



HAL
open science

Aliments biologiques transformés : explorer l'écart entre chercheurs et consommateurs

Ida Fartsi, Ivan Dufeu, Gwenaëlle Briand Decré, Jean-Marc Ferrandi, Gildas Appéré, Muriel Travers, Rodolphe Vidal

► To cite this version:

Ida Fartsi, Ivan Dufeu, Gwenaëlle Briand Decré, Jean-Marc Ferrandi, Gildas Appéré, et al.. Aliments biologiques transformés : explorer l'écart entre chercheurs et consommateurs. Journées de Recherche en Sciences Sociales, Apr 2021, Clermont Ferrand, France. hal-04431963

HAL Id: hal-04431963

<https://hal.science/hal-04431963>

Submitted on 1 Feb 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Aliments biologiques transformés : explorer l'écart entre chercheurs et consommateurs

Fartsi I.¹, Dufeu I.², Briand-Decré G.³, Ferrandi J-M.⁴, Appéré G.², Travers M.³, Vidal V.¹

¹ITAB, Pôle Qualités et Transformation; ²Université d'Angers, Granem; ³Université de Nantes, LEMNA; ⁴ONIRIS, Nantes

La croissance de la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique (produits bio) est tirée par la consommation de produits transformés ces dernières années. Dans ce contexte, la question des critères appliqués à la transformation se pose de façon particulièrement aigüe. Dans les standards de la bio et notamment dans le règlement européen, ces critères, sont souvent rédigés de manière minimaliste. Les instances politiques, industrielles et scientifiques ont pris conscience de la nécessité d'encadrer davantage la transformation bio, notamment en vue du nouveau cahier des charges européen en 2022. Toutefois, la transformation alimentaire a souvent été analysée selon le point de vue d'experts en sciences des aliments, et les parties prenantes ont conscience d'un manque criant de recherche sur la manière dont les consommateurs perçoivent la transformation alimentaire dans le secteur de la bio. Cet article propose ainsi d'analyser le regard des consommateurs, en confrontant la réglementation actuelle, et les travaux de recherche aux expressions des attentes et perceptions des consommateurs dans une approche marketing. Une série d'entretiens semi-directifs et une enquête menée auprès de 422 consommateurs a permis de valider une échelle de mesure quant aux expressions des attentes. Une hiérarchisation des scores a aussi été réalisée, ainsi qu'un traitement multivarié. Sans surprise, la naturalité ressort comme étant une dimension importante et vient renforcer la littérature déjà existante en alimentation biologique. D'autres dimensions ont été mises en évidence et mesurées, notamment le *minimal processing*. Les analyses sont toujours en cours, mais le résultat le plus important est la mise en évidence de l'écart entre l'attention des chercheurs et professionnels de l'alimentation, portée essentiellement sur les effets de la transformation sur la nature du produit, et l'attention des consommateurs, portée essentiellement sur la nature des procédés eux-mêmes.

Mots-clés : agriculture biologique, consommateurs, naturalité, transformation alimentaire