

Questionnaire d'enquête : qualité de la viande bovine

Ce questionnaire s'adresse aux habitants de la nouvelle Aquitaine, qui sont à la fois acheteurs et consommateurs de viande bovine **fraîche** (hors viande hachée). Etes-vous dans ce cas ?

Oui Non *Si non, personne non prise en compte dans l'enquête*

I- LA CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE

1. A quelle fréquence consommez-vous de la **viande bovine fraîche** (hors viande hachée)

tous les jours toutes les semaines tous les mois moins souvent

2. Ces dernières années, votre consommation de viande bovine :

- a augmenté
- a diminué
- est restée stable
- ne sait pas

Pourquoi ? _____

} _____

3. Quelles sont les raisons pour lesquelles vous consommez de la viande bovine ?

- diversifier votre alimentation
- l'apport nutritionnel (protéines, fer ...)
- le plaisir gustatif
- soutenir la filière élevage
- autre, précisez _____

4. Comment consommez-vous la viande bovine que vous achetez ?

crue mijotée poêlée rôtie grillée autre, précisez _____

5. **Dans votre assiette**, à quel(s) critère(s) vous fiez-vous pour juger de la qualité d'une viande bovine ?

___ la couleur ___ l'absence de gras ___ la présence de gras ___ la tendreté ___ le goût
___ la jutosité ___ la tenue (texture) ___ autre, précisez _____

6. Récemment avez-vous été déçu par une viande bovine que vous avez mangée ?

Oui Non

7. Sur quel critère en particulier la qualité de la viande bovine doit-elle s'améliorer ?

II- L'ACHAT DE VIANDE BOVINE

8. Où achetez-vous votre viande bovine ?

- rayon libre-service des GMS boucherie dans une GMS boucherie artisanale au marché
- vente directe (ferme, drive fermier, magasin de producteurs, AMAP ...)
- autre, précisez _____

9. Quel prix au kg êtes-vous prêt à mettre dans un achat de viande bovine pour :

- la consommation courante < 10 €]10 ;20] €]20 ;30] € > à 30 € ne sait pas
 - un évènement < 10 €]10 ;20] €]20 ;30] € > à 30 € ne sait pas

10. Lors de l'achat, quels sont vos 3 principaux critères de choix d'une viande bovine ?

- ___ le prix ___ une marque particulière ___ l'origine géographique ___ la pièce, le morceau
 ___ la race ___ un signe de qualité (label, AB, ...)
 ___ autre, précisez _____

11. Globalement, êtes-vous satisfait du rapport qualité/prix de la viande bovine ?

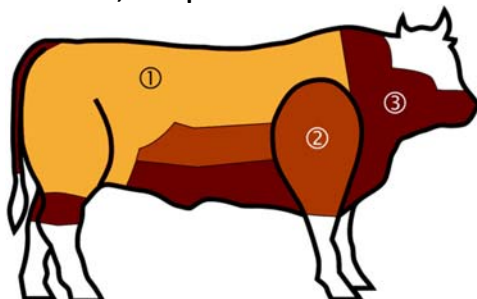
- Oui Non sans opinion

12. Que trouvons-nous en France sous l'appellation viande bovine ?

- veau génisse jeune vache vache adulte jeune bovin mâle boeuf taureau

13. Quels morceaux de viande bovine seriez-vous capables de citer ?

14. Selon vous, d'où proviennent les meilleurs morceaux de viande bovine ?



- ①
 ②
 ③
 aucune idée

III – LE SYSTEME D'ETIQUETAGE

15. En général, faites-vous attention aux étiquettes lorsque vous achetez de la viande ?

- toujours souvent rarement jamais

Si toujours ou souvent :

16. à quelles informations en particulier ?

- le nom du morceau l'origine géographique le prix au kilo le prix le poids
 un conseil de cuisson la date d'emballage la date limite de consommation

17. Entre ces deux étiquettes, laquelle préférez-vous ?



- celle de gauche
 celle de droite
 ni l'une ni l'autre

Pourquoi ? _____

18. Aviez-vous remarqué la présence d'étoiles sur les étiquettes de viande bovine dans le rayon libre-service des supermarchés ?

oui non

Si oui à la question 18 :

20. Utilisez-vous cette information lors de vos achats ?

toujours souvent de temps en temps jamais

21 En général, la qualité de la viande que vous mangez est-elle en adéquation avec le nombre d'étoiles annoncé sur l'étiquette ?

toujours souvent de temps en temps jamais

19. D'après-vous, à quoi correspond ce système à base d'étoiles sur les étiquettes (en place depuis 2015) ? _____

22. D'après vous, quel(s) critère(s) devrai(en)t être pris en compte par ces étoiles ?

les conditions d'élevage la quantité de gras la nature du morceau la tendreté
 l'impact environnemental La race de l'animal la durée de maturation l'âge de l'animal
 Le mode d'abattage autre, précisez _____

23. Lequel de ces produits achèteriez-vous pour la consommation courante) ?



24. Seriez-vous intéressé par un système qui vous assure de la qualité sensorielle (gout, tendreté) de la viande, au moment de l'achat ?

Oui Non Sans opinion

25. Seriez-vous d'accord pour payer plus cher un morceau de viande qui correspondrait mieux à vos attentes ?

Oui Non

26. **Si oui**, quel surcoût consentiriez-vous à payer : _____ € par personne

(vous pouvez l'exprimer **au choix** par kilo ou par personne) ou

_____ € par kilo

27. Un tel système vous inciterait-il à acheter davantage de viande bovine à l'avenir ?

oui peut-être non

28. Souhaiteriez-vous que ce système soit étendu à la catégorie des plats préparés à base de viande ?

Oui Non Sans opinion

29. Rajouter des informations nutritionnelles (protéines, taux de gras ...) sur les étiquettes de viande bovine, vous semble :

superflu peu utile utile indispensable

IV – PROFIL

30. Vous êtes :

une femme un homme

31. Dans quelle tranche d'âge vous situez-vous ?

18-24 ans 25-34 ans 35-49 ans 50-64 ans 65 ans et plus

32. Combien y a-t-il de personnes dans votre foyer ? _____

33. Dans quelle fourchette se situe le revenu mensuel de votre foyer ?

< 1500 € [1500 ; 2500[€ [2500 ; 4000[€ [4000 ; 6000[€ > 6000 €

34. Vous considérez-vous plutôt :

urbain rural

35. Avez-vous des compléments à rajouter par rapport au thème de l'enquête ?
