



INTÉRÊT PORTÉ PAR LES FRANÇAIS À LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

À l'attention d'Eugénie Garin et de Mathieu la Fay

Vos contacts:

Emilie CHIGNIER – emilie.chignier@csa.eu / +33 1 57 00 58 74

Marion DUBOIS - marion.dubois@csa.eu / +33 1 57 00 57 77



Janvier 2019 / Étude n°1801173

SOMMAIRE

I

LE REPAS À TABLE : un instant essentiel de plaisir et de convivialité

II

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE...

A. Se traduit par des plats emblématiques de qualité et un certain art de recevoir

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE...

B. Représente un véritable atout à promouvoir à l'international

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE...

C. La reconnaissance comme patrimoine de l'humanité par l'UNESCO est une distinction source de fierté pour les Français

III

LA TRANSMISSION...

Du plaisir de manger passe par la famille même si l'école a un véritable rôle à jouer dans l'éducation des jeunes à l'alimentation et au goût.

Méthodologie



MODE DE RECUEIL

Questionnaire auto-administré
en ligne sur notre access panel
propriétaire CSA Link

Durée de questionnaire : 6 min



DATES DE TERRAIN



CIBLE INTERROGÉE

Échantillon représentatif de
1 000 Français
de 18 ans et plus,
constitué d'après la méthode des quotas
(sexe, âge, profession de l'interviewé(e), région, taille
d'agglomération).

Les résultats sont redressés sur les variables de quotas.

Un échantillon représentatif des Français.

Profil socio-démographique du répondant

(n=1000)

SEXE

quota



Femme

52%



Homme

48%

AGE

quota



18 à 24
ans

10%

25 à 34
ans

16%

35 à 49
ans

26%

50 à 64
ans

25%

65 ans
et plus

23%



Âge moyen:
48,4 ans

PROFESSION

quota



CSP+

30%



CSP-

31%

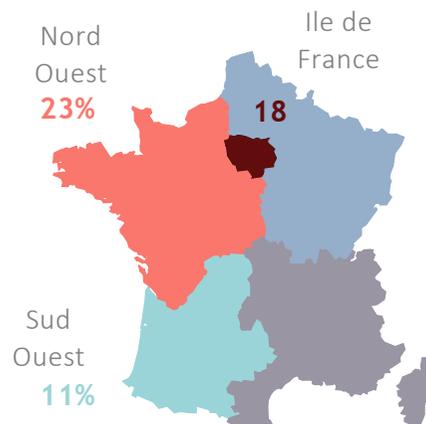


Inactifs

40%

REGION UDA 5

quota



TAILLE DU FOYER



21%



39%



40%

COMPOSITION DU FOYER



Sans enfant

60%



Avec enfants

40%



15%
0-6 ans



17%
7-14 ans



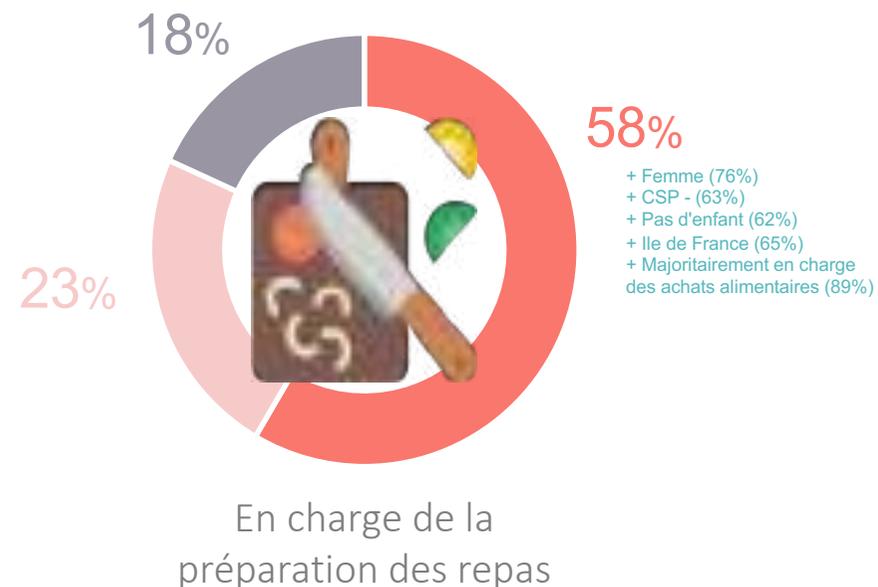
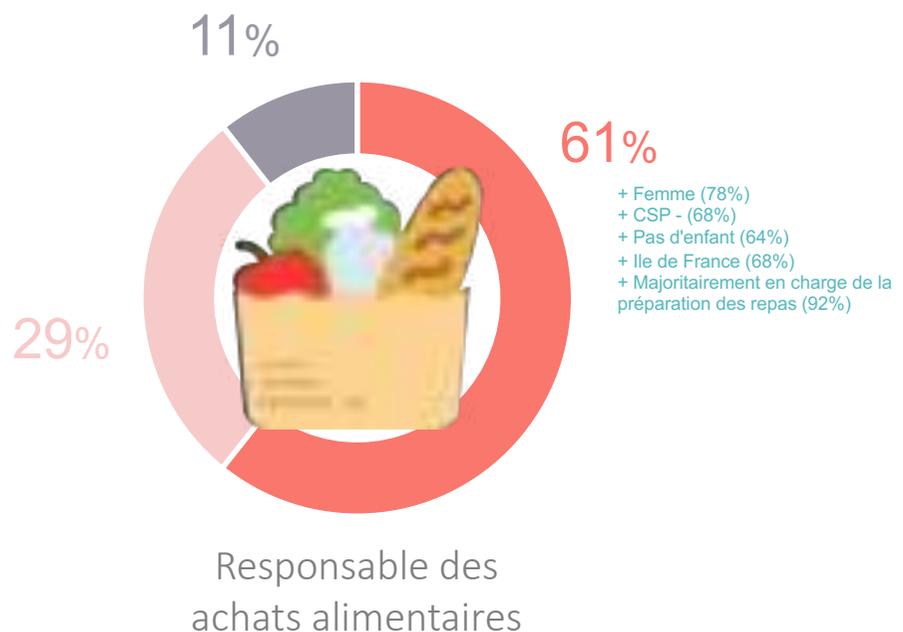
19%
15 ans et plus

Le responsable des achats alimentaires est également le plus souvent en charge de la préparation des repas. Ces tâches incombent plus régulièrement aux femmes.

Implication du répondant dans les repas du foyer

(n=1000)

B1. Au sein de votre foyer, qui est ... ?



■ Majoritairement vous ■ Autant vous qu'un autre membre du foyer ■ Majoritairement un autre membre du foyer



I

**LE REPAS À TABLE :
UN INSTANT ESSENTIEL DE PLAISIR ET DE
CONVIVIALITÉ**

Le repas à table est essentiel pour une grande majorité de Français et plus encore pour les familles avec enfants.

Les Français et leur repas

(n=1000)

B2. De façon générale pour vous, se mettre à table c'est plutôt...

QC2. Pour vous, le repas est avant tout synonyme de... (En 1^{er} ? En 2^{ème} ?)

Le repas à table est **essentiel**



pour

des Français

- + CSP + (70%)
- + Foyer avec enfant(s) (71%)
- + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (75%)

Plaisir de se retrouver tous autour d'une table pour un moment plaisant

Nécessaire  pour **31%**
parce qu'il faut bien manger, tout le monde passe à table en même temps et mange la même chose pour des raisons pratiques et de logistique

Facultatif  pour **4%**
chacun mange quand il veut, ce qu'il veut, où il veut



Le repas à table est **essentiel**
pour **71%**

des familles avec enfant(s)
Vs. 65% pour l'ensemble

Ce moment est avant tout synonyme de plaisir, de convivialité et de partage.

Les Français et leur repas

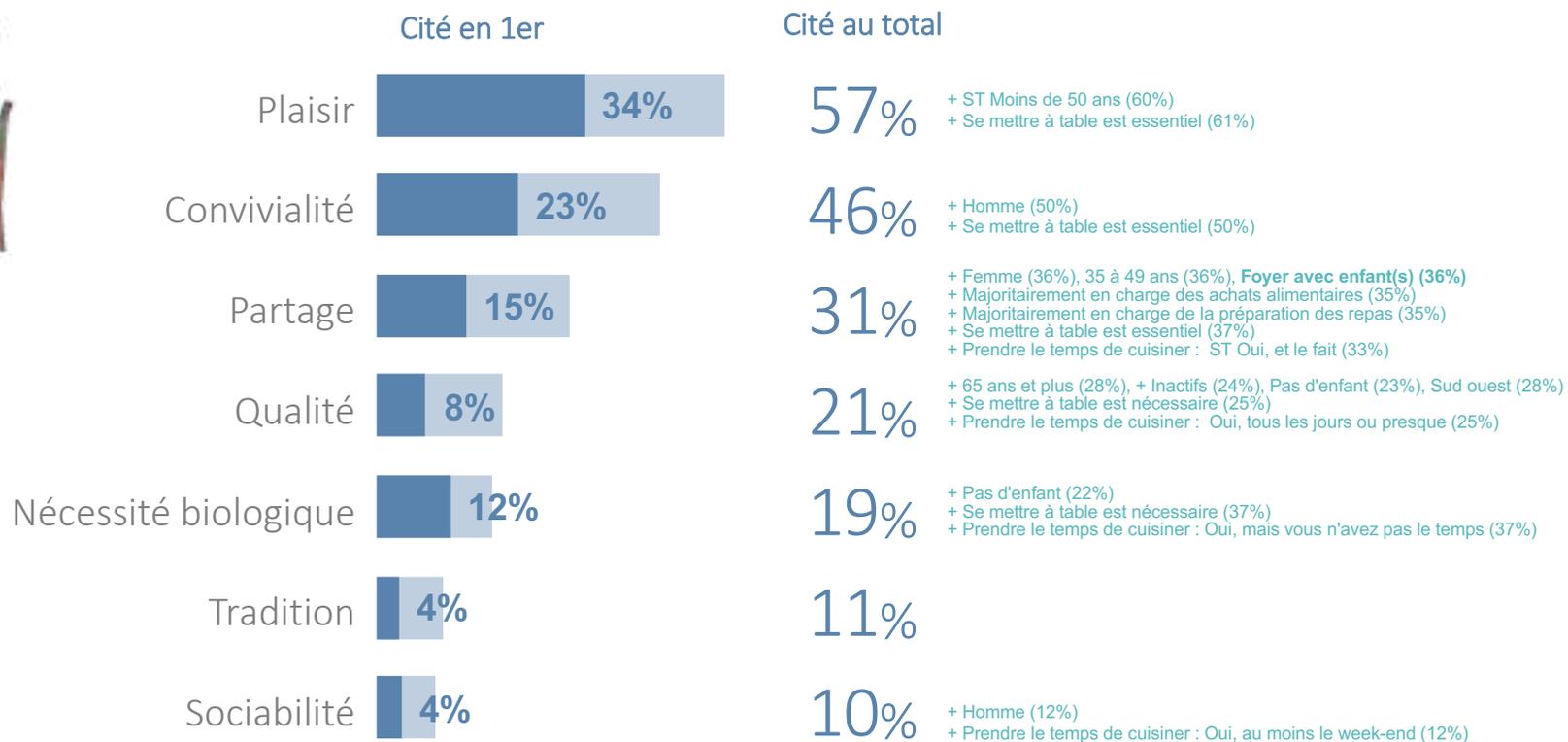
(n=1000)

B2. De façon générale pour vous, se mettre à table c'est plutôt...

QC2. Pour vous, le repas est avant tout synonyme de... (En 1^{er} ? En 2^{ème} ?)



Un repas synonyme de ...



Si cet instant est unanimement considéré comme convivial et facteur de lien social, il peut parfois s'avérer être une contrainte, notamment pour les plus jeunes ou encore la personne en charge de sa préparation.

(n=1000)

Les Français et leur repas

QC3. Dans quelle mesure êtes-vous tout à fait, plutôt, plutôt pas ou pas du tout d'accord avec les phrases suivantes. Selon vous, les repas pris à table représentent... ?



Perceptions des Français sur les repas pris à table

ST D'accord

Un moment de convivialité



98%

+ 65 ans et + (100%), + Inactifs (99%)
+ Se mettre à table est essentiel (100%)
+ Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (99%)

Un facteur de lien social entre amis, en famille ou / entre collègues



96%

+ ST 35 ans et plus (97%)
+ CSP + (99%)
+ Se mettre à table est essentiel (98%)
+ Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (98%)

Une coupure indispensable dans la journée



92%

+ Se mettre à table est essentiel (94%)
+ Prendre le temps de cuisiner : ST Oui, et le fait (93%)

Une contrainte



11%

+ Femme (13%), + 18 à 24 ans (22%), 25 à 34 ans (15%)
+ Achats alimentaires : Majoritairement vous (13%)
+ Préparation des repas : Majoritairement vous (13%)
+ Se mettre à table est nécessaire (19%)
+ Prendre le temps de cuisiner : Oui, au moins le week-end (14%), Oui, mais vous n'avez pas le temps (23%)



II

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE



A

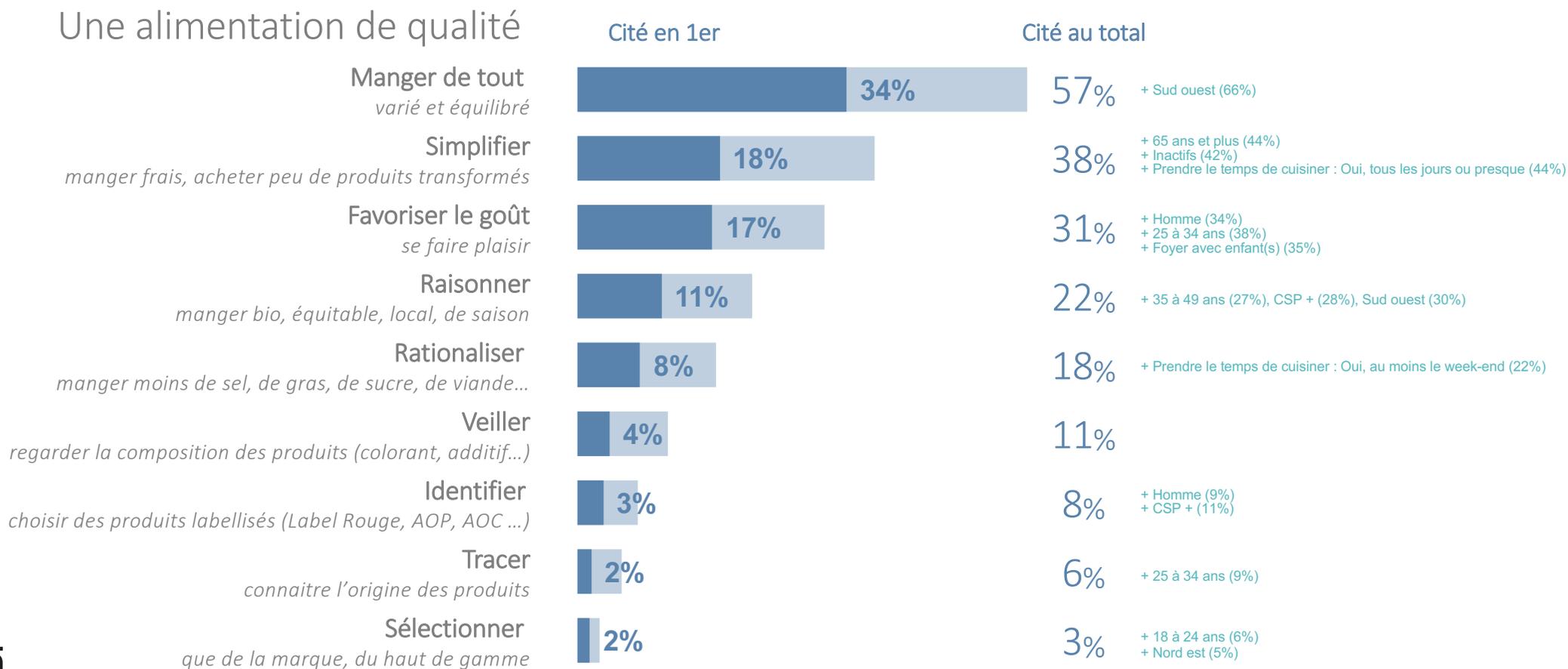
**... SE TRADUIT PAR DES PLATS EMBLÉMATIQUES DE
QUALITÉ ET UN CERTAIN ART DE RECEVOIR**

(n=1000)

Une alimentation de qualité doit avant tout être variée et équilibrée. Elle doit par ailleurs être composée de produits frais et privilégier le goût avant de raisonner ou rationaliser. Les problématiques d'origine des produits ou de composition sont assez peu évoquées comme critères prioritaires.

Perception d'une alimentation de qualité

QB3. Pour vous, avoir une alimentation de qualité c'est avant tout... .. (En 1^{er} ? En 2^{ème} ?)



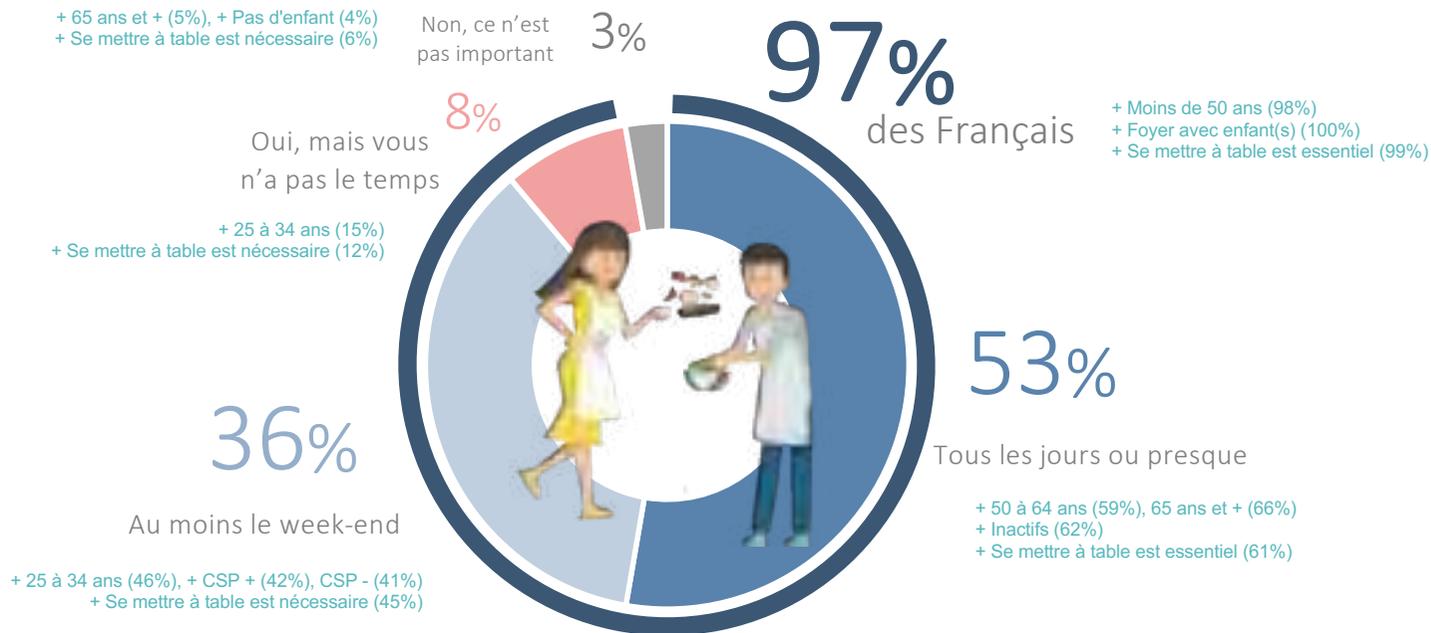
Ainsi, les Français considèrent qu'il est important de prendre le temps de cuisiner. Plus de la moitié le fait d'ailleurs tous les jours ou presque, notamment les plus âgés.

Perception d'une alimentation de qualité

(n=1000)

QC6. Pour vous est-ce important de continuer à prendre le temps de cuisiner ?

Prendre le temps de cuisiner est **important** pour ...



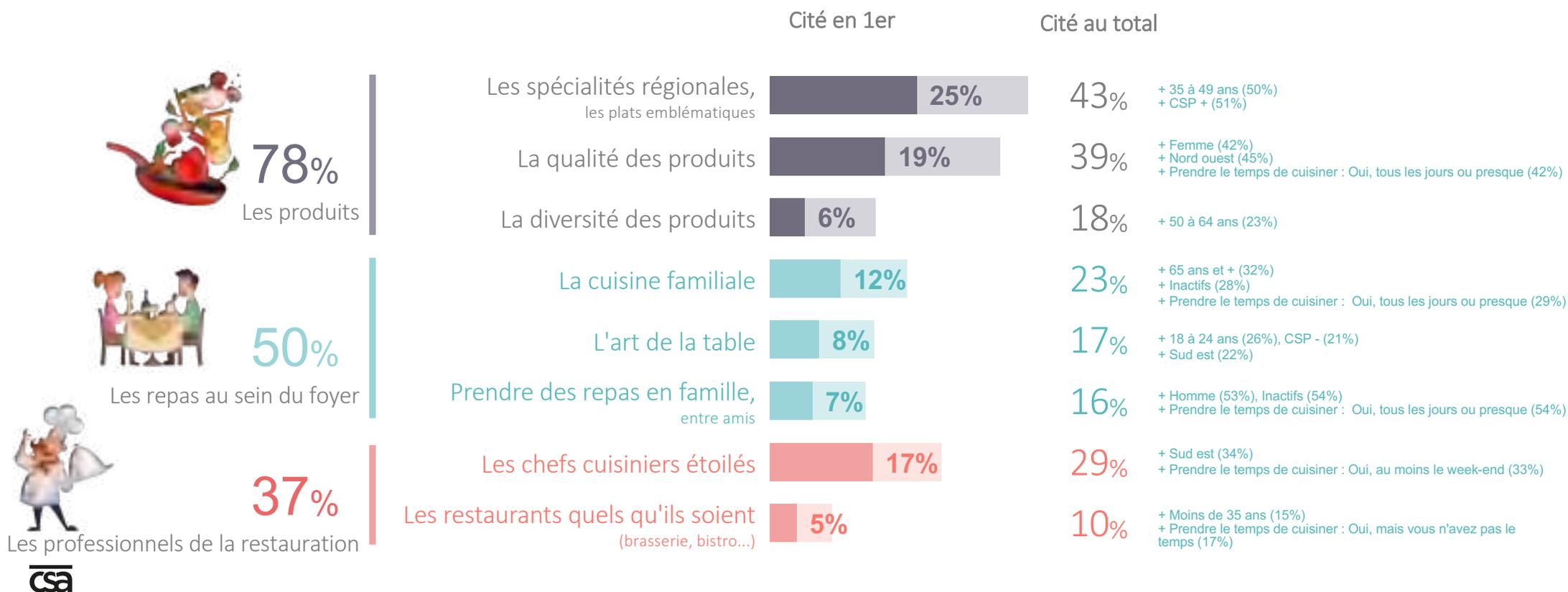
La gastronomie française est principalement incarnée par les spécialités régionales emblématiques et des produits à la qualité reconnue. Les professionnels de la restauration sont davantage cités par les répondants n'ayant pas forcément le temps de cuisiner tous les jours.

(n=1000)

Incarnation de la gastronomie

QC1. Pour vous la gastronomie française est avant tout incarnée par... (En 1^{er} ? En 2^{ème} ?)

Incarnation de la gastronomie française



La gastronomie française, c'est aussi l'art de recevoir. Ainsi, l'apéritif fait partie de la tradition pour 9 Français sur 10 et plus encore chez les 25-49 ans.

La présentation de la table fait l'objet d'une attention toute particulière pour une grande majorité de Français, notamment pour les plus âgés.

L'art de recevoir

(n=1000)

QC4. Selon vous, l'apéritif fait-il partie de la tradition française ?

QC5. Lorsque vous recevez du monde chez vous, prêtez-vous une attention particulière à la présentation de votre table (nappes, vaisselle, décors, présentation...)?

L'art de recevoir à la française

L'apéritif, une tradition pour



92%

des Français

- + Moins de 50 ans (94%)
- + Foyer avec enfant(s) (96%)
- + Se mettre à table est essentiel (95%)
- + Prendre le temps de cuisiner : ST Oui, et le fait (93%)

dont 46%

tout à fait d'accord

- + 25 à 34 ans (53%), 35 à 49 ans (52%)
- + CSP + (54%), Foyer avec enfant(s) (52%)
- + Se mettre à table est essentiel (49%)
- + Prendre le temps de cuisiner : ST Oui, et le fait (47%)

Une attention toute particulière portée à la présentation de sa table pour



90%

des Français

- + 50 à 64 ans (93%) 65 ans et + (95%)
- + Inactifs (92%)
- + Se mettre à table est essentiel (92%)
- + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (93%)

dont 45%

tout à fait d'accord

- + 65 ans et + (59%), Inactifs (52%)
- + Se mettre à table est essentiel (49%)
- + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (56%)



B

**... REPRÉSENTE UN VÉRITABLE ATOUT À
PROMOUVOIR À L'INTERNATIONAL**

La gastronomie française est considérée comme une chance pour la France de rayonner à l'international et d'attirer des touristes dans notre pays, notamment pour les Français les plus âgés.

(n=1000)

La gastronomie française à l'international

QC13. Considérez-vous que la gastronomie française est un vecteur de rayonnement de la France à l'étranger ?

QC14. Et considérez-vous la gastronomie française comme un facteur d'attractivité pour faire venir des touristes en France ?

Perception de la gastronomie française comme ...

Un vecteur de rayonnement de la France à l'étranger



pour **97%** des Français

dont **69%**
tout à fait d'accord

- + 65 ans et plus (100%)
- + Se mettre à table est essentiel (98%)
- + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (98%)

- + Homme (72%)
- + 65 ans et plus (79%), CSP + (74%)
- + IDF (76%)
- + Se mettre à table est essentiel (74%)
- + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (77%)

Un facteur d'attractivité pour faire venir des touristes en France



pour **96%** des Français

dont **63%**
tout à fait d'accord

- + 65 ans et plus (99%)
- + Se mettre à table est essentiel (97%)
- + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (97%)

- + 35 ans et plus (66%)
- + CSP + (70%)
- + Se mettre à table est essentiel (68%)
- + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (71%)

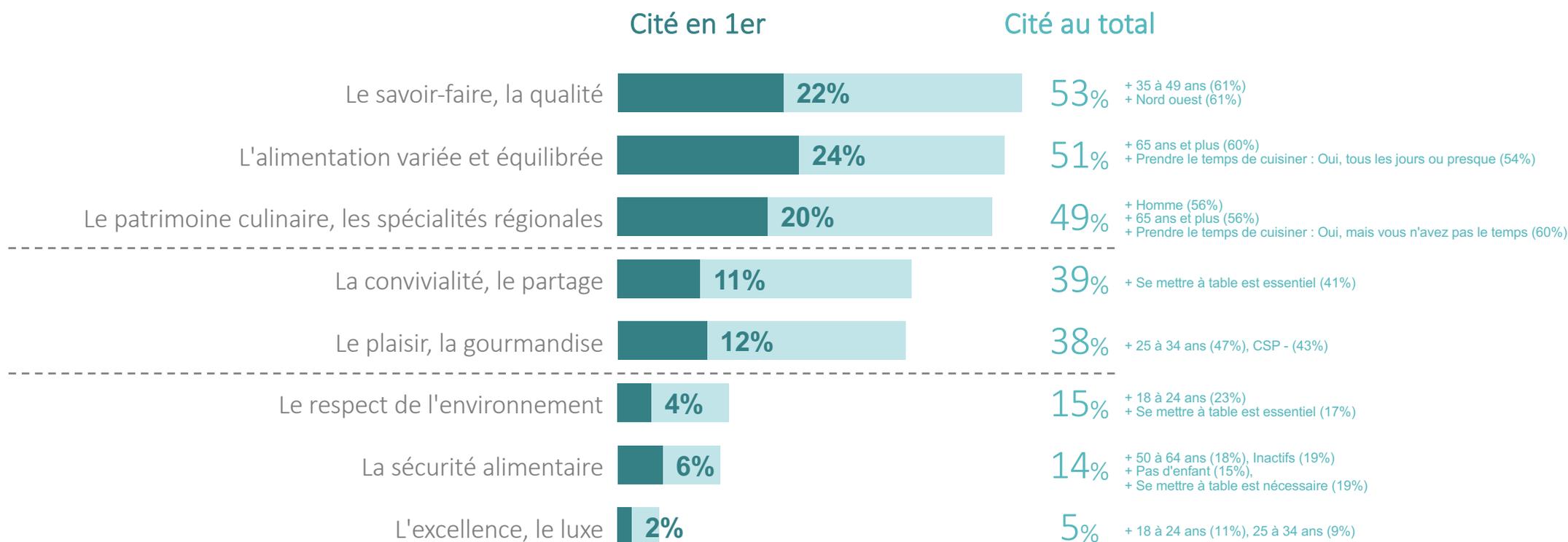
Pour sa promotion, le modèle alimentaire français doit s'appuyer sur les piliers qui caractérisent la qualité alimentaire et la gastronomie française : manger de tout d'une part et la qualité des produits et le patrimoine culinaire riche d'autre part.

(n=1000)

Le modèle alimentaire français

QC11. Selon vous, quelles sont les principales valeurs que devraient véhiculer le modèle alimentaire français ?... (En 1^{er} ? En 2^{ème} ?)

Les valeurs que doit véhiculer le modèle alimentaire français



Pour les Français, le salon international de l'agriculture est avant tout une vitrine de notre agriculture . Pour autant , les sondés admettent que c'est aussi un lieu de rencontres et d'échanges sur les produits du terroir avec leurs ambassadeurs que sont les paysans Français.

(n=1000)

Perception du Salon de l'Agriculture

QC18. Chaque année le salon de l'agriculture attire un grand nombre de visiteurs à Paris. Selon vous, cet événement est... (En 1^{er} ? En 2^{ème} ?)



Perceptions du Salon de l'Agriculture

Cité en 1er

Cité au total

Une vitrine de notre agriculture française



+ Homme (66%), CSP+ (66%), 65 ans et + (66%)
+ Prendre le temps de cuisiner : Oui, mais vous n'avez pas le temps (75%)

Un lieu pour rencontrer les agriculteurs, les artisans, les producteurs...



46%

Un lieu pour goûter des produits du terroir



30%

+ Majoritairement en charge des achats alimentaires (33%)
+ Majoritairement en charge de la préparation des repas (33%)
+ Prendre le temps de cuisiner : ST Oui, et le fait (32%)

Un lieu pour découvrir tous les métiers de la terre et de bouche



27%

+ 18 à 24 ans (41%)
+ Foyer de 3 personnes ou plus (33%)
+ Foyer avec enfant(s) (14%)

Une vitrine de notre gastronomie française



23%

+ 50-64 ans (28%)
+ Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (26%)

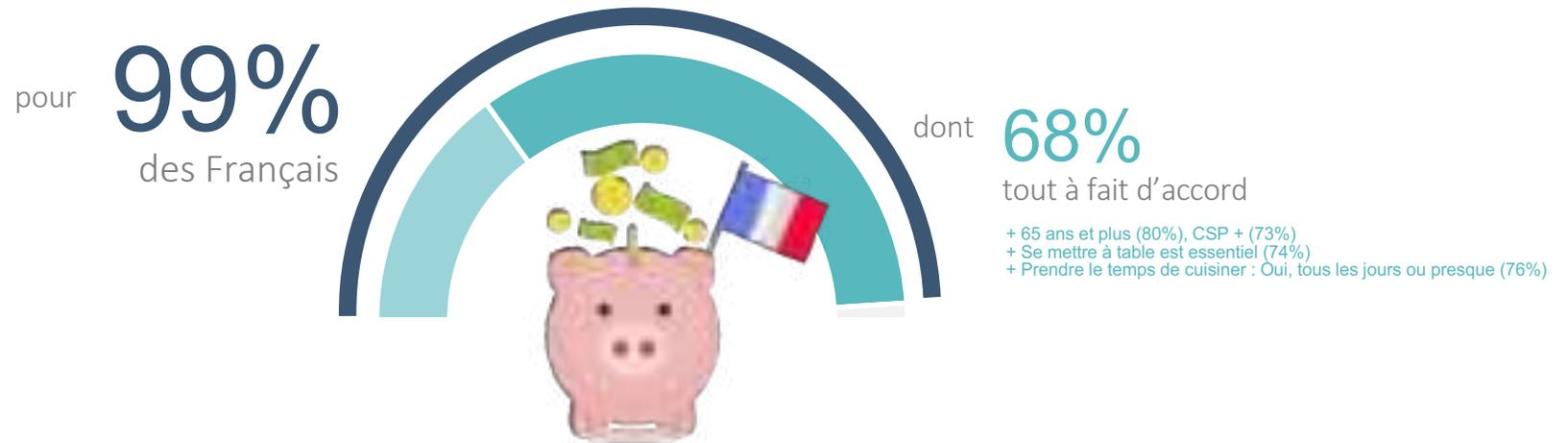
Il est indéniable que la gastronomie représente pour les Français un atout économique pour leur pays.

La gastronomie française à l'international

(n=1000)

QC12. Considérez-vous que la Table française (gastronomie, agriculture, chefs cuisiniers, arts de la table, artisanat...) représente un atout économique important pour notre pays ?

La Table Française est **atout économique**
important pour la France





C

**LA RECONNAISSANCE COMME PATRIMOINE DE
L'HUMANITÉ PAR L'UNESCO EST UNE DISTINCTION
SOURCE DE FIERTÉ POUR LES FRANÇAIS**

PATRIMOINE DE L'UNESCO DEPUIS 2010

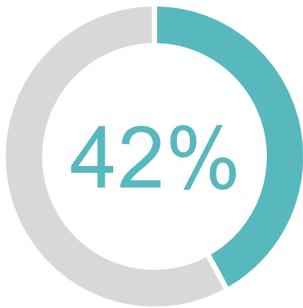
Si l'inscription du repas gastronomique français au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO est relativement peu connue, elle est une véritable source de fierté pour les Français, notamment pour les plus âgés.

(n=1000)

« Le repas gastronomique des Français » inscrit au patrimoine immatériel de l'Humanité

QC15. « Le repas gastronomique des Français » est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO depuis 2010. En aviez-vous connaissance ?

QC16. Cette reconnaissance au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'UNESCO est-elle une source de fierté pour vous ?



Des Français savent que « Le repas gastronomique des Français » est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO

- + Homme (48%)
- + 18 à 24 ans (52%), 65 ans et plus (52%)
- + Inactifs (47%)
- + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (47%)

■ Ne sait pas ■ Non ■ Plutôt ■ Tout à fait



Cela est une source de fierté pour

85%

des Français

- + 65 ans et plus (92%)
- + Se mettre à table est essentiel (88%)
- + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (90%)

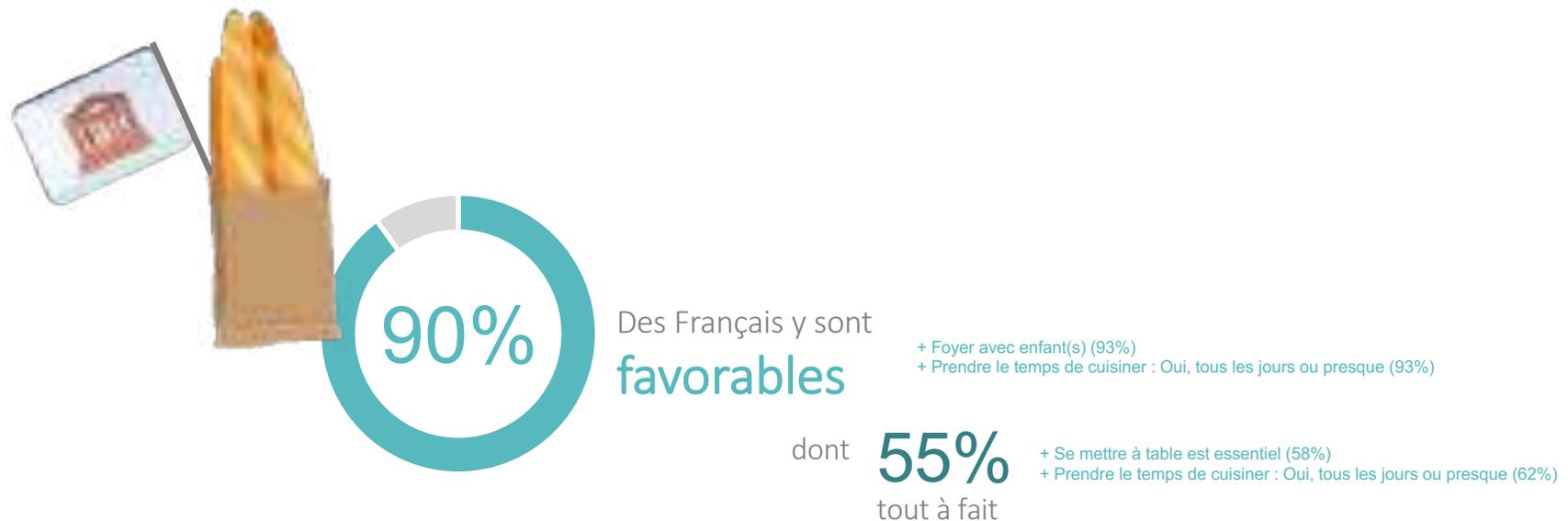
9 Français sur 10 sont favorables à l'initiative des boulangers de faire reconnaître les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

(n=1000)

Pour l'inscription de la baguette de pain française au patrimoine immatériel de l'Humanité

QC17. Les boulangers souhaitent inscrire les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Y êtes-vous favorable ?

Inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO





III

LA TRANSMISSION DU PLAISIR DE MANGER PASSE PAR LA FAMILLE MÊME SI L'ÉCOLE A UN VÉRITABLE RÔLE À JOUER DANS L'ÉDUCATION DES JEUNES À L'ALIMENTATION ET AU GOÛT.

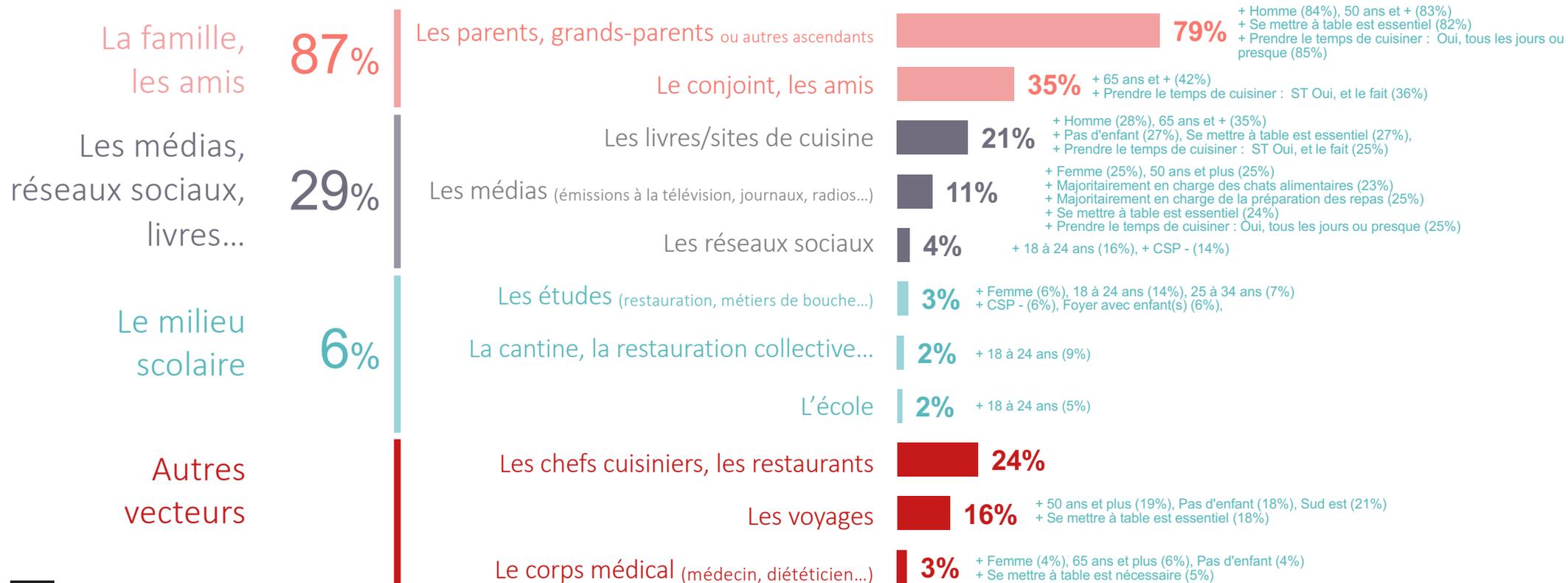
**Pour 8 Français sur 10, le plaisir de manger se transmet de génération en génération.
En dehors du cercle des proches, ce plaisir passe par les livres ou les sites de cuisine pour les femmes, par les chefs cuisiniers ou restaurants pour les hommes.
Les jeunes sont plus nombreux à le découvrir à travers les réseaux sociaux.**

(n=1000)

L'origine du plaisir de manger

QC7. Selon vous qui vous a le plus transmis le plaisir de manger ? (plusieurs réponses possibles)

De l'origine du plaisir de manger...

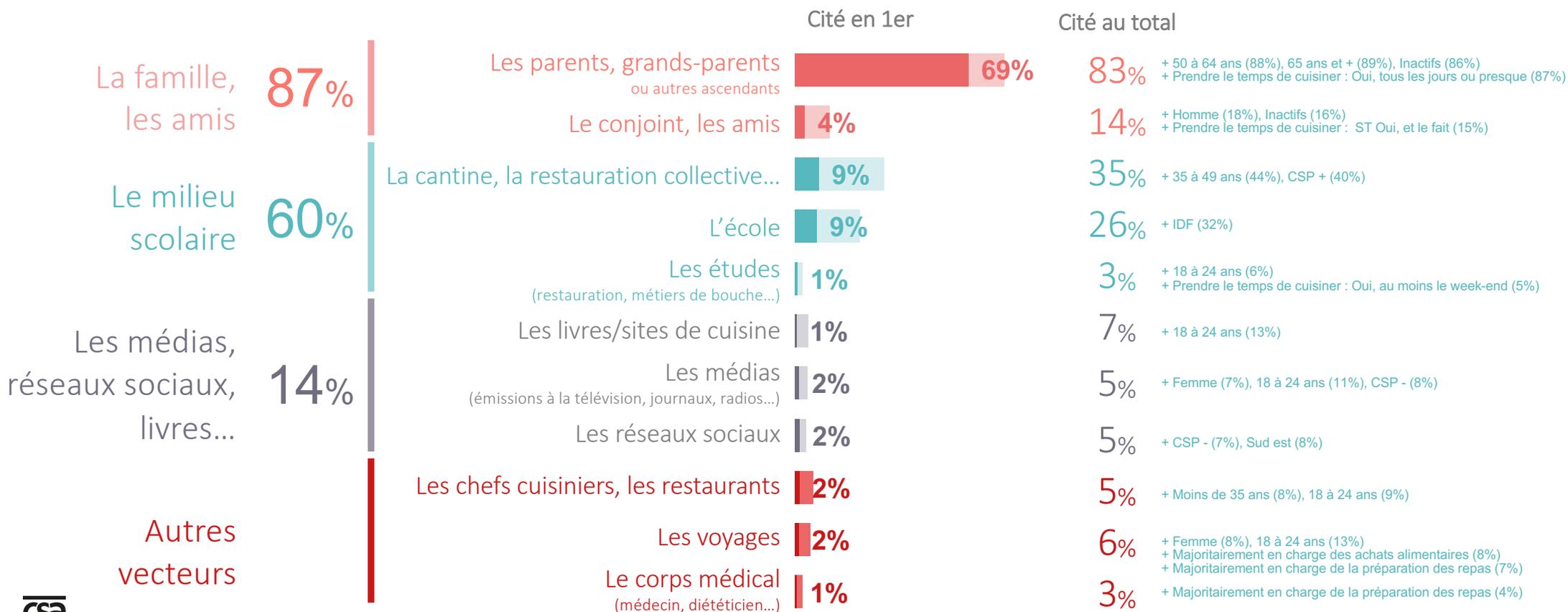


La famille reste le vecteur privilégié de transmission bien que les jeunes misent davantage sur leurs voyages et sur les médias. Par ailleurs, si le milieu scolaire est très peu cité comme étant à l'origine du plaisir de manger, il a un vrai rôle à jouer dans l'éducation des plus jeunes à l'alimentation et au goût.

(n=1000)

QC8. Et selon vous, quels devraient être les principaux vecteurs pour éduquer les jeunes à l'alimentation et au goût ? (En 1^{er} ? En 2^{ème} ?)

... à la transmission vers les plus jeunes





(n=98)

Un attrait moins marqué chez les plus jeunes. Ils associent plus souvent le repas à une contrainte et considèrent moins la gastronomie comme un atout pour la France.

Focus sur les 18-24 ans

Le repas

Plus souvent considéré comme **une contrainte** (d'accord 22% vs. 11%)*

Il est moins **facteur de lien social** (d'accord 92% vs. 96%)

Il est davantage lié à la **tradition** (8% vs. 4%)

avec une gastronomie française incarnée par **l'art de la table** (26% vs. 17%)

Mais eux-mêmes accordent une importance moindre à la **présentation de leur table** (Oui, 78% vs. 90%)

Une alimentation de qualité

Moins **variée et équilibrée** (46% vs. 57%)

mais plutôt **favorisant le goût et le plaisir** (38% vs. 31%)

et davantage liée au **haut de gamme** (6% vs. 3%)

Leur plaisir de manger

provient moins de leur **famille ou amis** (71% vs. 87%)

Mais plus des **médias** (16% vs. 11%)

ou des **réseaux sociaux** (14% vs. 4%)



Pour la **transmission vers les plus jeunes**, ils favorisent :

- Moins le **cercle de leur proches** (74% vs. 87%)
- Mais davantage **les voyages** (13% vs. 6%)
- Les **chefs cuisiniers, restaurants** (13% vs. 7%)
- Les **livres ou sites de cuisine** (11% vs. 5%)
- Les **réseaux sociaux** (9% vs. 5%)

A l'international ...

Moins **vecteur de rayonnement** de la France à l'étranger (94% vs. 97%)

Moins **facteur d'attractivité pour les touristes** (88% vs. 96%)

→ Moins **atout économique pour la France** (94% vs. 99%)

La transmission aux plus jeunes est donc primordiale et passe d'abord par l'apprentissage des spécialités de nos régions et par une valorisation de la formation aux métiers de bouche.

Transmission aux plus jeunes

(n=1000)

QC9. Dans quelle mesure êtes-vous d'accord avec les phrases suivantes s'agissant de la transmission de l'alimentation.

QC10. Et avec la phrase suivante ? Prendre un petit déjeuner chaque matin favorise l'attention et l'apprentissage des enfants à l'école

Vecteurs d'éducation des plus jeunes à l'alimentation

Les produits et les spécialités de nos régions doivent être transmis comme un héritage aux plus jeunes pour les faire vivre et les préserver



ST D'accord

97%
 + Homme (99%)
 + 65 ans et + (100%)
 + Se mettre à table est essentiel (98%)
 + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (98%)

Les formations aux métiers de bouche (boulangerie, boucherie, fromagerie) et de la restauration doivent être valorisées auprès des jeunes



97%
 + 65 ans et + (99%)
 + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (98%)

L'école a un rôle à jouer dans l'apprentissage de l'équilibre alimentaire et du goût auprès des plus jeunes



94%
 + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (96%)

La France doit davantage communiquer à l'étranger pour faire découvrir son patrimoine alimentaire, culinaire et gastronomique



87%
 + Homme (89%)
 + 65 ans et + (93%)
 + Inactifs (90%)
 + Se mettre à table est essentiel (89%)
 + Prendre le temps de cuisiner : ST Oui, et le fait (88%)

Prendre un petit déjeuner chaque matin favorise l'attention et l'apprentissage des enfants à l'école



97%
 + 65 ans et + (99%)
 + Se mettre à table est essentiel (98%)
 + Prendre le temps de cuisiner : Oui, tous les jours ou presque (98%)





(n=401)

Les familles avec enfants donnent l'exemple avec une importance toute particulière accordée aux repas et à leur préparation pour transmettre le goût et le plaisir.

Focus sur les foyers avec enfant(s)

Le repas

Un moment **essentiel** (71% vs. 65%)*

synonyme de **partage** (36% vs. 31%)

C'est un **moment de convivialité** (Tout à fait d'accord, 66% vs. 62%)

Facteur de lien social (D'accord, 59% vs. 55%)



Ils considèrent tous qu'il est **important de continuer de prendre le temps de cuisiner**

(100% vs. 97%)

Une alimentation de qualité

favorise le goût et le plaisir (35% vs. 31%)



IV

LES GRANDS ENSEIGNEMENTS

A photograph of a group of people dining at a restaurant. The scene is dimly lit, with warm string lights hanging from the ceiling. The people are seated at a table with a white tablecloth and a red runner. The text is overlaid on the left side of the image in large, white, bold, sans-serif capital letters.

**LES FRANÇAIS PORTENT
UN INTÉRÊT
PARTICULIER À LEUR
ALIMENTATION ET
TIENNENT BEAUCOUP
AUX REPAS, VÉRITABLES
INSTANTS DE PLAISIR**

Les Français accordent beaucoup d'importance à leur repas

Le repas est **essentiel** pour une majorité de Français (65%) qui le considère comme un moment de **plaisir** (57%) et de **convivialité** (46%), une **coupure indispensable** dans la journée (92%, dont 43% tout à fait d'accord)).

Ils s'attachent avant tout aux produits

Les Français estiment **qu'il est important de prendre le temps de cuisiner** (97%) et qu'une alimentation de qualité c'est avant tout **manger de tout** (57%), **manger frais** (38%) et **avec plaisir** (31%).

La gastronomie française est d'abord incarnée par les produits avec ses **spécialités régionales emblématiques** (43%) et ses **produits de qualité** (39%).



**LES FRANÇAIS SONT
FIERS DE LEUR
GASTRONOMIE ET DE SA
RENOMMÉE À
L'INTERNATIONAL**

Le repas à la française, distingué par l'UNESCO, est une source de fierté pour les Français

Les Français sont confiants dans la capacité de leur gastronomie à **faire rayonner leur pays** à l'International (97%) mais aussi à **faire venir des visiteurs** en France (96%).

La France peut s'appuyer sur son **savoir-faire** (53%) et son **patrimoine culinaire régionale** riche (49%) pour faire de son modèle alimentaire un véritable atout économique (99%).

La gastronomie française jouit d'une excellente réputation à l'International et le « repas gastronomique à la française » est d'ailleurs inscrit depuis 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Si les Français n'en ont pas nécessairement connaissance (42% de notoriété), **cette distinction les rend fiers** (85%). Par ailleurs, 9 Français sur 10 sont également **favorables à l'inscription des savoir-faire artisanaux de la baguette de pain** à l'UNESCO.



**UN HÉRITAGE ESSENTIEL
À VALORISER AUPRÈS
DES PLUS JEUNES**

Les plus jeunes sont aujourd'hui un peu moins attirés par la gastronomie qu'ils associent à la tradition

L'amour de la cuisine est transmis **de génération en génération** pour 8 Français sur 10 et la famille doit rester le principal vecteur d'éducation à l'alimentation (69%).

Néanmoins, les plus jeunes considèrent plus que leurs aînés les repas comme une **contrainte** (22% vs. 11%). Ils voient également moins la gastronomie française comme un atout à promouvoir à l'International.

Des efforts doivent donc être fait pour transmettre le goût de l'alimentation et cela passe d'abord par la promotion du patrimoine culinaire français (97%) et par la valorisation des métiers de bouche et de restauration (97%). Selon plus de 9 Français sur 10, l'école a indéniablement un réel rôle à jouer dans cette transmission. Des valeurs qui peuvent par exemple être portées par la restauration scolaire (35%).

CONTACTS – Pôle CONSUMER

Emilie CHIGNIER – *Directrice d'études, Pôle CONSUMER* – emilie.chignier@csa.eu – +33 1 57 00 58 74

Marion DUBOIS – *Chargée d'études senior, Pôle CONSUMER* – marion.dubois@csa.eu – +33 1 57 00 57 77

MERCI

