

Projet de recherche participative :

- Définition des objectifs collectivement
- Co-construction des protocoles expérimentaux

[Projet soutenu par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural]



2 EXPÉRIENCES POUR 3 OBJECTIFS :

- > Etudier l'effet de l'information sur un choix entre 2 pains.
- > Comprendre quels sont les critères importants pour les consommateurs.
- > Comprendre quel degré d'information permet de modifier le prix prêt à payer.

Étude n°1 : Economie expérimentale

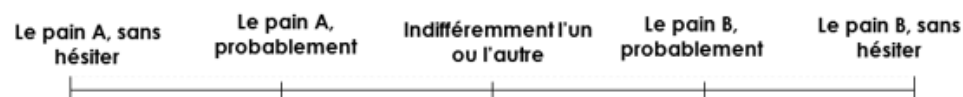


Comparaison de 2 pains :

- Pain GDN : levain, blés anciens, T80 meule de pierre
- Pain du commerce: levure, blé moderne, T65, cylindre

2 types de questions

1) Lequel de ces 2 pains choisiriez-vous d'acheter ?



2) Achèteriez-vous ce pain (500g) au prix indiqué ?

Prix	Oui	Non
1,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1,70 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2,30 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...		

3 degrés d'information

1) À l'aveugle, sans information

2) Avec une étiquette

Pain aux blés paysans et levain naturel

Pain aux blés modernes et levure

3) Après sensibilisation



Texte explicatif sur le levain puis les blés anciens

Étude n°2 : Cahier des charges & Leurre

Cahier des charges

Définir le cahier des charges de son pain idéal :

8 Caractéristiques

- Origine : européen ; français ; local
- Culture : conventionnelle ; bio
- Rémunération paysan: cours du marché ; convenable
- Variétés : moderne ; paysanne
- Mouture : cylindre ; meule de pierre
- Farine : T 65 ; T 80
- Additifs : tous ; « tradition française » ; aucun
- Fermentation : levure ; mixte ; 100% levain

3 étapes

- 1) Sans information
- 2) Avec le prix : chaque caractéristique entraîne une modification du prix (ex : bio = + 0,64 €)
- 3) Après un quizz didactique (sensibilisation)

Épreuve du leurre

4 tranches de pain étiquetées avec la bonne information puis avec la fausse information



Blés paysans bio & locaux
Farine meule de pierre
100% levain naturel

Blés modernes, français,
agriculture conventionnelle
Farine cylindre, levure/levain

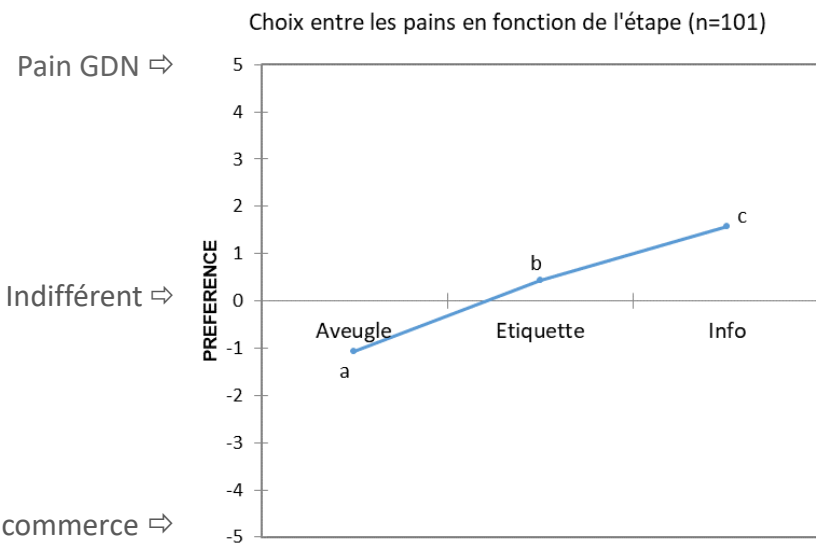
Je n'aime pas du tout le goût

Notez l'appréciation de ce pain

J'aime beaucoup le goût

ÉTUDE DE L'EFFET DE L'INFORMATION SUR L'APPRECIATION.

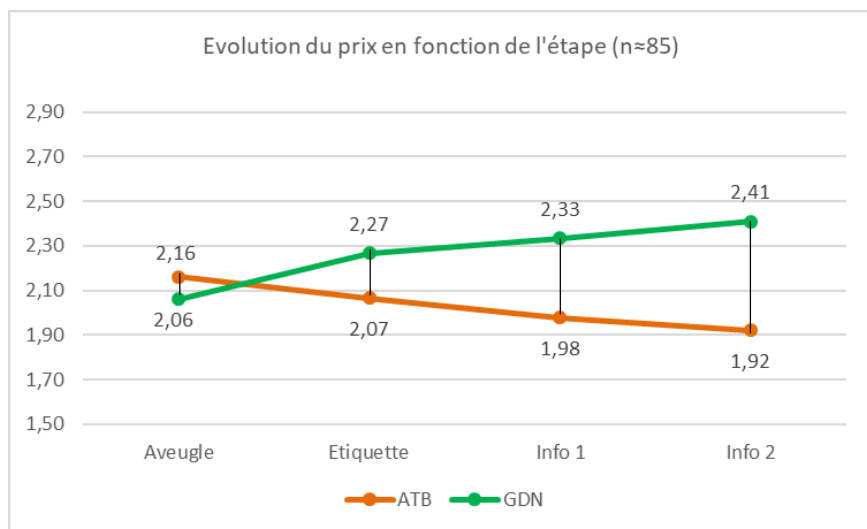
Etude n° 1 : Appréciation des pains selon le degré d'information



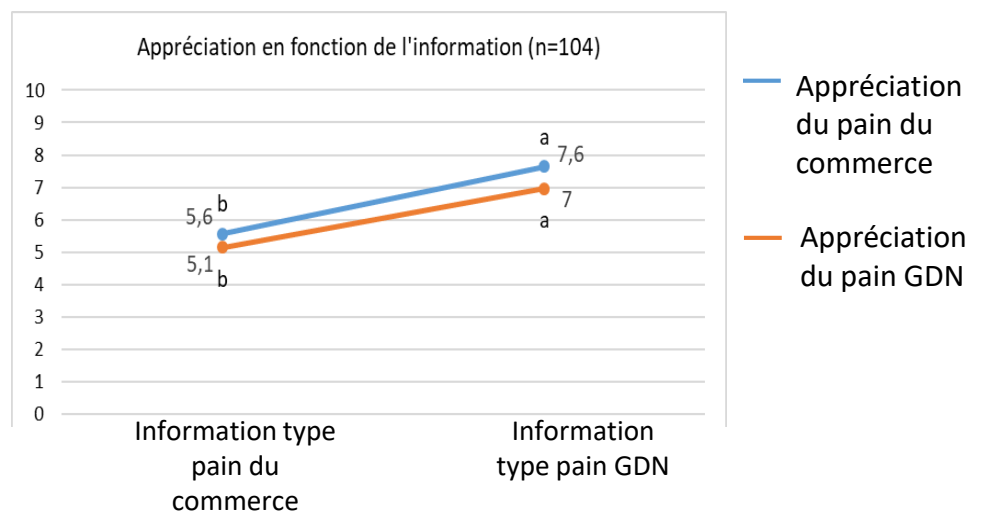
Les deux études ont démontré que l'information joue un rôle important sur l'appréciation des pains : + 2 points .

Plus les panelistes sont informés sur les caractéristiques, plus ils ont tendance à apprécier le pain « GDN » (blés anciens, levain).

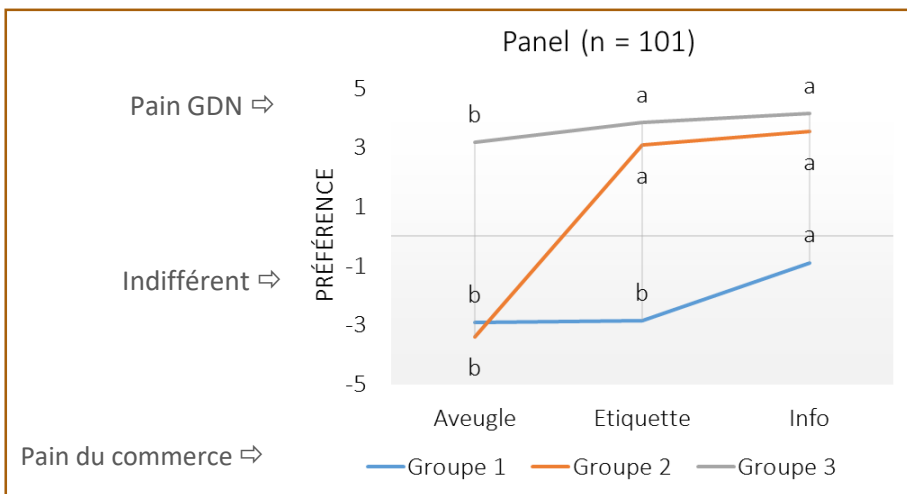
Cela se traduit également par une augmentation du prix qu'ils sont prêts à payer pour l'acheter : + 0,70€/kg.



Etude n° 2 : Appréciation des pains selon l'information donnée



DIFFERENTS PROFILS DE CONSOMMATEUR SELON LE PAIN APPRECIÉ.



Dans l'étude n°1, on observe 3 groupes aux réactions et profils différents :

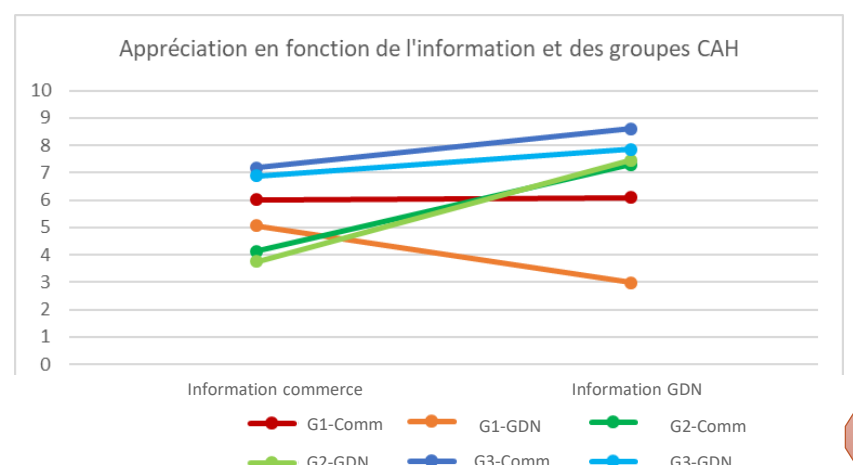
- Le groupe 1 : préfère le pain du commerce mais réagit à l'information
- ➔ **Groupe plus jeune, peu sensibilisé sur le pain**
- Le groupe 3 : préfère le pain GDN
- ➔ **Groupe plus âgé, plus sensibilisé, amateur de pain acide.**

Etude n° 1 : Appréciation des pains selon le degré d'information

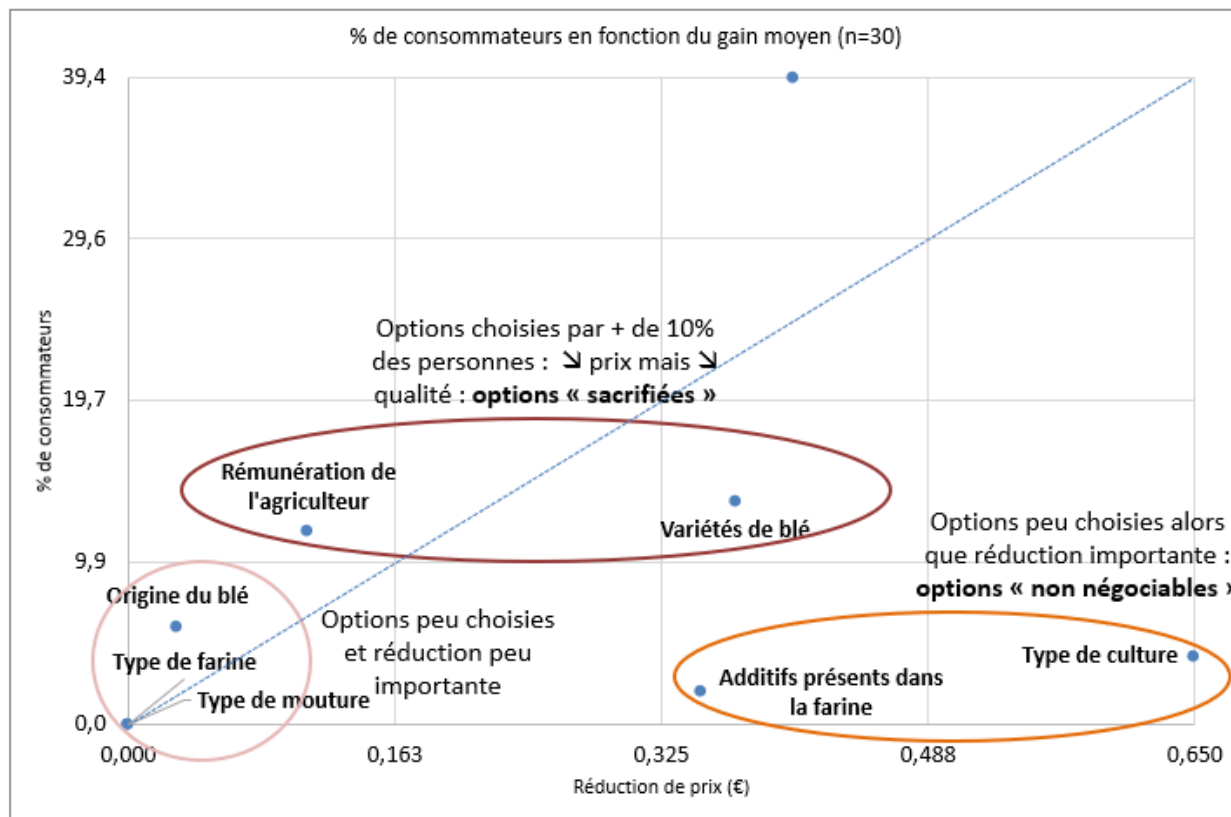
Etude n° 2 : Appréciation des pains en fonction de l'information

L'étude n°2 révèle également différents profils :

- Groupe 1 : contraste avec l'information (prix plus bas : 4,60 €/kg)
- ➔ **Des hommes, amateurs de baguettes.**
- Groupe 2 : très sensible à l'information (prix plus haut : 5,80 €/kg)
- ➔ **Des femmes plus âgées, peu amatrices de baguettes.**



ÉTUDE SUR LES ATTENTES ET L'ARBITRAGE ENTRE LES CRITERES



Dans l'étude n°2, une fois que le prix du *pain idéal* apparaît, 30% des panelistes souhaite diminuer le prix.

Certaines options apparaissent **non négociables** :

- 0 Additif présent dans la farine
- Culture Biologique

D'autres semblent **sacrifiées**, elles sont délaissées afin de payer moins cher :

- La rémunération convenable de l'agriculteur
- Les variétés anciennes de blé

Ces 2 options sont cependant les plus à même d'être influencées par la sensibilisation. Elles concernent moins directement le consommateur.



- ✓ **Rôle important de la sensibilisation** sur l'appréciation et le prix que les panelistes sont prêts à payer.
- ✓ Une simple étiquette ne suffit pas, il faut une **sensibilisation détaillée**.
- ✓ **Différents profils** existent : le sexe, l'âge, le degré d'information et les habitudes de consommation influent.
- ✓ A priori, les pains GDN disposent d'un fort potentiel d'achat.
- ✓ **L'argument santé** joue certainement un rôle important



Les limites de l'étude

Dans le cadre de l'étude n°2 sur le cahier des charges du « pain idéal », les résultats ont été relativement peu significatifs car le panel a opté dès le départ pour des critères qualitatifs, limitant l'effet de l'information.

Le panel est représentatif de la société en termes d'âge et de sexe mais pas en terme de revenus et CSP.



Les consommateurs ayant participé à cette étude n'avaient pas participé aux précédentes.