout le temps, n'importe où
- Du dedans et du dehors

# Du plaisir

Pour moi, bien manger c'est important

80%

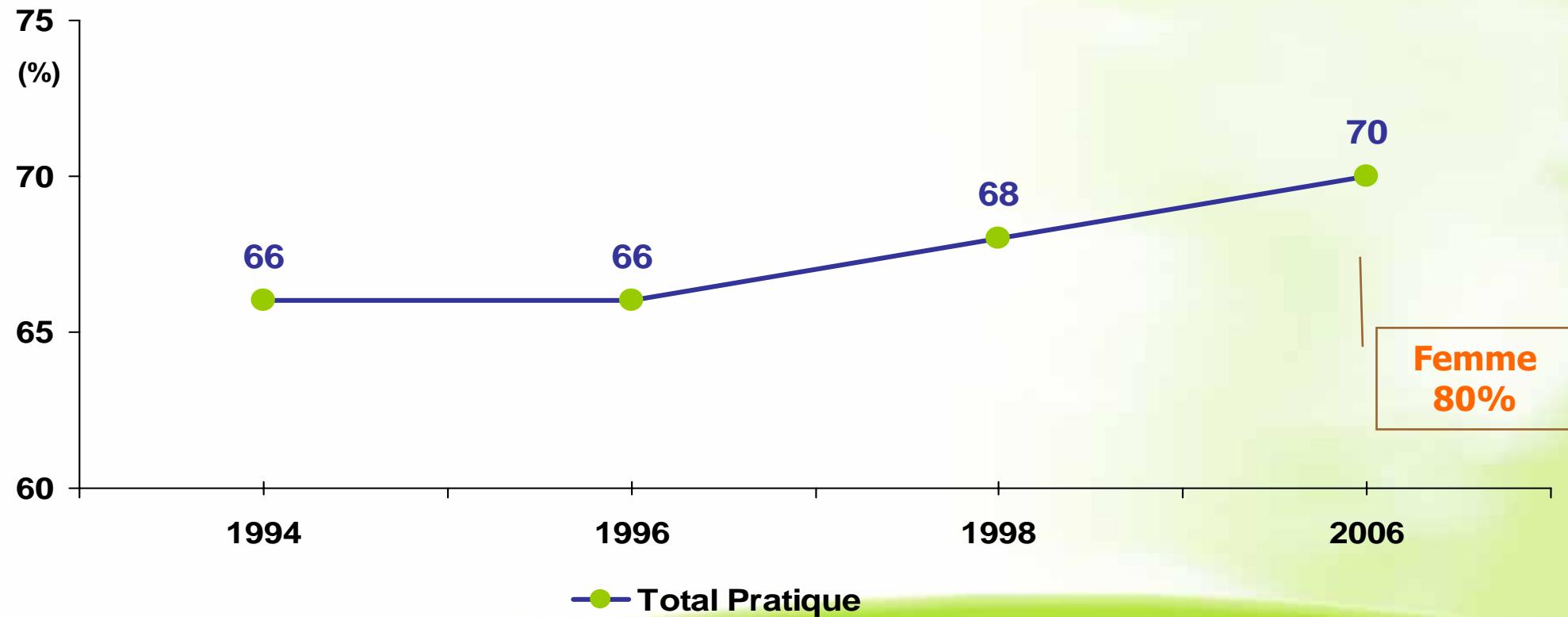
Bien manger est un des plaisirs les plus importants de ma vie

67%



# De l'intérêt, du développement des compétences

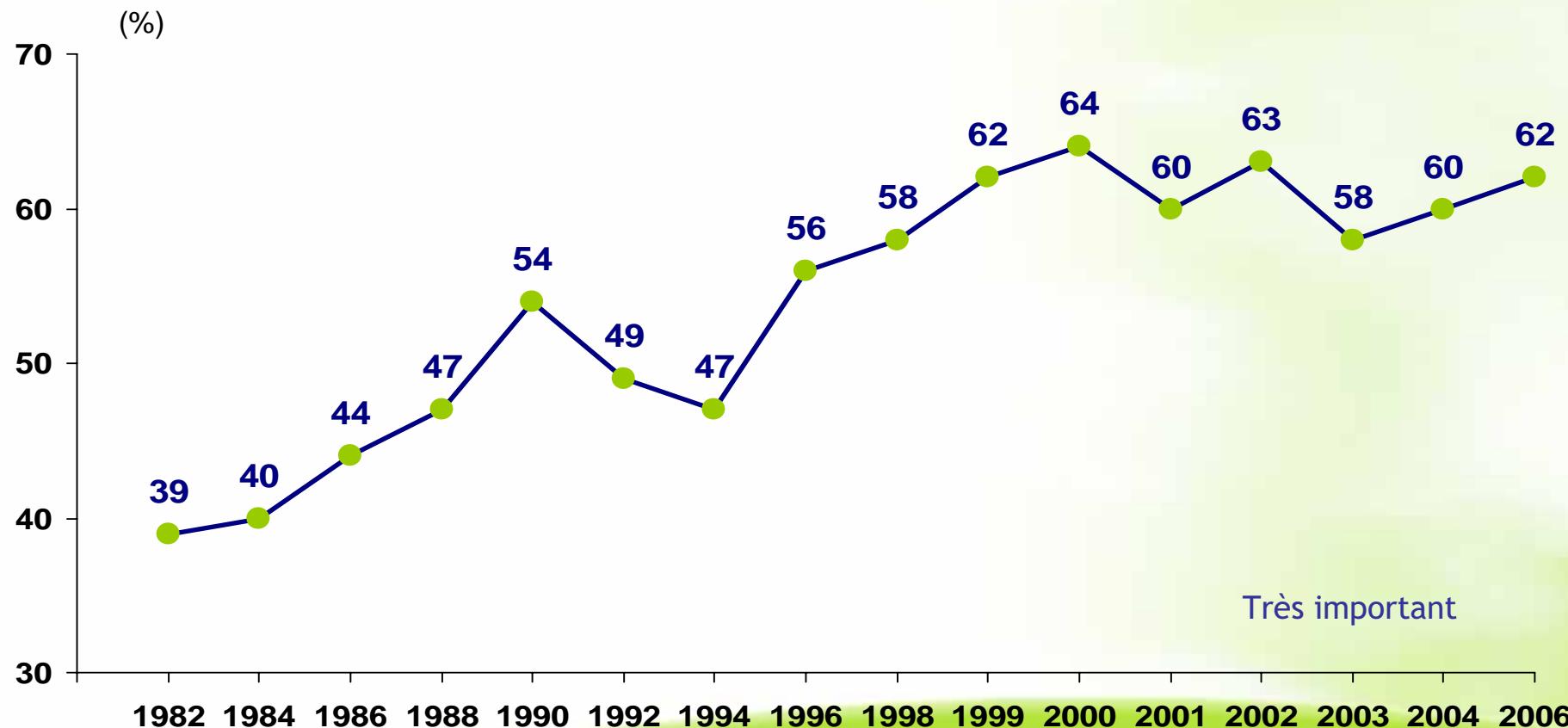
*ECHANGER des idées recettes, des adresses de restaurants avec des amis*



# Du don

“ Lorsqu'on reçoit des gens chez soi,  
les honorer par la qualité de l'accueil et des repas

94%



# des goûts

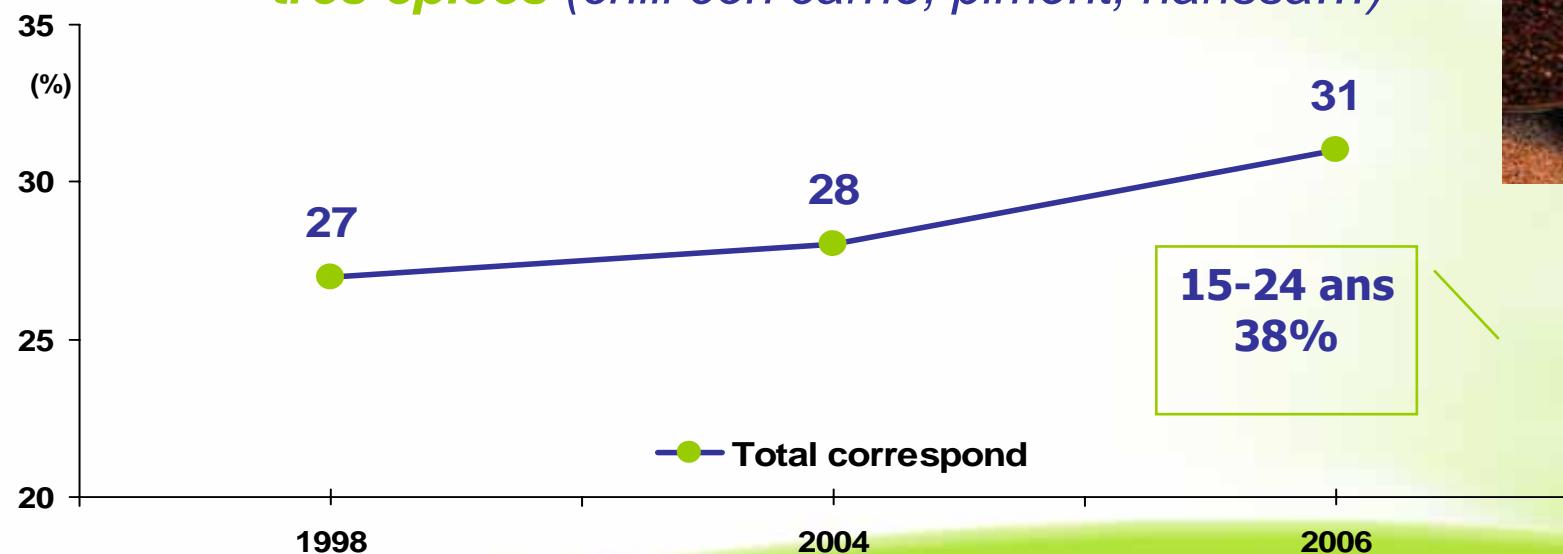
“ Rajouter de la moutarde, de la sauce ou des condiments pour donner **plus de goût** à ce qu'il y a dans votre assiette

85

32

« régulièrement »

“ J'apprécie de plus en plus les goûts **très forts, très épicés** (chili con carne, piment, harissa...) »



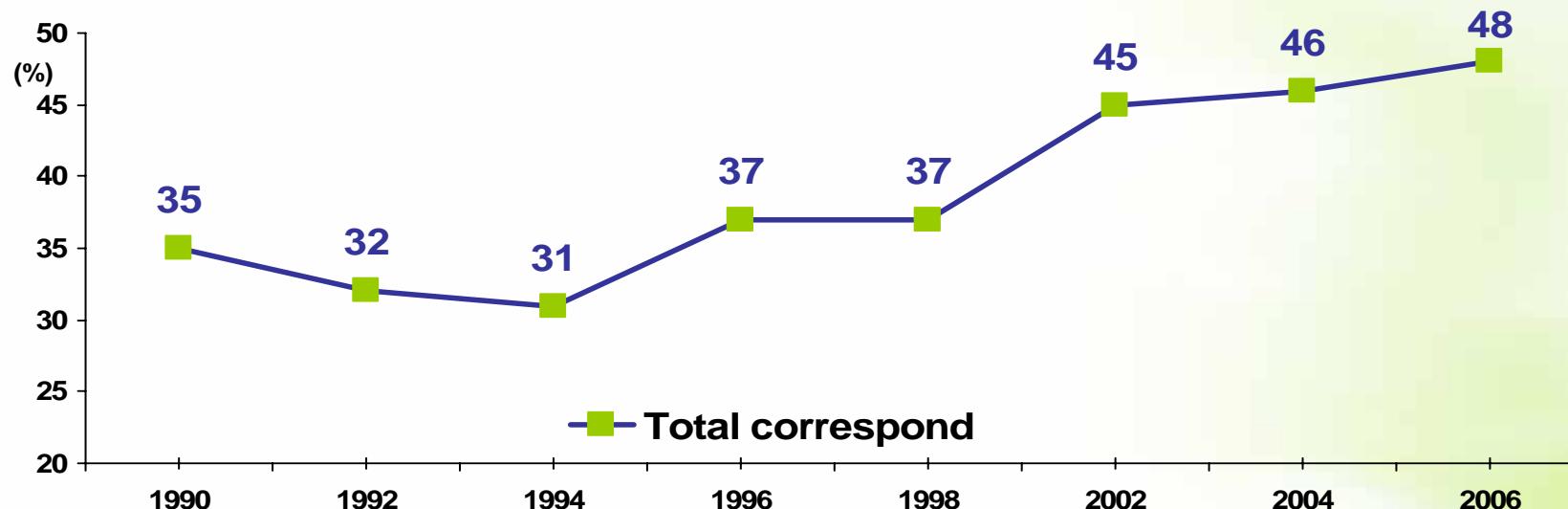
# De la Curiosité

**“ J'aime manger des plats et des produits d'autres pays**

**66%**



**“ Je suis attiré par des goûts inhabituels et des produits que je ne connais pas**





# Manger

aspiration

mais...

8 & 9 NOVEMBRE 2006 : SAINT-MALO - FRANCE  
4<sup>eme</sup> SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE LA FILIÈRE VEAU  
"Enjeux et nouvelles perspectives pour la filière veau"

# Manger reste une aspiration

## ■ C'est :

- Du plaisir
- Du don
- De l'intérêt
- De la curiosité
- De la gourmandise
- Du goût
- Du tout le temps, n'importe où
- Du dehors

## ■ Mais pas pour tout le monde...

# Du Carburant

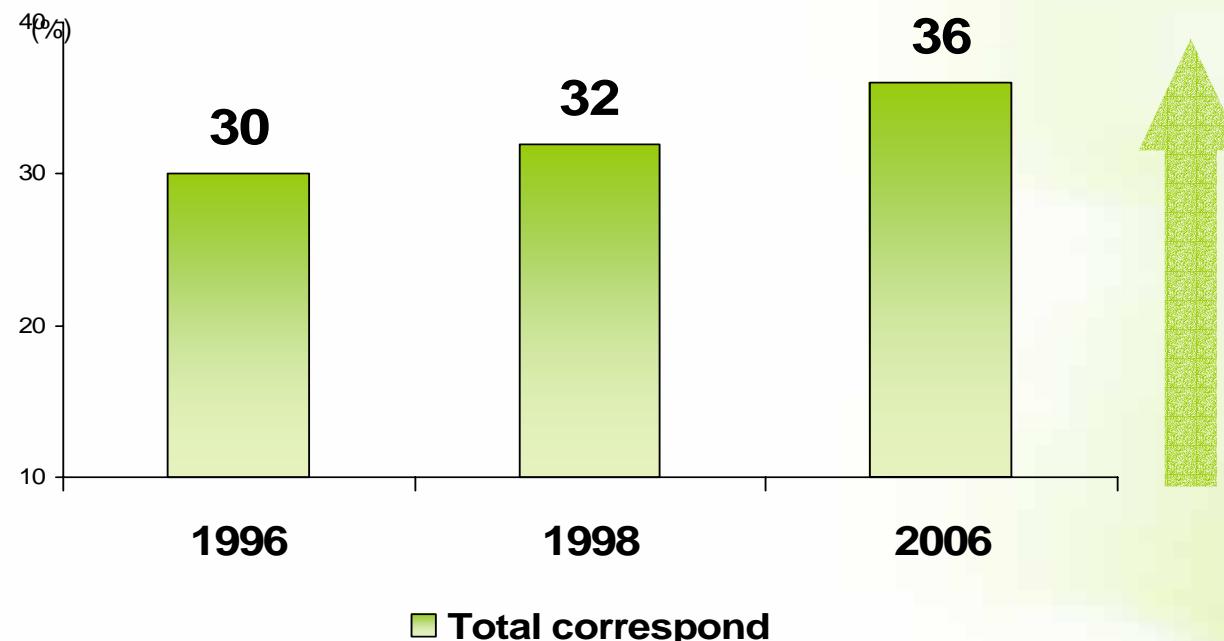
20%

“ Ça m'est égal  
ce que je mange



# De la **l**assitude / **r**outine

**“ J'ai l'impression de manger toujours les mêmes choses et de ne pas avoir d'idées pour changer ”**



# Manger

aspiration

Régulations

# Un mouvement de régulation

## 1. Dans l'alimentaire comme ailleurs :

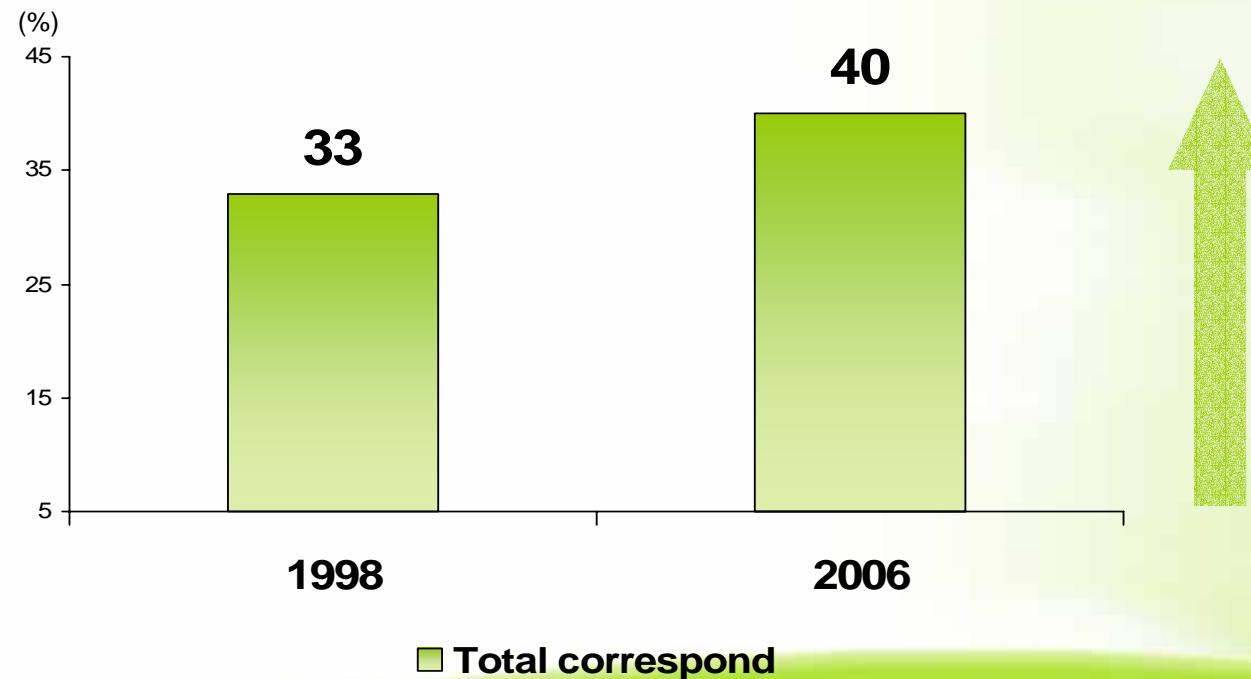
- Des arbitrages
- De la priorisation
- De la sélectivité
- Du « déflationisme »

## 2. Particulièrement pour l'alimentaire et pour la viande, l'intégration dans les nouveaux systèmes de vie pose de nouveaux problèmes

- Déficit de repères
- Nouveaux vécus de la santé
- Moments/circonstances
- Transmission / partage

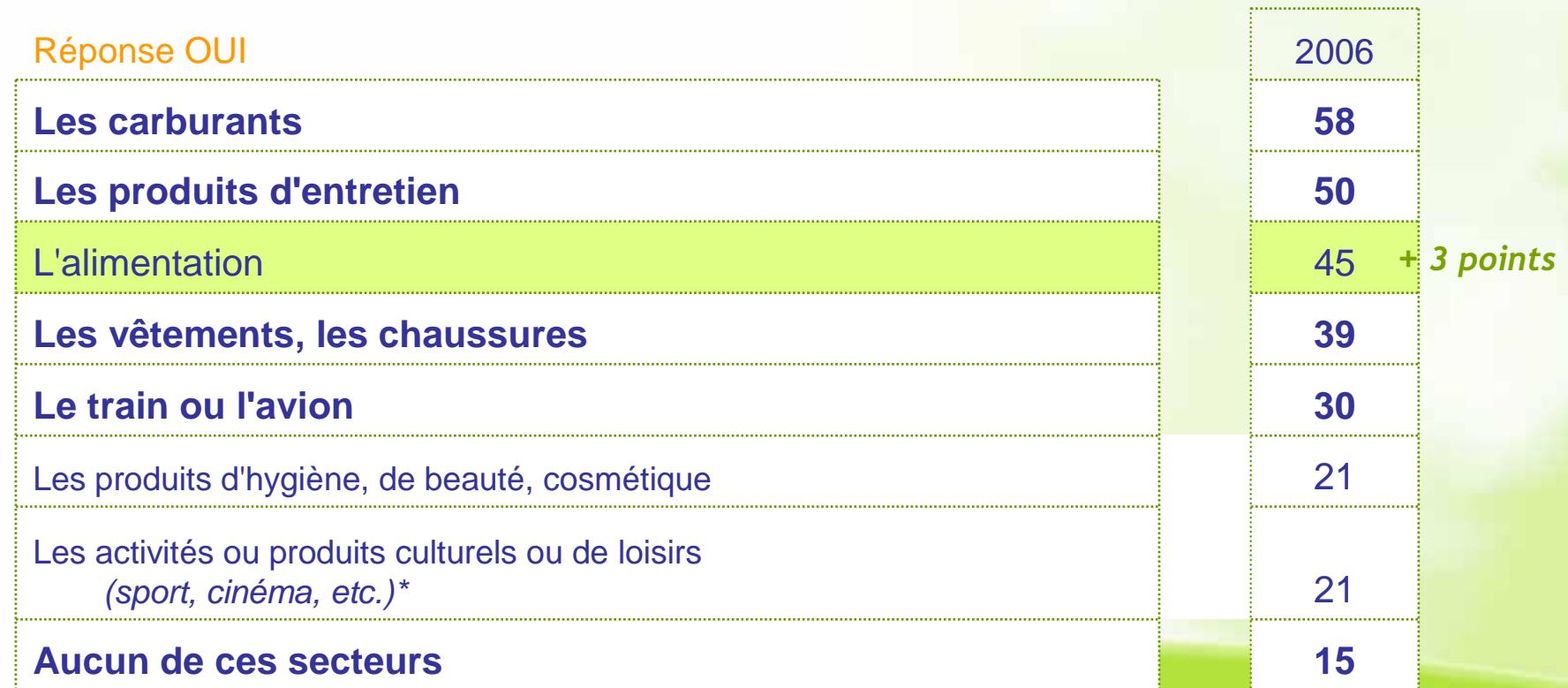
# Besoin de repères ...

“ Avec la multiplication des informations sur les produits,  
je ne m'y retrouve plus



# Le prix, faute de mieux...

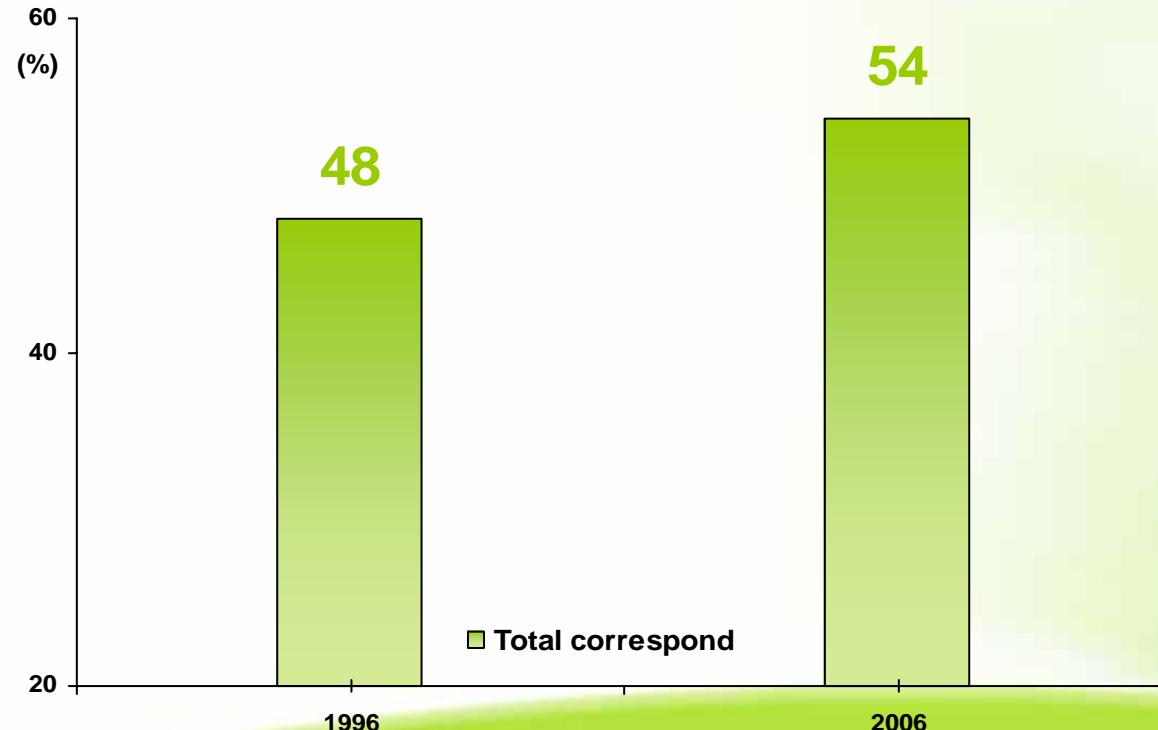
“ Parmi les secteurs suivants, indiquez ceux pour lesquels il vous arrive de rechercher systématiquement les produits ou services les moins chers possible ?



# Pilotage intuitif de sa santé

“ J'ai beaucoup réduit ma consommation de viande **63%**

“ Je sens que les fruits et légumes, tout ce qui est végétal me correspond mieux que les produits d'origine animale

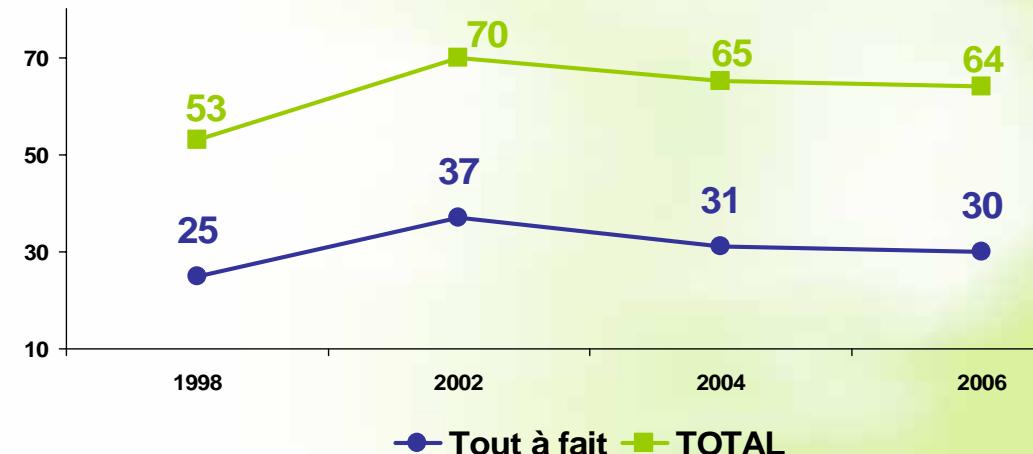


# Pilotage intuitif de sa santé

“ Je préfère acheter des produits qui semblent **les moins industriels** possibles

61%

“ Quand je sais qu'un produit est bon pour la santé, j'éprouve encore plus de plaisir à le manger



# Moments et circonstances : c'est selon...

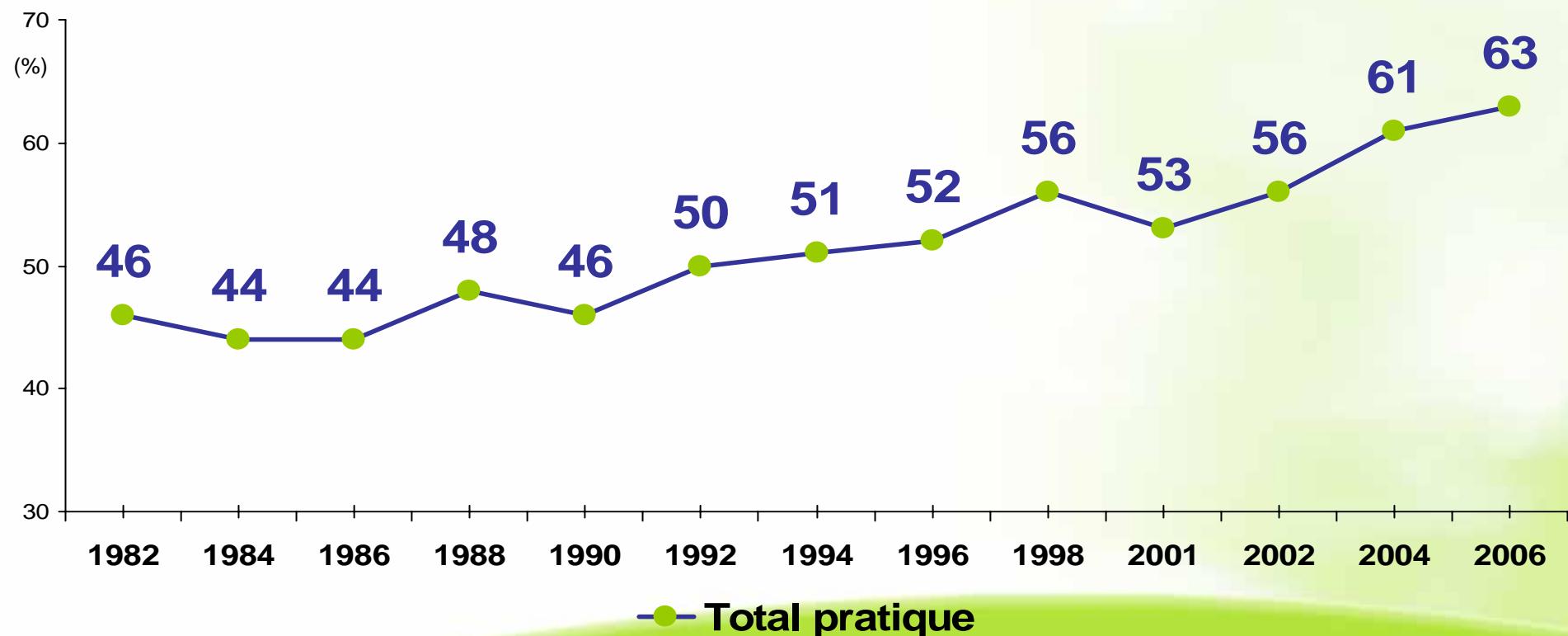
Concernant la préparation des repas, parmi les informations suivantes, laquelle correspond le mieux à ce que vous faites ou pensez ?

	1998	2006
Je passe le moins de temps possible à préparer les repas	21	16 H = 20%
J'aime passer du temps à bien préparer les repas	24	20
Cela dépend du temps que j'ai*	53	33
Cela dépend de mes envies, de mon humeur*		56
		23

\* Items regroupés avant 2006 sous l'intitulé "Cela dépend"

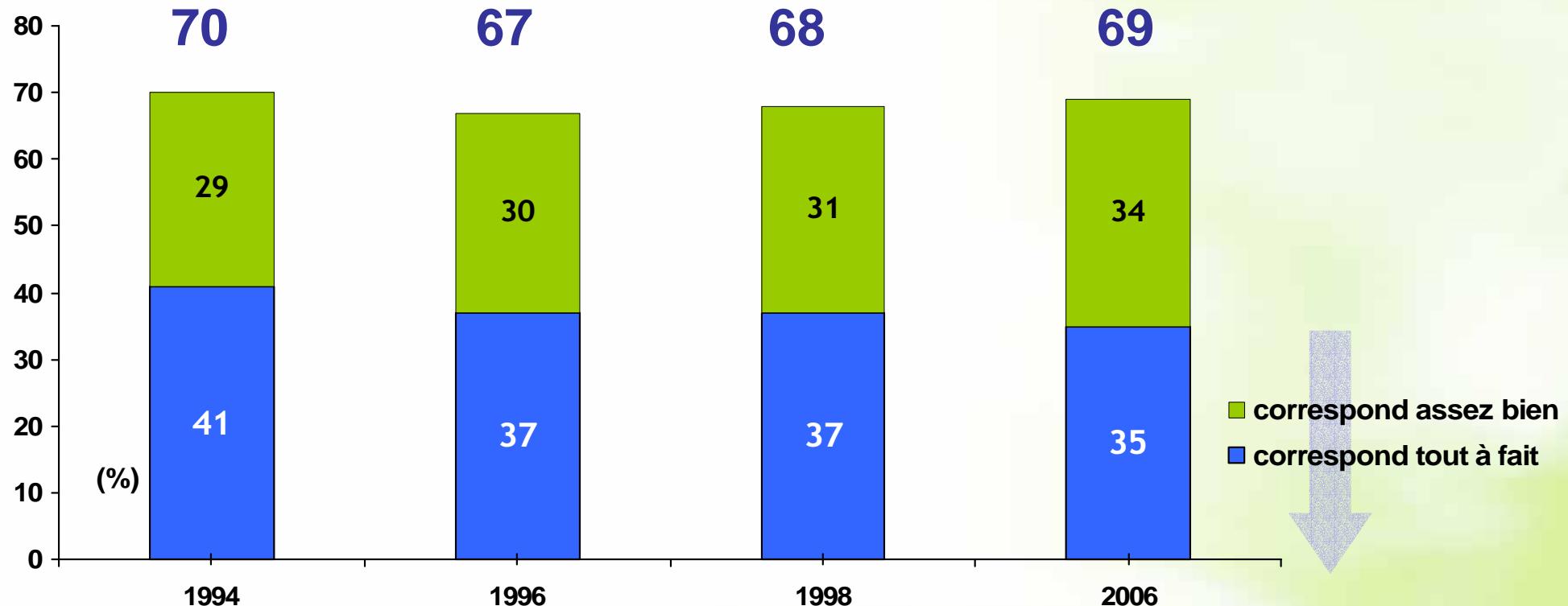
# Improvisation

“ Depuis une semaine, combien de fois avez-vous personnellement... sauté un repas, vous êtes-vous contenté d'un sandwich ou avez grignoté quelque chose ?



# Transmission, ou...

« Les meilleures recettes que l'on fait chez moi sont des recettes de famille »



# Ou ... Délégation, faute de mieux



“ J'utilise de plus en plus de produits tout préparés pour faire à manger

26%

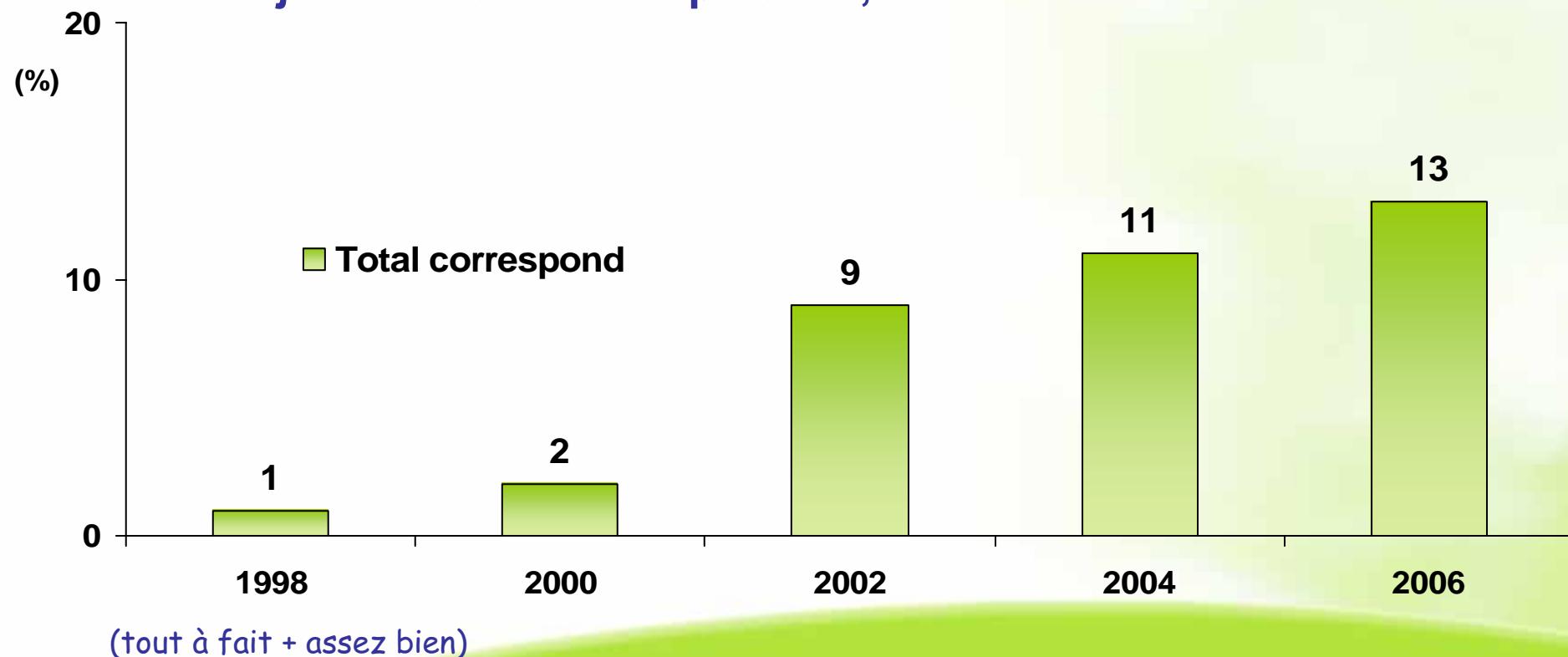
Depuis une semaine, combien de fois vous êtes personnellement... fait **livrer à domicile** un repas ou un plat tout prêt (pizza, etc.) **29%**

21%

“ Je ne sais pas cuisiner et j'aimerais vraiment apprendre



“ Je suis végétarien,  
je ne consomme ni poisson, ni viande



# Un système d'offre de plus en plus riche et complexe à maîtriser

Multiplication :

- Des lieux et circonstances de consommation
- Des lieux d'achat
- Des produits consommés
- Des systèmes de stockage et de cuisson



## 5. Conclusion et Enjeux

# Un contexte de consommation qui bouge

- Place de l'alimentation dans la vie et dans les budgets
- Ouverture aux autres cultures alimentaires
- Nombreux déficits de transmission et de savoir-faire
- Besoin de facilité et de rapidité
- Interrogations sur les process de production et les implications pour la santé

# Les paradoxes en alimentation

Fait maison et Tout préparé	Fraîcheur et Stockage	Gourmet et Snacking	Performance produit
Rituel et Déstructuration	Individuel et Partage	Domicile et Hors- domicile	Modes alimentaires
Santé et Plaisir	Nature et Technologie	Mondialisation et Terroir	Conscience alimentaire

# Les déficits à combler pour le veau

- **Ignorance** (je ne connais pas) → déficit de notoriété
- **Stéréotype** (je crois connaître) → déficit de contenu
- **Complexé** (ce n'est pas pour moi) → déficit d'accès mental et physique
- **Attirance** (pour l'exceptionnel) → déficit d'occasions
- **Habitude** (un fonds culturel) → déficit de différenciation

# Merci de votre attention

Notre site : [www.sociovision.com](http://www.sociovision.com)

[Benoit.roederer@sociovision.com](mailto:Benoit.roederer@sociovision.com)