

# Etude de la perception de la gastronomie alsacienne



Rédigé par Brigitte Aumont et Carole Mercier

*Avril 2015*

# INTRODUCTION

# ➤ Contexte, objectif et méthodologie

## Contexte

Pour marquer notre arrivée comme membre partenaire de l'Aria, nous avons voulu montrer... démontrer l'utilité de notre métier, les études marketing.

## Objectif de l'étude

► L'objectif étant de recueillir les avis sur l'image et la consommation de la gastronomie française.

## Méthodologie

<b>Echantillon</b>	<b>512 personnes</b>
<b>Cible</b>	<b>Individus âgés de 18 ans et plus</b>
<b>Méthode de recueil</b>	<b>Web</b>
<b>Mode d'échantillonnage</b>	<b>Représentatif de la population française</b>
<b>Période d'enquête</b>	<b>7 et 8 avril 2015</b>

<b>Echantillon</b>	<b>Marge d'erreur mini</b>	<b>Marge d'erreur maxi</b>
<b>N=512 (base globale)</b>	<b>2,6 pts</b>	<b>4,3 pts</b>

Exemple de marge d'erreur mini : « Pour un résultat de 10%, auprès de 512 interviewés, le % réel est compris entre 7,4% et 14,3% »

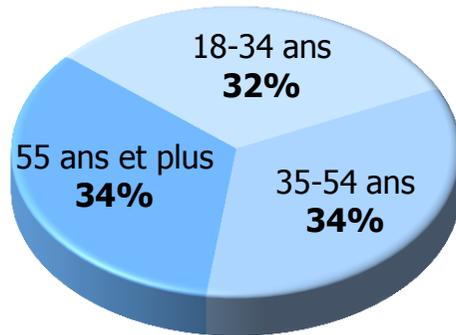
Exemple de marge d'erreur maxi : « Pour un résultat de 50%, auprès de 512 interviewés, le % réel est compris entre 45,7% et 54,3% »

Plus le résultat est tranché et plus la marge d'erreur se rapproche de son minimum.

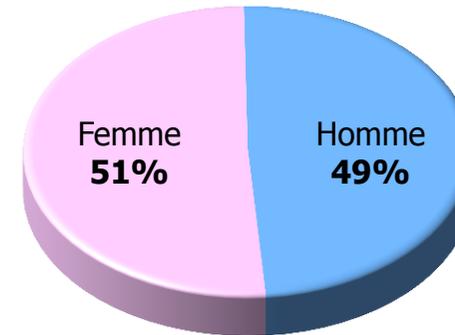
# Profil des répondants

# ➤ Profil des répondants (1/3)

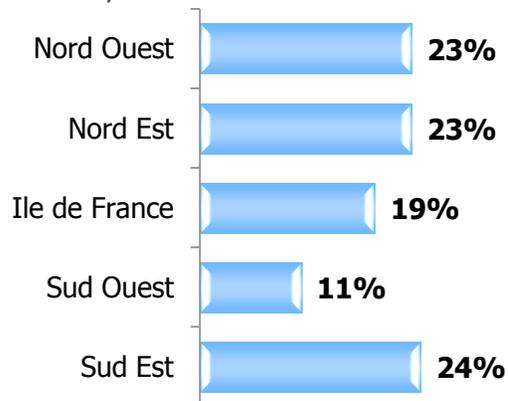
S1\_ Quel âge avez-vous ?  
512 rép.



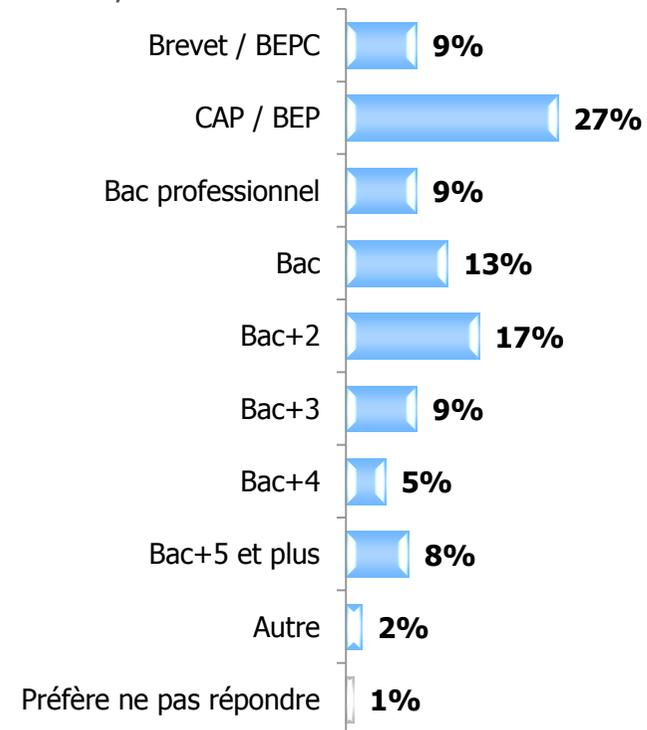
S2\_ Êtes-vous :  
512 rép.



S3\_ Veuillez sélectionner la région où vous habitez :  
512 rép.

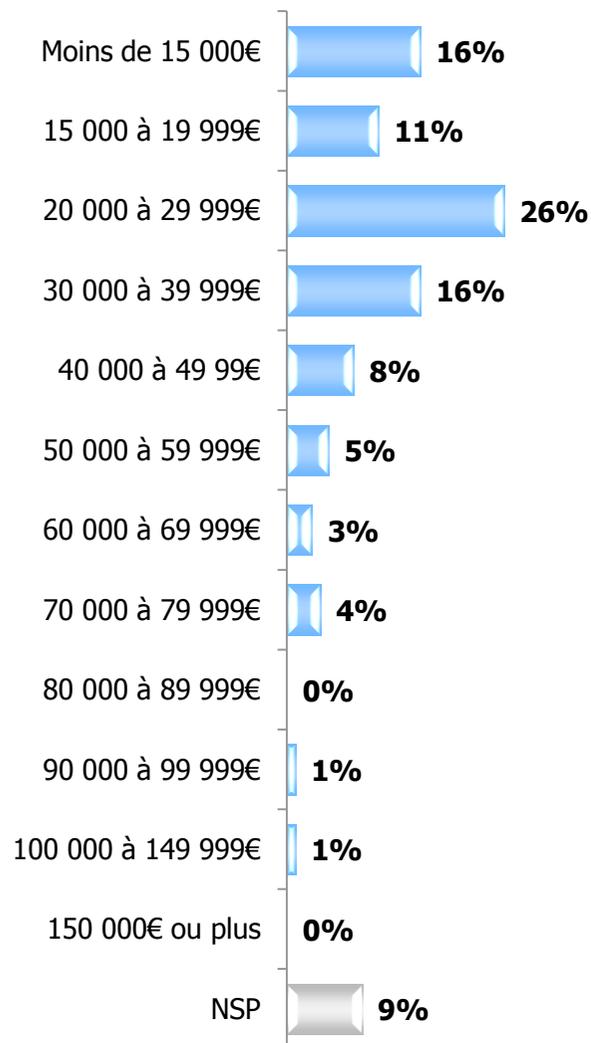


S4\_ Quel est votre niveau d'étude ?  
500 rép.



## ➤ Profil des répondants (2/3)

S5\_ Quel est le revenu annuel brut de votre foyer ?  
497 rép.

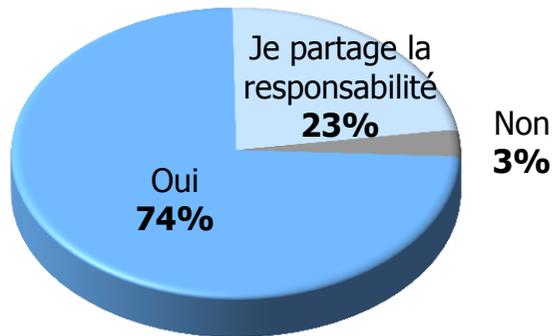


S6\_ Situation professionnelle :  
502 rép.

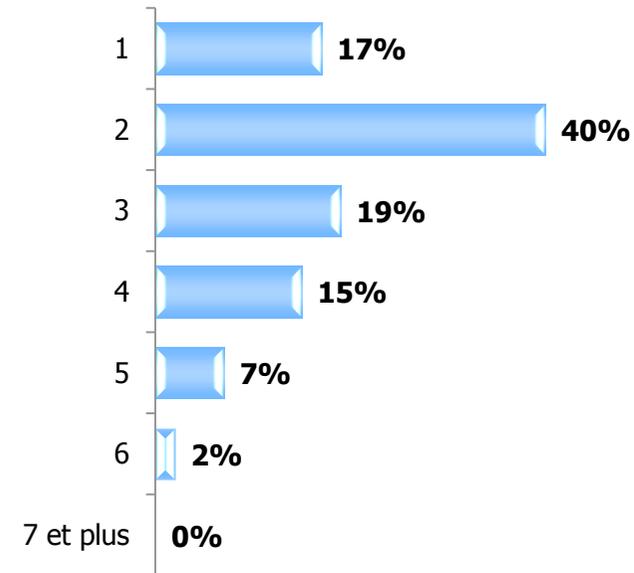


## ➤ Profil des répondants (3/3)

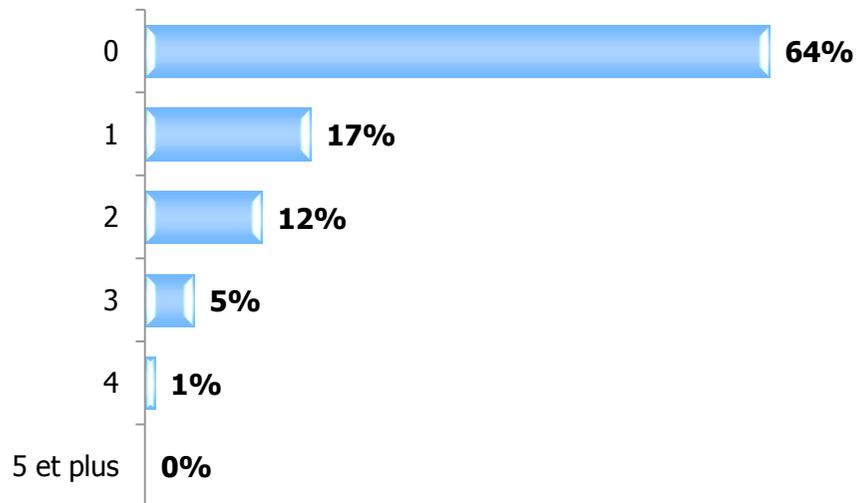
S8\_Etes-vous le responsable des achats de votre foyer ?  
500 rép.



S10\_Nombre de personnes dans votre foyer, vous compris :  
501 rép.



S9\_Nombre d'enfants de moins de 18 ans dans votre foyer :  
500 rép.



# Synthèse des résultats

Régions les plus riches en matière de gastronomie :

3 réponses possibles parmi 21 régions proposées

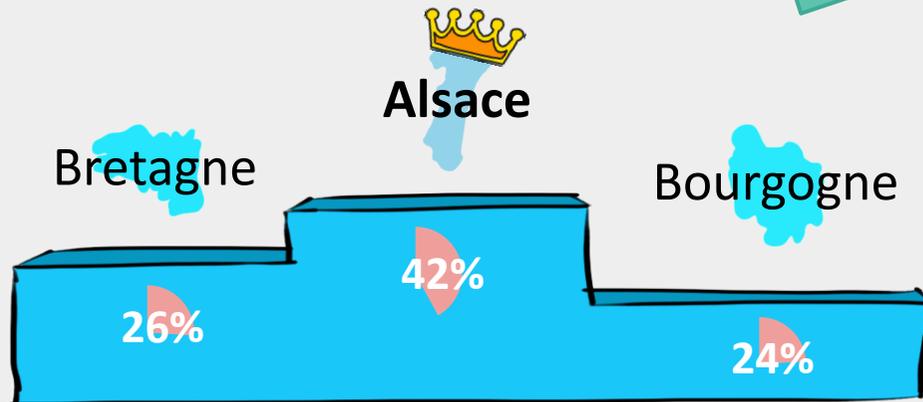
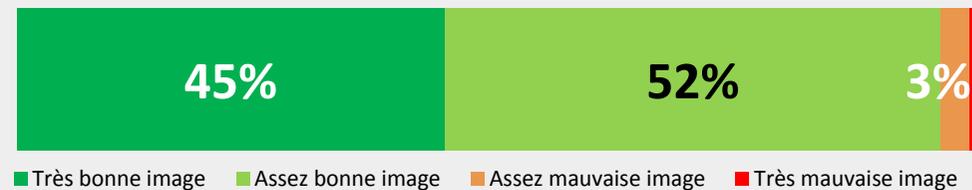


Image des produits alimentaires et spécialités alsaciennes

Image positive : **97%**



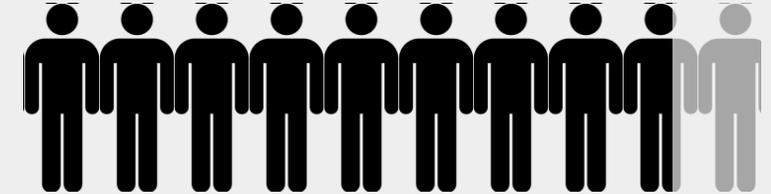
## Rappel méthodologique

Etude réalisée par EDInstitut pour l'Aria sur la base de 512 personnes interrogées par Internet le 7 et 8 avril 2015, représentatif de la population française.

Taux de consommation de produits alsaciens :

Ont déjà consommé au moins une fois des produits alimentaires ou spécialités alsaciennes

**88 %**



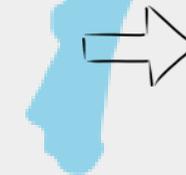
Lieux de consommation des produits alsaciens :

A domicile ?



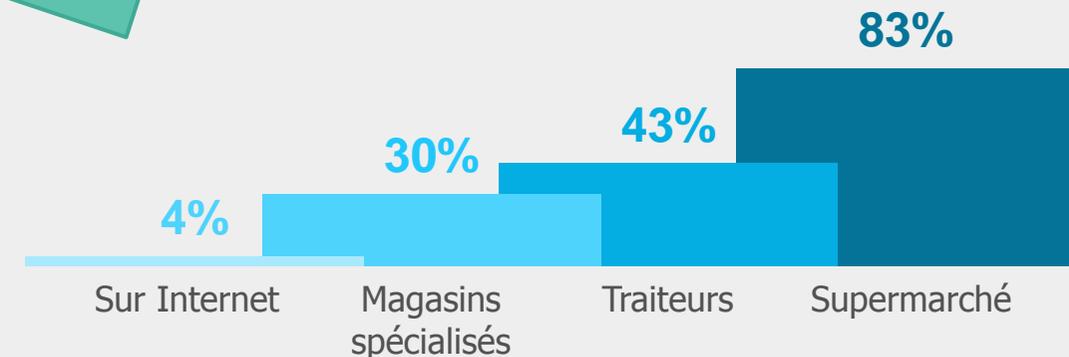
**67%**

Consommation de produits alsaciens en dehors de l'Alsace ?



**76 %**

Lieux d'achat des plats préparés ou des ingrédients alsaciens :

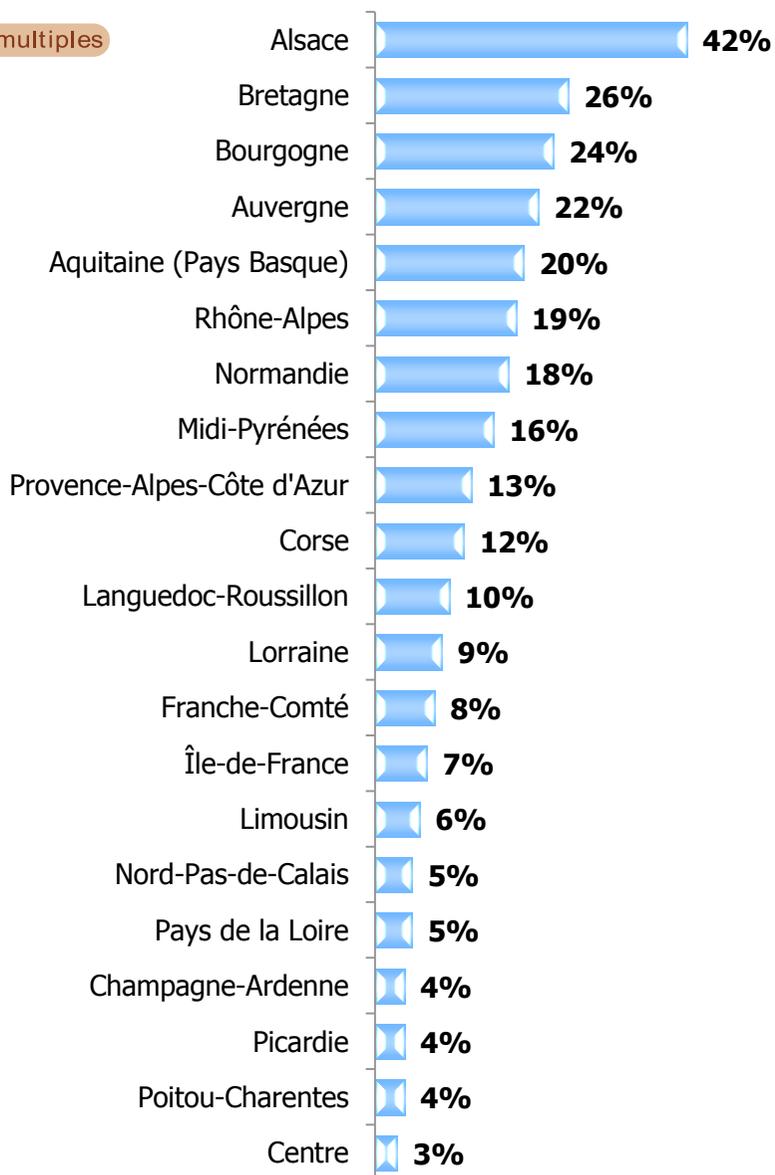


# Résultats détaillés

# ➤ L'Alsace, région gastronomique de référence

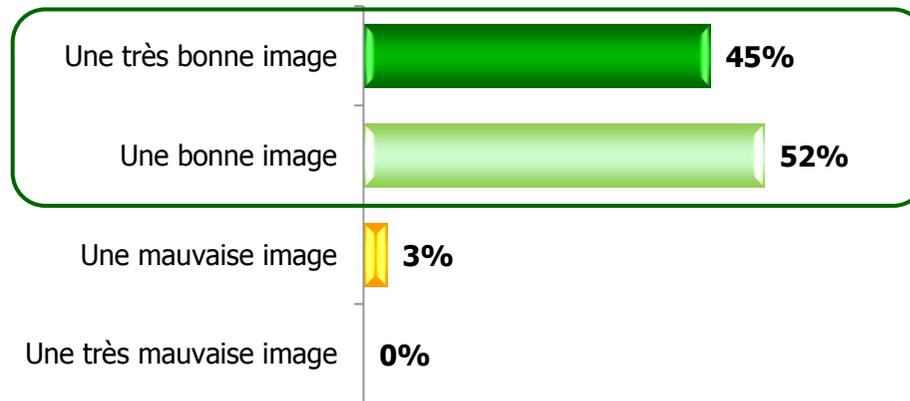
Q1\_Quelles sont pour vous les 3 régions françaises les plus riches en matière de gastronomie ?  
512 rép.

**i Réponses multiples**



# ➤ Des produits alsaciens particulièrement bien perçus

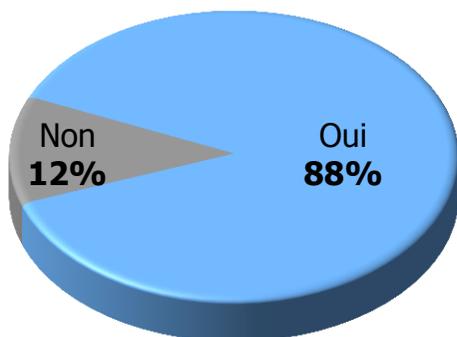
Q6\_Concernant les produits alimentaires et spécialités alsaciennes, diriez-vous que vous en avez :  
512 rép.



**97%**

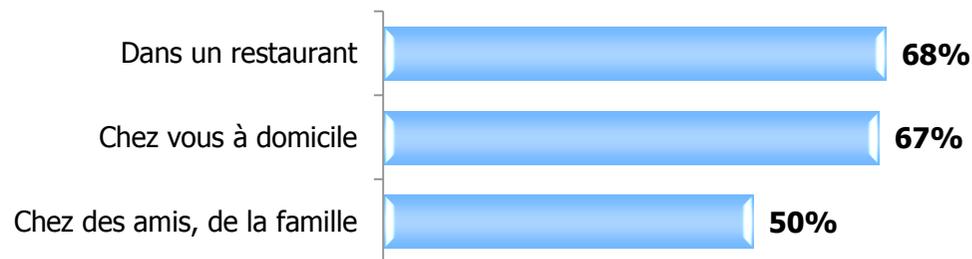
# ➤ Les produits alsaciens sont consommés soit au restaurant soit à domicile

Q2\_ Avez-vous déjà consommé des produits alimentaires ou spécialités culinaires alsaciennes ?  
512 rép.



Q3\_ Et plus précisément, les avez-vous consommé(e)s :  
443 rép. (Q2=Oui)

**i Réponses multiples**



Q4\_ Les avez-vous consommé(e)s :  
443 rép. (Q2=Oui)

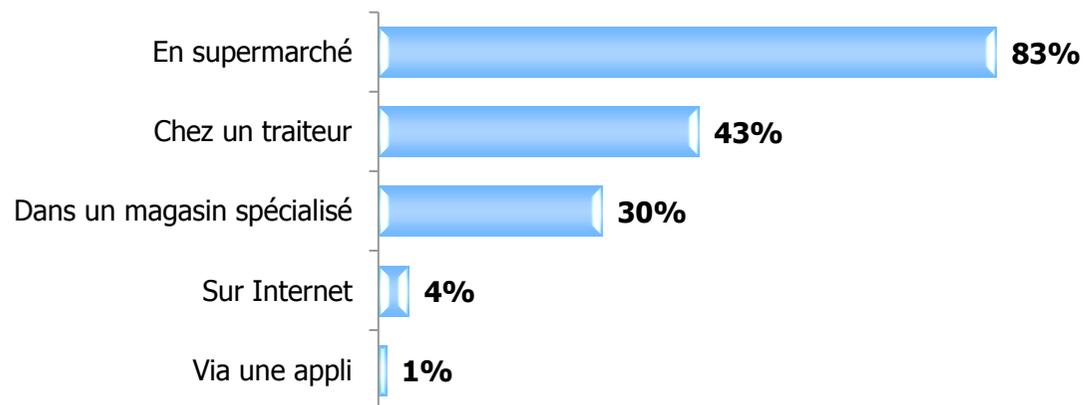
**i Réponses multiples**



# ➤ Les produits alsaciens consommés à domicile sont majoritairement achetés en GMS

Q5\_ Où les avez-vous acheté(e)s ?  
287 rép. (Q3=Chez vous à domicile)

**i** Réponses multiples



# Nous contacter

**edinstitut**  
www.edinstitut.com

**Brigitte Aumont**  
[brigitte.aumont@edinstitut.com](mailto:brigitte.aumont@edinstitut.com)  
03.90.40.13.19

**Carole Mercier**  
[carole.mercier@edinstitut.com](mailto:carole.mercier@edinstitut.com)  
03.90.40.13.05

## Site institutionnel



[www.edinstitut.com](http://www.edinstitut.com)

**Siège**  
204 avenue de Colmar  
67100 Strasbourg  
Tél. 03.90.40.13.13

**Agence de Dijon**  
22 rue Crébillon  
21000 Dijon  
Tél. 09.71.50.08.94

## Le blog d'EDinstitut



[www.verbatim-marketing.com](http://www.verbatim-marketing.com)