



OFIVAL

ÉTUDE DES COMPORTEMENTS DE CONSOMMATION ET D'ACHAT DES VIANDES ET VOLAILLES CHEZ LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS

*- Phase 3 – Décalages entre les intentions
d'achats de viande et les actes d'achats
réels en point de vente -*

N° 0401234

Mars 2005

22, rue du 4 Septembre – BP 6571 – 75065 Paris cedex 02

Tél. (33) **01 44 94 40 00** – Fax. (33) 01 44 94 40 01

www.csa-fr.com



Sommaire global

RESUME DES PRINCIPALES ETAPES DE L'ETUDE

TOME I : LA PHASE QUALITATIVE DES ENTRETIENS INDIVIDUELS ET DES CARNETS DE BORDS

TOME II : LA SYNTHESE DES REUNIONS DE GROUPE

TOME III : LES DECALAGES ENTRE LES INTENTIONS D'ACHATS DE VIANDE ET LES ACTES D'ACHATS REELS (ENQUETE EN POINT DE VENTE)

TOME IV : USAGES ET ATTITUDES DES FOYERS FRANÇAIS (ENQUETE DOMICILE AUPRES DES RESPONSABLES DES ACHATS)

TOME V : LES ENTRETIENS D'EXPERTS

CE DOCUMENT PRESENTE LES RESULTATS DETAILLES DU TOME III.

INTRODUCTION.....	4
LES RÉSULTATS DÉTAILLÉS.....	9
<u>PARTIE 1</u> : HABITUDES DE FRÉQUENTATION ET D'ACHATS.....	10
<u>PARTIE 2</u> : ACHATS PRÉVUS VS ACHATS RÉALISÉS.....	19
2.1. Décalages d'achats.....	20
2.2. Rayons d'achats.....	23
2.3. Liste d'achats.....	26
2.4. Nombre de parts.....	29
2.5. Types d'achats réalisés.....	32
2.6. En résumé.....	35
CONCLUSION.....	43

INTRODUCTION



LES OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

Une étude en points de vente afin d'obtenir une **confrontation des intentions d'achat de viande avec les actes d'achat réels**

- ce qu'il y a dans le panier à la sortie du magasin
pour mesurer d'éventuels décalages entre les intentions d'achat de produits viande, avec les actes réels d'achat
- « aujourd'hui je pense acheter tel produit, en telle quantité »

LA MÉTHODOLOGIE

- Pour chaque interviewé, l'étude a été menée en **deux phases** directement en points de vente :

- Première phase de l'enquête :

Elle s'est déroulée **en entrée de magasin** auprès de clients s'apprêtant à effectuer leurs courses. Elle a permis de relever le profil de l'interviewé et ses **prévisions en termes d'achats**.

- Deuxième phase de l'enquête :

Elle s'est déroulée **en sortie de caisse** auprès du client interrogé lors de la première phase. Elle a permis de relever les **achats réels du client** après ses courses en magasin, ainsi que de connaître les raisons d'éventuels décalages.

Au total et en moyenne, la durée de l'entretien (avant et après caisse) était de **15 minutes**.

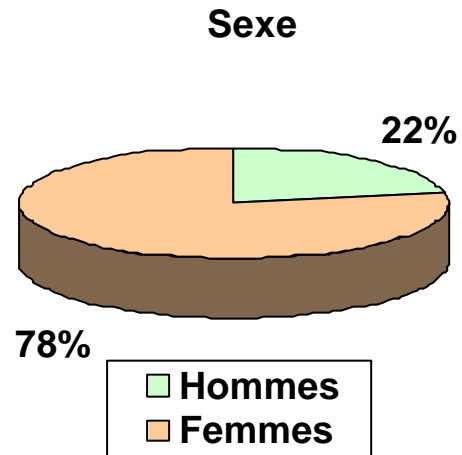
- La société CSA a réalisé cette étude auprès de **159 clients**.

- Le terrain s'est déroulé ...

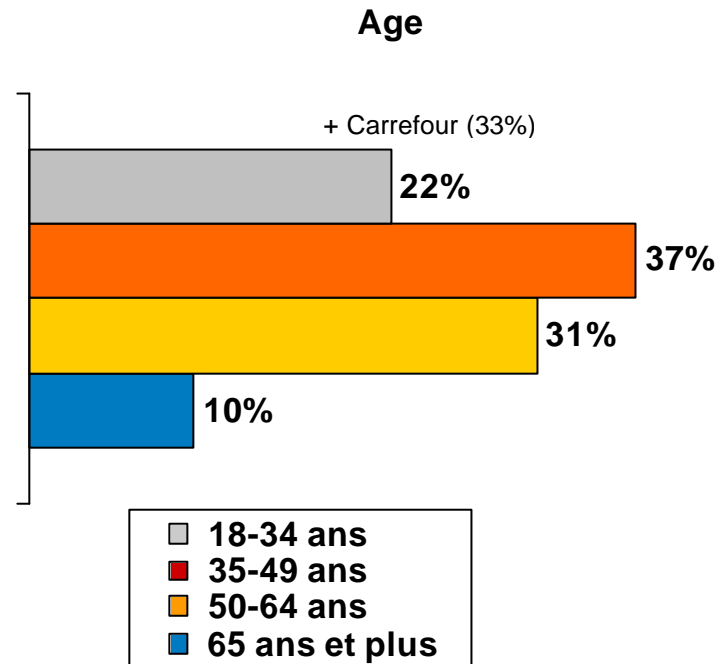
→ du jeudi 27 au lundi 31 janvier 2005 pour trois points de vente et du jeudi 10 au lundi 14 février pour le dernier (Intermarché).

- ... dans les 4 points de vente suivants :

- Auchan (Bagnolet)
- Carrefour Grand Maine (Angers)
- Casino Marseille Croix Rouge
- Intermarché Villefranche sur Saône

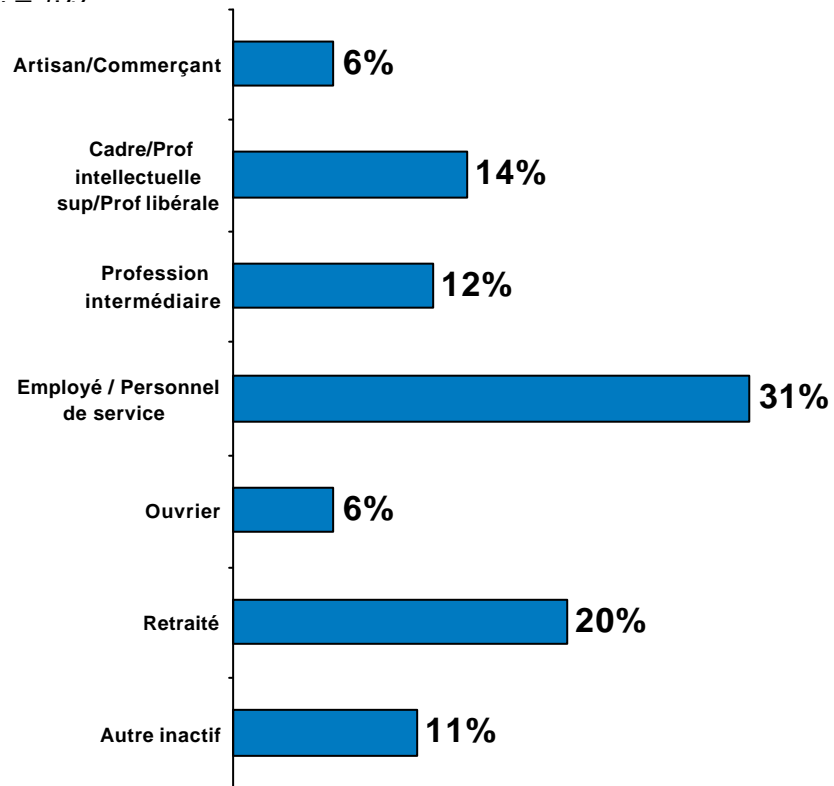


Base = 159



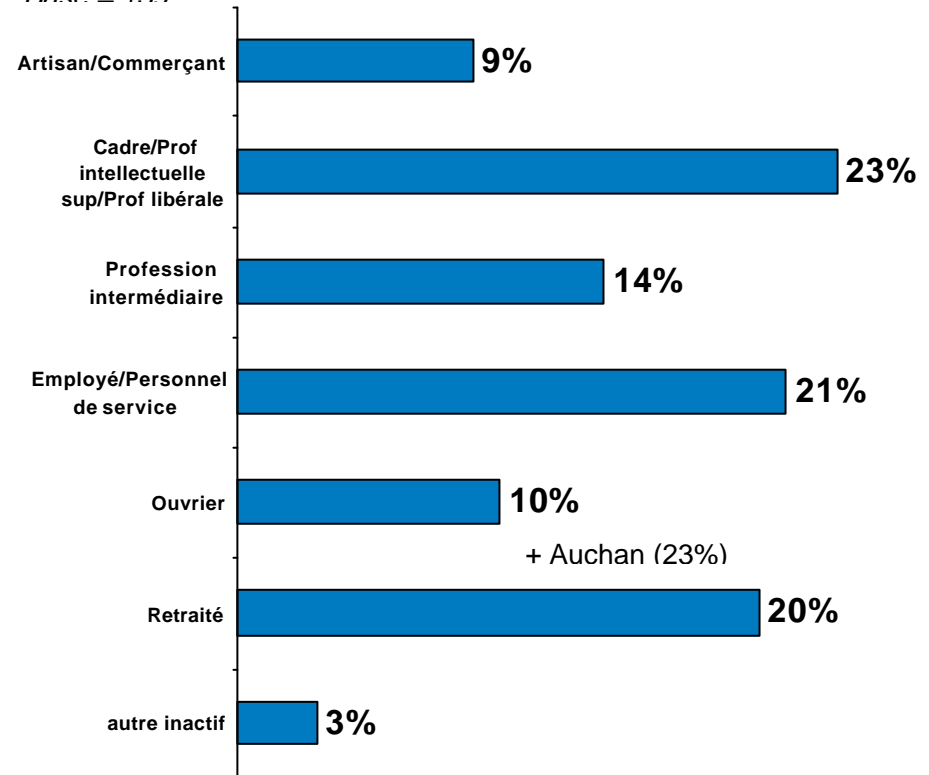
Profession de l'interviewé

Base = 159



Profession du chef de famille

Base = 159

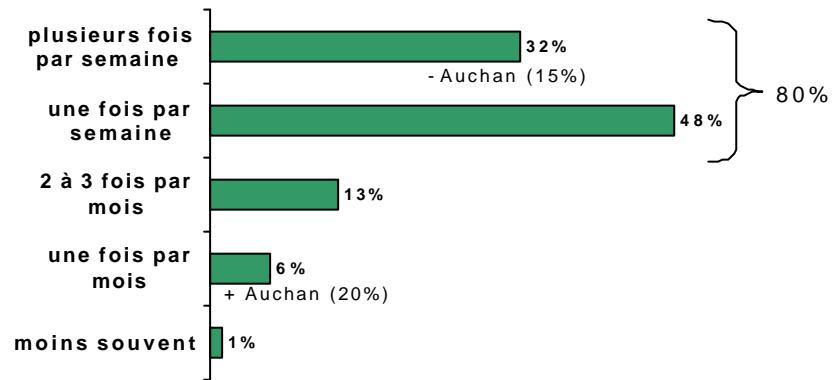




RÉSULTATS DÉTAILLÉS

PARTIE 1 :
Habitudes de fréquentation et d'achats

Fréquence de visite dans le magasin

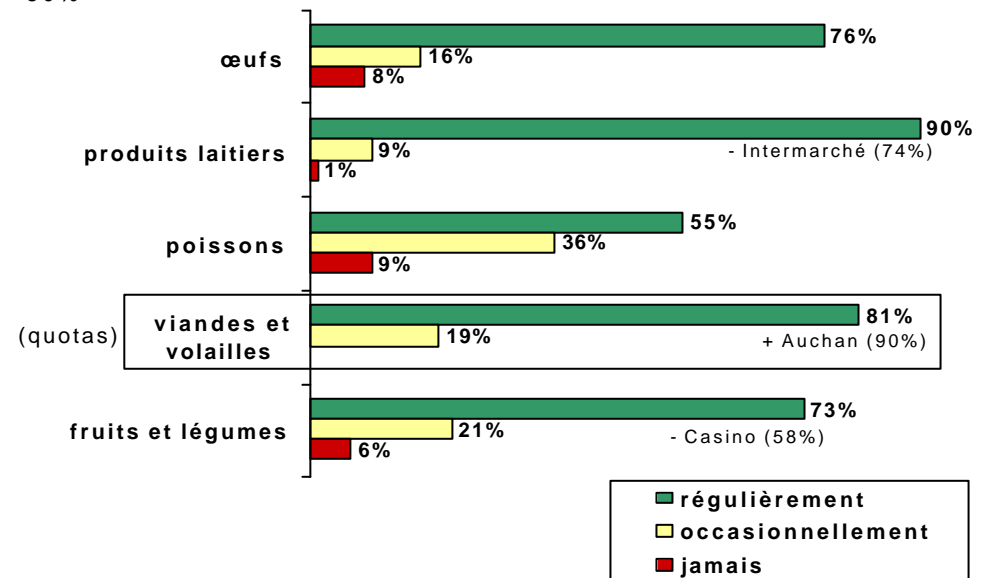


Achat de viande dans d'autres magasins ?



Base = 159 acheteurs

Fréquence d'achats de divers produits



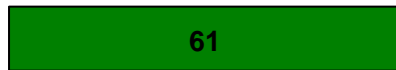
Les prévisions de courses et la liste de courses

Avez-vous prévu ce que vous allez acheter aujourd'hui dans ce magasin ?

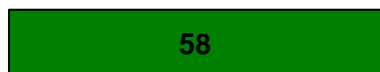


→ En déclaratif, peu de place laissée à l'achat d'impulsion, avec majoritairement recours à une liste pour les achats prévus, quasi systématiquement apportée en point de vente.

Dont : a fait une liste de courses

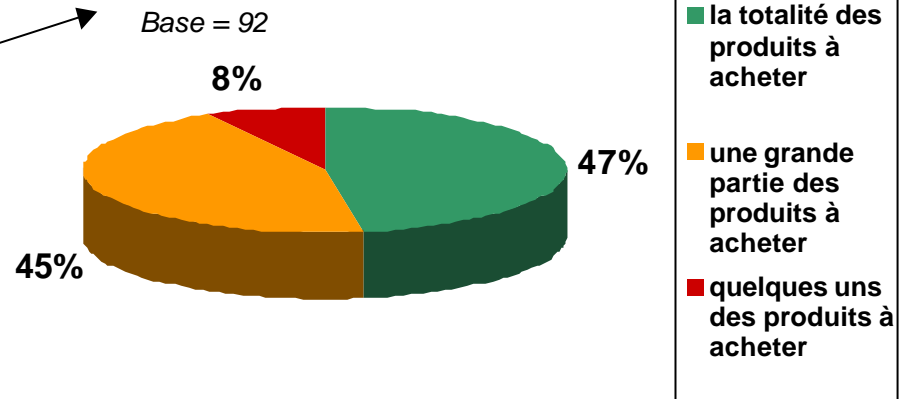


Dont : a apporté sa liste de course



Qu'avez-vous indiqué sur votre liste de course ?

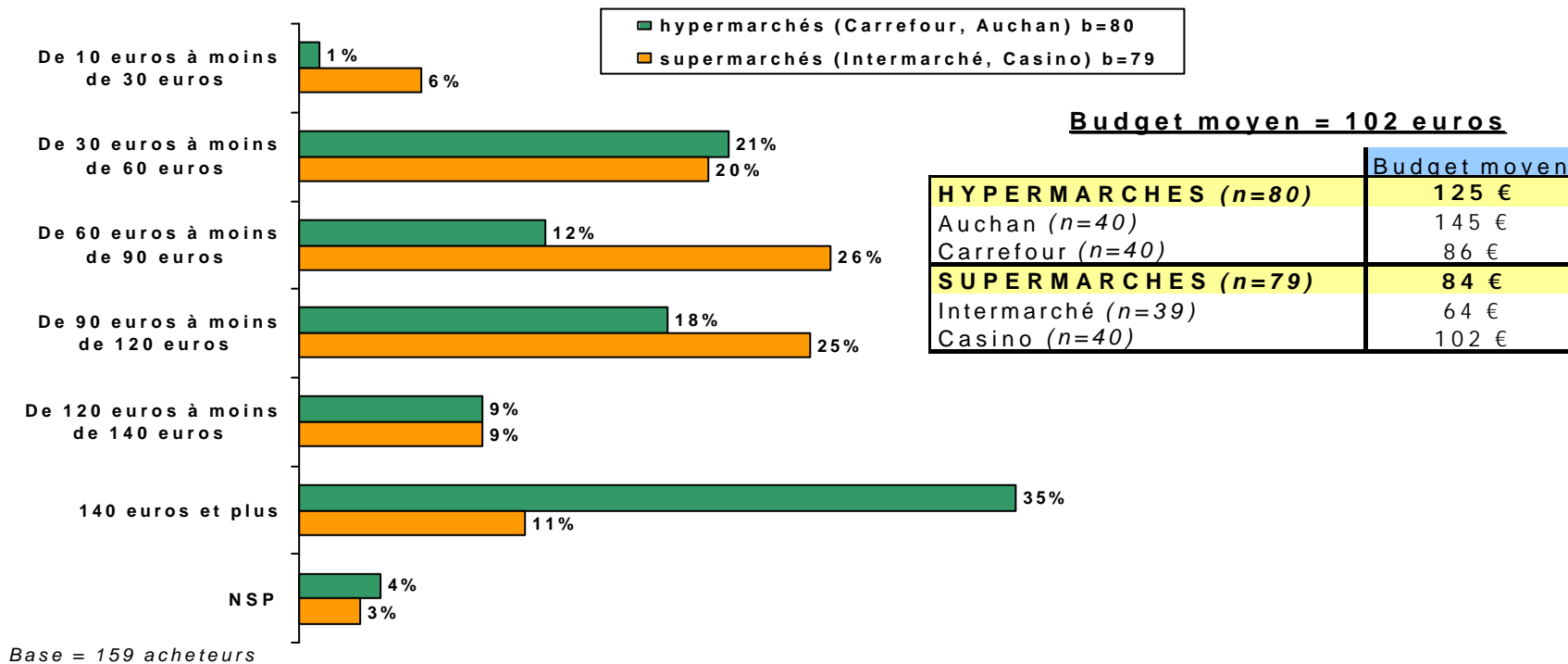
Base = 92



→ Une liste de courses très souvent complète voire exhaustive.

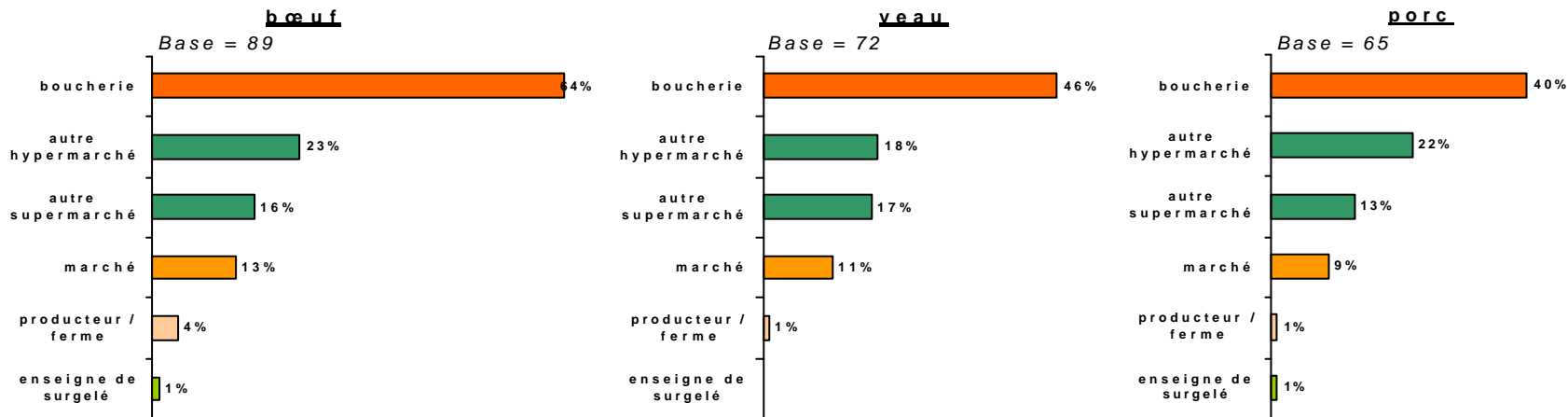
Base = 159

Quel budget moyen avez-vous prévu de dépenser, aujourd'hui, pour vos courses ?



Achat de viande dans d'autres points de vente (1/3)

Achetez-vous vos viandes dans d'autres points de vente que celui-ci. → oui : dans quels lieux, pour quels types de viande ?

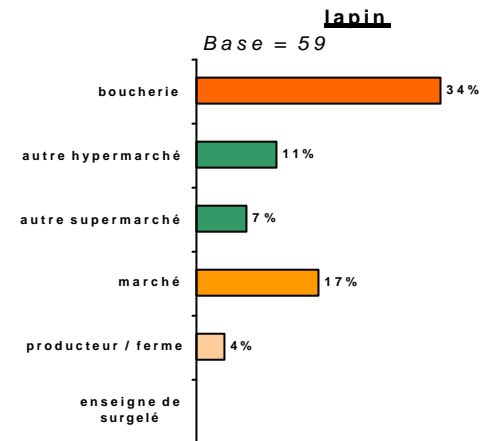
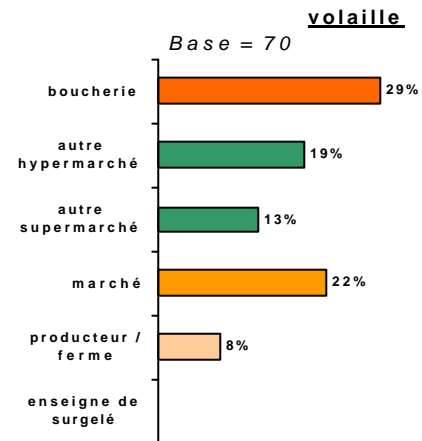
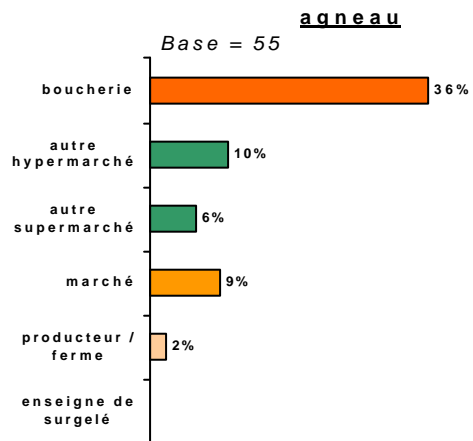


→ Le bœuf très largement acheté en boucherie

Base = acheteurs dans d'autres points de vente

Achat de viande dans d'autres points de vente (2/3)

Achetez-vous vos viandes dans d'autres points de vente que celui-ci. → oui : dans quels lieux, pour quels types de viande ?

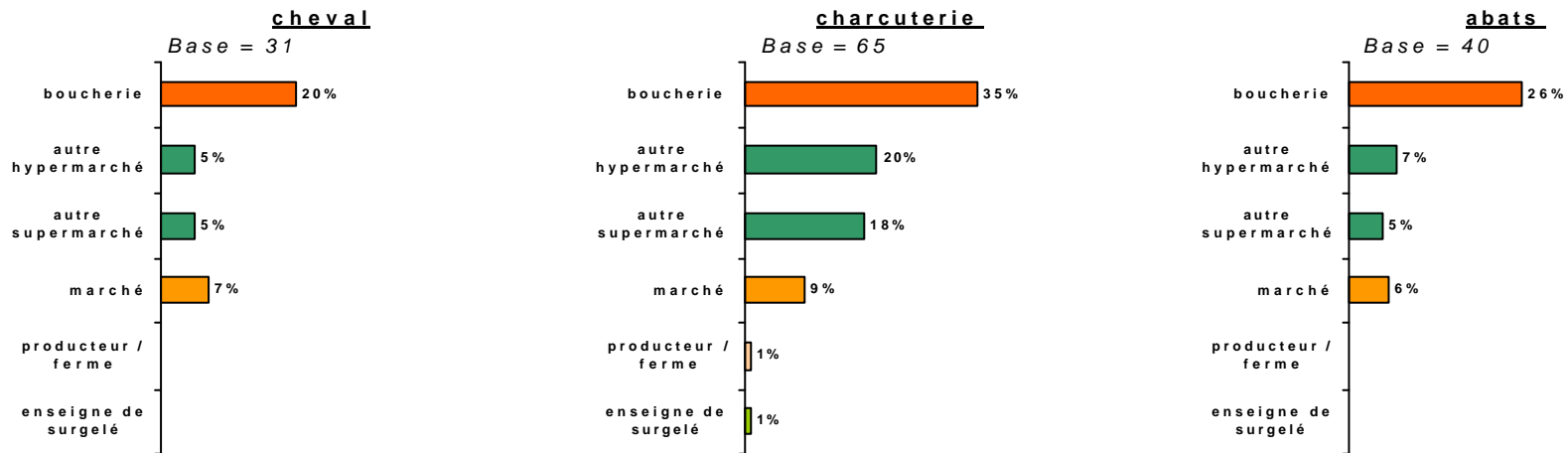


→ Le marché et le producteur (ou ferme) : privilégiés pour la volaille

Base = acheteurs dans d'autres points de vente

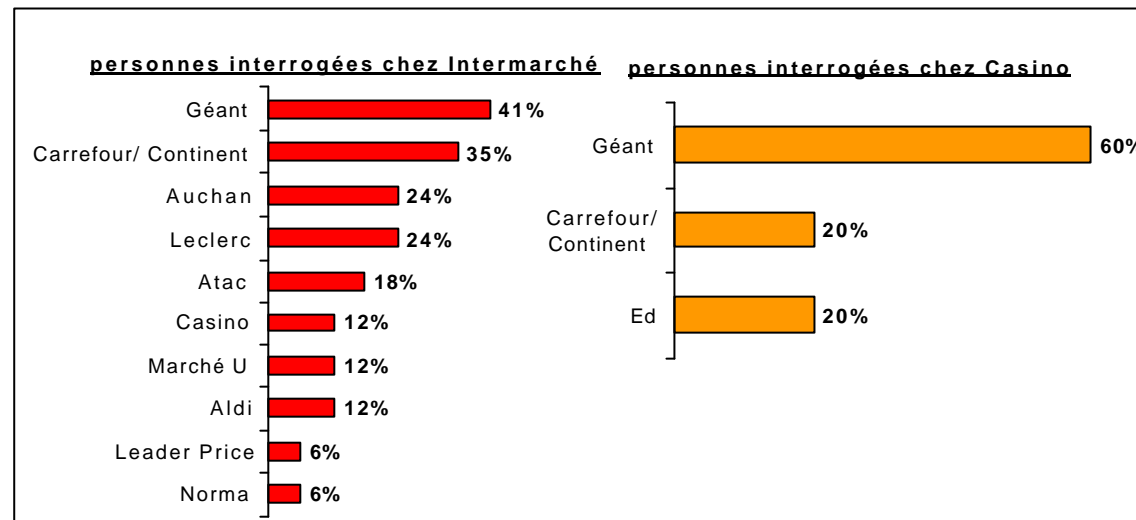
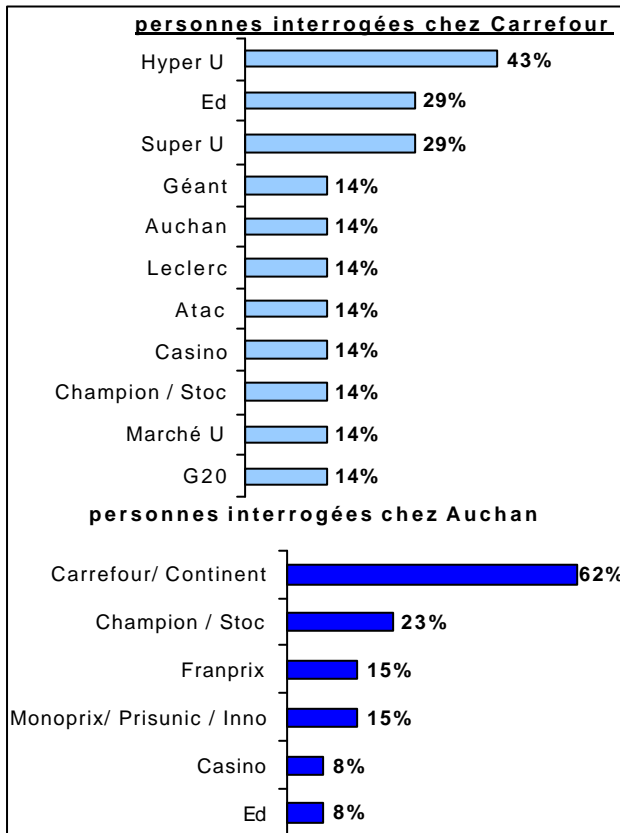
Achat de viande dans d'autres points de vente (3/3)

Achetez-vous vos viandes dans d'autres points de vente que celui-ci. → oui : dans quels lieux, pour quels types de viande ?



Base = acheteurs dans d'autres points de vente

Autres supermarché ou hypermarché visités



nombre d'autres enseignes fréquentées:	
une seule exclusivement	62%
deux enseignes	31%
trois enseignes ou plus	7%

Nombre moyen d'autres enseignes fréquentées = 1,7

Base = 42 acheteurs dans d'autres super/hypermarchés

- Des interviewés fidèle à leur point de vente pour faire leurs courses : au moins une fois par semaine pour 80% d'entre eux.
- Un budget moyen des courses (102 €, 125€ en hypermarché et 84€ en supermarché) influencé par les consignes enquêteur : recruter des personnes déclarant faire des courses importantes plutôt que des courses de dépannage.
- Toutes les personnes interrogées devaient effectuer le jour même des achats de viande et/ou de volaille, parmi cette cible 60 % déclarent acheter également leur viande dans d'autres points de vente.
- Ces achats dans d'autres points de vente diffèrent selon les viandes. En effet, le bœuf est plus largement acheté en boucherie que les autres viandes. En revanche, le marché ou encore les producteurs (ou la ferme) sont plus appréciés pour l'achat de volaille.
- Plus de la moitié des interviewés ont apporté une liste de courses.

PARTIE 2 :

Achats prévus vs achats réalisés

2.1. Décalages d'achats

Base = 159 acheteurs

	achat prévu global	achat réalisé global
BOUCHERIE BŒUF	52 %	62 %
Steak haché	25 %	35 %
Faux filet, filet, rumsteak	12 %	9 %
Rôti / rosbif	11 %	11 %
Bourguignon, Pot au feu, gîte, paleron	10 %	13 %
Bavette	6 %	8 %
Entrecôte	6 %	6 %
Autres (côte, galinette, viande à fondue)	2 %	3 %
Hampe et onglet	2 %	2 %
Carpaccio, marinés, boulettes, brochettes	1 %	2 %
CHARCUTERIE	35 %	53 % ▲
Jambon cuit	30 %	36 %
Saucisson	7 %	11 % ▲
Lardons / poitrine	7 %	13 %
Pâté / terrine / rillettes	5 %	8 % ▲
Jambon sec	4 %	6 %
Saucisses	4 %	11 %
Autres (dos de jambon, fromage de tête, dés d'épaule, mélange charcuterie, chair à saucisse, andouille, boudin)	2 %	8 %
POULET	31 %	38 %
Poulet entier label	11 %	18 %
Cuisse	11 %	14 %
Escalope	8 %	7 %
Poulet entier non label	4 %	4 %
Autres	1 %	1 %
BOUCHERIE VEAU	19 %	21 %
Côte	6 %	6 %
Escalope, filet mignon	5 %	5 %
Jarret, osso bucco, sauté, blanquette, tendron	4 %	6 %
Rôti de veau	4 %	6 %
Paupiette	2 %	-
DINDE	17 %	21 %
Escalope	11 %	14 %
Rôti de dinde	3 %	4 %
Autres (cuisse, blanquette, paupiette, manchons)	3 %	4 %

▲ Écarts significatifs à 95% entre prévu et réalisé

Base = 159 acheteurs

	achat prévu global	achat global réalisé
BOUCHERIE PORC	17%	23%
Côte	7%	10%
Filet, rôti de porc, échine	7%	11%
Poitrine, travers, lard, salé	3%	4%
Epaule	1%	2%
Autres (couenne, paupiette)	-	2%
AGNEAU	8%	9%
Côtes ou côtelettes	6%	6%
Epaule, gigot	3%	4%
ELABORES DE VOLAILLE	7%	7%
Panés, nuggets	4%	4%
Jambon de volaille	3%	4%
Marinés	1%	1%
AUTRES VIANDES	6%	9%
Lapin entier ou découpé	4%	6%
Cheval	3%	3%
Pintade	1%	3%
TRAITEUR	5%	12% ▲
Sandwiches	2%	2%
Plats cuisinés / Pizzas	4%	9%
Autres (brandade de morue, croque monsieur)	-	3%
CANARD	4%	5%
Magret, filet	3%	4%
Cuisse	1%	1%
Autres (foie gras)	1%	-
ABATS	2%	3%
Langue de bœuf	1%	2%
Autres (cœur)	2%	2%
AUTRES SURGELES	2%	3%
Plats cuisinés / Pizzas / Tartes salées	2%	2%
Produits de la mer	-	1%
Autres	1%	3%

▲ Écarts significatifs à 95% entre prévu et réalisé

→ Des achats réels généralement plus importants que prévus, surtout pour charcuterie, traiteur et en tendance le bœuf.

→ Davantage d'improvisation/achat d'impulsion

2.2. Rayons d'achats

Rayons d'achats (1/2)

Base = 159 acheteurs

	achats prévus			achats réalisés			
	LS	Boucherie coupe	surgelé	rayon non prévu	LS	Boucherie coupe	surgelé
BOUCHERIE BŒUF	47%	3%	2%	2%	56%	4%	2%
Steak haché	20%	3%	2%	2%	31% ▲	3%	2%
Faux filet, filet, rumsteak	11%	-	-	1%	9%	-	-
Rôti / rosbif	10%	1%	-	-	10%	1%	-
Bourguignon, Pot au feu, gîte, paleron	9%	-	-	1%	11%	1%	-
Bavette	6%	-	-	-	8%	-	-
Entrecôte	6%	-	-	-	6%	-	-
Autres (côte, galinette, viande à fondue)	2%	-	-	-	3%	-	-
Hampe et onglet	2%	-	-	-	1%	-	-
Carpaccio, marinés, boulettes, brochettes	1%	-	-	-	2%	-	-
CHARCUTERIE	33%	4%	-	2%	51%	4%	-
Jambon cuit	26%	3%	-	2%	34%	3%	-
Saucisson	5%	3%	-	-	9%	2%	-
Lardons / poitrine	5%	1%	-	1%	13% ▲	1%	-
Jambon sec	3%	1%	-	-	5%	1%	-
Pâté / terrine / rillettes	3%	1%	-	1%	8%	1%	-
Saucisses	3%	1%	-	1%	9% ▲	2%	-
Autres (dos de jambon, fromage de tête, dés d'épaule, mélange charcuterie, chair à saucisse, andouille, boudin)	2%	-	-	-	7% ▲	1%	-
POULET	30%	1%	-	1%	37%	1%	-
Poulet entier label	11%	-	-	-	18%	-	-
Cuisse	10%	-	-	1%	14%	1%	-
Escalope	7%	1%	-	1%	7%	-	-
Poulet entier non label	3%	-	-	1%	4%	-	-
Autres	1%	-	-	-	1%	-	-
BOUCHERIE VEAU	19%	1%	-	-	21%	-	-
Côte	6%	-	-	-	6%	-	-
Escalope, filet mignon	4%	1%	-	-	5%	-	-
Jarret, osso bucco, sauté, blanquette, tendron	4%	-	-	-	6%	-	-
Rôti de veau	4%	-	-	-	6%	-	-
Paupiette	2%	-	-	-	-	-	-
DINDE	17%	-	-	-	21%	-	-
Escalope	11%	-	-	-	14%	-	-
Rôti de dinde	3%	-	-	-	4%	-	-
Autres (cuisse, blanquette, paupiette, manchons)	3%	-	-	-	4%	-	-

▲ Écart significatifs à 95% entre prévu et réalisé (pour un même rayon)

Rayons d'achats (1/2)

Base = 159 acheteurs

	achats prévus				achats réalisés		
	LS	Boucherie coupe	surgelé	rayon non prévu	LS	Boucherie coupe	surgelé
BOUCHERIE PORC	14%	1%	-	2%	22%	1%	-
Côte	6%	1%	-	1%	9%	1%	-
Filet, rôti de porc, échine	6%	-	-	1%	10%	1%	-
Poitrine, travers, lard, salé	1%	1%	-	1%	4%	1%	-
Epaule	1%	-	-	-	2%	-	-
Autres (couenne, paupiette)	-	-	-	-	2%	-	-
AGNEAU	7%	1%	1%	-	9%	-	-
Côtes ou côtelettes	6%	-	-	-	6%	-	-
Epaule, gigot	1%	1%	1%	-	4%	-	-
ELABORES DE VOLAILLE	6%	-	-	1%	7%	-	-
Panés, nuggets	4%	-	-	-	4%	-	-
Jambon de volaille	3%	-	-	-	4%	-	-
Marinés	-	-	-	1%	1%	-	-
AUTRES VIANDES	6%	-	-	-	9%	1%	-
Lapin entier ou découpé	4%	-	-	-	5%	1%	-
Cheval	3%	-	-	-	3%	-	-
Pintade	1%	-	-	-	3%	-	-
TRAITEUR	4%	-	-	1%	11%	1%	1%
Sandwiches	1%	-	-	1%	2%	-	-
Plats cuisinés / Pizzas	3%	-	-	1%	9%	1%	-
Autres (brandade de morue, croque monsieur)	-	-	-	-	2% ▲	-	1%
CANARD	3%	1%	-	1%	5%	-	-
Magret, filet	2%	-	-	1%	4%	-	-
Cuisse	1%	-	-	-	1%	-	-
Autres (foie gras)	-	1%	-	-	-	-	-
ABATS	2%	1%	-	-	4%	-	1%
Langue de bœuf	1%	-	-	-	2%	-	-
Autres (cœur)	1%	1%	-	-	1%	-	1%
Foie de veau	-	-	-	-	1%	-	-
AUTRES SURGELES	-	-	-	2%	-	-	4%
Plats cuisinés / Pizzas / Tartes salées	-	-	-	2%	-	-	2%
Produits de la mer	-	-	-	-	-	-	1%
Autres	-	-	1%	-	1%	-	2%

▲ Écart significatif à 95% entre prévu et réalisé (pour un même rayon)

2.3. Liste d'achats

Présence sur la liste d'achat (1/2)

→ Taux de présence sur la liste : rapport entre la présence sur la liste et l'achat prévu

Base = 159 acheteurs

	achat prévu global	présence sur la liste	taux de présence sur la liste
BOUCHERIE BŒUF	52 %	27 %	52 %
Steak haché	25 %	19 %	76 %
Faux filet, filet, rumsteak	12 %	6 %	50 %
Rôti / ros bif	11 %	7 %	64 %
Bourguignon, Pot au feu, gîte, paleron	10 %	4 %	40 %
Bavette	6 %	4 %	67 %
Entrecôte	6 %	5 %	83 %
Autres (côte, galinette, viande à fondue)	2 %	1 %	50 %
Hampe et onolet	2 %	2 %	100 %
Carpaccio, marinés, boulettes, brochettes	1 %	1 %	100 %
CHARCUTERIE	35 %	22 %	63 %
Jambon cuit	30 %	17 %	57 %
Saucisson	7 %	3 %	43 %
Lardons / poitrine	7 %	4 %	57 %
Pâté / terrine / rillettes	5 %	3 %	60 %
Jambon sec	4 %	3 %	75 %
Saucisses	4 %	4 %	100 %
Autres	2 %	1 %	50 %
POULET	31 %	15 %	48 %
Poulet entier label	11 %	6 %	55 %
Cuisse	11 %	6 %	55 %
Escalope	8 %	3 %	38 %
Poulet entier non label	4 %	1 %	25 %
Autres	1 %	0 %	0 %
BOUCHERIE VEAU	19 %	9 %	47 %
Côte	6 %	3 %	50 %
Escalope, filet mignon	5 %	1 %	20 %
Jarret, osso bucco, sauté, blanquette, tendron	4 %	3 %	75 %
Rôti de veau	4 %	3 %	75 %
Paupiette	2 %	1 %	50 %
DINDE	17 %	11 %	65 %
Escalope	11 %	6 %	55 %
Rôti de dinde	3 %	3 %	100 %
Autres (cuisse, blanquette, paupiette, manchons)	3 %	2 %	67 %

Exemple de lecture: 76% des achats prévus de steaks hachés étaient indiqués sur la liste

Présence sur la liste d'achat (2/2)

Base = 159 acheteurs

	achat prévu global	présence sur la liste	taux de présence sur la liste
BOUCHERIE PORC	17%	11%	65%
Côte	7%	4%	57%
Filet, rôti de porc, échine	7%	5%	71%
Poitrine, travers, lard, salé	3%	3%	100%
Epaule	1%	0%	0%
AGNEAU	8%	6%	75%
Côtes ou côtelettes	6%	4%	67%
Epaule, gigot	3%	3%	100%
ELABORES DE VOLAILLE	7%	4%	57%
Panés, nuggets	4%	2%	50%
Jambon de volaille	3%	2%	67%
Marinés	1%	1%	100%
AUTRES VIANDES	6%	3%	50%
Lapin entier ou découpé	4%	1%	25%
Cheval	3%	1%	33%
Pintade	1%	1%	100%
TRAITEUR	5%	2%	50%
Sandwiches	2%	1%	50%
Plats cuisinés / Pizzas	4%	2%	50%
CANARD	4%	4%	100%
Magret, filet	3%	3%	100%
Cuisse	1%	1%	100%
Autres (foie gras)	1%	1%	100%
ABATS	2%	1%	50%
Lanque de bœuf	1%	1%	100%
Autres (cœur)	2%	1%	50%
AUTRES SURGELES	2%	1%	50%
Plats cuisinés / Pizzas / Tartes salées	2%	1%	50%
Autres	1%	0%	0%

→ Une latitude importante : moins constatée pour la dinde, l'agneau et le porc

2.4. Nombre de parts

Nombre de parts prévues et achetées (1/2)

Base = 159 acheteurs

	achat prévu global	nombre de parts prévues	achat global réalisé	nombre de parts achetées
BOUCHERIE BŒUF	52%	3,9	62%	3,7
Steak haché	25%	3,7	35%	3,6
Faux filet, filet, rumsteak	12%	2,2	9%	1,9
Rôti / rosbif	11%	1,6	11%	1,4
Bourguignon, Pot au feu, gîte, paleron	10%	2,1	13%	1,9
Bavette	6%	4,1	8%	2,1
Entrecôte	6%	2,9	6%	2,9
Autres (côte, galinette, viande à fondue)	2%	1,3	3%	1,5
Hampe et onglet	2%	1,0	2%	2,5
Carpaccio, marinés, boulettes, brochettes	1%	3,5	2%	2,7
CHARCUTERIE	35%	4,2	53% ▲	4,0
Jambon cuit	30%	3,2	36%	3,1
Saucisson	7%	1,6	11%	1,4
Lardons / poitrine	7%	1,3	13%	1,3
Pâté / terrine / rillettes	5%	2,1	8%	1,9
Jambon sec	4%	2,7	6%	2,4
Saucisses	4%	3,4	11%	2,6
Autres (dos de jambon, fromage de tête, dés d'épaule, mélange charcuterie, chair à saucisse, andouille, boudin)	2%	2,0	8%	1,3
POULET	31%	3,0	38%	2,8
Poulet entier label	11%	1,4	18%	1,6
Cuisse	11%	3,9	14%	3,7
Escalope	8%	3,4	7%	2,2
Poulet entier non label	4%	1,2	4%	1,2
Autres	1%	6,0	1%	6,0
BOUCHERIE VEAU	19%	1,8	21%	2,1
Côte	6%	2,8	6%	3,1
Escalope, filet mignon	5%	1,6	5%	2,4
Jarret, osso bucco, sauté, blanquette, tendron	4%	1,1	6%	1,3
Rôti de veau	4%	1,0	6%	1,0
Paupiette	2%	2,0	-	-
DINDE	17%	2,9	21%	2,9
Escalope	11%	3,3	14%	3,4
Rôti de dinde	3%	2,0	4%	1,8
Autres (cuisse, blanquette, paupiette, manchons)	3%	2,0	4%	1,7

▲ Écarts significatifs à 95% entre prévu et réalisé

Nombre de parts prévues et achetées (2/2)

Base = 159 acheteurs

	achat prévu global	nombre de parts prévues	achat global réalisé	nombre de parts achetées
BOUCHERIE PORC	17 %	2,2	23 %	3,2
Côte	7 %	2,2	10 %	3,1
Filet, rôti de porc, échine	7 %	1,6	11 %	1,6
Poitrine, travers, lard, salé	3 %	2,8	4 %	4,7
Epaule	1 %	2,5	2 %	2,5
Autres (couenne, paupiette)	-	-	2 %	1,5
AGNEAU	8 %	2,3	9 %	2,1
Côtes ou côtelettes	6 %	3,6	6 %	2,8
Epaule, gigot	3 %	1,0	4 %	1,2
ELABORES DE VOLAILLE	7 %	2,8	7 %	4,2
Panés, nuggets	4 %	2,0	4 %	2,3
Jambon de volaille	3 %	3,4	4 %	5,0
Marinés	1 %	2,0	1 %	2,0
AUTRES VIANDES	6 %	1,8	9 %	1,5
Lapin entier ou découpé	4 %	1,0	6 %	1,1
Cheval	3 %	1,5	3 %	1,5
Pintade	1 %	3,0	3 %	1,2
TRAITEUR	5 %	2,6	12 % ▲	2,4
Sandwiches	2 %	1,5	2 %	1,0
Plats cuisinés / Pizzas	4 %	2,6	9 %	2,7
Autres (brandade de morue, croque monsieur)	-	-	3 %	1,3
CANARD	4 %	3,6	5 %	3,5
Magret, filet	3 %	4,0	4 %	3,4
Cuisse	1 %	4,0	1 %	4,0
Autres (foie gras)	1 %	1,0	-	-
ABATS	2 %	2,0	3 %	2,0
Langue de bœuf	1 %	1,5	2 %	1,0
Autres (cœur)	2 %	3,0	2 %	4,0
AUTRES SURGELES	2 %	3,0	3 %	2,4
Plats cuisinés / Pizzas / Tartes salées	2 %	2,6	2 %	1,7
Produits de la mer	-	-	1 %	1,0
Autres	1 %	3,0	3 %	2,0

▲ Écarts significatifs à 95 % entre prévu et réalisé

→ Des achats réels généralement plus importants que prévus (surtout pour bœuf, charcuterie et traiteur)

2.5. Types d'achats réalisés

Types d'achats réalisés (1/2)

Base = 159 acheteurs

	achat global réalisé	promotion	routine	occasionnel	exceptionnel	prévu non réalisé	non prévu réalisé
BOUCHERIE BŒUF	62%	6%	52%	18%	1%	8%	20%
Steak haché	35%	3%	32%	2%	1%	1%	11%
Faux filet, filet, rumsteak	9%	1%	5%	4%	-	4%	2%
Rôti / rosbif	11%	1%	8%	3%	-	2%	2%
Bourquignon, Pot au feu, gîte, paleron	13%	3%	8%	5%	-	1%	4%
Bavette	8%	-	6%	2%	-	1%	2%
Entrecôte	6%	1%	4%	2%	-	1%	1%
Autres (côte, galinette, viande à fondue)	3%	-	1%	2%	-	-	1%
Hampe et onglet	2%	-	2%	-	-	1%	1%
Carpaccio, marinés, boulettes, brochettes	2%	-	1%	1%	-	-	1%
CHARCUTERIE	53%	9%	43%	14%	3%	2%	24%
Jambon cuit	36%	5%	34%	2%	-	1%	8%
Saucisson	11%	1%	9%	2%	-	-	4%
Lardons / poitrine	13%	-	12%	1%	-	-	6%
Pâté / terrine / rillettes	8%	1%	6%	1%	1%	-	4%
Jambon sec	6%	1%	3%	2%	1%	1%	3%
Saucisses	11%	-	8%	2%	1%	-	6%
Autres (dos de jambon, fromage de tête, dés d'épaule, mélange charcuterie, chair à saucisse, andouille, boudin)	8%	2%	3%	5%	-	-	6%
POULET	38%	8%	31%	8%	-	3%	11%
Poulet entier label	18%	4%	14%	4%	-	-	6%
Cuisse	14%	4%	12%	2%	-	-	4%
Escalope	7%	1%	6%	1%	-	3%	3%
Poulet entier non label	4%	-	3%	1%	-	-	-
Autres	1%	-	1%	-	-	-	-
BOUCHERIE VEAU	21%	2%	8%	13%	1%	3%	6%
Côte	6%	-	4%	1%	1%	1%	2%
Escalope, filet mignon	5%	-	2%	3%	-	1%	2%
Jarret, osso bucco, sauté, blanquette, tendron	6%	1%	1%	4%	-	-	1%
Rôti de veau	6%	1%	1%	5%	-	1%	2%
DINDE	21%	2%	16%	6%	-	1%	3%
Escalope	14%	1%	12%	2%	-	-	1%
Rôti de dinde	4%	1%	3%	1%	-	-	1%
Autres (cuisse, blanquette, paupiette, manchons)	4%	-	1%	3%	-	1%	1%

Types d'achats réalisés (2/2)

Base = 159 acheteurs

	achat global réalisé	promotion	routine	occasionnel	exceptionnel	prévu non réalisé	non prévu réalisé
BOUCHERIE PORC	23%	3%	15%	11%	-	1%	8%
Côte	10%	1%	8%	2%	-	-	1%
Filet, rôti de porc, échine	11%	1%	7%	4%	-	1%	5%
Poitrine, travers, lard, salé	4%	1%	1%	3%	-	-	2%
Epaule	2%	-	-	2%	-	-	-
Autres (couenne, paupiette)	2%	-	1%	1%	-	-	1%
AGNEAU	9%	2%	6%	3%	1%	2%	3%
Côtes ou côtelettes	6%	1%	5%	1%	-	1%	1%
Epaule, gigot	4%	1%	1%	2%	1%	1%	3%
ELABORES DE VOLAILLE	7%	2%	6%	-	1%	1%	1%
Panés, nuggets	4%	2%	3%	-	1%	1%	1%
Jambon de volaille	4%	-	4%	-	-	-	1%
Marinés	1%	-	1%	-	-	-	-
AUTRES VIANDES	9%	1%	4%	6%	-	1%	4%
Lapin entier ou découpé	6%	1%	3%	3%	-	1%	3%
Cheval	3%	-	1%	2%	-	1%	1%
Pintade	3%	-	2%	1%	-	-	2%
TRAITEUR	12%	1%	8%	4%	1%	-	7%
Sandwiches	2%	-	1%	1%	-	-	-
Plats cuisinés / Pizzas	9%	1%	7%	2%	-	-	5%
Autres (brandade de morue, croque monsieur)	3%	-	1%	1%	1%	-	2%
CANARD	5%	-	2%	3%	-	-	1%
Magret, filet	4%	-	1%	3%	-	-	1%
Cuisse	1%	-	1%	-	-	-	-
ABATS	3%	-	2%	2%	-	1%	1%
Langue de bœuf	2%	-	1%	1%	-	1%	1%
Autres (cœur)	2%	-	1%	1%	-	-	-
AUTRES SURGELES	3%	-	1%	2%	1%	1%	3%
Plats cuisinés / Pizzas / Tartes salées	2%	-	1%	1%	-	1%	1%
Produits de la mer	1%	-	-	1%	-	-	1%
Autres	3%	-	1%	1%	1%	-	1%

2.6. En résumé

Base = 159 acheteurs

	taux de réalisation	prévu non réalisé	non prévu réalisé
BOUCHERIE BŒUF	87%	8%	20%
Steak haché	97%	1%	11%
Faux filet, filet, rumsteak	67%	4%	2%
Rôti / ros bif	82%	2%	2%
Bourguignon, Pot au feu, gîte, paleron	88%	1%	4%
Bavette	90%	1%	2%
Entrecôte	89%	1%	1%
Autres (côte, galinette, viande à fondue)	100%	-	1%
Hampe et onglet	50%	1%	1%
Carpaccio, marinés, boulettes, brochettes	100%	-	1%
CHARCUTERIE	96%	2%	24%
Jambon cuit	96%	1%	8%
Saucisson	100%	-	4%
Lardons / poitrine	100%	-	6%
Pâté / terrine / rillettes	100%	-	4%
Jambon sec	71%	1%	3%
Saucisses	100%	-	6%
Autres (dos de jambon, fromage de tête, dés d'épaule, mélange charcuterie, chair à saucisse, andouille, boudin)	100%	-	6%
POULET	91%	3%	11%
Poulet entier label	100%	-	6%
Cuisse	100%	-	4%
Escalope	58%	3%	3%
Poulet entier non label	100%	-	-
Autres	100%	-	-
BOUCHERIE VEAU	76%	3%	6%
Côte	78%	1%	2%
Escalope, filet mignon	71%	1%	2%
Jarret, osso bucco, sauté, blanquette, tendron	100%	-	1%
Rôti de veau	86%	1%	2%
Paupiette	0%	2%	-
DINDE	89%	1%	3%
Escalope	89%	-	1%
Rôti de dinde	100%	-	1%
Autres (cuisse, blanquette, paupiette, manchons)	80%	1%	1%

Taux de réalisation : correspond aux achats prévus bien réalisés

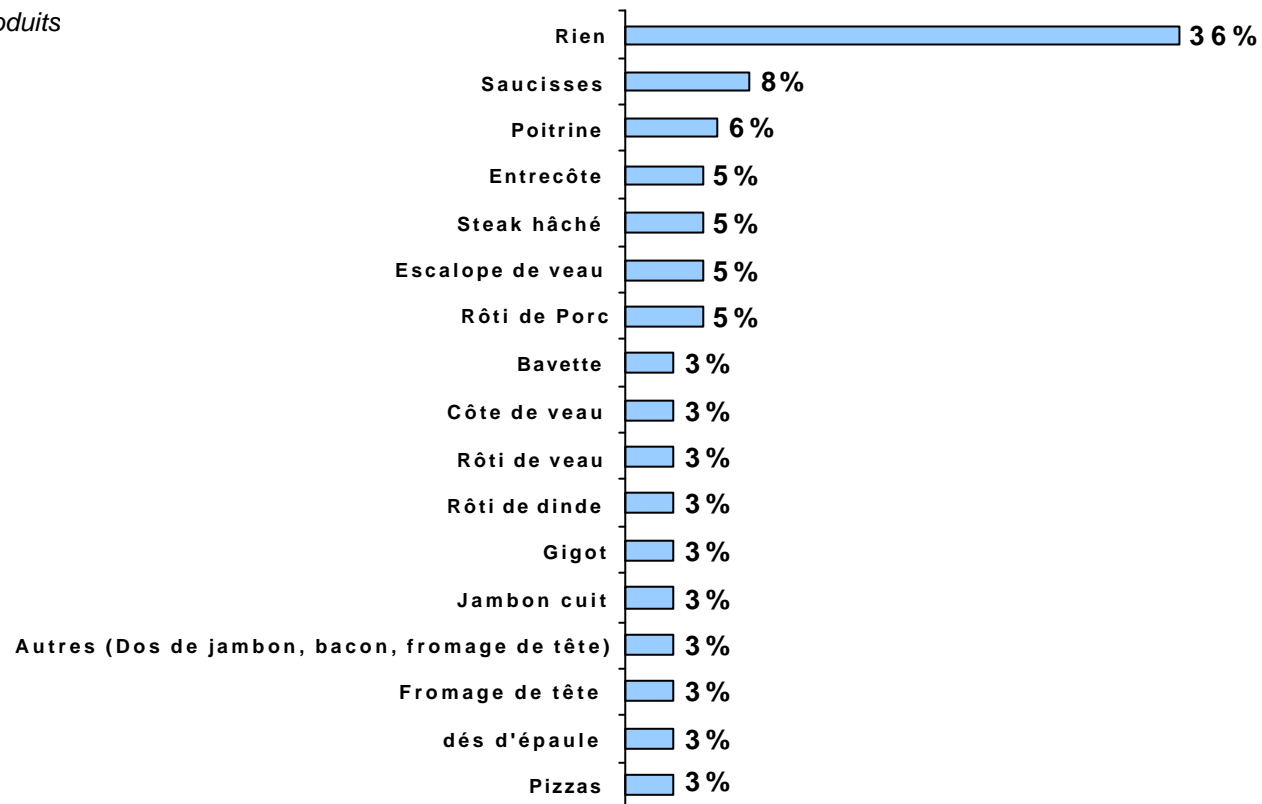
Base = 159 acheteurs

	taux de réalisation	prévu non réalisé	non prévu réalisé
BOUCHERIE PORC	89%	1%	8%
Côte	91%	-	1%
Filet, rôti de porc, échine	82%	1%	5%
Poitrine, travers, lard, salé	100%	-	2%
Epaule	100%	-	-
Autres (couenne, paupiette)	/	-	1%
AGNEAU	77%	2%	3%
Côtes ou côtelettes	80%	1%	1%
Epaule, gigot	67%	1%	3%
ELABORES DE VOLAILLE	92%	1%	1%
Panés, nuggets	83%	1%	1%
Jambon de volaille	100%	-	1%
Marinés	100%	-	-
AUTRES VIANDES	83%	1%	4%
Lapin entier ou découpé	83%	1%	3%
Cheval	75%	1%	1%
Pintade	100%	-	2%
TRAITEUR	100%		7%
Sandwiches	100%	-	-
Plats cuisinés / Pizzas	/	-	5%
Autres (brandade de morue, croque monsieur)	100%	-	2%
CANARD	86%	-	1%
Magret, filet	100%	-	1%
Cuisse	100%	-	-
Autres (foie gras)	0%	1%	-
ABATS	75%	1%	1%
Langue de bœuf	50%	1%	1%
Autres (cœur)	100%	-	-
AUTRES SURGELES	75%	1%	3%
Plats cuisinés / Pizzas / Tartes salées	67%	1%	1%
Produits de la mer	/	-	1%
Autres	100%	-	1%

Taux de réalisation : correspond aux achats prévus bien réalisés

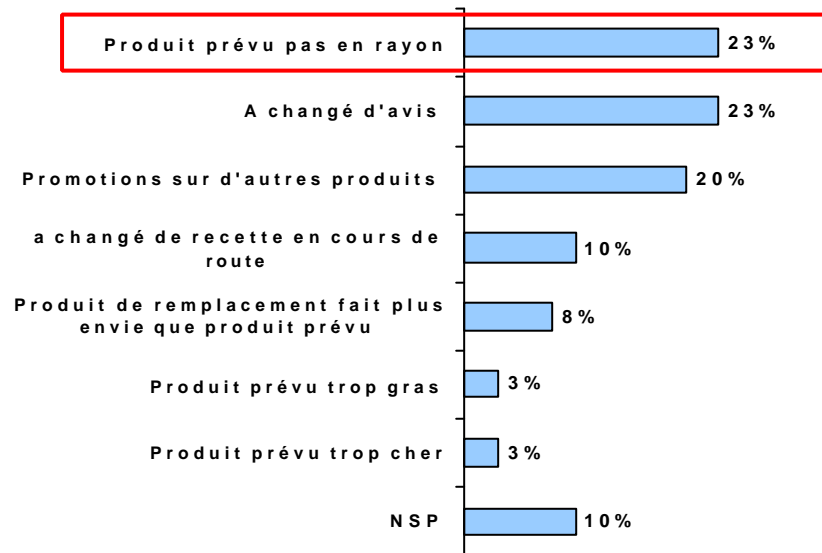
Remplacement des achats prévus non-réalisés

Base = 40 produits

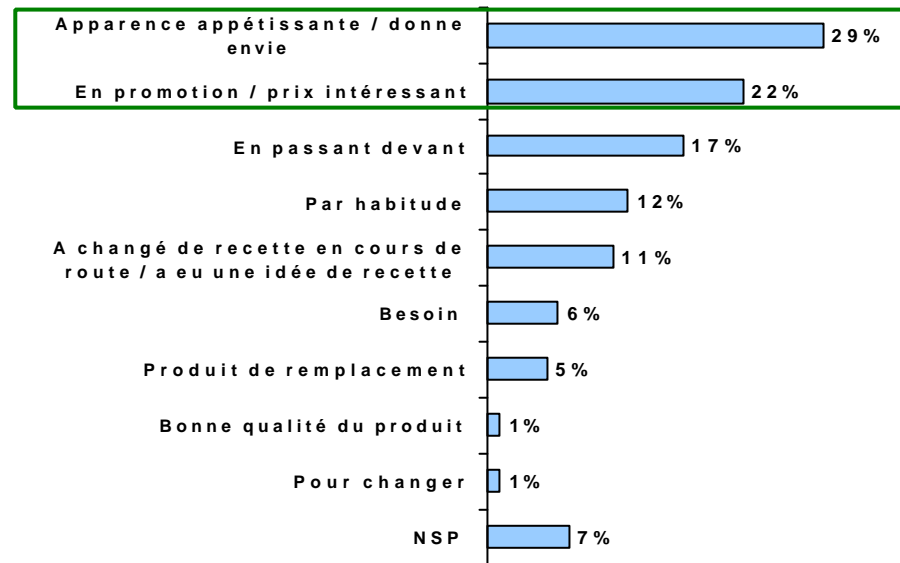


→ Des achats prévus non réalisés souvent non remplacés

Achats prévus non-réalisés base 40 produits



Achats non-prévus réalisés base 153 produits



Données en effectifs

	prévu non réalisé	remplacé par...	raison
Bavette	1	rien	A changé d'avis
Faux filet	3	entrecôte / escalope de veau	promotion / a changé d'avis
Rumsteak	3	bavette / entrecôte / rien	A changé d'avis
Onolet	1	steak hâché	Produit prévu pas en rayon
Rosbif	3	steak hâché / rôti de porc / rien	Promotions / produit de remplacement fait plus envie que produit prévu
Steak hâché	1	rien	A changé d'avis
Bourguignon	2	poitrine / rien	Produit prévu pas en rayon / Promotions
Côte de veau	2	gigot / rien	Produit prévu pas en rayon
Escalope de veau	1	rôti de veau	A changé de recette en cours de route
Rôti de veau	1	rôti de porc	Produit prévu trop gras
Paupiette	2	côte de veau / pizza	Promotions
Rôti de Porc	2	rôti de dinde	Promotions
Escalope de poulet	4	saucisses / rien	A changé de recette en cours de route / a changé d'avis
Escalope de dinde	1	rien	Produit prévu pas en rayon
Cuisse de dinde	1	rien	Produit prévu pas en rayon
Nuggets	1	jambon cuit	Produit prévu pas en rayon
Côtes ou côtelettes d'agneau	2	saucisses / rien	A changé d'avis
Épaule d'agneau	1	poitrine	Produit prévu pas en rayon
Lapin	1	rien	Produit prévu trop cher
Cheval	1	rien	Produit prévu pas en rayon
Langue de bœuf	1	rien	NSP
Jambon cuit	2	fromage de tête / rien	produit de remplacement fait plus envie que produit prévu / a changé d'avis
Jambon sec	2	bacon / dés d'épaule	A changé de recette en cours de route / produit de remplacement fait plus envie que produit prévu
Plats Cuisinés	1	escalope de veau	A changé de recette en cours de route

Base = 40 produits

Achats non-prévus réalisés, détail (1/2)

Données en effectifs

		non prévus réalisés	raisons
bœuf	Bavette	2	appétissant, en passant devant
	Entrecôte	1	produit de remplacement
	Faux filet	3	appétissant / besoin
	Onglet	1	appétissant
	Rôti de bœuf	1	promotions
	Rosbif	1	appétissant
	Steak hâché	17	besoin, promotions, idée de recette, par habitude, en passant devant, appétissant, qualité
	Bourguignon	2	en passant devant, promotions
	Pot au feu	3	appétissant
	Galinette	1	idée de recette
veau	Côte de veau	2	promotions
	Escalope de veau	1	idée de recette
	Blanquette de veau	2	appétissant, promotions
	Rôti de veau	3	appétissant, en passant devant, promotions
porc	Côte de porc	3	promotions
	Filet de porc	1	promotions
	Rôti de Porc	4	appétissant, promotions
	Echine de porc	1	appétissant
	Poitrine	1	appétissant
	Porc (couenne, paupiette)	1	en passant devant
	Paupiettes	1	appétissant
poulet	Poulet entier label	8	appétissant, en passant devant, promotions, pour changer
	Escalope de poulet	4	en passant devant, besoin, promotion, idée de recette
	Cuisse de poulet	6	appétissant, en passant devant, promotions, idée de recette
dinde	Escalope de dinde	4	appétissant, en passant devant, par habitude
	Rôti de dinde	1	promotions
	Blanquette de dinde	1	pour changer
	Paupiette de dindonneau	1	idée de recette

Base = 153 produits

Achats non-prévus réalisés, détail (2/2)

Données en effectifs

		non prévus réalisés	raisons
autres viandes	Gigot d'agneau	3	appétissant
	Lapin	3	appétissant, promotions, idée de recette
	Cheval	1	appétissant
	Pintade	2	appétissant
abats	Foie de veau	2	appétissant, promotions
	Langue de bœuf	1	promotions
charcuterie	Jambon cuit	13	par habitude, en passant devant, promotions, appétissant, idée de recette
	Jambon sec	4	appétissant, qualité, promotions
	Paté	4	promotions, par habitude
	Rillettes	1	en passant devant
	Saucisson	7	en passant devant, appétissant, besoin, promotions, par habitude
	Saucisses	8	en passant devant, idée de recette, appétissant, par habitude
	Lardons	6	en passant devant, idée de recette, par habitude, promotions
	Bacon	1	idée de recette
	Fromage de tête	3	appétissant
	dés d'épaule	1	appétissant
	mélange charcuterie	2	appétissant, en passant devant
chair à saucisse	1	idée de recette	
traiteur	Plats cuisinés, pizzas	1	appétissant
	Plats cuisinés	3	appétissant
	Pizzas	3	promotions, par habitude
	Traiteurs autres (brandade de morue, croque monsieur)	1	appétissant
	cassoulet	1	appétissant
surgelés	Surgelés (plats cuisinés, pizzas, tartes salées)	1	appétissant
	Surgelés (produits de la mer)	1	en passant devant
	Surgelés (Crêpes)	1	appétissant
	Surgelés (boeuf bourguignon)	1	appétissant

Base = 153 produits

CONCLUSION

- L'achat de viande en général (catégorie au global) est le plus souvent **notée sur la liste des courses, détenue par 1 personne sur 2**. A noter un taux plus élevé des viandes de canard, agneau, porc et dinde, comme une nécessité de « ne pas les oublier ».
- Concernant les **prévisions d'achat** en elles-mêmes, la moitié des personnes prévoit d'acheter du **bœuf** (résultat tiré à la hausse par les fortes prévisions d'achat de steaks hachés). Un tiers compte acheter de la **charcuterie** (beaucoup de jambon cuit) et du **poulet**. Viennent ensuite le veau, la dinde et le porc, et dans une moindre mesure les autres catégories (agneau, élaborés de volaille, canard et autres viandes ou plats préparés à base de viande).
- Les achats (en prévisions comme ceux réalisés) s'opèrent essentiellement dans le **rayon libre service**. Le rayon à la coupe est surtout fréquenté pour la charcuterie alors que le surgelé semble peu, voire pas fréquenté.
- Le **taux de conversion des achats reste important**. On notera surtout que les non-achats restent très inférieurs (8% maximum pour une catégorie) aux achats non prévus. **Les achats spontanés profitent essentiellement à trois catégories** : jusqu'à 24% pour la charcuterie (les interviewés sous estiment leurs achats de jambon, lardons, saucisses), 20% pour le bœuf (avec le steak haché en tête des achats d'impulsion) et 11 % pour le poulet. Deux raisons dominant : l'appétence et les promotions.
- Le tout prêt reste marginal en achat impulsif : 7% pour le traiteur, 3% pour les surgelés et 1% pour les élaborés de volaille. Autant dire que le tout prêt est prévu. Comme en général pour toutes les catégories, **les achats réalisés sont essentiellement des achats de routine**. Seul le veau semble être une viande achetée plus occasionnellement (et le porc hors charcuterie dans une moindre mesure).
- Autre fait marquant, les **raisons de non achat de viandes prévues** résident essentiellement dans la **non présence des produits dans les rayons**. Ils ne sont alors même pas remplacés dans plus d'1/3 des cas.