

Performances technico-économiques et perception par les consommateurs

Projet CASDAR IP – Janvier 2016 – Juin 2020





























Isabelle LEGRAND, Jérôme NORMAND
Service Qualité des Carcasses et des Viandes
Institut de l'Elevage

Comité Technique et Scientifique Ovin de la région Sud Sisteron – 8 juillet 2021





















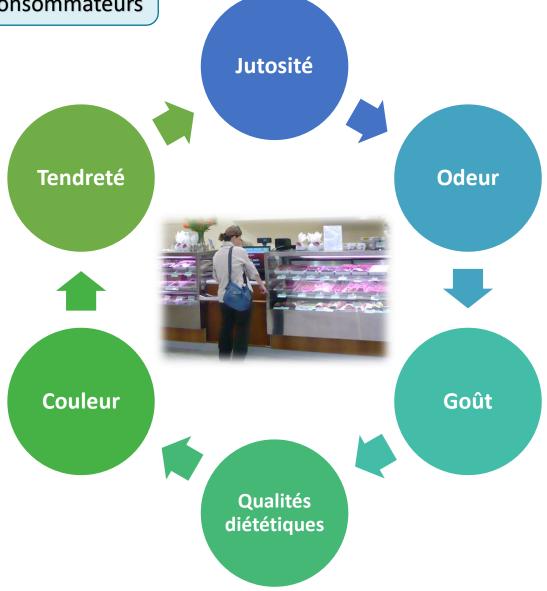






6 tests 582 consommateurs

**Importance** relative de différents critères aux yeux des consommateurs pour la viande d'agneau?

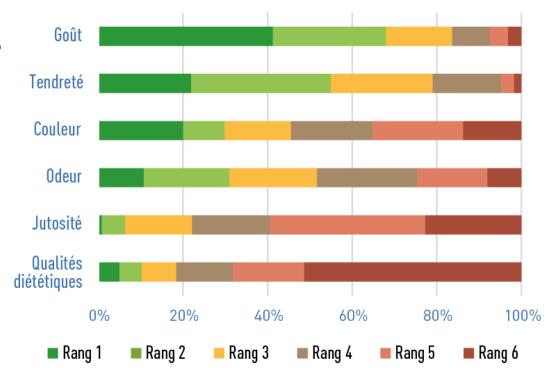




# Les attentes des consommateurs vis-à-vis de la viande d'agneau

6 tests
582 consommateurs

- **Goût et tendreté** : 1<sup>ère</sup> position
- Odeur et Couleur ensuite
- Qualités diététiques après les qualités en bouche : en dernière position pour 51% du jury





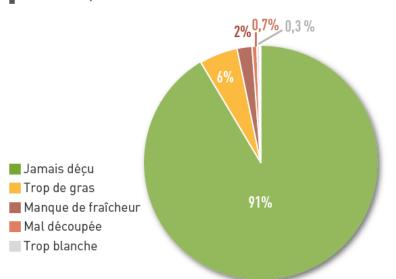
#### La perception de la qualité de la viande d'agneau par les consommateurs

> 63 % des consommateurs satisfaits

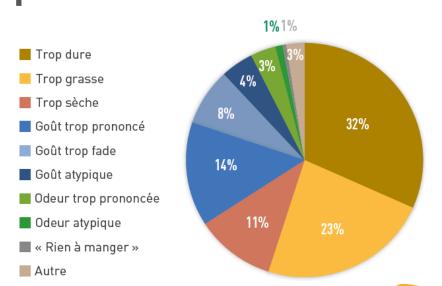
6 tests 582 consommateurs

Parmi les déçus, 65% par les côtes ou le gigot, surtout en cuit

AU MOMENT DE L'ACHAT, SEULEMENT 9% DES CONSOMMATEURS SONT DÉÇUS

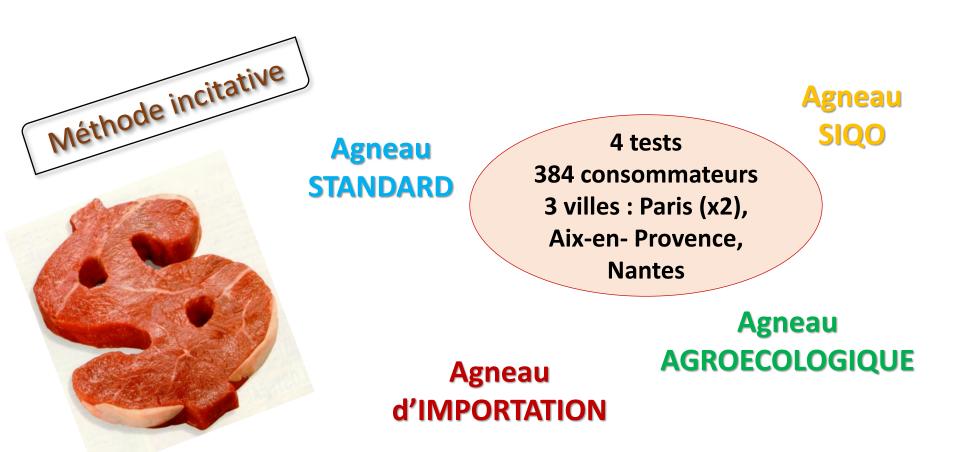


DANS L'ASSIETTE, UNE VIANDE TROP DURE EST LE PREMIER CRITÈRE DE DÉCEPTION





# Viande de 4 types d'agneaux : les consentements à payer





#### Les prix annoncés par les consommateurs pour les 4 types d'agneaux

(06/2017 à 09/2018)

£ 19,7

Agneau d'importation

Plage de variation de la moyenne des essais

18,4 - 21,5 €

€

22,2

a

Agneau standard

21,6 - 23 €

**€** 25,2



Agneau agroécologique

24,8 - 25,7 €

**€** 25,9



Agneau sous signe officiel de qualité

25 - 26,6 €



### Différentiels de prix par rapport à l'agneau standard

(06/2017 à 09/2018)

**€** - 11 %



Agneau d'importation

Plage de variation de la moyenne des essais

-15 à -5 %

€ Prix de base



Agneau standard

Prix de base

**€** + 14 %



Agneau agroécologique

+8à+19%

**€** + 17 %



Agneau sous signe officiel de qualité

+14 à + 20 %



#### Bilan du test d'économie expérimentale

- Pour tous les essais, ordre de prix toujours identique :
  - ▶ Bien souvent les lots agroécologiques et SIQO ont des prix très proches, même si SIQO toujours supérieur (de 1 à 4 points)
  - L'agneau d'Importation toujours considéré comme le produit le moins cher des 4, et moins cher que le standard (de 5 à 21 points)
- Ce classement confirme les réponses aux affirmations :
  - L'info apportée pour les lots agroécologiques et SIQO fait augmenter le prix estimé au kg
- Bon positionnement des estimations moyennes par rapport aux prix du marché relevés
  - Pas de surestimation des prix évoqués par les consommateurs
  - En lien avec la méthode incitative utilisée ?



Les tests sensoriels sur viandes d'agneau

Trois types de viandes









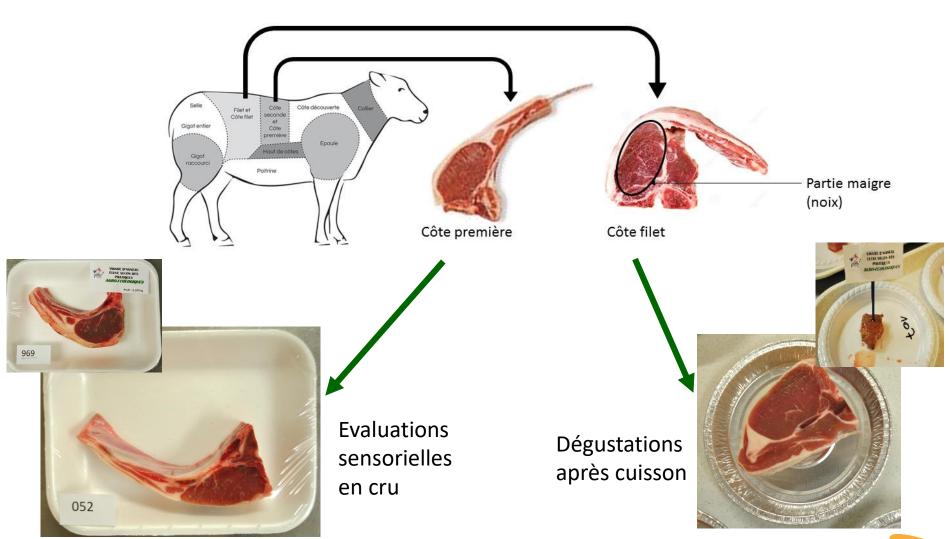
- Deux objectifs :
  - L'acceptabilité hédonique
  - L'impact de l'étiquetage







#### Nature des viandes évaluées





# Réalisation pratique des tests consommateurs



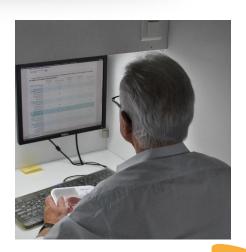


Box de dégustation avec terminal d'ordinateur



Evaluations des côtes en cru

**Explications initiales** aux consommateurs





#### Réalisation pratique des tests

Cuisson des viandes et préparation des bouchées en cuisine







Seule la noix de côte est dégustée





#### Réalisation pratique des tests





#### Positionnement en CRU et en CUIT des 3 lots SANS ou AVEC étiquette

En visuel à l'aveugle ou avec information







> En dégustations à l'aveugle ou avec information

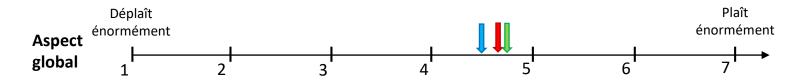




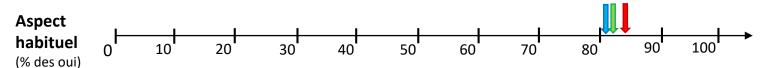




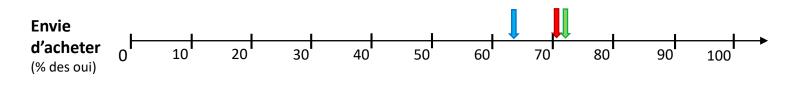
### Performances comparées des 3 lots en CRU, SANS étiquetage











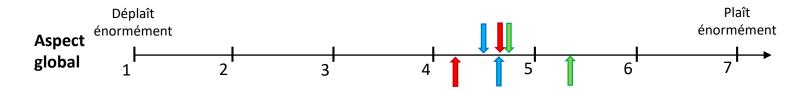
IMPORTATION |

STANDARD |

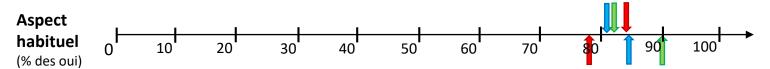
**AGROECO J** 

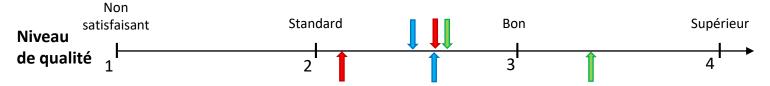


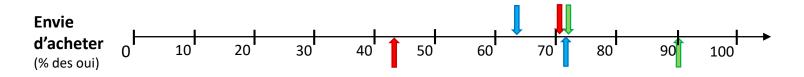
### Performances comparées des 3 lots en CRU, SANS et AVEC étiquetage











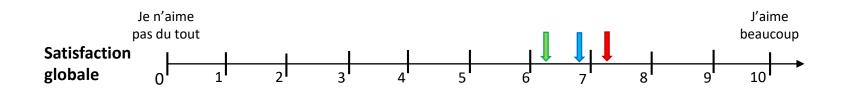
IMPORTATION |

STANDARD |

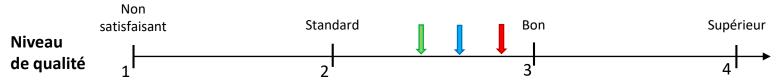
AGROECO J



#### Performances comparées des 3 lots en CUIT, SANS étiquetage









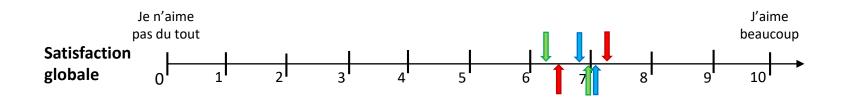
IMPORTATION |

STANDARD |

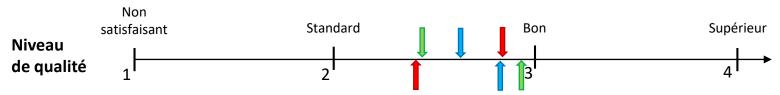
**AGROECO ↓** 



### Performances comparées des 3 lots en CUIT, SANS et AVEC étiquetage









IMPORTATION |

STANDARD |

**AGROECO** ↓



#### Bilan des effet de l'étiquetage

- L'information a eu un effet notable sur le positionnement relatif et absolu des lots d'agneaux, pour certains des critères étudiés
  - Chaque fois que l'étiquetage a eu un effet significatif :
    - ll a été positif pour les agneaux agroécologiques
    - négatif pour les agneaux d'import, ce qui était relativement attendu, même si pas forcément avec cette ampleur
  - Dans certains cas, il ne s'agissait que de tendances
- L'étiquetage n'a, par contre, pas eu d'effet significatif sur les performances des agneaux standards, qui ont bien joué leur rôle de témoin



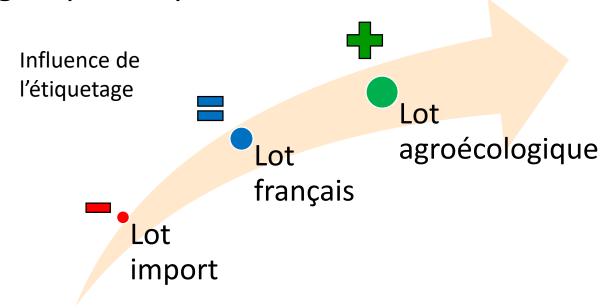
# Discussion : acceptabilité hédonique de la viande agroécologique

- Rappel du 1<sup>er</sup> objectif : Déterminer l'acceptabilité de la viande d'agneau agroécologique parmi les viandes d'agneau actuellement présentes sur le marché grâce à des mesures hédoniques (et économiques)
- Pas de différenciation des lots en visuel cru sans information, mais positionnement favorable à l'agroécologie avec information
  - => Importance de l'environnement +++
- Dégustation sans information : lot agroécologique ressort plutôt moyen
  - Peut-être à cause de la tendreté (en accord avec études antérieures)
  - Mais pas de problème majeur de flaveur
  - L'étiquetage améliore la perception globale en bouche



#### Discussion: impact de l'étiquette

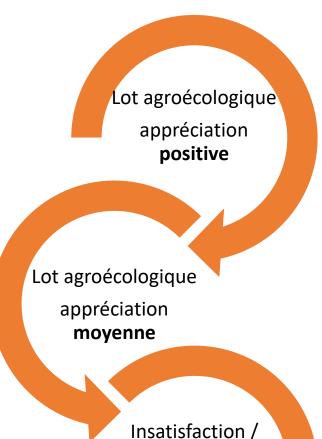
- Rappel 2<sup>ème</sup> objectif : Evaluer l'impact de l'apposition d'une étiquette informant de l'origine du produit sur les perceptions du consommateur
- Trois groupes de produits :





Evaluation
 visuelle
 avec
 information

Evaluation gustative avec information



qualité attendue?

Fragilisation de la fidélisation ?

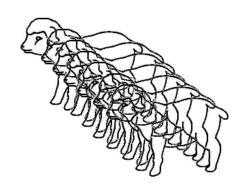
Quid de la fidélisation des consommateurs à l'agneau agroécologique?

Car le goût et la tendreté sont de critères très importants pour les consommateurs...



# Conclusions des approches consommateurs

- Concept de viande agroécologique bien reçu, même si propriétés organoleptiques parfois un peu moyennes dans ces essais
- Communication à axer autour des valeurs éthiques et morales plutôt que les qualités gustatives
- Recherches pour améliorer les qualités organoleptiques de la viande d'agneau agroécologique (tendreté)
- Conclusions à valider régulièrement
  - Variabilité animale à prendre en compte
  - Variabilité humaine à prendre en compte
  - Evolution des comportements et goûts des consommateurs au fil du temps





## Conclusions des approches consommateurs

- Les résultats de ces travaux montrent que les actuels SIQO ont tout intérêt à communiquer demain sur les valeurs de l'agroécologie pour défendre leur place sur le marché :
  - Les agneaux sous SIQO et ceux issus de pratiques agroécologiques ont un positionnement proche dans la tête des consommateurs
  - Certaines des pratiques agroécologiques sont déjà mises en place en élevages...



#### Merci pour votre attention! Des questions?

Pour en savoir plus : fiche technique, podcast, vidéo http://Ecolagno.idele.fr

ecolagno.idele.fr



[Radio\_ovin] n° 19 - Les attentes des consommateurs de viande d'agneau





