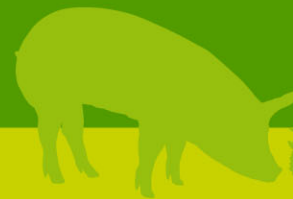
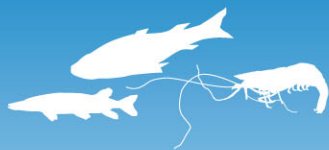


Viande ou poisson : Est-ce seulement une question de prix ?

Cécile Guillot – Marion Fischer

28 février 2012

SIA - Paris

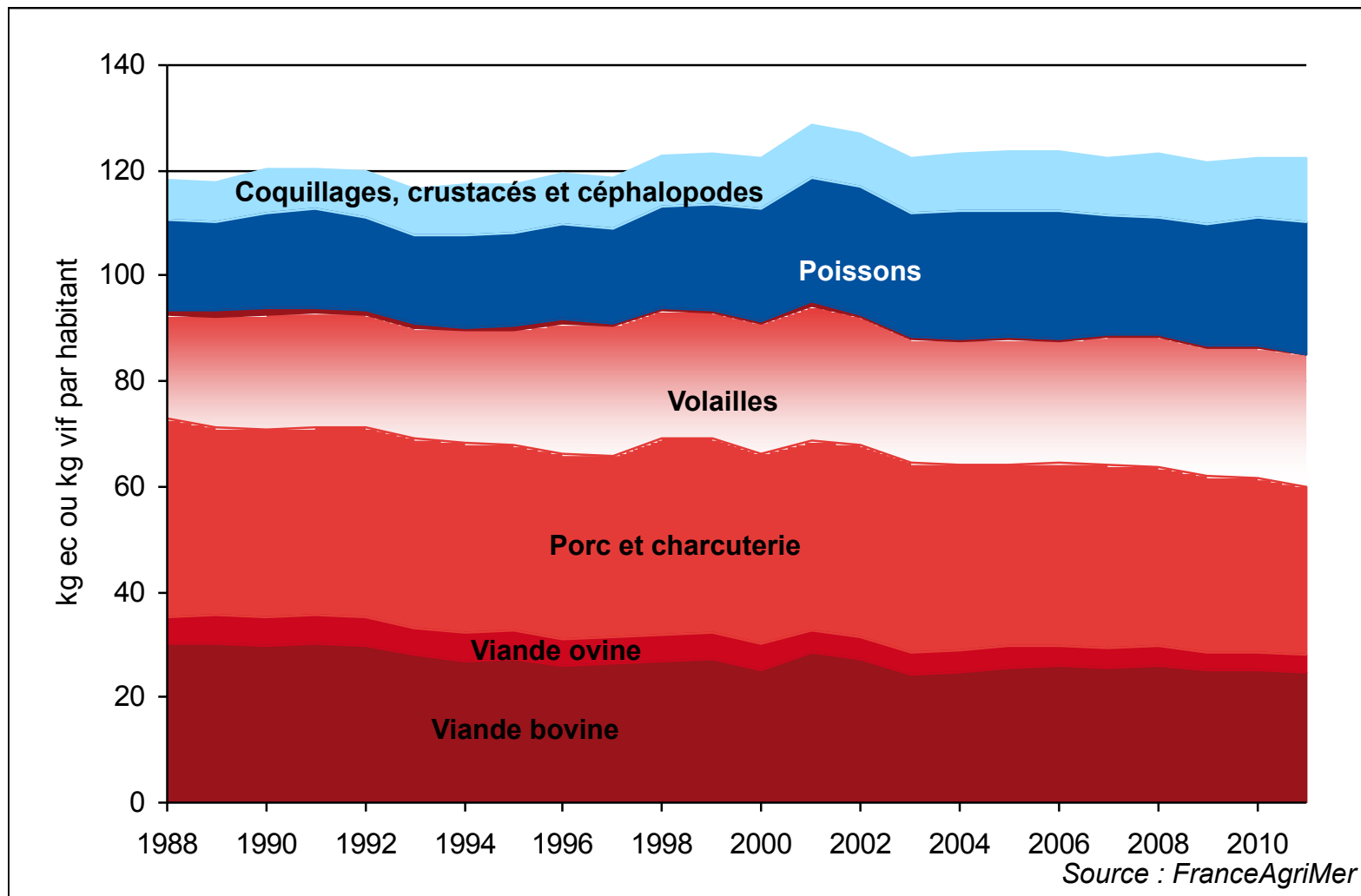


AGENDA

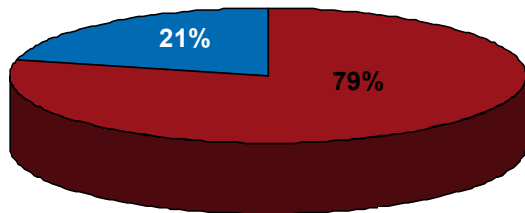
- La consommation des Français de viande et de poisson
- La perception des Français face à ces deux types d'aliments
- Alors, le poisson est-il vraiment plus cher que la viande ?

La consommation de viande et de poisson des Français

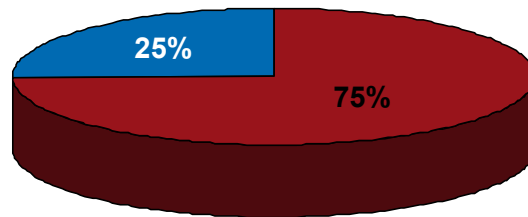
Evolution de la consommation individuelle



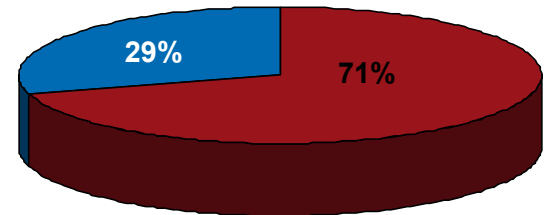
1990



2000



2010



→ La part en volume des produits aquatiques progresse nettement au cours de deux dernières décennies.

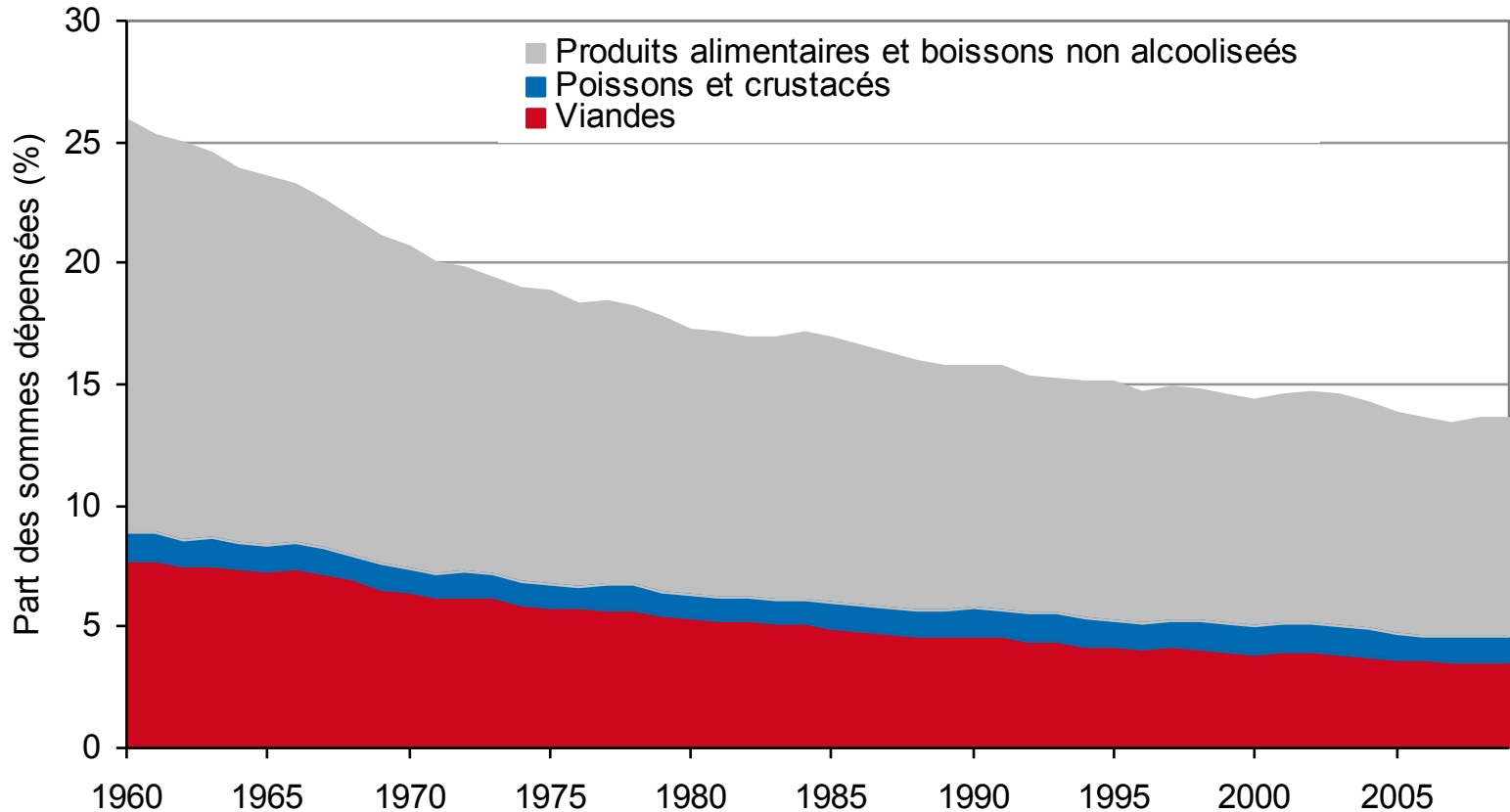
Produits aquatiques

Produits carnés

Source : FranceAgriMer

Coefficients budgétaires - dépenses de consommation des ménages

Part des viandes et poissons sur les dépenses alimentaires



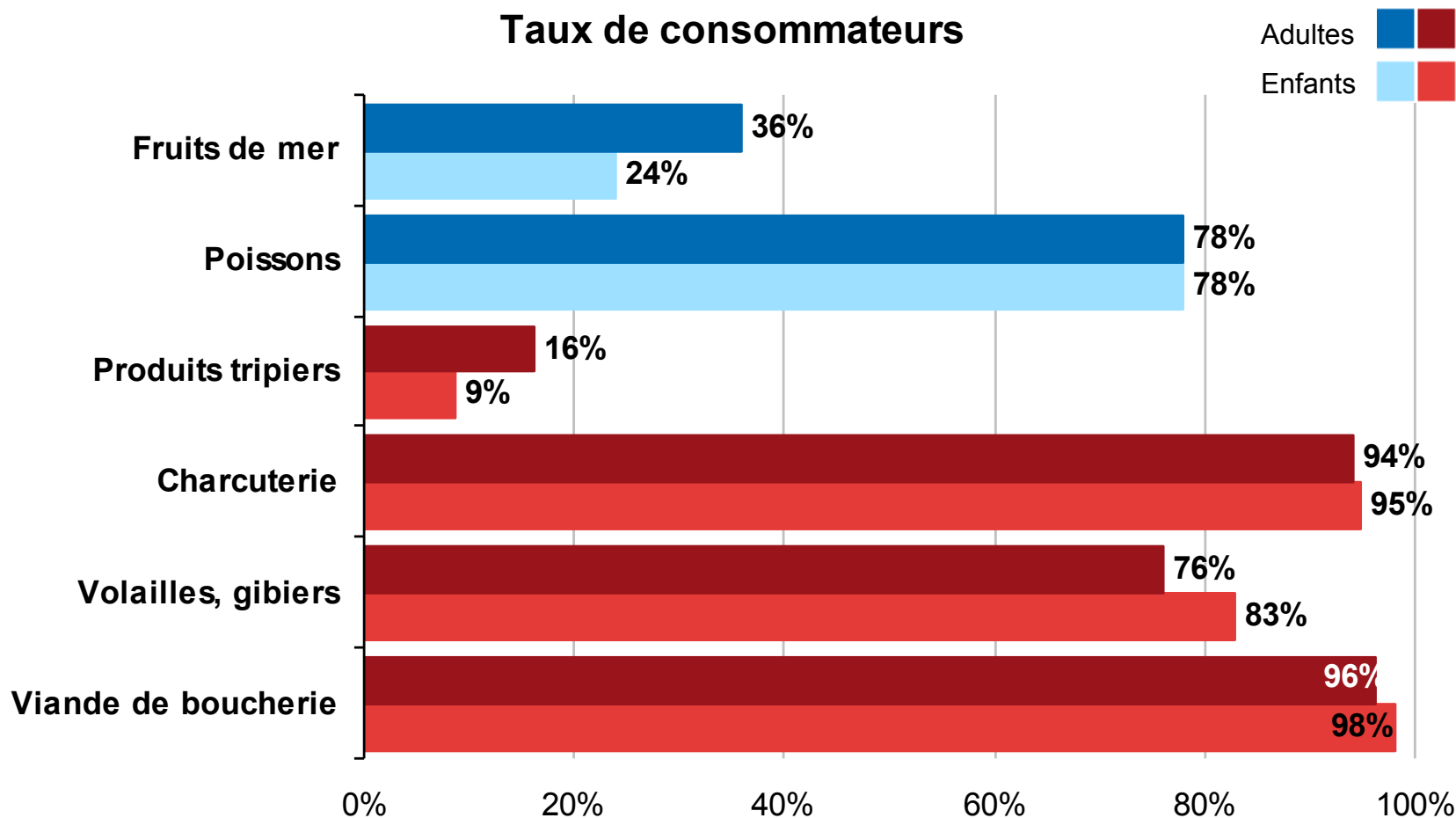
Source : Insee, Budget des familles

Enquête CCAF 2010 du CREDOC

- Comportements et consommations alimentaires en France
- Quantités d'aliments et de boissons consommées
- 7 jours consécutifs
- Lieux et contexte de consommation
- 1.543 adultes de plus 15 ans
1.017 enfants de 3 à 14 ans

Plus de consommateurs de viande que de poisson

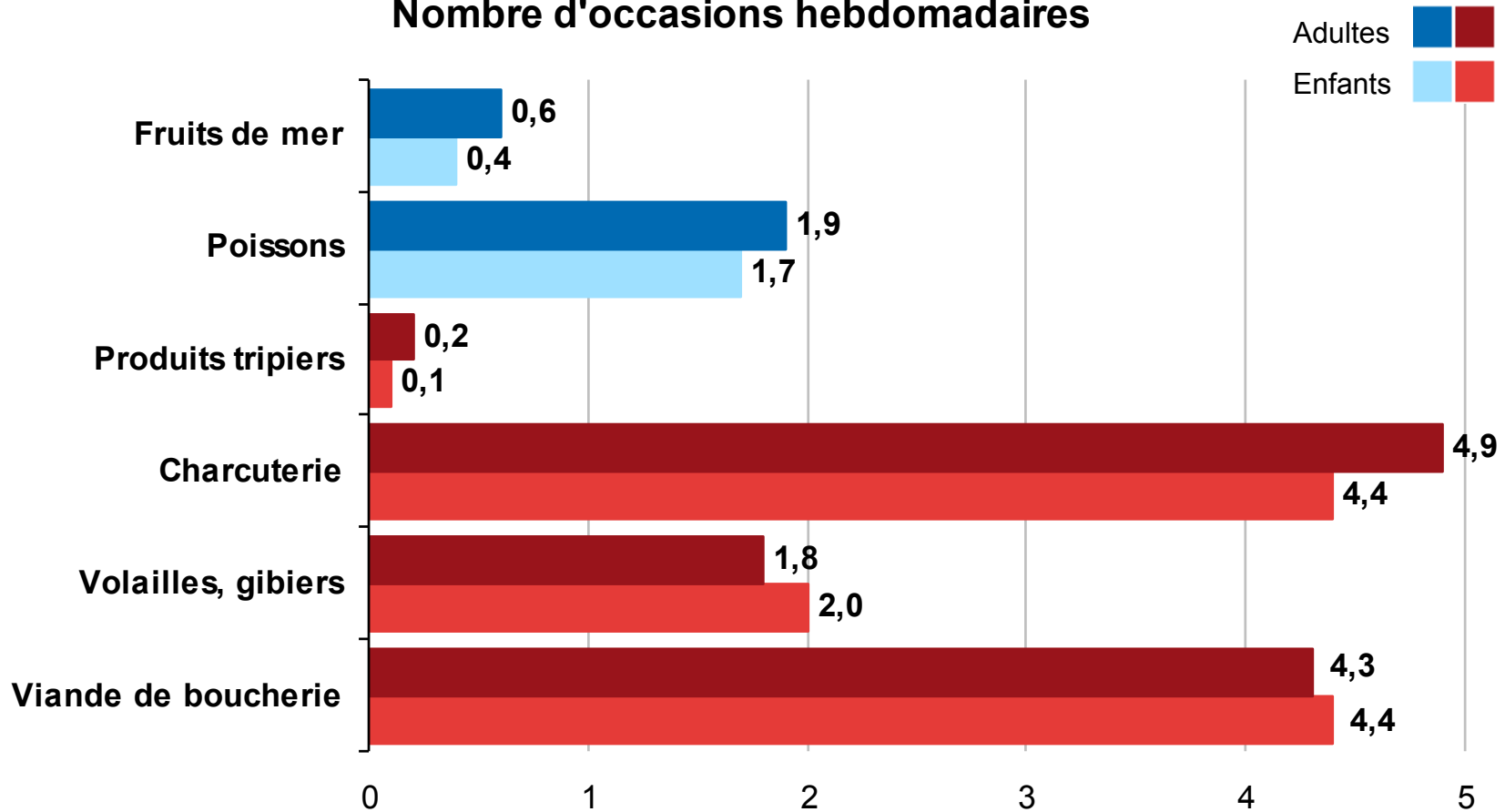
Taux de consommateurs



Source : Crédoc, enquête CCAF 2010

Les occasions de consommation sont moins fréquentes pour les produits aquatiques

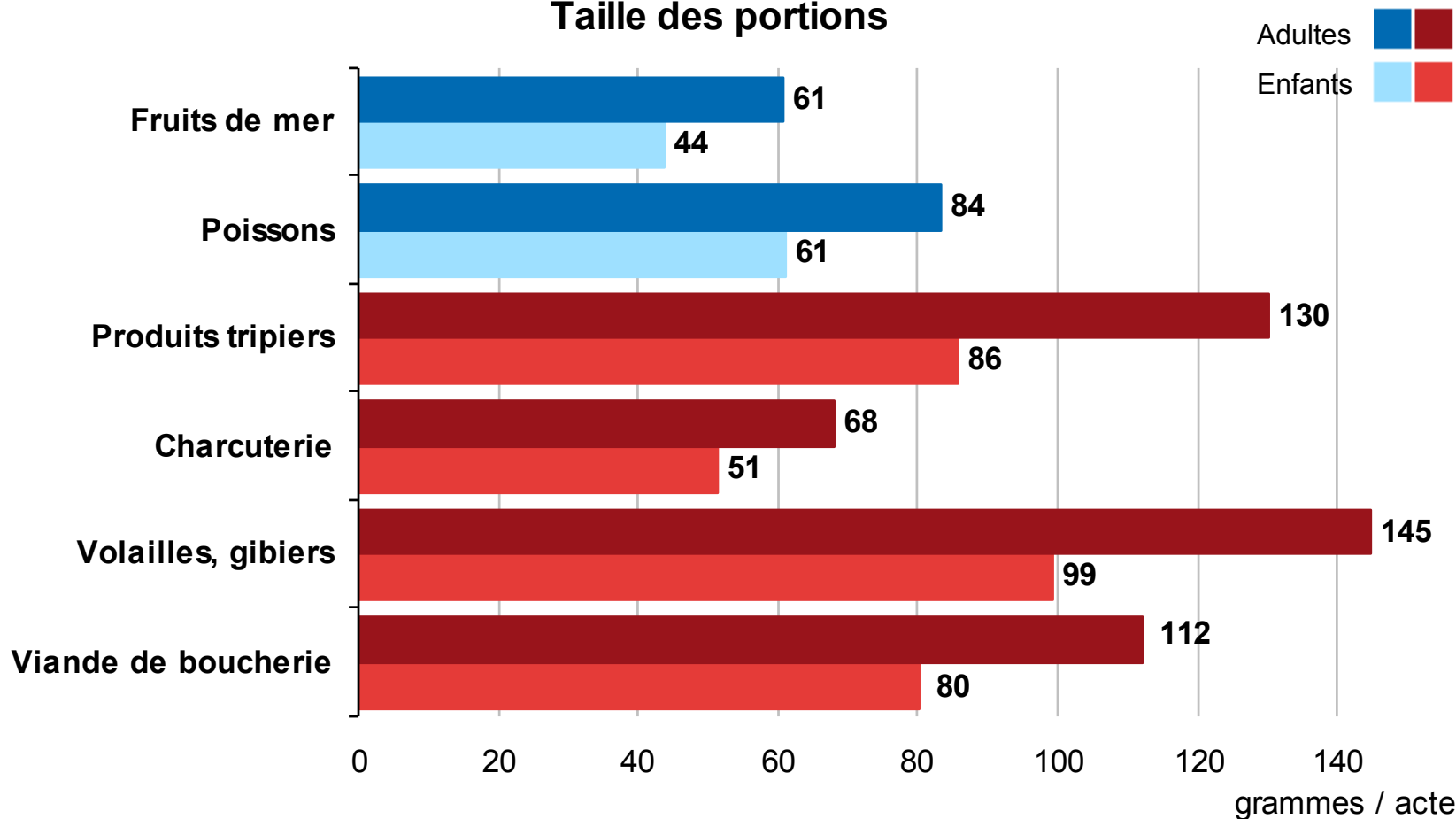
Nombre d'occasions hebdomadaires



Source : Crédoc, enquête CCAF 2010

Les portions sont plus importantes en produits carnés

Taille des portions



Source : Crédoc, enquête CCAF 2010

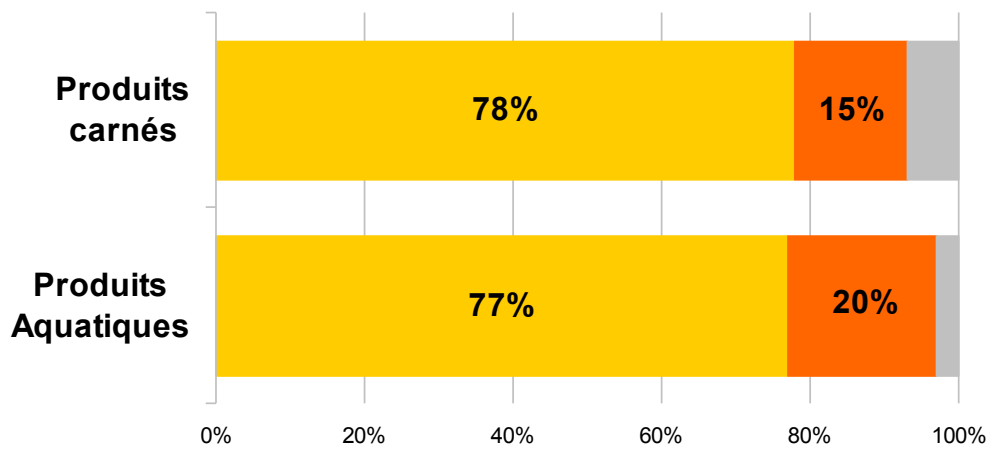
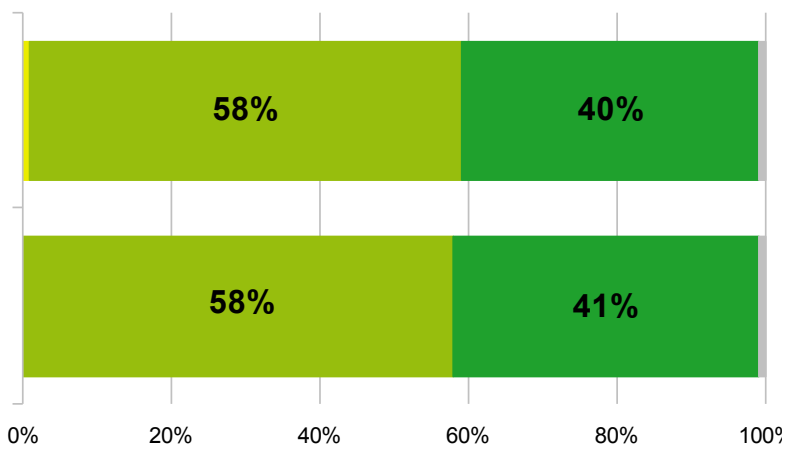


Des profils de consommation très similaires



■ Petit-déjeuner
 ■ Déjeuner
 ■ Dîner
 ■ Apéritif

■ Domicile
 ■ Hors domicile
 ■ Sans précision



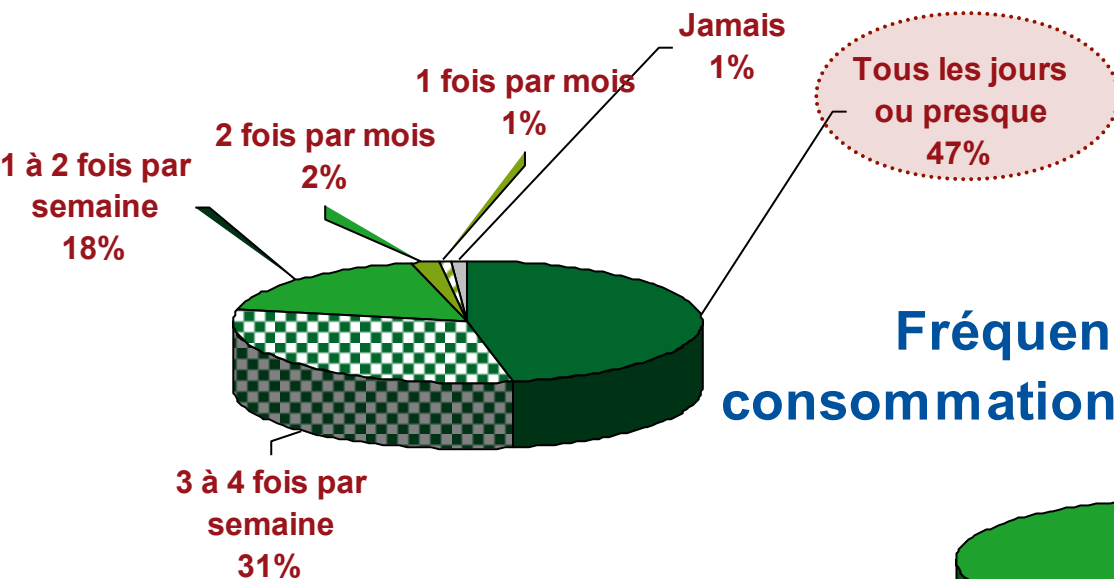
Source : Crédoc, enquête CCAF 2010



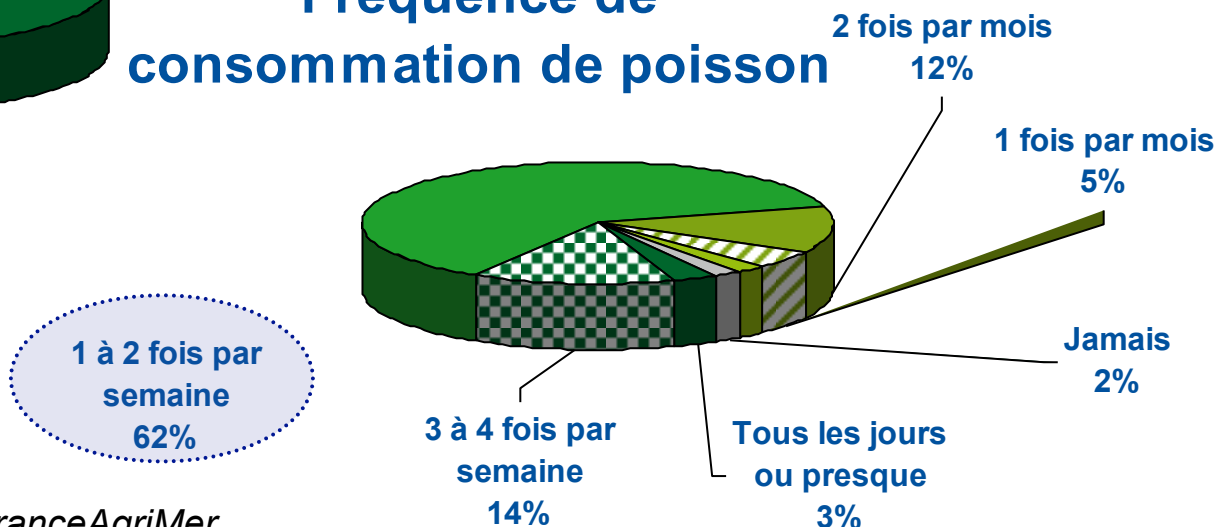
La perception des Français sur leur consommation de produits aquatiques

Habitudes alimentaires concernant la viande et le poisson

Fréquence de consommation de viande



Fréquence de consommation de poisson

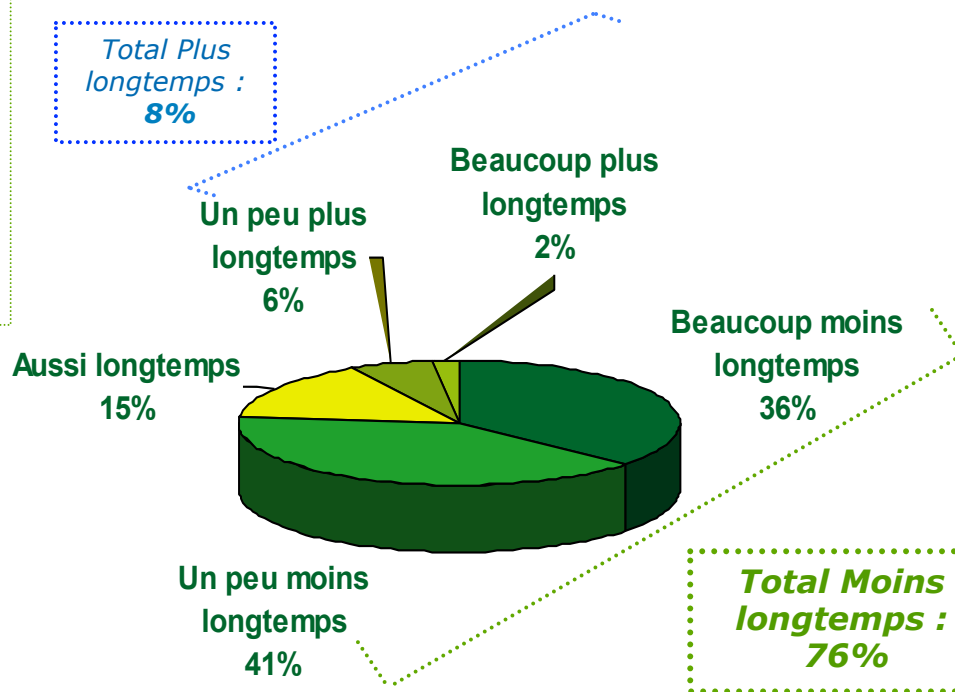


Source : MICA Research pour FranceAgriMer

Temps de conservation du poisson

- Achat de produits de la mer pour consommer
 - Le jour même (56 %)
 - Le lendemain (16 %)
 - Le congeler (17%)

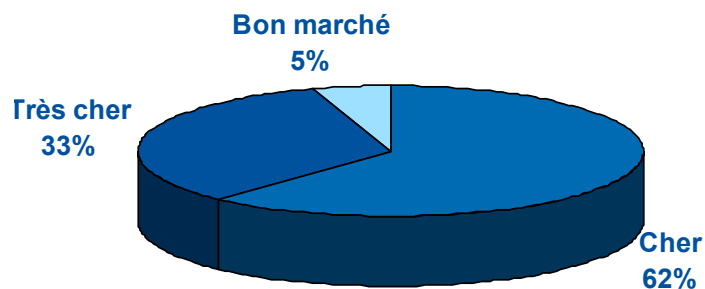
Temps de conservation du poisson par rapport à la viande



Source : MICA Research pour FranceAgriMer

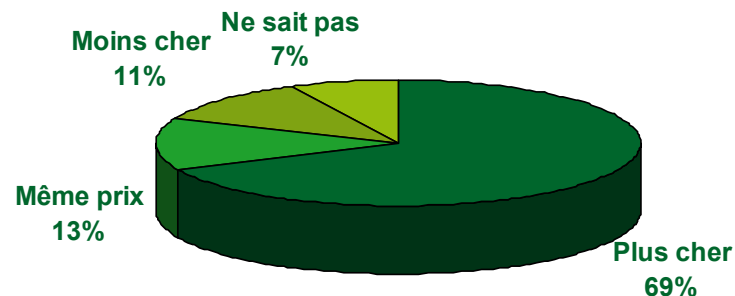
Perception du prix du poisson

Evaluation du prix du poisson



**PRIX MOYEN ESTIME
POUR LE POISSON : 13.30€**

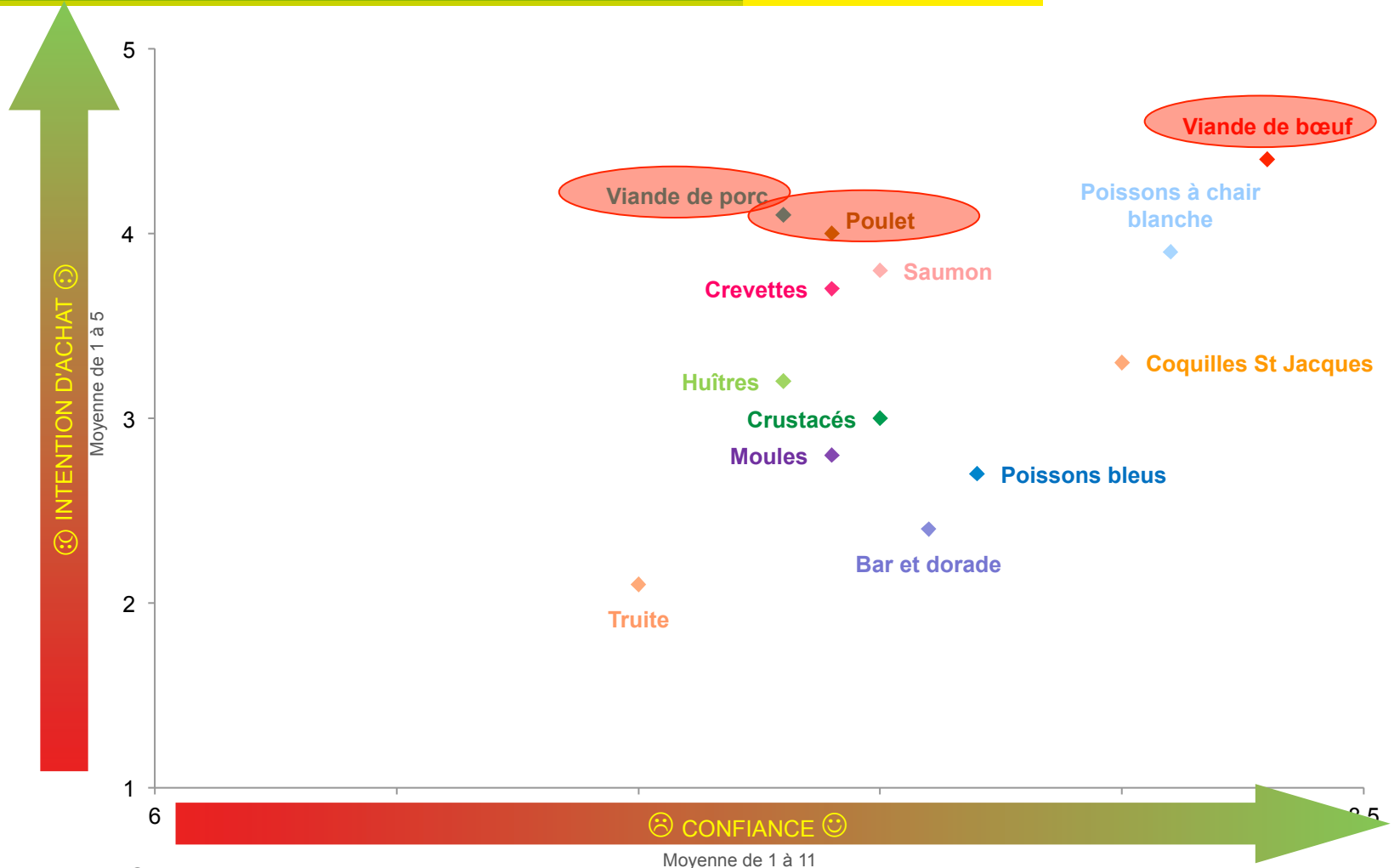
Prix estimé du poisson par rapport à celui de la viande



Q45. Actuellement trouvez-vous que le poisson est...Très cher / Cher / Bon marché / Très bon marché

Source : MICA Research pour FranceAgriMer

Quelle corrélation entre confiance et intention d'achat ?



Source : MICA Research pour FranceAgriMer

Les achats des ménages français de produits aquatiques et carnés

Le panel consommateur Kantar Worldpanel

- Déclaration des achats hebdomadaires de 12.000 ménages français (métropole hors Corse) pour leur consommation à domicile
 - lieu d'achat
 - produit acheté (espèce, morceau, label, ...)
 - quantité achetée
 - prix
 - Compilation et extrapolation à la France entière
- > permet de suivre et comprendre les évolutions des achats des ménages

KANTAR WORLD PANEL High definition inspiration

Saurez-vous classer ces aliments par prix au kilo?



Saurez-vous classer ces aliments par prix au kilo?

Attention, on ne consomme pas ce que l'on achète!



15,5 €/kg



13,6 €/kg



13,1 €/kg



13,3 €/kg



10,7 €/kg



10,0 €/kg



9,5 €/kg



9,2 €/kg



8,6 €/kg



6,3 €/kg



5,8 €/kg



8,0 €/kg



4,62 €/kg



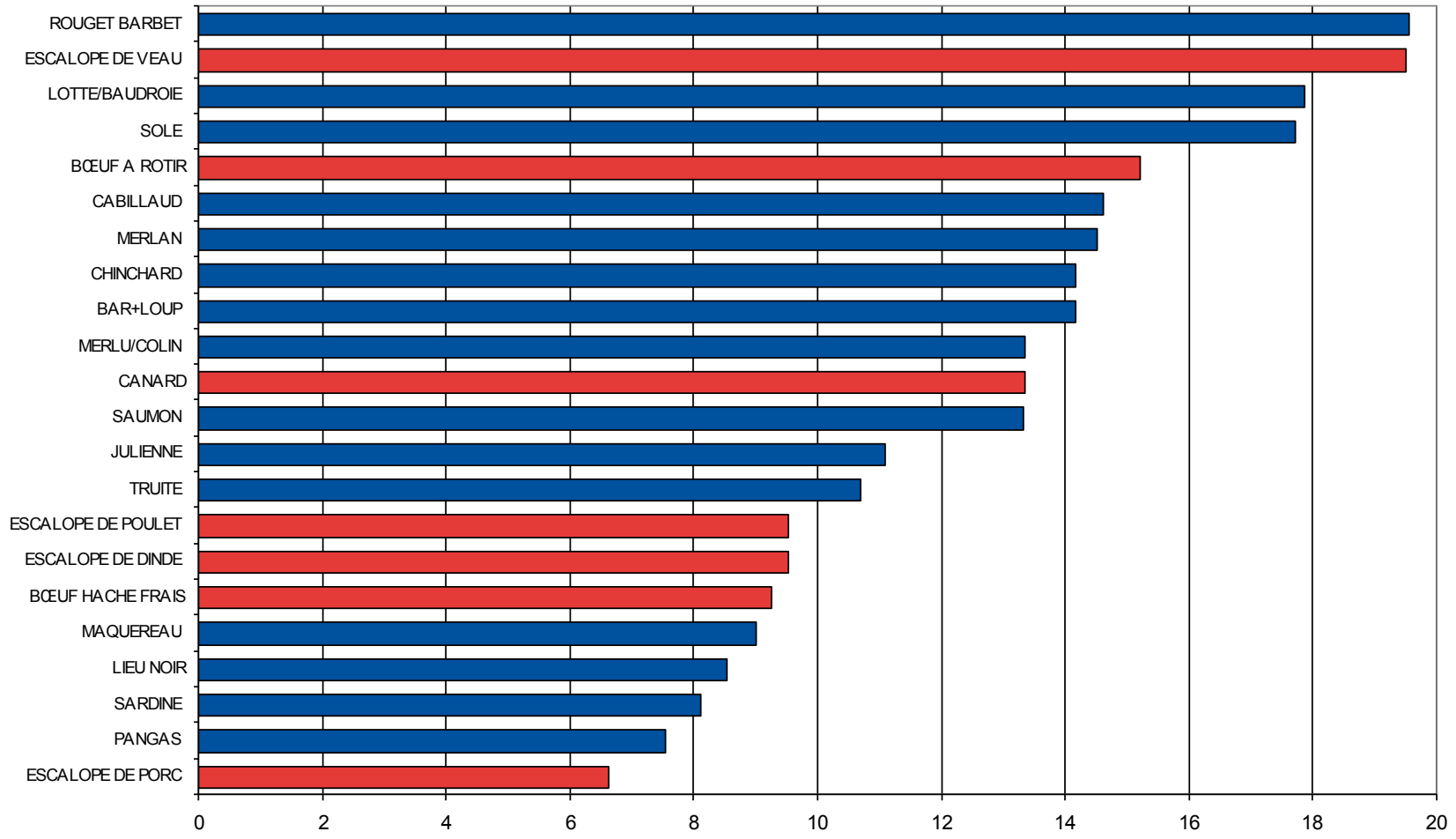
3,4 €/kg

Les produits aquatiques et carnés étudiés

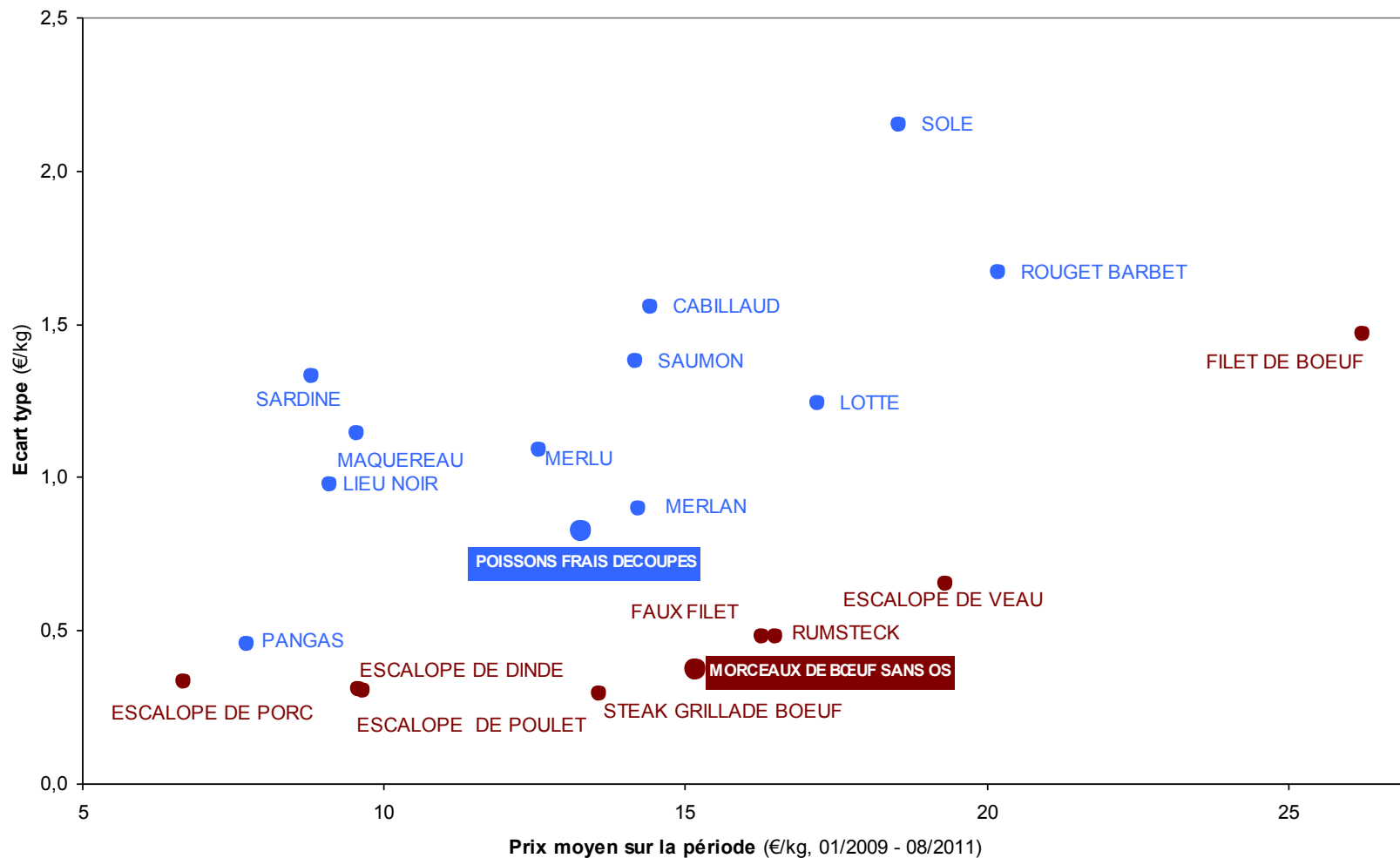
Rendre le plus comparable possible les produits entre les deux familles d'aliment,

- en terme de cuisson :
 - Poissons frais et pièces de viande à griller (cuisson courte)
- en terme d'usage :
 - Moment festif/haut de gamme : saumon fumé, sole, lotte / foie gras, filet de bœuf, veau
 - Consommation courante : cabillaud, saumon, lieu noir, moules, poisson pané, surimi / steak, poulet, escalope de dinde, viande hachée, nuggets, jambon blanc
 - Produits ingrédients : conserve de thon / lardons

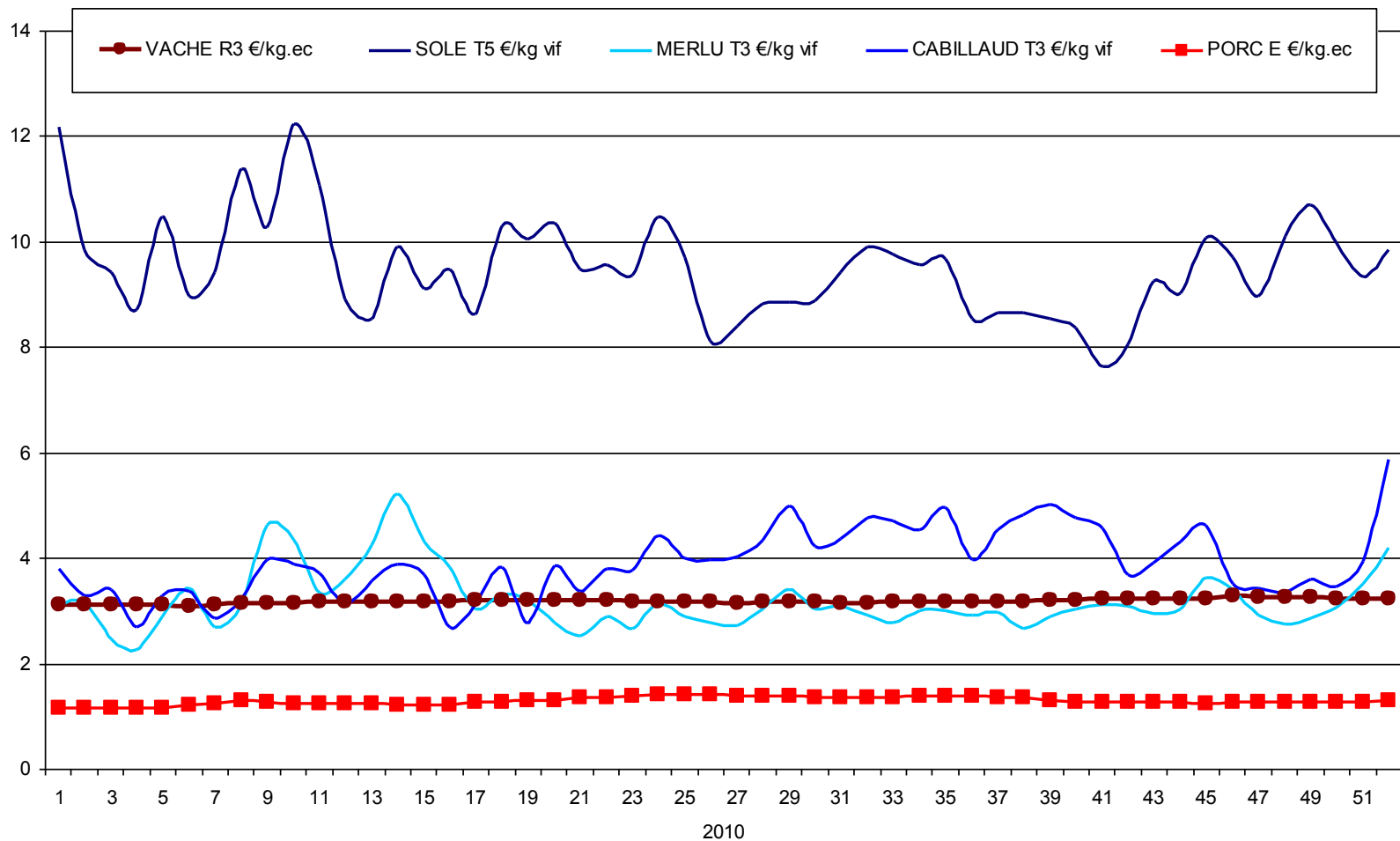
Comparaison Prix Poissons Viandes



Comparaison Prix Poissons Viandes



Cotation hebdomadaire au stade de la production



Les facteurs de variabilité du prix du poisson

- Offre
 - Dans la halle à marée
 - Météo, saisonnalité, quotas, arrêts de pêche
 - Dans les halles à marée voisines
 - Importation
- Demande :
 - Jour de la semaine / période de l'année
 - Météo
 - Demande des clients (promo / besoin à l'export...etc.)

Des tailles de portions et des occasions très variables

Haut de gamme

Saumon fumé	50 g
Foie gras	40 g
Sole, lotte, filet de bœuf, veau	150 g

Surgelé

Poisson pané, pané de volaille	100 g
--------------------------------	-------

Produits « ingrédient »

Conserve de thon, lardons	50 g
---------------------------	------

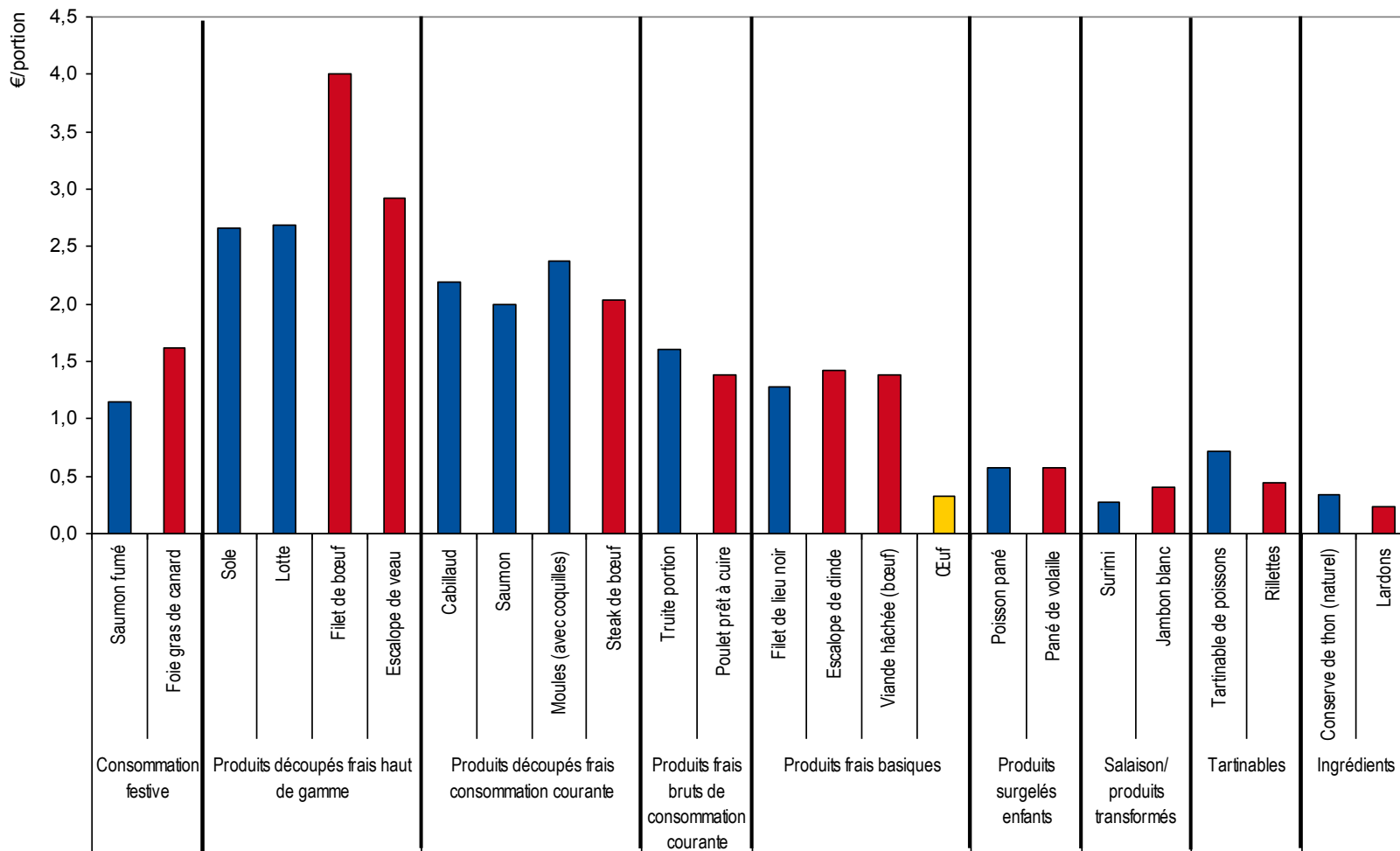
Consommation courante

Cabillaud, saumon, lieu noir, dinde, viande hachée, steak	150 g
Truite	200 g
Poulet PAC	300 g
Œufs	2

Produits transformés

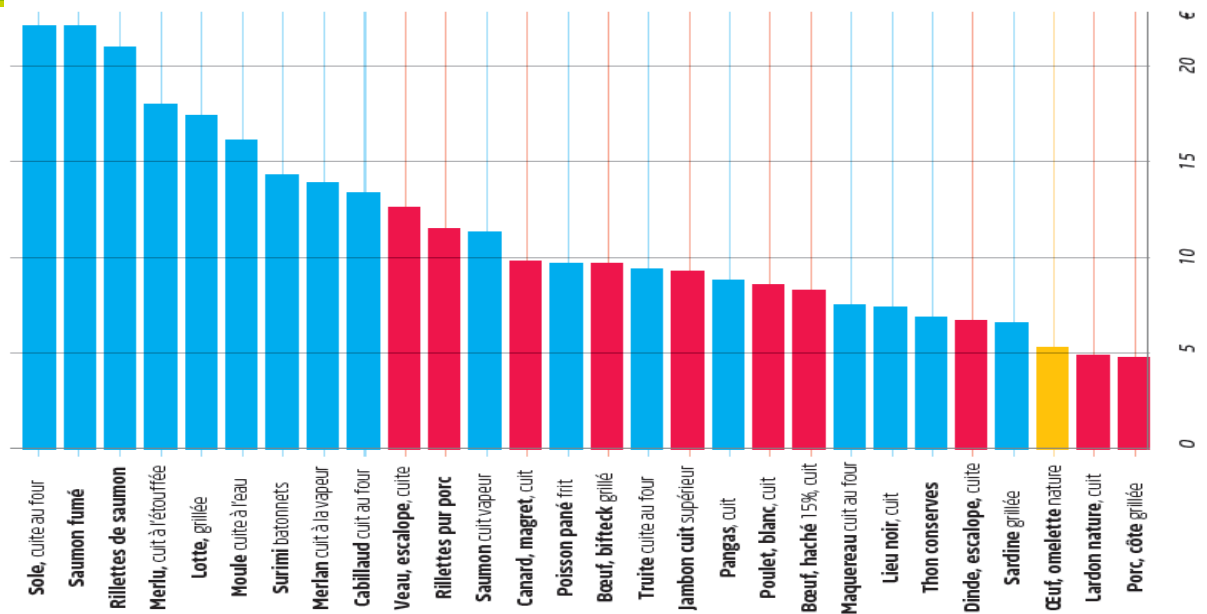
Surimi	45 g
Jambon cuit	40 g
Tartinable de poisson, rilette	50 g

Comparaison par occasion de consommation

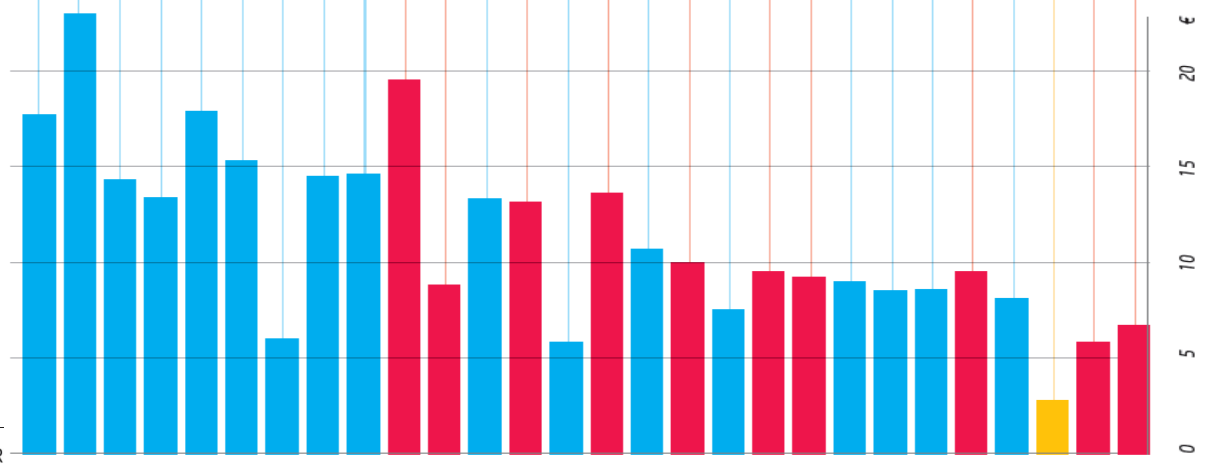


Prix moyen au kilo / prix moyen « à la protéine »

Prix pour 200 g de protéines



Prix pour 1 kg d'aliment comestible



Merci de votre attention