

COLLECTION DES RaPPORTS

AVRIL 1998



N° 190

LES OPINIONS DES FRANÇAIS SUR
LA QUALITÉ ET SUR LES RISQUES SANITAIRES
DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Catherine DUFLOS
Georges HATCHUEL
Anne-Delphine KOWALSKI
Jean-Pierre LOISEL

Département "Conditions de vie et Aspirations des Français"

CRÉDOC

L'ENTREPRISE DE RECHERCHE

CREDOC

Enquête "Conditions de vie et Aspirations des Français"

Les opinions des Français sur la qualité et sur les risques sanitaires des produits alimentaires

Catherine Duflos
Georges Hatchuel
Anne-Delphine Kowalski
Jean-Pierre Loisel

Etude réalisée à la demande de la Direction générale de l'alimentation (DGAL)
- Ministère de l'agriculture et de la pêche -

142, rue du Chevaleret **DECEMBRE 1997**
7 5 0 1 3 - P A R I S

CONDITIONS DE VIE ET ASPIRATIONS DES FRANCAIS

**Etude réalisée à la demande de la Direction Générale de l'alimentation (DGAL)
du Ministère de l'agriculture et de la pêche**

Le département "Conditions de vie et Aspirations des Français" est composé de :

- . Georges Hatchuel (Directeur adjoint du CREDOC)
- . Franck Berthuit, Isabelle Delakian, Catherine Duflos, Ariane Dufour, Françoise Gros, Anne-Delphine Kowalski, Jean-Pierre Loisel.

CREDOC

Président : Bernard Schaefer
Directeur : Robert Rochefort

SOMMAIRE

Synthèse	1
Introduction	1
PREMIERE PARTIE - LA QUALITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES	3
I - Des avis très partagés sur l'évolution de la qualité des produits.....	3
II - Les critères de qualité : d'abord la fraîcheur du produit	7
III - La recherche de produits de qualité : c'est à la marque qu'on donne plutôt la préférence	14
DEUXIEME PARTIE - PRODUITS ALIMENTAIRES, RISQUES SANITAIRES ET TECHNIQUES NOUVELLES	23
Chapitre I - Les risques sur la santé	24
1.1 Une majorité de Français pensent que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé	24
1.2 Cest la « vache folle » qui inquiète le plus, mais les traitements et additifs font également peur	31
Chapitre II - Mieux contrôler les produits importés et accroître les vérifications sur les lieux de vente	37
Chapitre III - Les techniques de conservation : une méfiance vis-à-vis de la nouveauté.	43
Chapitre IV - Une opposition massive à l'utilisation des techniques de modification génétique des aliments	53
TROISIEME PARTIE - UNE SYNTHESE DES OPINIONS	61
1 - L'espace des opinions sur les risques sanitaires liés à l'alimentation	62
2 - Une classification des Français en sept groupes	68
En guise de conclusion	83
Annexes	85
Annexe 1 : Quelques tableaux complémentaires.....	87
Annexe 2 : Libellé des questions posées à la demande de la DGAL dans l'enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français » de Juin 1997.....	95
Annexe 3 : Grille de post-codage utilisée	99

**Les opinions des Français sur la qualité et
sur les risques sanitaires des produits alimentaires**

—
Note de Synthèse
—

La concentration des moyens de production agro-alimentaires et, en bout de chaîne, de la distribution, a considérablement modifié en quelques dizaines d'années les habitudes et les attentes des Français en matière d'alimentation. Cette évolution a eu pour effets, entre autres, une multiplication de l'offre et une course à l'innovation ; en retour, des demandes et exigences nouvelles se sont fait jour chez les consommateurs. Après des années où la « productivité » était, si l'on peut dire, dominante, la « qualité » s'est réinscrite au coeur des demandes : émergence des valeurs rassurantes du « terroir », retour du « goût », succès des produits « labellisés », etc...

Par ailleurs, cette nouvelle organisation de la chaîne alimentaire suscite aujourd'hui quelques interrogations. L'affaire de la « vache folle » -qui succédait, dans un autre domaine, à celle du sang contaminé- a fortement contribué à poser le problème de l'alimentation en terme de santé publique, en ébranlant la confiance, jusque-là quasiment sans histoire, des consommateurs. Au delà d'une diminution, pour l'heure limitée, de la consommation de boeuf, n'est-ce pas toute la perception des produits alimentaires qui aurait perdu de sa crédibilité ?

C'est pour tenter d'apporter un éclairage à cette interrogation que la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) a fait insérer une série de questions dans la vague de Juin 1997 de l'enquête du CREDOC sur les « Conditions de vie et les Aspirations des Français ».

La qualité : des opinions très partagées.

Le sentiment qu'ont les Français de l'évolution de la qualité des produits alimentaires, ces dix dernières années, est très partagé : pour près de quatre sur dix de nos

concitoyens, celle-ci s'est améliorée ; mais un tiers des enquêtés diagnostiquent plutôt une détérioration et 30% jugent qu'il n'y a pas eu de changement sensible. Les jeunes sont les plus optimistes, les seniors estimant plutôt que la qualité n'a pas évolué. Mais c'est surtout un « **état d'esprit** » qui préside à cette perception : on croit à une amélioration de la qualité quand on affiche aussi des opinions globalement optimistes et confiantes (en l'avenir, en ses propres conditions de vie) ; on pense plutôt à une détérioration quand on fait preuve de pessimisme économique et d'un certain mécontentement à l'égard de la société.

A vrai dire, c'est principalement au moyen de **trois critères** que les Français jugent de la qualité d'un produit alimentaire : **la fraîcheur et l'apparence du produit** viennent en tête (30% de la population) ; ce critère acquiert encore plus d'importance au-delà de 60 ans et chez les non-diplômés. **Le goût du produit** est le deuxième critère retenu : les jeunes le mettent plus en avant. **La composition du produit**, enfin, influe sur le jugement de 20% de nos concitoyens ; cet élément est plus souvent cité par les diplômés.

Pour choisir un produit alimentaire de qualité, les Français donnent la préférence à quatre éléments de « reconnaissance » : 29% optent pour **la marque du produit** ; 22% font confiance **aux labels rouges** et 39% choisissent en fonction des **informations fournies** : information sur l'origine (20%) ou sur la composition du produit (19%).

La marque du produit est davantage mise en avant par les moins de 25 ans ; les **labels rouges**, par les femmes au foyer et les personnes d'âge mûr. A l'opposé, les **informations fournies** sont davantage privilégiées par les diplômés du supérieur, les cadres et les titulaires de hauts revenus, mais aussi par tous ceux qui expriment une relative inquiétude vis-à-vis des risques sanitaires des produits alimentaires.

Par opposition, on observe que les consommateurs qui mettent en avant « la marque » du produit quand ils recherchent la qualité, de même que ceux qui privilégient les « labels rouges », ne le font pas **spécifiquement** pour la fraîcheur, le goût ou une certaine composition, mais probablement pour la « confiance » qu'ils accordent globalement à ces critères.

Une certaine inquiétude vis-à-vis des produits alimentaires

Toujours est-il qu'une majorité des Français estiment que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé : **55% d'entre eux le croient**, 20% allant même jusqu'à juger ceux-ci « importants ». Ce phénomène touche toutes les catégories de la population. Tout au plus peut-on noter que les personnes de 40 à 60 ans sont un peu plus inquiètes et que les jeunes de moins de 25 ans le sont très légèrement moins.

Mais, percevoir ou non un risque dans le domaine semble d'abord relever d'une certaine « sensibilité », disons **d'un état d'esprit général**, liés à la **confiance** ou la **méfiance** que chacun affiche aujourd'hui à l'égard de l'ensemble de la production agro-alimentaire. Ainsi, voir des risques dans les produits alimentaires va de pair avec une certaine méfiance globale : méfiance dans les contrôles pratiqués, méfiance dans l'évolution de la qualité, voire méfiance dans les techniques utilisées. Cette méfiance relève d'ailleurs, en termes relatifs, d'une sensibilité plus inquiète, plus revendicative, traduction d'un état d'esprit globalement plus insatisfait qu'en moyenne.

En tout état de cause, c'est la « **vache folle** » qui inquiète le plus les Français, mais les traitements et additifs font également peur. Au total, **29% de la population considèrent aujourd'hui que les produits alimentaires présentent des risques sanitaires et que ceux-ci sont liés à la viande de boeuf**. 11% considèrent que les risques sanitaires sont dus à des « techniques » diverses de conditionnement, de conservation ou d'élevage.

Conséquence directe de ce phénomène, les Français apparaissent aujourd'hui **globalement méfiants à l'égard des contrôles effectués dans le domaine** ; si une légère majorité de nos concitoyens (52%) ne remettent pas en cause la réglementation française en matière alimentaire, les opinions s'inversent à l'encontre du nombre des contrôles effectués. Ainsi, un Français sur deux juge **insuffisants** les contrôles effectués en France sur la fabrication des produits alimentaires ; 56% portent le même jugement sur les contrôles faits sur les lieux de vente, et -effet direct de l'origine « anglo-saxonne » de la maladie de la vache folle- **70% critiquent les contrôles effectués sur les produits importés de l'étranger**.

Ce sont une nouvelle fois les jeunes et les diplômés qui se montrent relativement le moins critiques, alors que les personnes peu diplômées et les 40-59 ans le sont plus qu'en moyenne.

L'innovation aggrave la méfiance

Les inquiétudes, les doutes dont nos concitoyens sont la proie en matière de sécurité alimentaire se traduisent également dans leur perception des techniques et procédés utilisés dans le domaine.

Ainsi, des trois procédés de conservation qui étaient soumis à leur jugement, les Français se montrent favorables à la mise en conserves (à 73%) et à la surgélation (à 78%), deux techniques éprouvées, bien entrées dans les moeurs culinaires et relativement « sûres » (les informations concernant des cas de botulisme ou d'intoxication par rupture de la chaîne de froid sont relativement rares). Par contre, près de six personnes sur dix se montrent réfractaires à l'ionisation, procédé mal connu et assez récent. L'hostilité augmente d'ailleurs systématiquement quand le niveau de diplôme diminue ; on peut donc penser qu'une meilleure connaissance de ces techniques contribue à réduire les inquiétudes qu'elles sont susceptibles de générer.

La production d'aliments par modification génétique, quant à elle, est une technique particulièrement innovante ; elle marque même une nouvelle étape dans l'histoire de l'agro-alimentaire. Mais force est de constater qu'elle inquiète fortement les enquêtés : **76% des Français s'y déclarent défavorables**. On observe cependant que, dans ce cas, ce sont **les personnes disposant d'un bon niveau de formation qui apparaissent les plus hostiles**. Comme si, dans ce domaine, plus on disposait des moyens de savoir, plus on était inquiet et donc hostile. En fait, plutôt qu'une peur fondée sur des éléments tangibles, on peut penser que c'est précisément l'**absence** de ces éléments, « l'inconnu » dont nombre d'articles de presse font état sur la maîtrise des techniques de modifications transgéniques, qui génèrent ces jugements défavorables : **plus on « sait », plus on mesure tout ce que l'on ne connaît pas dans le domaine**.

En tout état de cause, à produit inquiétant, méfiance accrue : un Français sur deux estime aujourd'hui que la sécurité des deux produits génétiquement modifiés, et autorisés en France (maïs, soja), n'a pas été évaluée correctement, ni en ce qui concerne la santé humaine, ni en ce qui concerne l'environnement. Et près d'une personne sur quatre ne donne pas son avis sur le sujet.

Des attitudes globales infléchies par des réactions dubitatives face aux techniques nouvelles

En vérité, l'analyse factorielle réalisée pour synthétiser les données recueillies montre bien l'existence, dans le domaine, de deux niveaux de réaction :

- Le premier, le plus important, concerne le sentiment profond de chacun qu'il y a aujourd'hui, ou qu'il n'y a pas, existence de risques sanitaires quand on mange un produit alimentaire. La perception d'une absence de risques traduit globalement une certaine confiance dans le « système ». L'opinion inverse est révélatrice de doutes, d'une attitude de méfiance envers la chaîne alimentaire.
- Le second concerne les attitudes face aux techniques nouvelles utilisées. Les jugements sur les techniques de modification génétique des aliments exercent alors une influence sensible, selon que l'on pense que ces techniques sont bien maîtrisées ou pas. En tout état de cause, ce sujet ne recoupe pas entièrement les attitudes habituellement « confiantes » ou « méfiantes » à l'égard de l'alimentation : certains individus, pourtant confiants dans la chaîne alimentaire, s'interrogent d'autant plus sur ces techniques que des « affaires » récentes ont marqué les esprits.

Au total, on peut scinder la population française en **sept groupes différents** :

- L'un (9%) regroupe les « sans avis ».
- Trois autres estiment que les produits alimentaires ne présentent pas aujourd'hui de risques pour la santé : ils représentent 41% de la population, mais deux d'entre eux (soit 28% des Français), pourtant confiants, s'interrogent sur les techniques de modification génétique et sur leur maîtrise.

- Deux autres groupes concernent des individus inquiets des risques sanitaires liés à l'alimentation : 22% n'ont pas confiance dans les produits distribués, 16% ont été ébranlés par les « affaires » récentes.
- Il reste enfin un groupe de 13% de « modernistes », croyant, eux, à la réelle maîtrise des produits génétiquement transformés.

En fait, globalement, c'est une population **lucide et critique** que nous avons enquêtée ; de ses réponses, ressort le besoin très net d'une confiance restaurée, tant dans les autorités, qui doivent prouver qu'elles savent gérer sérieusement les problèmes alimentaires -entre autres, par des contrôles appropriés et suffisants-, que dans les experts et les producteurs, dont le devoir est de s'assurer, avant le lancement d'un nouveau produit, qu'on en maîtrise tous les développements possibles. C'est à ce prix que l'inquiétude observée, **réelle mais raisonnée**, pourra trouver un apaisement.

INTRODUCTION

La concentration des moyens de production agro-alimentaires et, en bout de chaîne, de la distribution, a considérablement modifié, en quelques dizaines d'années, les habitudes et les attentes des Français en matière d'alimentation. Cette évolution a eu pour effets, entre autres, une multiplication de l'offre et une course à l'innovation ; en retour, des demandes et exigences nouvelles se sont fait jour chez les consommateurs. Après des années où la « productivité » était, si l'on peut dire, dominante, la « qualité » s'est réinscrite au coeur des demandes : émergence des valeurs rassurantes du « terroir », retour du « goût », succès des produits « labellisés », etc...

Par ailleurs, cette nouvelle organisation de la chaîne alimentaire suscite aujourd'hui quelques interrogations. L'affaire de la « vache folle » -qui succédait, dans un autre domaine, à celle du sang contaminé- a fortement contribué à poser le problème de l'alimentation en terme de santé publique, en ébranlant la confiance, jusque-là quasiment sans histoire, des consommateurs. Au delà d'une diminution, pour l'heure limitée, de la consommation de boeuf, n'est-ce pas toute la perception des produits alimentaires qui aurait perdu de sa crédibilité ?

Cette interrogation est au centre des préoccupations de la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) ; c'est pour tenter d'y répondre que des questions ont été insérées dans la vague de Juin 1997 de l'enquête du CREDOC sur les « Conditions de vie et les Aspirations des Français ».

Les résultats font l'objet d'une présentation en trois parties :

- *La première partie* de ce rapport est consacrée à la **qualité des produits alimentaires** présents aujourd'hui sur le marché. Quelle perception les Français en ont-ils ? Quels sont les éléments importants à leurs yeux pour juger de la qualité d'un produit ?

- *La seconde partie* tente de mesurer le degré de confiance des consommateurs dans l'alimentation.

On y analyse tout d'abord les opinions de la population sur **les risques sanitaires des produits alimentaires**. Les Français pensent-ils que ces produits présentent des risques pour la santé des consommateurs ? A quels types de produits imputent-ils ces risques ?

On s'intéresse ensuite aux jugements de nos concitoyens sur la suffisance ou l'insuffisance des **contrôles effectués** sur les produits. Quelles attitudes ont-ils, d'autre part, face aux différentes techniques de conservation des aliments ?

On aborde aussi les jugements formulés sur les nouvelles techniques de **modification génétique des aliments**. La population est-elle favorable à l'utilisation de ces techniques ? Considère-t-elle que la sécurité de ces aliments, au moins pour ceux qui ont déjà été autorisés par les pouvoirs publics, a été correctement évaluée ?

- Enfin, *la troisième partie* tente de synthétiser l'ensemble des données d'opinions recueillies sur la qualité et sur les risques sanitaires des produits alimentaires. **Une partition de la population** en sept groupes y est effectuée, mettant en évidence l'existence d'attitudes relativement différentes au sein du corps social.

Rappelons que l'enquête a été réalisée en face à face, en juin 1997, auprès d'un échantillon représentatif de 2002 personnes, âgées de 18 ans et plus, sélectionnées selon la méthode des quotas. Ces quotas (région, taille d'agglomération, âge, sexe, PCS) ont été calculés d'après les résultats du dernier recensement. Afin d'assurer la représentativité par rapport à la population nationale, un redressement a été effectué à partir des variables suivantes : âge-sexe, PCS et taille d'agglomération¹.

¹ Pour plus de précisions sur les caractéristiques techniques de l'enquête, on pourra se reporter au rapport général de présentation intitulé: « *Premiers résultats de l'enquête de printemps 1997* », CREDOC, Juillet 1997.

Première partie

La qualité des produits alimentaires

L'industrie agro-alimentaire a connu, depuis le début des années 1980, une véritable mutation : multiplication des nouveaux produits, diversification de la provenance des aliments, automatisation de la production, recherche générale d'une meilleure productivité... Ces évolutions ont-elles eu des conséquences sur la qualité des produits alimentaires ? Les Français pensent-ils que celle-ci s'est améliorée, ou au contraire, dégradée, ces dernières années ? Quels sont, d'autre part, les critères importants à leurs yeux pour juger de la qualité d'un produit ? Et, de la marque, des labels ou des informations-produit, à quel élément nos concitoyens se fient-ils en priorité pour faire leurs choix ?

C'est à l'ensemble de ces questions que cette partie est consacrée.

I - Des avis très partagés sur l'évolution de la qualité des produits

La population, dans son ensemble, est très partagée sur ce sujet. Il est vrai que la perception de la qualité est propre à chacun, en fonction de ses repères, de ses exigences, voire de ses moyens financiers. **Une majorité relative, cependant (38% des Français), pensent que les produits alimentaires ont vu leur qualité s'améliorer depuis dix ans.** Il reste que pour 32%, la qualité a baissé et que pour 30%, elle est restée la même (tableau 1).

Tableau 1

Pensez-vous que, depuis dix ans, la qualité des produits alimentaires ...
(en %)

. S'est améliorée	38,0
. A baissé.....	32,1
. Est restée la même.....	29,8
. <i>Ne sait pas</i>	0,1
Total	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Cette absence de position tranchée des Français sur l'évolution de la qualité des produits alimentaires s'observe dans tous les groupes sociaux.

Un effet d'âge principalement

On peut mettre en évidence un léger effet d'âge : la perception d'une amélioration qualitative des produits alimentaires diminue quand l'âge augmente. D'autre part, les personnes les plus âgées privilégient l'idée selon laquelle la qualité n'aurait pas changé.

Tableau 2

Le sentiment sur l'évolution de la qualité des produits alimentaires
selon l'âge des individus

	(en %)				
<i>La qualité des produits alimentaires ...</i>	Moins de 25 ans	25 - 39 ans	40 - 59 ans	60 ans et plus	Ensemble de la population
. S'est améliorée.....	43	41	37	32	38
. A baissé	31	33	35	28	32
. Est restée la même.....	25	26	28	40	30
Total (nsp inclus).....	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Par ailleurs, on peut noter que les travailleurs indépendants et les étudiants sont plus convaincus qu'en moyenne d'une augmentation de la qualité de l'alimentation ; pour les seconds, il s'agit sans conteste d'un effet d'âge, les plus jeunes étant aussi, comme on vient de le voir, dans les meilleures dispositions. Pour ce qui est de l'attitude des indépendants, il faut rappeler que cette catégorie est composée pour plus d'un tiers

d'exploitants agricoles qui sont donc directement à la source d'une certaine partie de la production agro-alimentaire.

On observe également, toujours en liaison étroite avec l'âge, que les retraités et les non-diplômés sont plus attachés que l'ensemble de la population à l'idée que la qualité n'a pas bougé.

Tableau 3
La qualité des produits alimentaires ...

	(en %)			
	... s'est améliorée	... a baissé	... est restée la même	Total (nsp inclus)
Sexe :				
. Homme	41,0	30,6	28,3	100,0
. Femme.....	35,3	33,5	31,2	100,0
Diplôme :				
. Aucun diplôme (ou seulement le CEP).....	33,9	29,3	36,8	100,0
. BEPC (ou équivalent).....	38,6	33,9	27,3	100,0
. BAC (ou équivalent).....	43,2	34,5	22,2	100,0
. Diplôme du supérieur	39,8	31,3	28,4	100,0
Profession - Catégorie Sociale :				
. Indépendant.....	43,9	31,8	23,3	100,0
. Cadre supérieur, profession intermédiaire.	39,2	33,9	26,7	100,0
. Employé.....	41,0	36,3	22,7	100,0
. Ouvrier	39,6	30,8	29,6	100,0
. Retraité.....	31,2	29,1	39,7	100,0
. Femme au foyer.....	36,1	34,3	29,6	100,0
. Autre inactif (*).....	43,9	26,3	29,8	100,0
Ensemble de la population	38,0	32,1	29,8	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

(*) Etudiants essentiellement

Des états d'esprit bien différents

Mais la véritable césure entre les opinions, surtout les deux opinions les plus tranchées, repose principalement sur une différence de « mentalités » :

- Diagnostiquer une **amélioration de la qualité** va plus souvent de pair avec un **état d'esprit « optimiste » et « confiant »** : ainsi, les personnes qui jugent que leur

niveau de vie s'est amélioré depuis dix ans, celles qui envisagent une évolution positive de leurs conditions de vie à l'avenir, ou encore qui ne redoutent pas de risques sanitaires particuliers, sont-elles un peu mieux représentées qu'en moyenne chez les convaincus de l'amélioration qualitative des produits alimentaires.

- Inversement, **l'inquiétude, la méfiance, le pessimisme** semblent plutôt associés à l'idée **d'une baisse de qualité** : les Français estimant que le nombre de chômeurs va augmenter, ceux qui craignent des risques sanitaires importants, ou encore les inquiets face au risque de maladie grave sont relativement plus nombreux à convenir d'une détérioration de la qualité.

Tableau 4
Quelques attitudes et opinions liées à la perception de l'évolution de la qualité des produits alimentaires

(en %)

Ceux qui croient à une amélioration de la qualité (38% de la population)		
. Estime que les produits alimentaires ne présentent pas, aujourd'hui, de risques pour la santé	53	+ 11
. Pense que les découvertes scientifiques améliorent « beaucoup » la vie .	32	+ 5
. Pense que, dans les 5 ans à venir, ses propres conditions de vie vont s'améliorer	34	+ 5
. Juge que, depuis dix ans, son niveau de vie personnel va mieux	26	+ 5
Ceux qui croient à une baisse de la qualité (32% de la population)		
. Estime que les produits alimentaires présentent, aujourd'hui, des risques importants pour la santé	33	+ 13
. Estime que la justice fonctionne « très mal »	37	+ 9
. Juge que, depuis dix ans, son niveau de vie personnel va moins bien ...	58	+ 6
. Pense que le nombre de chômeurs va augmenter pendant plusieurs années	65	+ 6
. Est « beaucoup » inquiet des risques de maladie grave	53	+ 5

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : parmi les personnes qui pensent que, depuis une dizaine d'années, la qualité des produits alimentaires s'est améliorée, 32% estiment que les découvertes scientifiques améliorent beaucoup la vie, soit 5 points de plus que dans l'ensemble de la population.

II - Les critères de qualité : d'abord la fraîcheur du produit

Quels sont les éléments principaux sur lesquels les Français s'appuient pour juger de la qualité d'un produit alimentaire ? Pour tenter de répondre à cette question, nous avons demandé aux enquêtés de désigner, dans une liste de sept critères, les deux qu'ils privilégient pour évaluer un produit (tableau 5) :

- **C'est d'abord à la fraîcheur, à l'apparence** que nos concitoyens accordent le plus d'importance pour juger de la qualité d'un produit alimentaire. Ce premier aspect est cité par trois Français sur dix, et il figure parmi l'un des deux plus importants pour 57% de la population.
- **Le goût du produit, puis sa composition** sont les deux éléments cités ensuite. Ils retiennent chacun l'attention prioritaire d'un Français sur cinq (respectivement 38% et 33% de la population, si on cumule les deux réponses possibles).
- Les modes de production du produit et la présence d'un marquage de contrôle sanitaire ne sont évoqués que par une personne sur dix environ.
- Les autres signes de qualité proposés recueillent nettement moins de citations : cela concerne l'origine géographique du produit (7% des premières réponses) ou sa présentation, son emballage (2%).

Tableau 5

Voici une liste de sept critères. Dites-moi quels sont, dans l'ordre, les deux critères auxquels vous accordez le plus d'importance pour juger de la qualité d'un produit alimentaire ?

(en %)

Modalités classées par ordre décroissant de la 1ère réponse	1ère réponse	2ème réponse	Cumul des deux réponses
. La fraîcheur, l'apparence du produit.....	29,7	27,2	56,9
. Le goût du produit	20,6	17,7	38,3
. La composition du produit.....	19,2	13,8	33,0
. Les modes de production du produit (mode d'élevage...)	11,7	11,8	23,5
. La présence d'un marquage de contrôle sanitaire.....	9,7	17,1	26,8
. L'origine géographique du produit.....	6,7	8,1	14,8
. La présentation, l'emballage du produit.....	2,3	4,0	6,3
. <i>Ne sait pas</i>	0,1	0,3	0,4
Total.....	100,0	100,0	

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

De toutes les caractéristiques socio-démographiques disponibles, c'est, semble-t-il, l'âge qui est le plus corrélé au choix des critères de jugement des produits alimentaires.

• *L'âge influe sur l'ordre des critères de qualité mis en avant*

Pour les jeunes, en effet, c'est surtout le goût du produit qui est mis en avant. Dans les autres tranches d'âges, et en particulier chez les plus âgés, c'est la fraîcheur qui prime (tableau 6).

Ainsi, 27% des moins de 25 ans accordent au goût le plus d'importance¹ (contre 21% des Français en moyenne), alors que 21% privilégient plutôt la fraîcheur. Celle-ci est, à l'inverse, fortement mise en avant par les plus de 60 ans (34%) pour qui elle se place loin devant les autres critères (14 points d'écart avec les citations du « goût », second élément évoqué). Dans les tranches d'âge intermédiaire, la fraîcheur reste également en tête, avant le goût et la composition qui sont à peu près cités dans les mêmes proportions.

Il est à noter que la présentation, l'emballage du produit est un second critère qui caractérise les modes de perception des plus jeunes : cet aspect est évoqué par 7% d'entre eux, soit 5 points de plus que dans l'ensemble de la population.

Tableau 6
Le critère le plus important pour juger de la qualité d'un produit alimentaire,
selon l'âge des individus
(1ère réponse)

Modalités classées par ordre décroissant des réponses de l'ensemble de la population	(en %)				Ensemble de la population
	Moins de 25 ans	25-39 ans	40-59 ans	60 ans et plus	
. La fraîcheur, l'apparence du produit.....	21,1	28,9	30,6	34,1	29,7
. Le goût du produit	26,5	21,6	17,3	20,6	20,6
. La composition du produit.....	19,9	21,1	21,1	14,1	19,2
. Les modes de production du produit (mode d'élevage...)	11,1	11,3	13,1	10,8	11,7
. La présence d'un marquage de contrôle sanitaire.....	10,1	9,5	8,8	10,9	9,7
. L'origine géographique du produit.....	4,5	6,1	7,4	7,7	6,7
. La présentation, l'emballage du produit.....	6,9	1,4	1,8	1,6	2,3
Total (nsp inclus).....	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

¹ Un précédent travail du CREDOC a déjà mis en évidence la forte attente des jeunes vis-à-vis de la saveur dans l'alimentation. Voir « Les consommateurs veulent plus de saveurs dans leur assiette », Consommation et Modes de vie, N°113, décembre 1996.

L'impact de deux autres caractéristiques socio-démographiques est, au moins en partie, une résultante de cet effet d'âge : il s'agit du sexe et du niveau de diplôme.

• *Des appréciations qui diffèrent selon le sexe des individus ...*

Globalement, on constate que les femmes paraissent relativement plus sensibles à la fraîcheur des produits, et les hommes à leur goût (tableau 7).

Pour juger de la qualité d'un produit alimentaire, 32% des femmes accordent le plus d'importance à la fraîcheur, à l'apparence (contre 27% des hommes), bien avant la composition du produit (garantie de qualité pour 19% d'entre elles) ou son goût (18%). Chez les hommes, la fraîcheur reste, certes, en tête, mais 24% d'entre eux sont attachés au goût.

Tableau 7
Le critère le plus important pour juger de la qualité d'un produit alimentaire,
selon le sexe des individus
 (1ère réponse)

<i>Modalités classées par ordre décroissant des réponses de l'ensemble de la population</i>	(en %)		
	Homme	Femme	Ensemble de la population
. La fraîcheur, l'apparence du produit.....	26,8	32,4	29,7
. Le goût du produit.....	23,6	18,0	20,6
. La composition du produit	19,4	19,0	19,2
. Les modes de production du produit (mode d'élevage...)	11,7	11,6	11,7
. La présence d'un marquage de contrôle sanitaire.....	9,2	10,2	9,7
. L'origine géographique du produit	7,7	5,8	6,7
. La présentation, l'emballage du produit.....	1,4	3,0	2,3
Total (nsp inclus).....	100,0	100,0	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Cependant, il s'agit plus ici d'un artefact que d'un effet propre au sexe : la part des hommes dans la population diminue à mesure que l'âge augmente ; légèrement majoritaires chez les plus jeunes (51%, contre 49% de femmes chez les 18 à 24 ans), ils sont nettement moins nombreux que les femmes chez les personnes de 60 ans et plus (41% d'hommes, 55% de femmes). C'est donc bien d'abord l'âge, et non le sexe, qui

joue ici, comme on peut le vérifier dans le tableau suivant : quel que soit leur sexe, les jeunes attachent davantage d'importance au goût et les plus âgés, à la fraîcheur.

Tableau 8

Le critère le plus important pour juger de la qualité d'un produit alimentaire, selon le sexe et l'âge des individus
(1ère réponse)

Modalités classées par ordre décroissant des réponses de l'ensemble de la population	Moins de 25 ans		60 ans et plus		Ensemble de la population
	Homme	Femme	Homme	Femme	
	. La fraîcheur, l'apparence du produit.....	16,1	25,2	33,8	
. Le goût du produit.....	29,4	24,6	23,2	18,8	20,6
. La composition du produit.....	19,4	20,3	12,7	15,2	19,2
. La présentation, l'emballage du produit.....	6,0	7,8	-	2,8	2,3
Total (autres critères et nsp inclus).....	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

• ... Et selon le niveau socio-culturel

Plus le niveau d'études est élevé, plus on accorde de l'importance à des critères informatifs concernant la fabrication du produit, tels que sa composition ou son mode de production (graphique 1).

Alors que 14% des non-diplômés disent juger de la qualité d'un produit alimentaire d'abord sur sa composition, près d'un quart des diplômés du Bac ou du supérieur sont dans ce cas. Quoique d'amplitude moindre, les écarts observés à propos du mode de production méritent d'être soulignés : 13% des personnes disposant du Bac ou d'un diplôme du supérieur s'y intéressent, contre 10% des non-diplômés. Ces derniers, en revanche, mettent largement en avant la fraîcheur (34% d'entre eux, contre 24% des diplômés du supérieur). Ici, l'on retrouve l'influence de l'âge : on sait en effet que le pourcentage de diplômés du Bac ou du supérieur est plus faible dans les tranches d'âges élevés.

En tout état de cause, cet effet « diplôme » a deux conséquences :

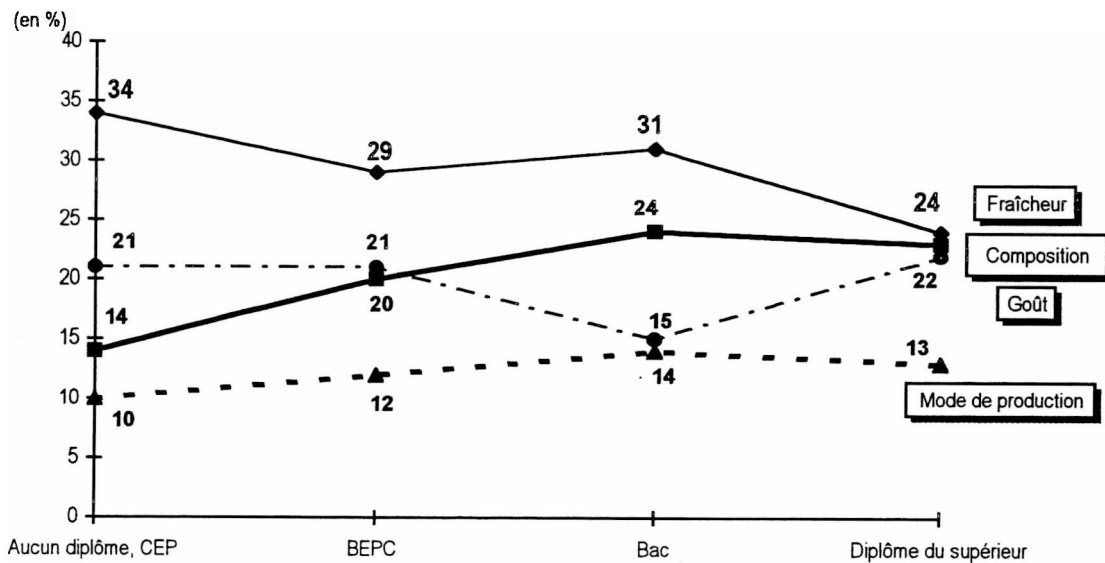
- * On observe que l'importance accordée à la composition ou au mode de production est plus forte chez les personnes exerçant des professions « supérieures » et dans les

catégories aisées (cadres supérieurs ou professions intermédiaires, individus dont les revenus mensuels excèdent 15 000 F dans leur foyer).

- * On se focalise davantage sur la fraîcheur et l'apparence chez les retraités (33%), ainsi que chez les femmes au foyer (35%, contre 30% en moyenne).

Graphique 1

Le critère le plus important pour juger de la qualité d'un produit alimentaire, selon le niveau de diplôme possédé



Source : CREDOC, Enquête «Conditions de vie et Aspirations des Français», juin 1997.

Le type d'agglomération

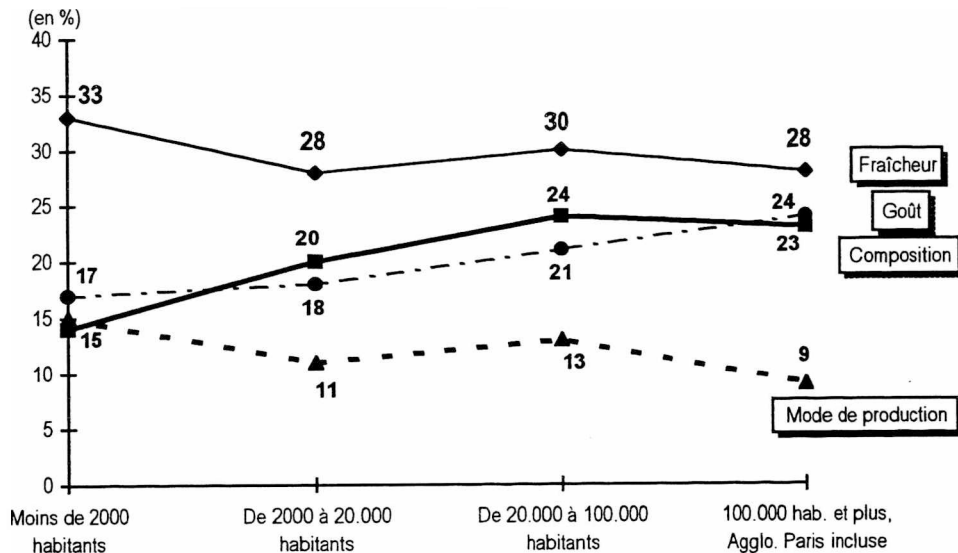
Les critères mis en avant varient également quelque peu en fonction de la taille de la commune d'habitation :

- Ainsi, les habitants des communes rurales mettent un peu plus en avant que la moyenne la fraîcheur des produits (33%, +3 points) et le mode de production (15%, +3 points), alors qu'ils sous-estiment, par rapport à la population dans son ensemble, le poids du goût (17%, - 4 points) et de la composition (14%, - 5 points).
- Les personnes résidant dans les grosses agglomérations de plus de 100 000 habitants, y compris en Région Parisienne, ont tendance, quant à elles, à surévaluer le pouvoir

discriminant du goût (24%, +3 points par rapport à la moyenne), et de la composition des produits (23%, +4). Plus globalement, on note que plus on vit dans une agglomération de taille importante, plus le goût est évoqué comme critère de qualité.

Graphique 2

Le critère le plus important pour juger de la qualité d'un produit alimentaire, selon la taille d'agglomération de résidence



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Le poids des mentalités

Enfin, les jugements portés sur les critères de qualité des produits alimentaires ne sont pas indépendants de l'état d'esprit des enquêtés (tableau 9) :

- Ceux qui ont une approche « technique » du problème, en privilégiant **la composition du produit**, affichent par ailleurs, conformément à leur niveau socio-culturel, des opinions et attitudes plutôt **modernistes** -sur le travail des femmes ou sur le rôle des découvertes scientifiques-, et **optimistes** quant à leurs propres conditions de vie futures.
- A l'inverse, les personnes attachées à **la fraîcheur**, dont on sait qu'elles sont plus âgées qu'en moyenne, témoignent d'un certain « **traditionalisme** » (en se référant

plus souvent -en termes relatifs- à l'idée que le mariage est une union « indissoluble »).

- Ce sont les Français préoccupés au premier chef par le **mode de production** des produits qui paraissent également **les plus « inquiets » en matière alimentaire** : ils sont, plus qu'en moyenne, convaincus d'une baisse globale de la qualité depuis dix ans, ou persuadés que les risques liés aux produits alimentaires sont importants. Rappelons que les personnes de ce groupe ne se distinguent par aucune spécificité socio-démographique.
- Enfin, les enquêtés jugeant la qualité d'un produit alimentaire avant tout à **son goût**, enquêtés plus jeunes qu'en moyenne rappelons-le, sont **plus « sereins »** que l'ensemble des Français en matière alimentaire : près de la moitié d'entre eux estiment que les produits ne présentent pas de risques pour la santé.

Tableau 9

Quelques opinions sur-représentées selon le critère de qualité mis en avant

(en %)

Critère mis en avant :	Opinions caractéristiques :		
Fraîcheur, apparence du produit (29,7% de la population)	. Pense que le mariage est une union indissoluble	26	+ 5
	. <i>Est favorable aux procédés de mise en conserve</i>	77	+ 4
Goût du produit (20,6% de la population)	. <i>Les produits alimentaires ne présentent pas aujourd'hui de risques pour la santé.....</i>	48	+ 6
Composition du produit (19,2% de la population)	. Pense que les femmes doivent travailler quand elles le souhaitent	60	+ 7
	. Estime que ses conditions de vie dans les cinq ans à venir seront meilleures.....	35	+ 6
	. Estime que les découvertes scientifiques améliorent beaucoup la vie.....	33	+ 6
Mode de production (11,7% de la population)	. <i>Juge que, depuis dix ans, la qualité des produits alimentaires a baissé.....</i>	42	+ 10
	. <i>Pense que les produits alimentaires présentent des risques importants pour la santé.....</i>	28	+ 8

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : 26% des personnes qui privilégient la fraîcheur, l'apparence du produit pour juger de sa qualité estiment par ailleurs que le mariage est une union indissoluble, soit 5 points de plus que dans l'ensemble de la population.

En italiques, sont présentées les opinions ayant trait à l'alimentation.

III - La recherche de produits de qualité : c'est à la marque qu'on donne plutôt la préférence

Quand le consommateur recherche un produit de qualité, c'est avant tout à **la marque, aux labels rouges et aux informations sur l'origine du produit qu'il fait le plus confiance**. Ni le prix, ni les distinctions « honorifiques » ne semblent être des critères prépondérants dans le domaine (tableau 10).

Pour bon nombre de Français, en effet, c'est d'abord la **marque** qui signale le degré de qualité du produit : 29% lui donnent la préférence.

Mais trois autres éléments sont aussi assez souvent privilégiés : les **labels rouges** d'abord (22%), les **informations sur l'origine** du produit (20%) et celles sur sa **composition** (19%).

Remarquons, d'autre part, que 4% de la population donnent leur préférence aux labels d'agriculture biologique.

Le cumul des deux réponses fournies modifie l'ordre hiérarchique : il met en évidence une quasi-égalité entre quatre critères (tableau 10). Ainsi, les informations sur la composition du produit, celles sur son origine, et la marque du produit font partie des deux références principales pour rechercher un produit alimentaire de qualité (environ 45% des Français ont évoqué chacun de ces éléments). Les labels rouges arrivent un peu plus loin avec 38% de citations cumulées, mais si on y rajoute les labels d'agriculture biologique, le taux atteint, là aussi, plus de 45%.

Par contre, le prix plus élevé du produit ou les médailles et distinctions honorifiques sont relégués, sans contestation, en fin de classement.

Tableau 10

Quels sont, parmi les éléments suivants, les deux auxquels vous donnez personnellement la préférence quand vous recherchez des produits alimentaires de qualité ?

Modalités classées par ordre décroissant de la 1ère réponse	(en %)		
	1ère réponse	2ème réponse	Cumul des deux réponses
. La marque du produit.....	28,7	13,8	42,5
. Les labels rouges.....	22,0	15,8	37,8
. Les informations sur l'origine.....	20,0	23,7	43,7
. Les informations sur la composition.....	19,4	26,4	45,8
. Les labels d'agriculture biologique.....	3,8	6,4	10,2
. Le prix plus élevé du produit.....	2,1	5,2	7,3
. Les médailles et distinctions honorifiques.....	1,4	3,4	4,8
. Autre.....	1,2	1,4	2,6
. Ne sait pas.....	1,4	3,9	5,3
Total.....	100,0	100,0	

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Des préférences liées à la perception d'ensemble de la qualité alimentaire

Les éléments de choix ne sont pas les mêmes selon le jugement que l'on porte, de façon générale, sur la qualité des produits alimentaires :

- **L'information est le premier critère de choix du produit de qualité** chez les individus pour qui l'inquiétude ou le pessimisme en matière de « sécurité » alimentaire sont élevés. Autrement dit, **quand on est inquiet en matière alimentaire, on choisit plutôt en fonction de l'information fournie.**

Ainsi, 61% des personnes jugeant la qualité d'un produit d'abord sur les informations concernant sa composition estiment que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé (+6 points par rapport à la moyenne) ; de même, c'est dans cette population que l'on juge le plus souvent les règlements ou les contrôles en matière alimentaire insuffisants.

D'ailleurs, les enquêtés qui se focalisent sur les informations concernant la composition sont ceux qui sont les plus convaincus d'une baisse globale de la qualité des produits alimentaires depuis dix ans.

Tableau 11

Quelques opinions sur-représentées chez les personnes plaçant les informations en tête de leurs préférences pour juger de la qualité d'un produit

(en %)

Ceux qui privilégient les informations concernant l'origine du produit (20% de la population)		
. Pense que les produits alimentaires présentent, aujourd'hui, des risques pour la santé.....	61	+ 6
. Juge plutôt insuffisants les contrôles faits en France sur la fabrication des produits alimentaires.....	55	+ 6
. Estime que la sécurité des produits transgéniques n'a pas été correctement évaluée en ce qui concerne la santé humaine.....	57	+ 6
. Trouve plutôt insuffisante la réglementation française en matière alimentaire.....	48	+ 5
Ceux qui privilégient les informations concernant la composition du produit (19% de la population)		
. Juge que, depuis dix ans, la qualité des produits alimentaires a baissé.....	39	+ 7
. Est défavorable aux procédés d'ionisation.....	64	+ 7
. Est défavorable aux modifications génétiques de certains aliments.....	81	+ 5
. Estime que la sécurité des produits transgéniques n'a pas été correctement évaluée en ce qui concerne la santé humaine.....	56	+ 5

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : 61% des personnes privilégiant les informations sur l'origine du produit pour juger de la qualité pensent que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé, soit 6 points de plus que l'ensemble de la population.

- A l'inverse, les enquêtés qui choisissent de « juger » a priori un produit sur sa **marque** témoignent globalement d'une **perception plus confiante** de l'alimentation : chez eux, sont relativement plus nombreux ceux qui pensent que la qualité des produits s'améliore, que la réglementation ou les contrôles dans le domaine sont suffisants.

Tableau 12

Quelques opinions sur-représentées chez les personnes plaçant la marque en tête de leurs préférences pour juger de la qualité d'un produit (29% de la population)

(en %)

. Trouve plutôt suffisante la réglementation française en matière alimentaire.	59	+ 8
. Pense que les produits alimentaires ne présentent pas, aujourd'hui, de risques pour la santé.....	33	+ 7
. Estime que, depuis dix ans, la qualité des produits alimentaires a augmenté	44	+ 6
. Juge plutôt suffisants les contrôles faits en France sur la fabrication de produits alimentaires.....	49	+ 5

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : 59% des personnes privilégiant la marque du produit pour juger de la qualité trouvent plutôt suffisante la réglementation française en matière alimentaire, soit 8 points de plus que l'ensemble de la population.

Le choix d'autres éléments (labels, prix ou médailles) ne semble, par contre, pas correspondre à une perception particulière des problèmes d'alimentation.

Des différences selon l'âge

La marque est synonyme de qualité pour les jeunes : c'est à elle que les moins de 25 ans se réfèrent en premier quand ils recherchent un produit de qualité ; c'est le cas de 44% d'entre eux, contre 29% de l'ensemble des Français (tableau 13). Cette attitude de confiance vis-à-vis de la marque apparaît aussi chez les étudiants (47%).

Ce sont les labels qui figurent en tête chez les 40-60 ans : les labels rouges ont la préférence de 26% des membres de cette classe d'âge ; et l'ensemble des labels (labels rouges et d'agriculture biologique cumulés), de 30% d'entre eux.

Enfin, les personnes de 25 à 39 ans font d'abord confiance à la marque (32%, contre 29% en moyenne), mais ils sont aussi plus nombreux qu'en moyenne à juger de la qualité d'un produit en fonction des **informations concernant sa composition** (23%, soit 4 points de plus qu'en moyenne).

Tableau 13

**L'élément principal quand on recherche des produits alimentaires de qualité,
selon l'âge des individus
(1ère réponse)**

Modalités classées par ordre décroissant de la colonne « Ensemble de la population »	(en %)				
	Moins de 25 ans	25-39 ans	40-59 ans	60 ans et plus	Ensemble de la population
. La marque du produit.....	44,0	31,6	21,5	26,3	28,7
. Les labels rouges	17,6	18,7	25,5	24,2	22,0
. Les informations sur l'origine.....	15,9	18,1	21,5	22,7	20,0
. Les informations sur la composition.....	15,3	23,1	21,9	13,6	19,4
. Les labels d'agriculture biologique.....	1,6	3,4	4,8	4,3	3,8
. Le prix plus élevé du produit.....	2,7	1,3	2,0	2,9	2,1
. Les médailles et distinctions honorifiques....	1,9	1,9	1,0	1,0	1,4
. Autre	0,5	1,4	1,0	1,5	1,2
Total (nsp inclus).....	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

L'information prime chez les diplômés ; la marque et les labels rouges chez les non-diplômés

Quand ils recherchent un produit de qualité, les diplômés s'attardent davantage sur les informations-produit, alors que les non-diplômés préfèrent les étiquettes (marques, labels), d'une lecture plus immédiate dans un marché où l'offre est pléthorique et où il devient de plus en plus difficile de faire son choix.

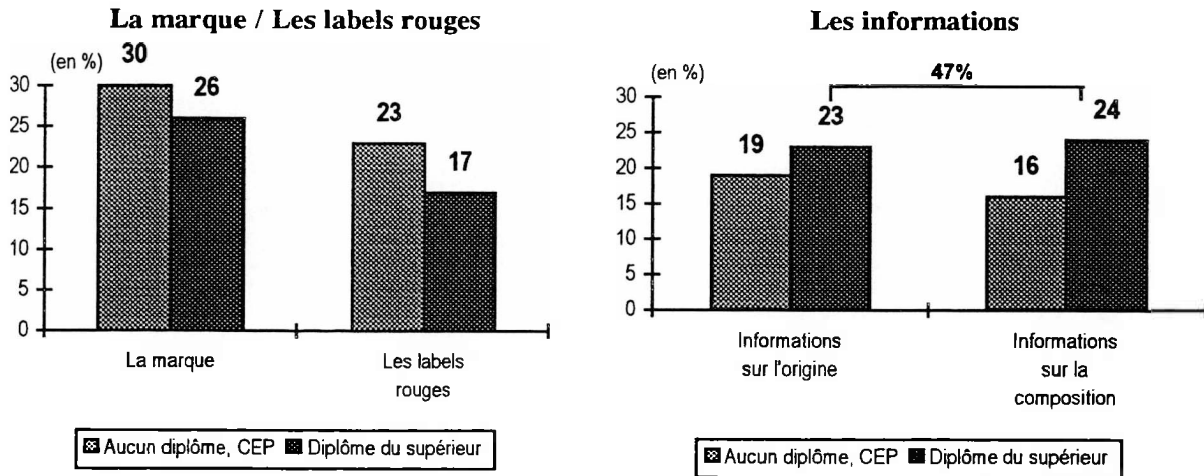
Ainsi, près de la moitié (47%) des personnes possédant un diplôme du supérieur déclarent se référer aux informations sur l'origine ou sur la composition du produit pour choisir un produit de qualité, contre 39% de la population en moyenne, et 35% des non-diplômés (graphique 3). On retrouve ici le souci et le désir, caractéristiques des populations les plus diplômées, de se faire leur propre jugement sur la base d'informations les plus complètes possibles.

A l'inverse, la marque et les labels rouges sont les éléments les plus prisés par les non-diplômés : alors que 26% des diplômés du supérieur privilégient la marque d'un produit quand ils recherchent la qualité, c'est le cas de 30% des non-diplômés ; de même, les labels rouges constituent la référence pour « seulement » 17% des diplômés, contre 23% des non-diplômés (graphique 3).

Il convient toutefois de préciser que, malgré ces quelques différences d'attitudes entre catégories, les écarts restent globalement relativement faibles.

Graphique 3

L'élément de référence quand on recherche un produit alimentaire de qualité, selon le niveau de diplôme possédé



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

L'analyse par catégorie socio-professionnelle met en évidence quelques variations, liées en partie aux différences de niveau de formation qui viennent d'être évoquées. Les écarts entre groupes restent néanmoins relativement faibles. Ainsi¹ :

- Les **cadres**, et principalement les cadres supérieurs et professions libérales, marquent leur prédilection pour les **informations** fournies : 26% d'entre eux préfèrent faire leur choix sur la foi des indications concernant **l'origine** du produit (+6 points par rapport à l'ensemble des Français), et 25% (+6 points) à partir des informations sur la **composition**. Dans le même ordre d'esprit, l'attachement aux informations est le fait des titulaires de hauts revenus : 24% des personnes dont le revenu mensuel du foyer excède 20 000 F s'intéressent avant tout à l'origine du produit (+4 points) et 25% de ceux dont les revenus sont compris entre 15 et 20 000 F portent leur attention sur les renseignements concernant la composition du produit (+6 points).
- Les **indépendants** -commerçants, artisans, exploitants agricoles- manifestent surtout leur intérêt pour les **informations sur l'origine des produits** : 30% d'entre eux y sont sensibles, contre 20% en moyenne.

¹ Voir tableau A2 en annexe.

- Enfin, les **femmes au foyer** penchent plus facilement pour les **labels rouges** (26% d'entre elles, contre 22% en moyenne).

Critère de qualité - Critère de choix

On l'a vu dans la section précédente, nos concitoyens jugent la qualité d'un produit alimentaire en fonction, dans l'ordre, de sa fraîcheur, de son goût et de sa composition. On vient de l'analyser, ils accordent d'abord leur confiance, pour choisir un produit de qualité, à la marque, aux labels et aux informations sur l'origine et la composition. Peut-on établir un lien entre ces deux informations ? Autrement dit, à un critère de qualité intrinsèque correspond-il plutôt un critère de qualité apparent ?

Le croisement des deux informations permet de mieux saisir les attitudes des Français. Le tableau 14 en permet l'analyse :

- Si le gage de qualité recherché repose sur la **composition** ou sur l'**origine** du produit, le consommateur recherche plus souvent qu'en moyenne **ce type d'informations** pour s'assurer d'un produit de qualité.
- Les personnes qui mettent en avant le **mode de production** pour estimer la qualité d'un produit manifestent plus d'intérêt qu'en moyenne pour les **informations sur l'origine** des produits et, en particulier, pour les labels d'agriculture biologique.
- Mais si c'est la **fraîcheur**, l'**apparence** ou même le **goût** qu'on privilégie, **aucun critère particulier** ne semble influencer sur le choix. A peine peut-on déceler une très légère tendance à rechercher les labels rouges quand on juge d'abord un produit sur son goût.

Tableau 14
Critère principal pour juger de la qualité d'un produit
et premier élément de choix d'un produit de qualité

(en %)

Premier critère pour juger de la qualité d'un produit alimentaire	Elément auquel on donne la préférence quand on recherche des produits alimentaires de qualité (éléments sur-représentés)	
Fraîcheur, Apparence (30% de la population)	-	
Goût du produit (21% de la population)	Labels rouges	26% + 4
Composition du produit (19% de la population)	Informations sur la composition	28% + 9
Mode de production (12% de la population)	Informations sur l'origine Labels d'agriculture biologique	27% + 7 9% + 5
Origine du produit (7% de la population)	Informations sur l'origine	42% + 22

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : parmi les personnes jugeant d'abord la qualité d'un produit alimentaire sur son goût, 26% donnent la préférence aux labels rouges pour rechercher des produits de qualité (soit +4 points par rapport à l'ensemble de la population).

Autrement dit, les consommateurs qui mettent en avant la « marque du produit » quand ils recherchent un produit de qualité, ne le font pas spécialement parce qu'ils cherchent plus qu'en moyenne la fraîcheur, le goût ou une certaine composition : ils le font sans doute plus pour la confiance même qu'ils accordent à la marque. C'est un peu la même chose pour les labels rouges, même si dans ce cas, on note que certains des partisans de ce label sont un peu plus attirés qu'en moyenne par le goût du produit¹.

Au total, on peut retenir que :

- En matière alimentaire, **la marque** est, selon les Français, le **premier gage de qualité** : 29% s'y réfèrent quand ils recherchent « un produit de qualité ». C'est aussi une référence plus souvent choisie par les jeunes et les étudiants. En outre, on y attache davantage d'importance quand on a confiance dans les produits alimentaires (pas de risques pour la santé).

¹ Voir le tableau A3 en annexe.

- **Les labels rouges**, préférence de 22% de la population, sont davantage recherchés par les 40-59 ans, les femmes au foyer, et les personnes peu diplômées. Synonymes de tradition ? En tout état de cause, ils constituent les plus anciens des labels, et sont plus souvent choisis par des individus aux opinions plutôt « traditionalistes » en matière de moeurs (qui pensent plus souvent qu'en moyenne que « la famille est le seul endroit où l'on se sent bien et détendu » et que « les femmes ne devraient jamais travailler quand elles ont des enfants en bas âge »).
- Enfin, les **informations sur l'origine du produit** (20% de la population y portent attention) sont privilégiées par les cadres supérieurs, les travailleurs indépendants et les personnes d'un bon niveau de formation (supérieur). Les **informations sur la composition** (19%) le sont également par les cadres supérieurs, mais elles sont aussi la référence pour les 25-39 ans, les employés et les diplômés du bac.

Deuxième partie

Produits alimentaires, risques sanitaires et techniques nouvelles

L'incertitude relative des Français sur l'évolution récente de la qualité des produits alimentaires n'est pas, on l'a vu, sans rapport avec les doutes qu'ils expriment par ailleurs sur les risques sanitaires de ces produits ; elle n'est pas non plus indépendante de la « réserve », voire de l'hostilité, suscitées par les nouvelles techniques de conservation ou de production. Quatre éléments abondent en ce sens :

- Une majorité de nos concitoyens estiment que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé. Crise de la « vache folle » aidant, la viande reste au coeur de leurs préoccupations.
- Ce n'est pas tant la réglementation française en matière alimentaire qu'ils dénoncent, mais plutôt l'insuffisance des contrôles effectués, et en particulier les contrôles sur les produits alimentaires d'importation.
- Ce climat d'inquiétude se vérifie dans la perception qu'ont nos concitoyens des techniques de conservation des aliments périssables. Autant ils se montrent massivement favorables à des procédés éprouvés et largement diffusés (mise en conserve, surgélation), autant une majorité manifeste sa méfiance à l'encontre de l'ionisation, technique beaucoup plus récente et encore mal connue.
- Quant à la modification génétique des aliments, les Français s'y montrent franchement hostiles. D'une part, ils sont majoritairement opposés à l'utilisation de ces techniques. D'autre part, bon nombre considèrent que les seuls produits de ce type autorisés en France (maïs et soja) n'ont pas fait l'objet d'une évaluation correcte, ni en ce qui concerne la santé humaine, ni pour ce qui a trait à l'environnement.

Chapitre I

Les risques sur la santé

1.1 Une majorité de Français pensent que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé

Plus de la moitié des Français (55% exactement) ont le sentiment que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé ; 20% estiment même que ceux-ci sont « importants ». A l'inverse, à peine plus d'une personne sur dix (11%) considère que les produits alimentaires ne font courir aucun danger (tableau 15).

Tableau 15

A votre avis, de façon générale, les produits alimentaires présentent-ils aujourd'hui des risques pour la santé ?

			(en %)
. Oui, des risques importants.....	20,0	}	55,3
. Oui, des risques légers.....	35,3		
. Non, peu de risques.....	31,0	}	42,0
. Non, pas de risques du tout.....	11,0		
. <i>Ne sait pas</i>	2,7		2,7
Total	100,0		

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Il reste que ce sont les positions « modérées » qui recueillent le plus de suffrages : 35% des Français jugent les risques « légers » et 31% considèrent que les produits alimentaires présentent « peu » de risques.

Les réponses **varient peu en fonction des caractéristiques socio-économiques des enquêtés**. Il n'existe pas, en particulier, de profil spécifique des personnes adoptant des positions extrêmes. Cependant, on peut relever quelques différences globales entre les Français estimant qu'il existe des risques inhérents aux produits alimentaires et ceux qui pensent que ces risques sont faibles, voire inexistants (tableau 16) :

- Percevoir des risques, légers ou importants, dans la production alimentaire est une attitude un peu plus partagée par les femmes au foyer, les personnes de 40 à 60 ans, ainsi que celles disposant de faibles revenus mensuels (59 à 61 %).
- A l'inverse, les plus jeunes (moins de 25 ans et étudiants), mais aussi ceux dont les revenus sont les plus élevés, paraissent un peu moins « inquiets » des risques générés aujourd'hui par les produits alimentaires.

Tableau 16

**Perception des risques induits par les produits alimentaires
selon quelques caractéristiques socio-démographiques**

	(en %)		
	Oui, risques pour la santé	Non, peu ou pas de risques pour la santé	Total (nsp inclus)
Sexe :			
. Homme.....	53,6	43,8	100,0
. Femme.....	56,7	40,4	100,0
Age :			
. Moins de 25 ans.....	48,4	50,3	100,0
. 25-39 ans.....	54,0	44,2	100,0
. 40-59 ans.....	60,6	37,5	100,0
. 60 ans et plus.....	53,6	40,8	100,0
Profession - Catégorie Sociale :			
. Indépendant.....	56,9	42,3	100,0
. Cadre supérieur, profession intermédiaire ..	52,8	45,6	100,0
. Employé.....	55,9	41,7	100,0
. Ouvrier.....	53,3	44,4	100,0
. Retraité.....	55,5	39,0	100,0
. Femme au foyer.....	60,6	36,6	100,0
. Autre inactif (*).....	51,7	48,3	100,0
Diplôme :			
. Aucun diplôme (ou seulement le CEP).....	55,3	40,3	100,0
. BEPC (ou équivalent).....	56,3	41,4	100,0
. BAC (ou équivalent).....	56,4	42,1	100,0
. Diplôme du supérieur.....	52,1	46,2	100,0
Revenus mensuels du foyer :			
. Moins de 6 000 F.....	59,0	37,8	100,0
. 6 000 à 9 999 F.....	56,4	41,2	100,0
. 10 000 à 14 999 F.....	53,2	44,5	100,0
. 15 000 à 19 999 F.....	55,7	43,7	100,0
. 20 000 F et plus.....	51,7	46,3	100,0
Ensemble de la population.....	55,2	42,0	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

(*) Etudiants essentiellement

Des positions liées à des opinions et à des attitudes plus globales en matière d'alimentation...

En réalité, ce que les Français pensent des risques sanitaires s'inscrit beaucoup plus dans une perception globale de l'alimentation et de sa réglementation.

Le sentiment de risques sanitaires liés aux produits alimentaires apparaît en effet très corrélé à la confiance que nos concitoyens affichent à l'égard de l'ensemble des éléments concernant les productions agro-alimentaires : **plus on est convaincu de l'importance des risques encourus, plus on affiche des positions de méfiance ou de pessimisme à l'égard de ces productions.**

- Ainsi, comme on peut le constater sur les graphiques suivants, c'est chez les Français convaincus de l'importance des **risques** occasionnés par les produits alimentaires que figurent le plus d'**insatisfaits** à l'encontre de la réglementation française en la matière : parmi ceux qui croient à l'existence de risques « importants », 64% estiment la réglementation insuffisante (soit 20 points de plus qu'en moyenne, graphique 5) ; 69% considèrent également que les contrôles effectués sur la fabrication des aliments sont insuffisants ; 70% ont le même jugement en ce qui concerne les contrôles effectués sur les lieux de vente et 79% en ce qui concerne les contrôles des importations alimentaires.

De la même façon, penser que les produits alimentaires présentent des risques sérieux pour la santé accroît la mise en doute des techniques de traitement des aliments, surtout les techniques « nouvelles » (graphique 6).

Enfin, parmi les personnes persuadées que les produits actuels font courir des risques importants, une majorité (53%) estime que la qualité de ces produits s'est dégradée depuis une dizaine d'années (graphique 4).

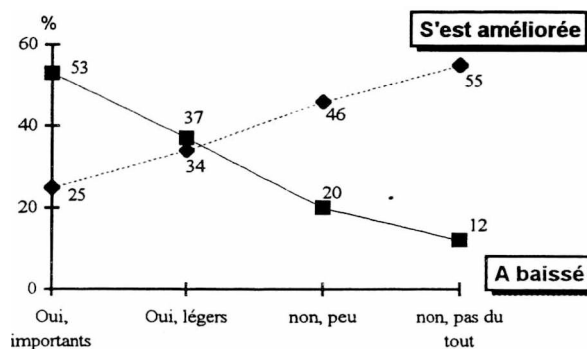
Autrement dit, voir des risques dans les produits alimentaires va de pair avec une méfiance globale vis-à-vis d'une bonne partie de la chaîne de traitement agro-alimentaire : méfiance dans les contrôles, méfiance dans la qualité, voire méfiance relative dans les techniques. Seules les techniques plus courantes, telles que la surgélation et la mise en conserve, ne suscitent pas, dans ce groupe, une majorité d'opposants.

- A l'inverse, considérer que les aliments sont d'une complète innocuité sanitaire, ou presque, traduit une **attitude globale de confiance** dans la chaîne alimentaire : dans ce cas, on croit à la suffisance de la réglementation actuelle, des contrôles ; on est même plutôt favorable aux techniques d'ionisation et on juge que la qualité des produits s'est améliorée depuis dix ans. Cette confiance ne va cependant pas, notons-le, jusqu'à accepter les modifications génétiques.

Graphique 4

Les risques sanitaires ressentis et les jugements sur l'évolution de la qualité des produits

La qualité des produits alimentaires depuis 10 ans :

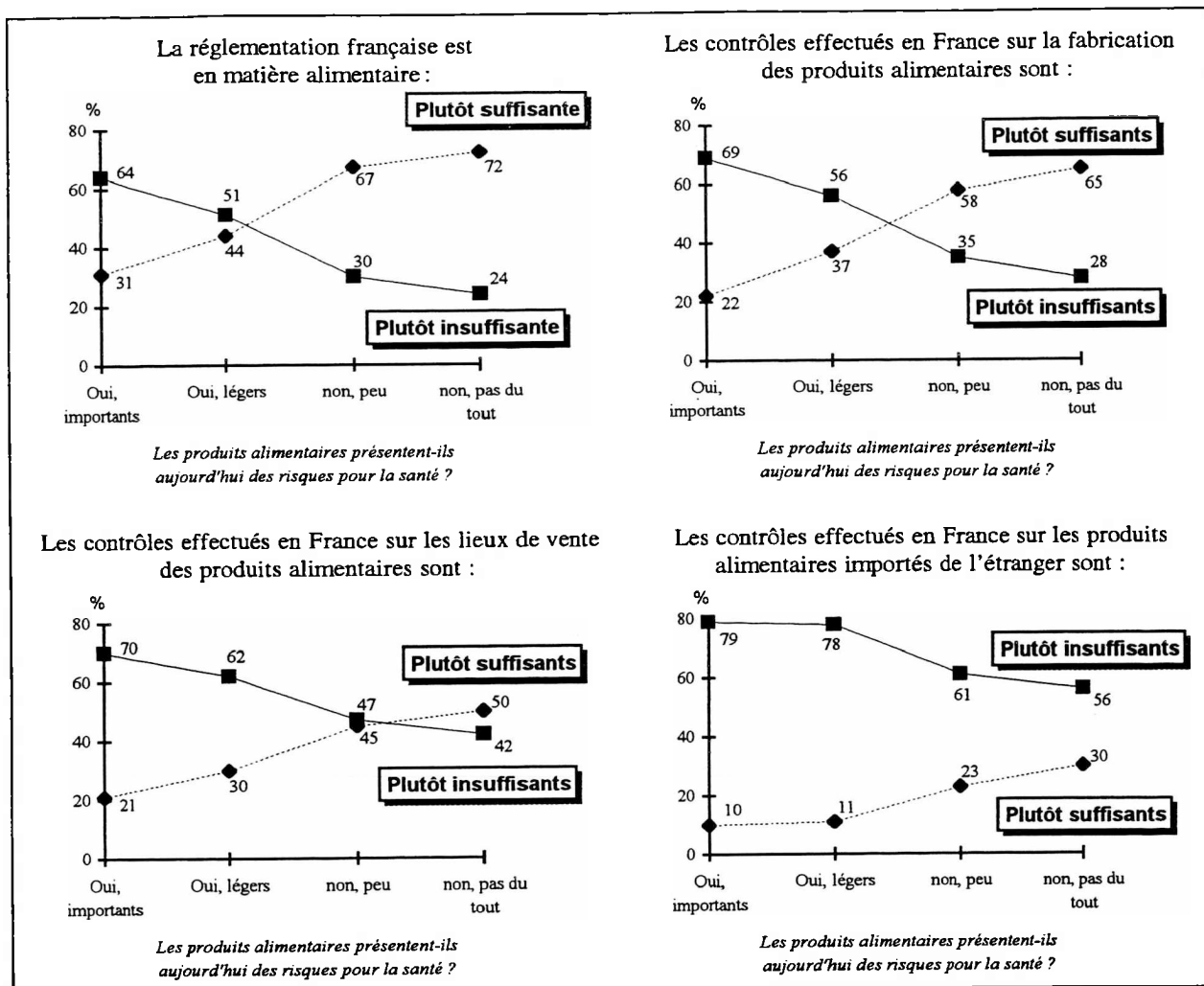


Les produits alimentaires présentent-ils aujourd'hui des risques pour la santé ?

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Graphique 5

Les risques sanitaires ressentis et les jugements sur la réglementation ou les contrôles en matière alimentaire

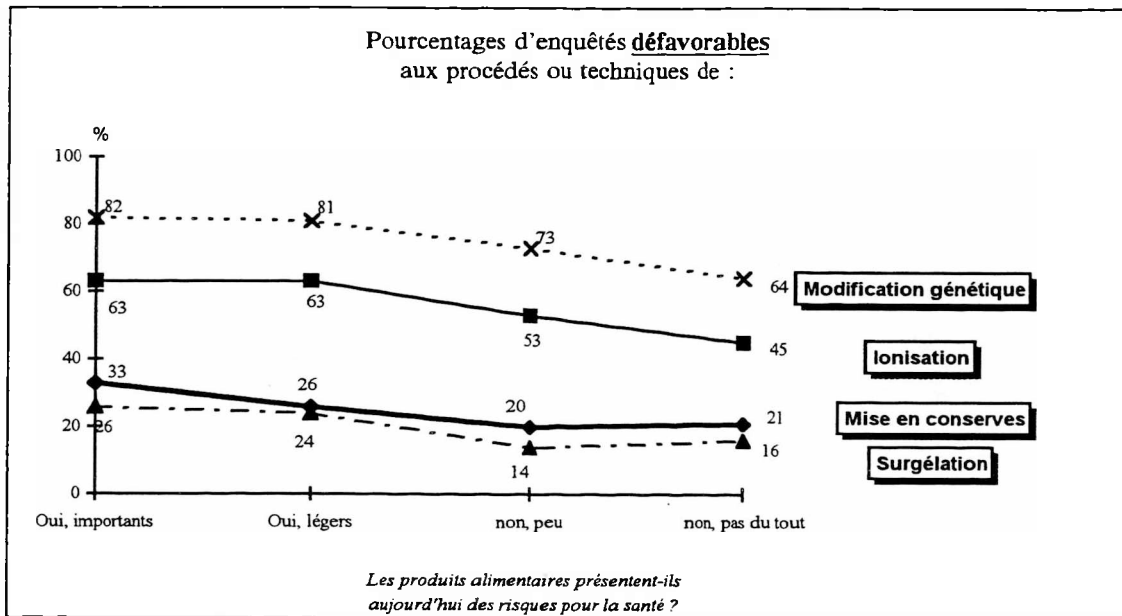


Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : parmi les enquêtés qui estiment que les produits alimentaires présentent des risques importants pour la santé, 64 % jugent plutôt insuffisante la réglementation française en matière alimentaire. C'est seulement le cas de 24% de ceux qui pensent que les produits ne présentent aucun risque pour la santé.

Graphique 6

Les risques sanitaires ressentis et les attitudes face à l'utilisation de certaines techniques

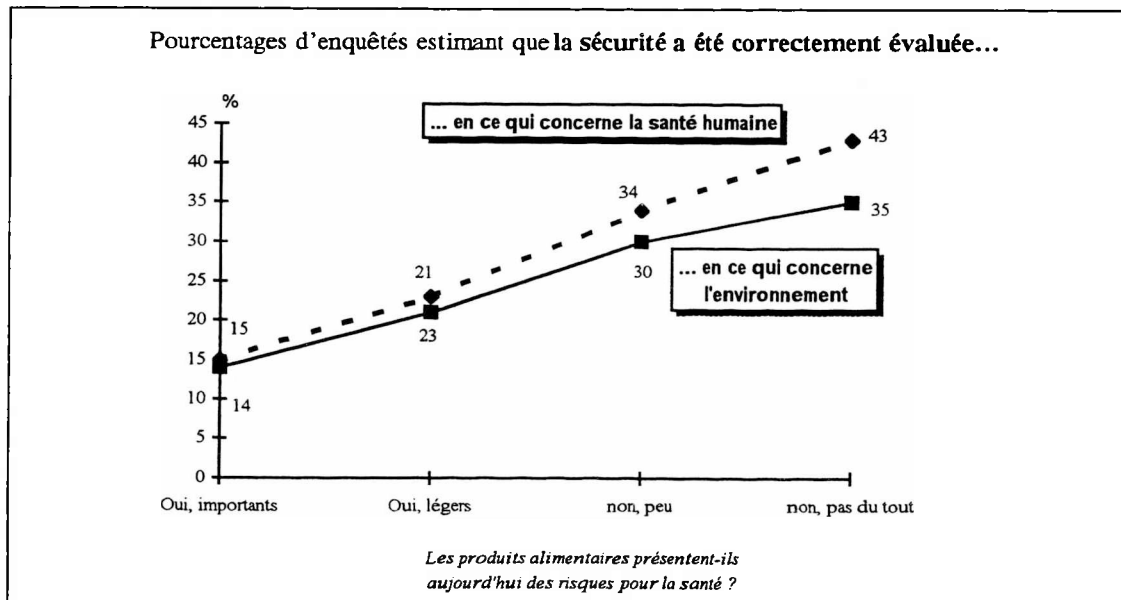


Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : parmi les enquêtés qui estiment que les produits alimentaires présentent des risques importants pour la santé, 26% sont défavorables à la surgélation ; 82% sont défavorables à la modification génétique des aliments.

Graphique 7

Les risques sanitaires ressentis et les opinions sur l'évaluation de la sécurité des produits transgéniques autorisés en France (maïs, soja)



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : parmi les enquêtés estimant que les produits alimentaires présentent des risques importants pour la santé, 15% pensent que la sécurité des deux produits génétiques autorisés en France (maïs, soja) a été correctement évaluée en ce qui concerne la santé humaine.

Mais cette dichotomie « méfiance / confiance en matière alimentaire » participe aussi d'un **état d'esprit** plus large, caractérisé soit par une aptitude à l'inquiétude, à l'insatisfaction ou au pessimisme en général, soit, à l'inverse, par une propension à la « sérénité », à la satisfaction et à l'optimisme. Ces tendances sont, là encore, accentuées lorsqu'il s'agit des avis « extrêmes » :

- Ainsi, considérer que les produits alimentaires présentent des **risques « importants »** pour la santé va de pair avec l'existence d'un sentiment d'inquiétude¹ plus élevé qu'en moyenne. Cela s'accompagne également d'une **insatisfaction** générale plus prononcée que dans l'ensemble de la population, que ce soit à propos de son niveau de vie (dont on pense qu'il s'est détérioré), de son cadre de vie (plus insatisfaisant et non sécurisant) ou de son propre état de santé. Cet état de « **mal-être** » **relatif** se traduit encore par une tendance à juger sévèrement le fonctionnement des institutions (justice par exemple) et à estimer relativement plus souvent que la société doit subir des transformations radicales. Ces attitudes vont de pair avec un certain **pessimisme** relatif, que ce soit pour l'avenir de l'emploi ou vis-à-vis de l'évolution de ses conditions de vie. D'ailleurs, dans ce groupe, on déclare plus que dans l'ensemble de la population, s'imposer des restrictions régulières de budget (tableau 17).

Tableau 17

Quelques opinions et attitudes sur-représentées chez les personnes estimant que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques importants pour la santé

. Ne se sent pas en sécurité dans sa vie quotidienne	37%	+ 10
. Est « inquiet »	33%	+ 9
. A souffert d'au moins 2 maux parmi 3 au cours des quatre dernières semaines ²	39%	+ 10
. Considère son propre état de santé « peu satisfaisant »	17%	+ 5
. Pense que son niveau de vie personnel va moins bien depuis dix ans.....	61%	+ 9
. S'impose régulièrement des restrictions de budget.....	76%	+ 8
. Pense que ses conditions de vie vont se détériorer dans les cinq ans à venir...	36%	+ 7
. Pense que la justice en France fonctionne « très mal »	43%	+ 15
. Préconise des réformes « radicales » de la société	41%	+ 12

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : Parmi les enquêtés estimant que les produits alimentaires présentent des risques importants pour la santé, 37% déclarent ne pas se sentir en sécurité dans leur vie quotidienne, soit 10 points de plus que dans l'ensemble de la population.

¹ L'indicateur d'inquiétudes du CREDOC prend en compte quatre sujets différents : risque d'une maladie grave, risque d'un accident de la route, risque d'une agression dans la rue et risque d'un accident de centrale nucléaire. Les « inquiets » sont des personnes déclarant éprouver de l'inquiétude, pour **elles** ou pour **leurs proches**, sur **chacun des quatre sujets** retenus dans l'indicateur.

² Les trois maux proposés aux enquêtés étaient les suivants : a souffert de nervosité, a souffert d'état dépressif, a souffert de maux de tête au cours des 4 dernières semaines

- A l'inverse, estimer que les produits alimentaires ne présentent **pas de risques** pour la santé s'associe plutôt à un état de relative satisfaction, caractérisée par un certain sentiment de sécurité et une absence de contraintes matérielles. Cette population plus « sereine » se caractérise, en conséquence, par une sur-représentation d'attitudes moins revendicatrices et plus confiantes dans les institutions. Dans le même temps, on déclare ici, plus que dans l'ensemble de la population, ne pas s'imposer régulièrement des restrictions budgétaires.

Tableau 18

Quelques opinions et attitudes sur-représentées chez les personnes estimant que les produits alimentaires ne présentent pas du tout de risques pour la santé

. Se sent tout à fait en sécurité dans sa vie quotidienne	40%	+ 12
. N'a souffert d'aucun mal parmi 3 au cours des quatre dernières semaines ¹ ..	52%	+ 9
. Considère son propre état de santé «très satisfaisant»	34%	+ 6
. Ne s'impose pas régulièrement de restrictions de budget	40%	+ 8
. Pense que ses conditions de vie s'amélioreront dans les cinq ans à venir	34%	+ 5
. Pense que la société n'a pas besoin de se transformer profondément	18%	+ 5

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : Parmi les enquêtés estimant que les produits alimentaires ne présentent pas du tout de risques pour la santé, 40% déclarent se sentir tout à fait en sécurité dans leur vie quotidienne, soit 12 points de plus que dans l'ensemble de la population.

1.2 C'est la « vache folle » qui inquiète le plus, mais les traitements et additifs font également peur

A quel danger précis songent les personnes qui s'inquiètent des risques alimentaires, qu'ils soient jugés légers ou importants ? **Surtout à la viande** : une forte majorité y pense spontanément, c'est à dire alors même qu'aucune proposition de réponses n'était formulée. Autrement dit, l'« angoisse » s'est largement cristallisée sur la crise de la « vache folle » et la crainte de la maladie de Creutzfeld-Jakob : 52% des enquêtés concernés évoquent « *la viande de boeuf, la viande rouge* » comme produit présentant le plus de risques aujourd'hui (tableau 19). Ce phénomène concerne donc au total presque un Français sur trois.

¹ Les trois maux proposés aux enquêtés étaient les suivants : a souffert de nervosité, a souffert d'état dépressif, a souffert de maux de tête au cours des 4 dernières semaines.

L'écart entre les taux de citations de la viande et ceux des autres produits -ou types de produits- évoqués est flagrant (graphique 8) : ces derniers ne dépassent jamais la barre des 10% de citations (sur les 55% de Français concernés). On peut toutefois distinguer deux groupes de produits « à risques ressentis » :

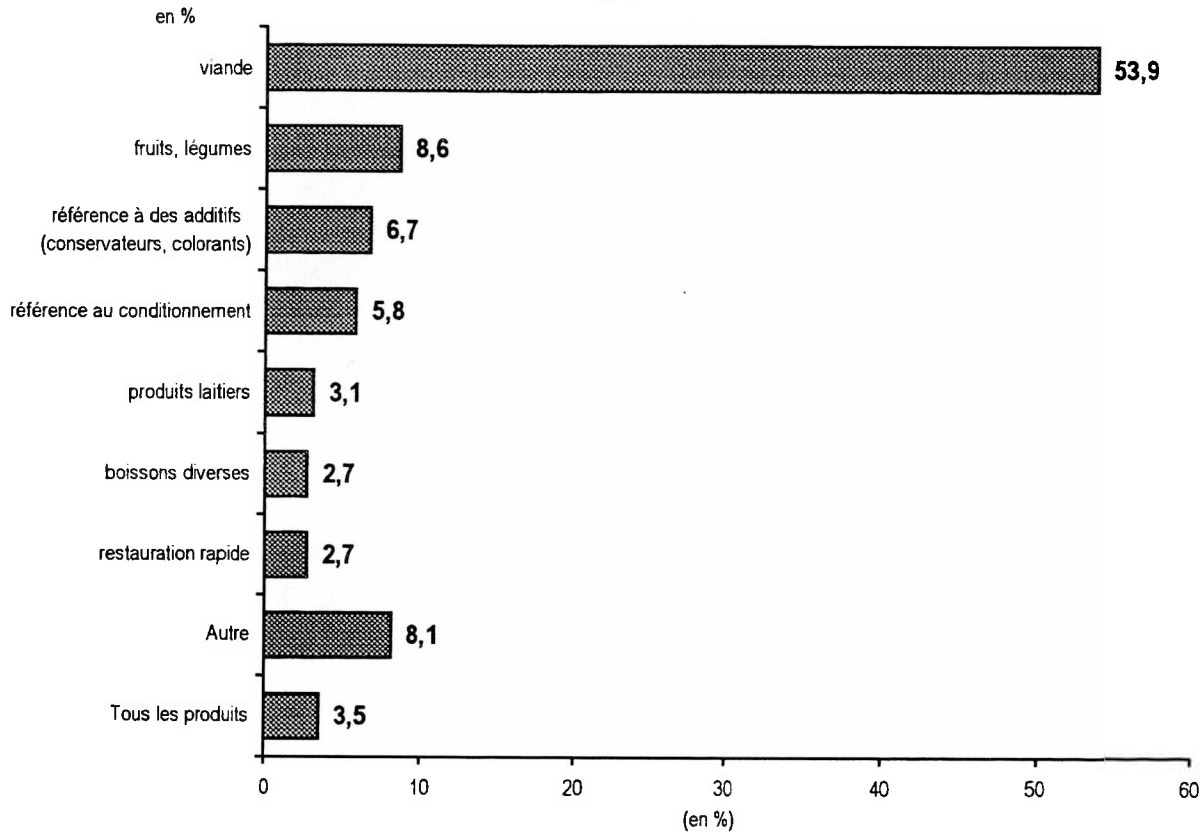
- Un premier groupe comporte trois types de produits qui recueillent chacun entre 6 et 9% des réponses. Cela concerne :
 - les **fruits et légumes** : pour 9% de la population ayant manifesté leur crainte, ce sont les produits agricoles qui présentent le plus de risques.
 - 7% des inquiets attribuent les risques, non à des produits précisément identifiés, mais à tous ceux qui comportent des **conservateurs**, des **colorants** ou des **additifs chimiques** (y compris les références, par exemple, aux produits fabriqués industriellement, aux produits de synthèse ou traités chimiquement).
 - 6% désignent le **mode de conditionnement** des produits : ils remettent ainsi en cause la qualité des surgelés, des conserves, des produits sous cellophane, sous-vide, etc ...

Graphique 8

Selon vous, quel produit ou quel type de produits alimentaires présente aujourd'hui le plus de risques pour la santé ?¹

- Réponses détaillées -

- Champ : personnes considérant que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé, soit 55% de la population -



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

- Un second groupe comporte des produits relativement peu cités (par 3% ou moins chacun) :
 - 3% des personnes concernées suspectent **les produits laitiers** d'engendrer le plus de risques pour la santé.
 - Presqu'autant voient plutôt dans **les boissons diverses** -alcools et sodas- le principal danger.
 - 3%, enfin, désignent **la restauration rapide**, les plats tout préparés, les fast-food.

¹ Il s'agissait d'une question ouverte, ne comportant aucune proposition de réponses.

Parmi les autres produits évoqués, on notera quelques citations concernant le sucre, les graisses, les poissons, la charcuterie et l'eau (tableau 19).

Tableau 19

Selon vous, quel produit ou quel type de produits alimentaires présente aujourd'hui le plus de risques pour la santé ?¹

- Réponses détaillées -

- Champ : personnes considérant que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé, soit 55% de la population -

	(en %)
. La viande.....	53,9
dont : - viande rouge, viande de boeuf.....	52,0
- veau, volaille.....	0,9
- techniques d'élevage (viande, poulet,...).....	1,0
. Les fruits, les légumes.....	8,6
dont : - fruits et légumes sans autre précision.....	5,2
- culture, traitement chimique des fruits et légumes.....	3,4
. Référence à des additifs chimiques (conservateurs, colorants,...).....	6,7
. Référence au conditionnement du produit (surgelés, sous-vide, Cellophane,...) plutôt qu'à un produit.....	5,8
. Les produits laitiers.....	3,1
. Les boissons.....	2,7
dont alcools.....	1,3
. La restauration rapide (plats préparés, hamburgers, pizzas,...).....	2,7
. Autre, dont :.....	8,1
. Les graisses, les sauces.....	1,7
. Le sucre, les bonbons.....	0,9
. Le poisson, les fruits de mer.....	0,9
. La charcuterie.....	0,6
. L'eau.....	0,5
. Autre.....	3,5
. Tous les produits.....	3,5
. Ne sait pas.....	4,9
Total.....	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

La grande majorité des personnes convaincues de l'existence de risques sanitaires liés aux produits alimentaires incriminent donc en premier lieu -comme cela était suggéré dans le libellé de la question- un produit ou un type de produit précis : viande, fruits et légumes, lait, boissons,... sont en effet cités par près de huit « inquiets » sur dix.

¹ Il s'agissait d'une question ouverte, ne comportant aucune proposition de réponses.

Mais on observe aussi une certaine mise en cause, minoritaire mais non négligeable, de certaines « techniques » utilisées : 11% des personnes concernées désignent les techniques d'élevage (viande), de culture (fruits et légumes) ou de conservation des aliments ; 6% se méfient des modes de conditionnement et 3% de la restauration rapide.

Très peu d'éléments permettent de caractériser les différentes réponses. Toutes les populations inquiètes des risques alimentaires mettent en fait très largement en avant la « viande de boeuf » comme le produit présentant actuellement le plus de risques. L'affaire de la « vache folle » était manifestement encore très présente dans les esprits à la date de l'enquête ; elle a ainsi joué le rôle de catalyseur des réponses pour une partie de la population.

Tableau 20

Les Français et les risques ressentis liés aux produits alimentaires : présentation d'ensemble

(en %)

. Considèrent que les produits alimentaires ne présentent pas de risques du tout pour la santé	11,0	}	42,0
. Considèrent que les produits alimentaires présentent peu de risques pour la santé	31,0		
. Considèrent que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé....	55,3		
dont :			
. évoquent en premier lieu la viande rouge, la viande de boeuf.....			28,7
. évoquent en premier lieu certains produits autres que la viande....			11,1
. évoquent en premier lieu des « techniques » (élevage, culture, conditionnement, conservation, modes de production)			10,8
. autres (et nsp)			4,7
. Ne sait pas	2,7		
Ensemble	100,0		

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Il existe donc, on vient de le voir, de forts liens entre le sentiment que les produits alimentaires génèrent **des risques pour la santé** et la perception que l'on a des **contrôles effectués** en la matière ou que l'on a des **techniques utilisées**. L'enquête ne nous permet cependant pas de mettre en évidence ce qui est ici la cause ou la conséquence : est-ce parce qu'on se méfie des techniques utilisées ou des contrôles pratiqués que l'on perçoit plus de risques dans les produits alimentaires ? Est-ce au contraire parce qu'on est globalement inquiet des risques supposés qu'on porte un

jugement plus négatif sur les contrôles ou sur les techniques utilisées ? A vrai dire, il est probable que les deux éléments se cumulent, les interrogations sur les risques sanitaires trouvant confirmation dans le doute ressenti sur les contrôles et sur les techniques, et vice versa. Nous y reviendrons.

Examinons donc les jugements que les Français portent sur les contrôles existant en matière alimentaire, puis leurs opinions sur certaines techniques utilisées dans le domaine.

Chapitre II

Mieux contrôler les produits importés et accroître les vérifications sur les lieux de vente

Interrogés directement sur la conception qu'ils ont des contrôles ou de la réglementation en matière alimentaire, les consommateurs affichent globalement une certaine « défiance ». Celle-ci ne concerne cependant pas au même degré tous les sujets, signe qu'il n'y a pas là un rejet massif -et aveugle- de la population, mais **une prudence forte**, liée en partie aux « affaires » récemment apparues dans le domaine :

- Une majorité de la population ne met pas directement en cause la réglementation française en matière alimentaire : pour 52% de nos concitoyens, celle-ci est « plutôt suffisante ».
- Il n'en est pas de même en ce qui concerne les **contrôles** ; ceux-ci sont, en majorité, jugés **insuffisants**, quel que soit le stade où ils sont effectués (tableau 21) :
 - Les opinions sont sévères vis-à-vis des contrôles portant sur les **produits importés** : 70% de la population les estiment « plutôt insuffisants ». Les informations diffusées ces derniers mois sur la provenance -principalement britannique- de la maladie de la « vache folle » et sur la déficience des contrôles sur les importations de viande durant de nombreuses années ne sont certainement pas étrangères à cette critique.
 - Mais les contrôles **sur les lieux de vente** paraissent également insuffisants à 56% des Français ; enfin, ceux portant sur la **fabrication** des produits insatisfont 49% des enquêtés.

Tableau 21

Pour la santé des consommateurs, estimez-vous aujourd'hui
plutôt suffisant ou plutôt insuffisant...

	(en %)			Total
	Plutôt suffisant	Plutôt insuffisant	Ne sait pas	
. La réglementation française en matière alimentaire ?.....	51,5	43,5	5,0	100,0
. Les contrôles effectués en France sur la fabrication des produits alimentaires ?.....	43,8	48,5	7,7	100,0
. Les contrôles effectués en France sur les lieux de vente des produits alimentaires ?.....	35,2	55,9	8,9	100,0
. Les contrôles effectués sur les produits alimentaires importés de l'étranger ?.....	17,0	69,9	13,1	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Une perception globale en matière de santé alimentaire

Encore une fois, l'examen des réponses apportées ici met en évidence qu'il existe dans la population française **une perception globale des problèmes alimentaires**, articulée autour des deux tendances opposées déjà mises en évidence précédemment (tableaux 22 et 23) :

- **Une attitude de « méfiance »** : quand on estime insuffisants la réglementation et les contrôles, on croit plus qu'en moyenne que la qualité des produits alimentaires a baissé ces dix dernières années, et on juge que ces produits présentent des risques pour la santé.
- **Une attitude de « confiance »** : juger suffisants les contrôles et la réglementation en matière d'alimentation, c'est plus souvent minimiser les risques sanitaires éventuels de ces produits, ou encore manifester une plus grande conviction à l'égard de l'amélioration de la qualité de ces produits, ces dix dernières années.

Tableau 22

Les jugements sur la réglementation et sur les contrôles,
selon l'opinion portée sur l'évolution de la qualité des produits alimentaires

(en %)

	Pense que, depuis dix ans, la qualité des produits alimentaires :			
	S'est améliorée	A baissé	Est restée la même	Total (yc nsp)
Estime «plutôt suffisants» :				
La réglementation française	45	22	33	100
Les contrôles sur la fabrication	46	21	33	100
Les contrôles sur les lieux de vente	43	24	33	100
Les contrôles sur les produits importés ..	46	19	35	100
Estime «plutôt insuffisants» :				
La réglementation française	30	45	25	100
Les contrôles sur la fabrication	32	42	26	100
Les contrôles sur les lieux de vente	35	38	27	100
Les contrôles sur les produits importés ..	37	36	27	100
Ensemble de la population (yc ne sait pas) ..	38	32	30	100

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : 45% des enquêtés qui estiment que, pour la santé des consommateurs, la réglementation française en matière alimentaire est plutôt suffisante, pensent que la qualité des produits alimentaires s'est améliorée depuis 10 ans (contre 38% en moyenne dans l'ensemble de la population).

Tableau 23

Les jugements sur la réglementation et sur les contrôles,
selon l'opinion portée sur les risques sanitaires des produits alimentaires

(en %)

	Les produits alimentaires présentent-ils aujourd'hui des risques pour la santé ?				
	Des risques Importants	Des risques Légers	Peu de risques	Pas du tout de risques	Total (yc nsp)
Estime «plutôt suffisants» :					
La réglementation française	12	30	40	15	100
Les contrôles sur la fabrication	10	30	41	16	100
Les contrôles sur les lieux de vente	12	30	39	16	100
Les contrôles sur les produits importés ..	12	23	42	19	100
Estime «plutôt insuffisants» :					
La réglementation française	29	41	21	6	100
Les contrôles sur la fabrication	29	41	22	6	100
Les contrôles sur les lieux de vente	25	39	26	8	100
Les contrôles sur les produits importés ..	22	40	27	9	100
Ensemble de la population (yc ne sait pas) ..	20	35	31	11	100

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : 29% des enquêtés qui estiment que, pour la santé des consommateurs, la réglementation française en matière alimentaire est plutôt insuffisante, pensent que les produits alimentaires présentent des risques importants pour la santé (contre 20% en moyenne dans l'ensemble de la population).

De la même façon, les jugements sur la suffisance ou l'insuffisance des contrôles et de la réglementation sont liés en partie aux attitudes affichées à l'égard des techniques de conservation ou de production des aliments (on trouvera ces tableaux en annexe¹). Sur ce point cependant, les majorités ne s'inversent pas comme c'est le cas dans les deux tableaux précédents : les attitudes de méfiance ou de confiance globale sur ces sujets portent donc surtout sur les trois niveaux que sont la quantité des contrôles, les risques sanitaires ressentis et la qualité présumée. Certes, cette attitude globale de confiance ou de méfiance exerce aussi un rôle sur les opinions concernant les techniques utilisées, mais **elle n'affecte pas globalement le sens du jugement général porté, sur chaque technique, par l'ensemble de la population.**

En tout état de cause, on observe bien ici **l'impact que la crise de la vache folle** a pu avoir dans le domaine (tableau 24) : comparés à l'ensemble de la population, les individus considérant que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé sont encore plus critiques vis-à-vis des contrôles ou de la réglementation. Mais parmi eux, ceux qui imputent surtout à la viande de boeuf l'existence de ces risques sont les plus sévères : 57% estiment insuffisante la réglementation française en la matière (+ 14 points par rapport à la moyenne) ; 81% estiment insuffisants les contrôles effectués sur les produits importés (+ 11 points).

Tableau 24
Le pourcentage d'individus estimant insuffisants...

		(en %)	
	Ensemble de la population	Dont : croit que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé	Dont : pense que c'est la viande de boeuf qui présente le plus de risques pour la santé
... La réglementation française en matière alimentaire	43,5	55,8	57,2
... Les contrôles effectués en France sur la fabrication des produits alimentaires	48,5	61,1	62,3
... Les contrôles effectués en France sur les lieux de vente des produits alimentaires	55,9	64,6	66,3
... Les contrôles effectués sur les produits alimentaires importés de l'étranger	69,9	78,4	80,9

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : alors que dans l'ensemble de la population, 70% trouvent insuffisants les contrôles des produits alimentaires importés, c'est le cas de 78% des personnes qui pensent que les produits alimentaires présentent des risques sanitaires et de 81% de celles qui imputent d'abord à la viande de boeuf l'existence de tels risques.

¹ Voir tableau A6 en annexe.

En revanche, notons que les jugements portés par les Français sur les contrôles effectués ou sur la réglementation française en matière alimentaire ne présentent pas de lien apparent avec les critères qu'ils considèrent comme les plus importants pour juger de la qualité d'un produit alimentaire, ni avec les éléments qu'ils privilégient lorsqu'ils recherchent des produits de qualité.

Au total, l'examen du cumul des réponses analysées ici met en évidence deux groupes extrêmes :

- **11% « seulement » de la population jugent « positivement » la réglementation et l'ensemble des contrôles** effectués en matière de produits alimentaires (réponses « plutôt suffisant » aux quatre questions à la fois). Dans ce groupe, on pense très majoritairement (à 71%) que les produits alimentaires ne présentent pas aujourd'hui de risques pour la santé (+ 29 points par rapport à la moyenne). Ici, on observe un contentement relatif à l'égard de son propre état de santé ou vis-à-vis de la société.
- A l'opposé, **28% des Français ont une opinion systématiquement « négative »** de ces contrôles (réponses « plutôt insuffisant » pour les quatre points abordés). Ici, on redoute fortement (à 75%, +20 points) les risques sanitaires des produits alimentaires, et l'on fait état d'une tendance relative à l'insatisfaction, vis-à-vis de son propre état de santé comme de la façon dont fonctionne la société.

Peu de déterminants socio-démographiques jouent un rôle sur le sujet. On repère simplement, dans le groupe le plus critique vis-à-vis des contrôles, une très légère sur-représentation des personnes de 40 à 59 ans (+ 4 points par rapport à la moyenne).

Quelques tendances catégorielles

La hiérarchie constatée précédemment (insatisfaction maximale vis-à-vis de l'insuffisance des contrôles sur les produits importés, insatisfaction moindre à l'égard de la réglementation) n'est remise en cause dans aucun groupe de la population.

Cependant, quelques catégories manifestent des tendances systématiquement plus critiques ou, au contraire, relativement plus satisfaites qu'en moyenne. Ainsi (tableaux 25 et 26) :

- Les personnes les moins critiques sont sur-représentées chez les jeunes de moins de 25 ans -et, par effet d'âge, chez les étudiants et les célibataires-, chez les diplômés du supérieur et chez les Franciliens. A ces populations, un peu plus « confiantes » qu'en moyenne à l'égard des problèmes alimentaires, s'ajoutent les travailleurs indépendants. Mais remarquons que même dans ces groupes, une nette majorité conteste les contrôles sur les lieux de ventes et sur les produits importés.

Tableau 25
Les catégories « les moins négatives » sur ces sujets

(en %)

	% d'enquêtés estimant « plutôt suffisant » :			
	La réglementation française	Les contrôles effectués en France sur :		
		la fabrication des produits	les lieux de vente	les produits importés
Moins de 25 ans	56	49	42	30
Diplômé du supérieur	58	49	38	24
Réside à Paris ou dans l'agglomération parisienne	61	52	41	22
Travailleur indépendant	65	56	40	[12]
Ensemble des Français	52	44	35	17

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : 56% des moins de 25 ans estiment plutôt suffisante la réglementation française en matière alimentaire, contre 52% en moyenne dans l'ensemble de la population.

- A l'inverse, sont « systématiquement » plus critiques les 40-59 ans, les personnes peu diplômées (niveau inférieur au bac), les professions intermédiaires, les employés et les ouvriers (de 2 à 8 points de plus qu'en moyenne).

Tableau 26
Les catégories « les plus critiques » sur ces sujets

(en %)

	% d'enquêtés estimant « plutôt insuffisant » :			
	La réglementation française	Les contrôles effectués en France sur :		
		la fabrication des produits	les lieux de vente	les produits importés
40 à 59 ans	48	52	59	73
N'a pas le bac	48	51	60	74
Profession intermédiaire	48	52	64	71
Employé	48	50	59	73
Ouvrier	45	55	62	76
Ensemble des Français	43	49	56	70

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : 48% des 40-59 ans estiment plutôt insuffisante la réglementation française en matière alimentaire, contre 43% en moyenne dans l'ensemble de la population.

Chapitre III

Les techniques de conservation : une méfiance vis-à-vis de la nouveauté

Il existe aujourd'hui nombre de procédés industriels pour conserver les aliments périssables. Trois d'entre eux étaient soumis à l'appréciation des enquêtés, du plus « traditionnel » -l'apertisation, c'est-à-dire la mise en conserves-, à l'un des plus « innovants », l'ionisation, en passant par la surgélation, largement diffusée depuis plus d'une trentaine d'années. Les réponses enregistrées sur ce sujet appellent d'emblée deux constats (tableau 27 et graphique 9) :

- La **nouveauté** -l'ionisation- est manifestement **rejetée** par une majorité de la population : 23% « seulement » s'y déclarent favorables. Plusieurs explications peuvent être avancées. Tout d'abord, cette technique est encore mal connue, mal identifiée car peu diffusée. Un Français sur cinq avoue d'ailleurs ne pas savoir qu'en penser. Mais on peut imaginer que, parmi les autres enquêtés, un certain nombre ont forgé leur opinion sur la description qui était faite du procédé -une stérilisation à l'aide de rayonnements- plutôt qu'à partir d'une connaissance fondée sur l'expérience. Or, les termes employés -comme la notion même « d'ionisation »- peuvent renvoyer à des images inquiétantes -radiation, nucléaire, ...-, ce qui ajouté à la méconnaissance a peut-être conduit à ce rejet apparent de cette technique.
- L'**ancienneté des méthodes utilisées, leur diffusion massive** sont, à l'inverse, un **gage certain de confiance** : environ trois Français sur quatre se montrent favorables aux procédés de mise en conserve ou à ceux de surgélation. On relève même un léger avantage pour la surgélation, 27% de nos concitoyens y étant « très favorables ». Entre deux techniques, l'une et l'autre désormais éprouvées, cette petite différence ne marque-t-elle pas la prime accordée depuis les années 1980 aux produits dont les qualités nutritionnelles sont les mieux préservées ? Car l'idée selon laquelle la « conserve » appauvrirait considérablement la teneur en vitamines des produits, est aujourd'hui relativement répandue. Rien, cependant, dans les résultats de l'enquête ne permet d'étayer cette explication. En particulier, il n'apparaît pas d'écart notable dans la perception de la conserve et de la surgélation

selon ce que les enquêtés privilégient pour juger de la qualité d'un produit alimentaire.

On observe cependant que les quelques 11% de la population qui évoquent en premier, dans les risques sanitaires des produits alimentaires, le recours à des « techniques » de conditionnement ou de conservation (cf. tableau 20 ci-dessus) sont bien plus nombreux à être défavorables à la mise en conserve (42% le sont) qu'à la surgélation (25% le sont).

Tableau 27

D'une façon générale, êtes-vous très favorable, assez favorable, peu favorable ou pas du tout favorable à l'utilisation des techniques suivantes pour les produits alimentaires ?

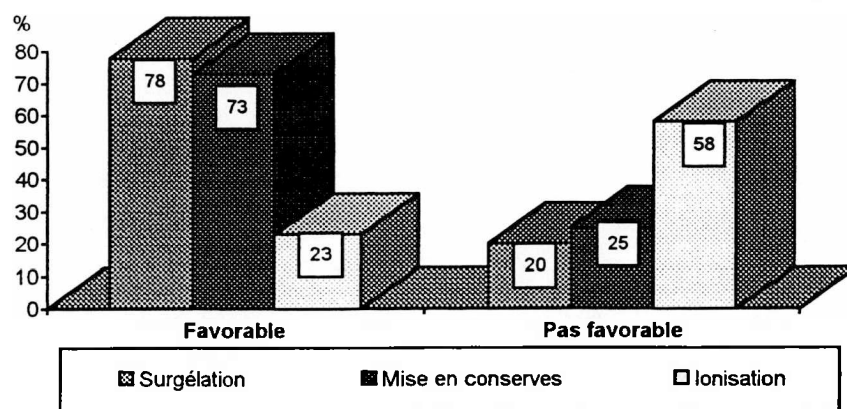
<i>Etes-vous favorable ...</i>	(en %)					Total
	Très favorable	Assez favorable	Peu favorable	Pas du tout favorable	Ne sait pas	
. Aux procédés de mise en conserve ?.....	16,6	56,0	18,8	5,9	2,6	100,0
. A l'ionisation (qui permet de stériliser les aliments à l'aide de rayonnements) ?.....	5,7	17,1	24,5	33,0	19,7	100,0
. A la surgélation ?.....	27,3	50,6	14,0	6,3	1,8	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Graphique 9

Attitudes face aux techniques utilisées pour les produits alimentaires

(Réponses regroupées)



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Un fort effet du diplôme

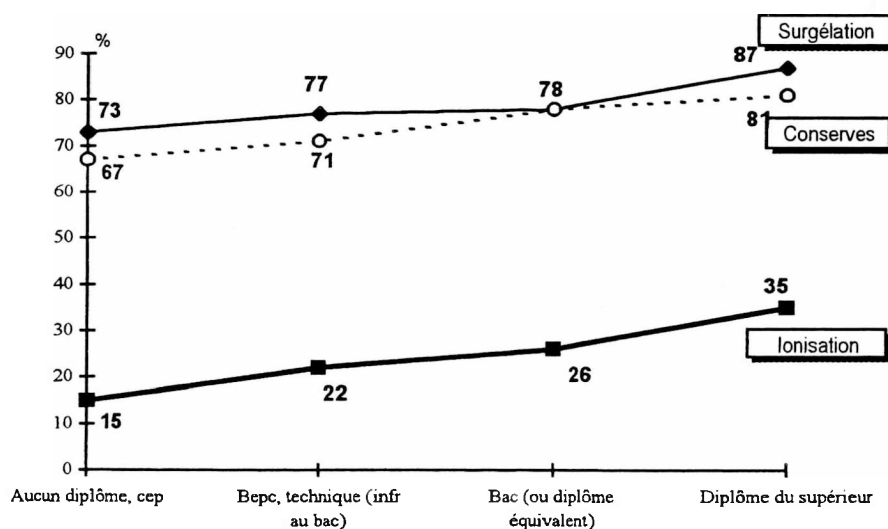
Les attitudes face à l'utilisation des techniques de conservation des aliments n'apparaissent pas, globalement, très différentes d'une catégorie à l'autre de la population. Dans tous les groupes, on se montre très majoritairement favorable aux procédés de surgélation et de mise en conserves ; on affiche plus de méfiance vis-à-vis de l'ionisation.

Cependant, les réponses présentent quelques variations, principalement en fonction du diplôme : **plus le niveau de formation des individus augmente, plus ceux-ci sont favorables aux différentes techniques de conservation.**

Ainsi, les diplômés du supérieur sont les plus ouverts à l'utilisation des techniques de surgélation, de mise en conserves et d'ionisation (de 8 à 12 points de plus qu'en moyenne), tandis que les non-diplômés y sont relativement plus réfractaires (Graphique 10). On peut donc penser qu'une meilleure connaissance de ces techniques - liée à un niveau de diplôme plus élevé- contribue à réduire les inquiétudes qu'elles sont susceptibles de générer.

Graphique 10

Le pourcentage d'individus favorables aux divers procédés de conservation, en fonction du diplôme possédé

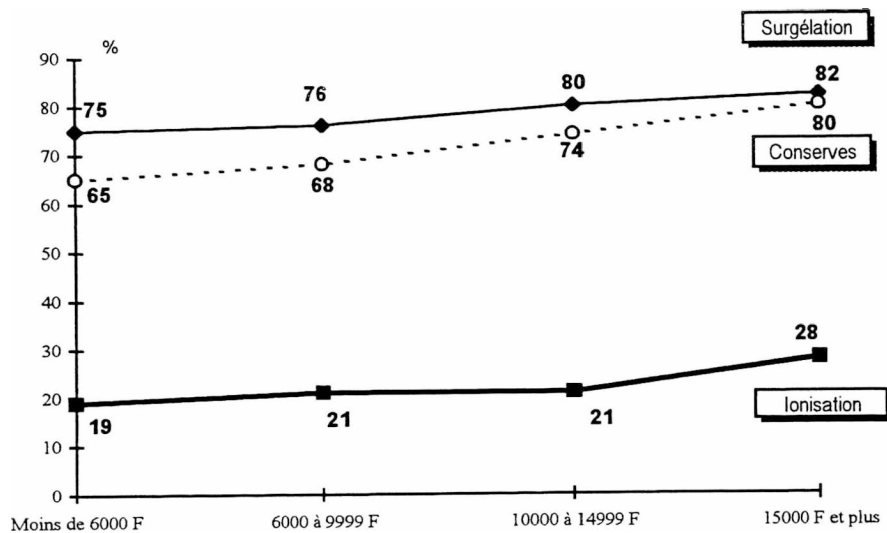


Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

On constate par ailleurs que les opinions favorables à chacun des procédés augmentent avec le revenu mensuel du foyer (Graphique 11). Les personnes disposant des plus hauts revenus apparaissent ainsi comme les plus ouvertes à ces techniques, y compris à l'ionisation.

Graphique 11

Le pourcentage d'individus favorables aux divers procédés de conservation, en fonction du revenu mensuel du foyer

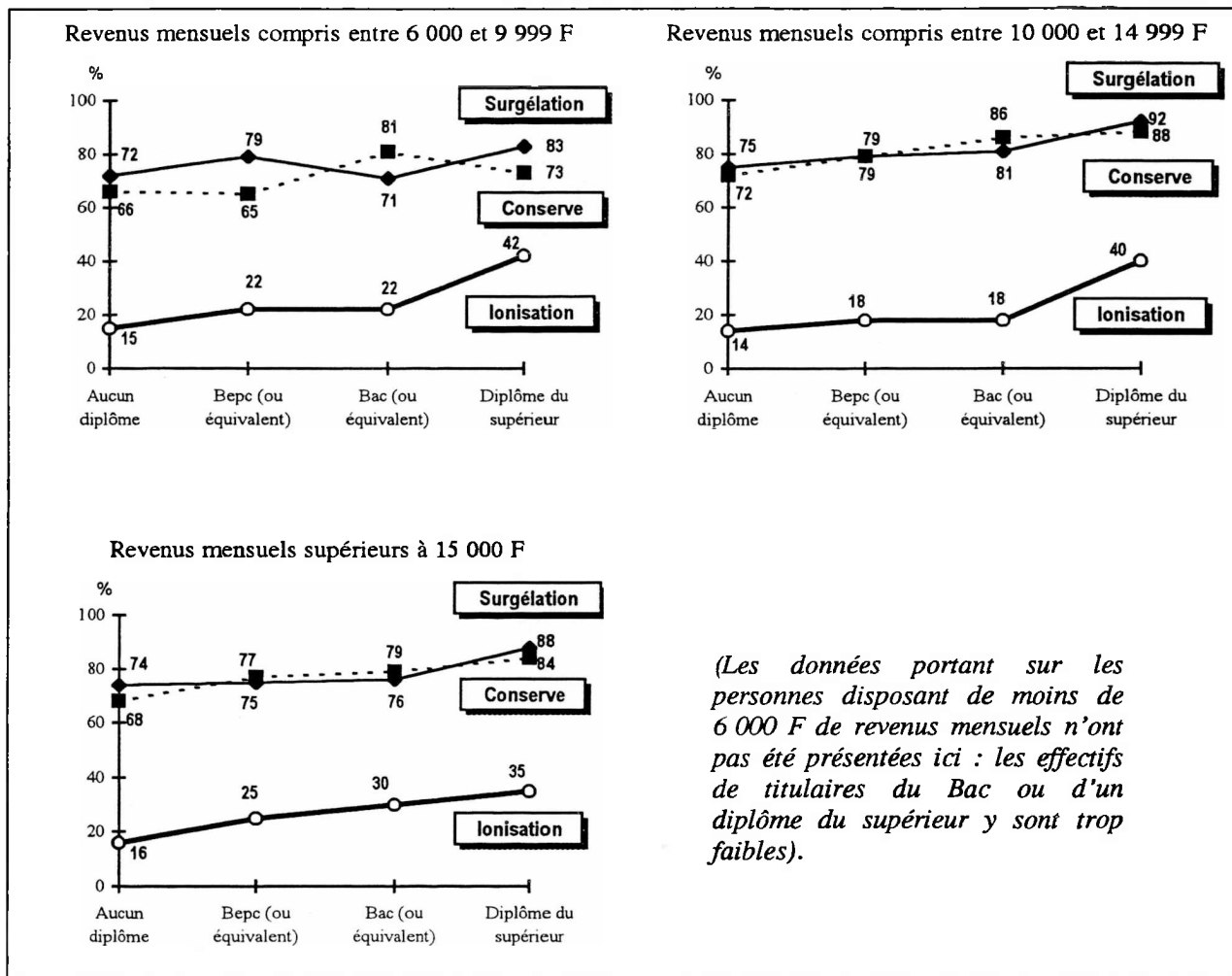


Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Cette incidence du revenu est cependant, pour l'essentiel, un effet de l'influence du diplôme. A niveau égal de revenus, on observe en effet que les opinions positives à l'égard de chaque technique augmentent avec le niveau de diplôme (Graphique 12). A l'inverse, à diplôme constant, les variations liées au revenu ne vont pas systématiquement dans le même sens (on peut l'observer au graphique 13 consacré, pour exemple, aux individus favorables à la surgélation).

Graphique 12

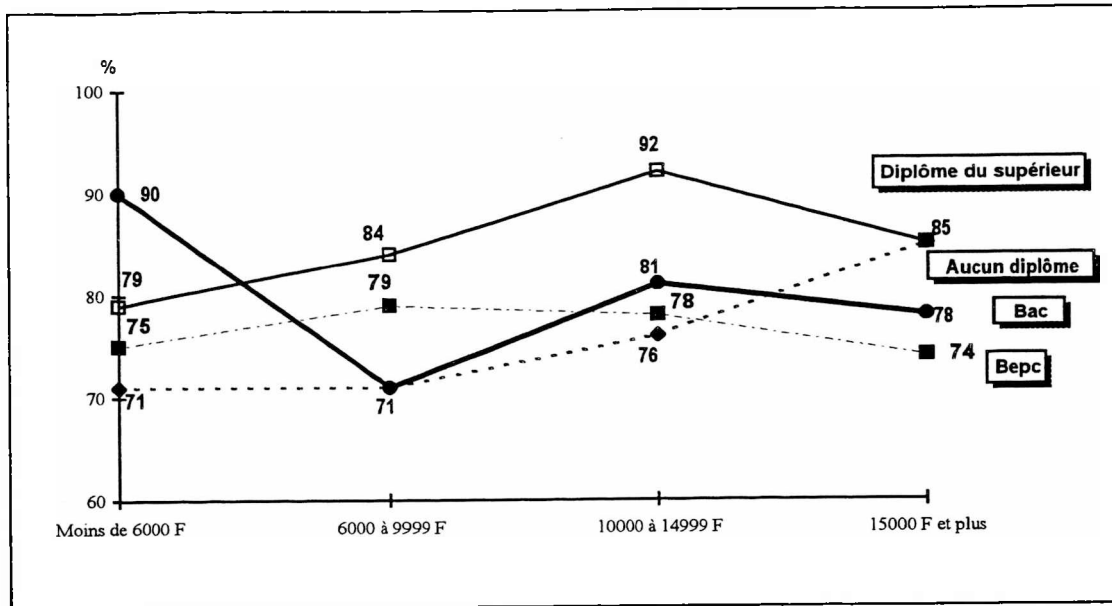
Le pourcentage d'individus favorables aux divers procédés de conservation, selon le diplôme et le revenu



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Graphique 13

Le pourcentage d'individus favorables à la surgélation :
à diplôme constant, le taux ne s'accroît pas systématiquement quand le revenu s'élève



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

On constate également que, quel que soit le procédé évoqué, les cadres s'y montrent systématiquement plus favorables : il faut voir là une influence de « l'effet diplôme » mis en évidence précédemment (Tableau 28).

On notera par ailleurs que les jugements sur l'ionisation, et eux seuls, sont dépendants de l'âge des enquêtés : les moins de 25 ans y sont nettement plus favorables qu'en moyenne (+7 points), alors que les seniors (60 ans et plus) restent beaucoup plus dubitatifs (on compte 29% de non-réponses chez eux, soit 9 points de plus qu'en moyenne). L'attrait plus important des jeunes pour cette technique se vérifie quand on observe les réponses des « modernistes » en matière de moeurs¹ : 30% sont favorables à ce procédé (contre 23% en moyenne).

¹ L'indicateur de « modernisme-traditionalisme » est composé à partir de trois questions : les opinions sur la famille, sur le mariage et sur le travail des femmes. Les modernistes sont ceux qui à la fois refusent de considérer la famille comme le seul endroit où l'on se sent bien, prônent la possibilité de dissoudre le mariage par simple accord des parties et optent pour la liberté des femmes d'exercer une activité professionnelle.

Tableau 28

Les attitudes face aux techniques utilisées pour les produits alimentaires
selon la PCS et l'âge des enquêtés

	(en %)		
	Favorable à la surgélation	Favorable à la mise en conserve	Favorable à l'ionisation
Profession :			
. Indépendant.....	75,6	70,7	23,0
. Cadre supérieur, profession intermédiaire.	82,9	78,1	34,0
. Employé.....	81,5	70,0	22,7
. Ouvrier.....	74,8	68,6	17,7
. Femme au foyer.....	80,2	74,2	20,1
. Retraité.....	73,8	71,5	17,5
. Autre inactif (*).....	78,6	76,7	23,1
Age :			
. Moins de 25 ans.....	76,6	72,6	30,4
. 25-39 ans.....	79,3	70,3	23,9
. 40-59 ans.....	78,9	75,7	22,6
. 60 ans et plus.....	75,4	71,8	18,1
« Modernistes » en matière de moeurs ¹ ...	82,0	76,9	30,0
Ensemble de la population.....	77,9	72,6	22,8

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

(*) Etudiants essentiellement

Etre favorable à une méthode de conservation semble signifier qu'on est aussi un peu plus favorable aux autres techniques, comme en témoigne le tableau 29. On constate toutefois que cette « ouverture » reste limitée chez les personnes jugeant positivement la surgélation : elles sont à peine plus nombreuses qu'en moyenne à se satisfaire de l'ionisation. A l'inverse, les partisans de cette dernière sont peu nombreux, mais sont les plus ouverts aux autres techniques.

¹ cf. note de la page précédente.

Tableau 29

		(en %)	
<i>FAVORABLE A :</i>	Dont : Favorable à		
La surgélation	La mise en conserves	79 %	+ 6
	L'ionisation	25 %	+ 2
La mise en conserves	La surgélation	84 %	+ 6
	L'ionisation	28 %	+ 5
L'ionisation	La surgélation	85 %	+ 7
	La mise en conserves	89 %	+ 16

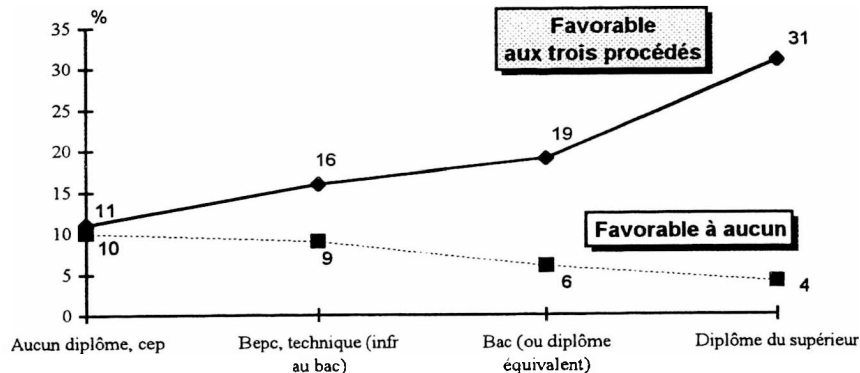
Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : 79% des personnes favorables à la surgélation sont également favorables à la mise en conserves, soit 6 points de plus qu'en moyenne.

Au total, **18% de la population accueillent favorablement à la fois la surgélation, la mise en conserves et l'ionisation**. A l'opposé, 8% des enquêtés se montrent opposés aux trois méthodes réunies. Le lien avec le diplôme se trouve à nouveau confirmé ici (Graphique 14). On observe en effet que plus le niveau de formation s'élève, plus on est favorable à l'utilisation conjointe de ces trois techniques : 11% des non-diplômés sont dans ce cas, contre 31% des diplômés du supérieur.

Graphique 14

L'acceptation des méthodes de conservation des aliments (surgélation, conserves, ionisation), selon le diplôme possédé



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

De même, l'accueil favorable aux trois techniques évoquées est deux fois plus affirmé dans les foyers à hauts revenus (28% chez ceux qui disposent de revenus mensuels d'au

moins 20 000 F) que dans les ménages modestes (14% chez ceux dont les revenus n'excèdent pas 6 000 F par mois).

Des attitudes associées à une perception globale des risques alimentaires

De façon générale, la manière dont les Français accueillent les techniques de conservation des aliments n'est en fait qu'une des facettes, on l'a déjà dit, de ce qu'ils pensent plus généralement des problèmes de risques et de contrôles dans le domaine alimentaire.

- Ainsi, être **favorable** à l'une ou l'autre de ces techniques, et a fortiori les accepter toutes à la fois, révèle une sensibilité relativement moins inquiète qu'en moyenne à l'égard des risques sanitaires. Dans ce cas, on estime plus fréquemment qu'en moyenne les contrôles et la réglementation suffisants. Cela renvoie aussi plus largement à l'expression d'une certaine satisfaction relative, à plus d'optimisme et de foi dans le progrès, à une meilleure acceptation de la société et de ses rouages. D'ailleurs, dans ce groupe, on s'oppose moins qu'en moyenne à la modification génétique des aliments (tableau 30).

Tableau 30

**Quelques opinions et attitudes associées à l'accueil favorable
des trois techniques de conservation des aliments**
(18 % de la population)

Considère « suffisants » les contrôles effectués en France :		
. sur la fabrication des produits alimentaires.....	60%	+ 16
. sur les lieux de vente des produits alimentaires.....	48%	+ 13
. sur les produits alimentaires importés	26%	+ 9
Estime « suffisante » la réglementation française en matière alimentaire	65%	+ 13
Pense que les produits alimentaires ne présentent pas de risques pour la santé	55%	+ 13
Est favorable aux aliments génétiquement modifiés.....	27%	+ 12
N'est pas inquiet du risque d'un accident de centrale nucléaire...	66%	+ 11
Pense que, depuis dix ans, la qualité des produits alimentaires s'est améliorée	46%	+ 8
N'est pas inquiet du risque de maladie grave.....	36%	+ 8
Se sent « tout à fait en sécurité » dans sa vie quotidienne	35%	+ 7
Juge son état de santé personnel « satisfaisant »	91%	+ 6
Pense que la justice en France fonctionne bien	31%	+ 6

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : parmi les enquêtés favorables à la fois à la surgélation, à la mise en conserves et à l'ionisation, 60% considèrent que les contrôles effectués en France sur la fabrication des produits alimentaires sont plutôt suffisants, soit 16 points de plus que dans l'ensemble de la population.

- A l'inverse, **refuser l'utilisation de ces procédés participe d'une sensibilité plus axée sur les risques que les produits alimentaires peuvent générer en matière sanitaire** : par exemple, dans le groupe de ceux qui rejettent l'ensemble des trois techniques de conservation, 69% pensent que les produits alimentaires font courir des risques pour la santé (+14 points par rapport à la moyenne) ; 69% jugent insuffisants les contrôles effectués en France sur la fabrication de ces produits (+20 points). Dans ce cas, on affiche bien évidemment une forte hostilité à l'encontre de la modification génétique des aliments : 87% des personnes rejetant globalement les trois méthodes de conservation s'opposent également à cette technique nouvelle (+11 points). Mais cette sensibilité va aussi de pair avec une remise en cause accrue des institutions : 39% des membres de ce groupe préconisent des réformes « radicales » de la société (contre 29% en moyenne).

Chapitre IV

Une opposition massive à l'utilisation des techniques de modification génétique des aliments

On vient de le voir en ce qui concerne les méthodes de conservation des aliments, les Français se montrent largement favorables aux techniques « habituelles » (surgélation, conserves), mais affichent une certaine méfiance lorsqu'il s'agit de procédés moins connus tels l'ionisation. Cette méfiance à l'égard de l'innovation en matière alimentaire se retrouve également, et de façon accentuée, quand on s'intéresse aux techniques de modifications génétiques des aliments. Mais là, il s'agit plus d'un rejet apparent que de simple méfiance (tableau 31).

En effet, les trois quarts des Français y sont défavorables ; **58% affichent même un total désaccord** (réponse « *pas du tout* » favorable). Il est vrai que les informations diffusées sur ce sujet ont jusqu'à présent plus contribué à laisser des questions en suspens -n'y a-t-il pas de risques ? Maîtrise-t-on l'ensemble du processus ?...- qu'à y apporter des réponses rassurantes. Il est d'ailleurs à noter que le taux de non-réponses (8%) est ici bien inférieur à celui relevé à propos de l'ionisation ; ce rejet massif et la relative « discrétion » des non-répondants témoignent certainement de l'acuité du problème et de l'implication des Français dans ce débat.

Tableau 31

L'attitude des Français face aux techniques de modification génétique des aliments

Etes-vous favorable aux aliments génétiquement modifiés ?

(L'objectif de cette technique est d'obtenir des produits bénéficiant de rendements plus élevés ou utilisant moins de pesticides)

(en %)

. Très favorable.....	3,3	}	15,3
. Assez favorable.....	12,0		
. Peu favorable.....	18,0	}	76,4
. Pas du tout favorable.....	58,4		
. Ne sait pas.....	8,2		
Total.....	100,0		

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Jusqu'ici, que ce soit à propos des risques sanitaires générés par les produits alimentaires, des techniques de conservation ou encore des contrôles effectués, le niveau de diplôme jouait un rôle important : plus le niveau de formation s'élevait, plus l'« ouverture » des enquêtés et leur confiance était grande. De la même façon, c'étaient jusqu'ici les cadres (et les jeunes) qui faisaient partie des moins « inquiets » des Français.

Les opinions affichées sur les techniques de modification génétique des aliments bouleversent totalement ces tendances : **loin de se montrer plus attirés par cette innovation que l'ensemble des Français, les diplômés et les cadres y sont plus hostiles qu'en moyenne** (tableau 32).

Tableau 32

Le pourcentage d'individus peu ou pas du tout favorables aux aliments génétiquement modifiés
- Catégories où ce taux est le plus élevé -

	(en %)
Cadre (moyen ou supérieur).....	82,5
Diplômé du bac	81,9
Diplômé du supérieur	81,6
Travailleur indépendant	80,1
Dispose, dans son foyer, de revenus mensuels supérieurs à 20 000 F	80,1
25-39 ans	79,9
Ensemble de la population	76,4

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Ainsi, 63% des cadres se déclarent-ils « **pas du tout** » favorables à ces techniques, de même que 65% des titulaires du baccalauréat. Les bénéficiaires de revenus confortables s'y opposent plus (à 60%) que les titulaires de revenus modestes (à 55 %). Enfin, les jeunes n'apparaissent plus sur ce sujet aussi « en avance » qu'ils l'étaient précédemment (tableau 33).

Ainsi, alors qu'un niveau de formation élevé, signe d'une meilleure « connaissance » globale, en particulier des problèmes et techniques alimentaires, semble correspondre à une moindre inquiétude sur ces sujets, ce même facteur joue manifestement en sens inverse pour ce qui est des modifications génétiques. **Comme si, dans ce domaine, plus on disposait des moyens de savoir, plus on était inquiet, et donc hostile.** En fait, plus qu'une « peur » fondée sur des éléments tangibles, on peut penser que c'est justement l'absence de ces éléments, l'inconnu dont nombre d'articles de presse font

état sur la maîtrise de cette technique et de ses développements à venir, qui génèrent ce jugement pour l'instant très défavorable : **plus on « sait », plus on mesure tout ce qu'on ne connaît pas¹.**

Tableau 33

**Attitudes des Français face aux techniques de modification génétique des aliments
selon quelques caractéristiques socio-démographiques**

(en %)

	Favorable	Peu favorable	Pas du tout favorable	Sans réponse	Total
Sexe :					
. Homme.....	14,6	19,2	59,7	6,4	100,0
. Femme.....	16,0	17,0	59,3	10,0	100,0
Age :					
. Moins de 25 ans.....	17,7	25,1	52,1	5,1	100,0
. 25-39 ans.....	13,1	17,9	62,0	6,9	100,0
. 40-59 ans.....	15,2	17,1	60,9	6,8	100,0
. 60 ans et plus.....	17,2	15,9	53,9	13,1	100,0
Profession - Catégorie Sociale :					
. Indépendant.....	11,9	14,4	65,7	7,9	100,0
. Cadre supérieur, profession intermédiaire	13,6	19,7	62,8	3,9	100,0
. Employé.....	16,6	16,3	60,0	7,1	100,0
. Ouvrier.....	14,2	20,1	59,4	6,3	100,0
. Retraité.....	16,1	13,2	56,8	13,9	100,0
. Femme au foyer.....	16,1	17,7	54,8	11,4	100,0
. Autre inactif (*).....	18,6	27,5	49,1	4,9	100,0
Diplôme :					
. Aucun diplôme (ou seulement le CEP) ..	15,9	17,5	52,4	14,3	100,0
. BEPC (ou équivalent).....	16,6	16,7	60,8	5,9	100,0
. BAC (ou équivalent).....	12,5	17,2	64,7	5,8	100,0
. Diplôme du supérieur.....	13,7	22,4	59,2	4,7	100,0
Revenus mensuels du foyer :					
. Moins de 6 000 F.....	14,3	16,9	55,1	13,8	100,0
. 6 000 à 9 999 F.....	15,1	19,8	56,9	8,3	100,0
. 10 000 à 14 999 F.....	16,5	16,0	61,3	6,1	100,0
. 15 000 à 19 999 F.....	16,2	17,2	60,6	6,1	100,0
. 20 000 F et plus.....	16,1	20,9	59,2	3,8	100,0
Ensemble de la population.....	15,3	18,0	58,4	8,2	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

(*) Etudiants essentiellement

¹ La tonalité globale des articles et commentaires produits depuis deux ans sur la modification génétique, si elle ne se veut pas alarmiste, n'étudie pas un certain nombre de questions auxquelles on ne connaît pas les réponses. C'est, par exemple, la revue « 60 millions de consommateurs » de janvier 1997 qui, tout en vantant les mérites de ces nouvelles techniques titre : « Un saut dans l'inconnu ?... A-t-on bien évalué les risques ? Peut-on le faire ? Les inquiétudes demeurent », mettant en exergue un article sur un « soja devenu allergogène ». C'est encore « Science et Vie » de novembre 1996 qui, à l'occasion d'un dossier sur l'alimentation, consacre six pages aux risques des produits transgéniques, présentant de véritables scénarios catastrophes ...

Le rejet mis en évidence peut être considéré comme massif puisque, dans aucun groupe socio-démographique, le pourcentage d'individus favorables à ces techniques ne dépasse les 19%. A l'inverse, une frange de la population (de 15 à 17% environ) y paraît ouverte, sans variation particulière en fonction de tel ou tel critère démographique. Tout au plus peut-on noter que les personnes qui acceptent le plus ces techniques sont celles qui sont plutôt favorables aux procédés de conservation : 25% des personnes ouvertes à l'ionisation accueillent positivement les techniques de modifications génétiques des aliments ; c'est aussi le cas de 21% des individus très favorables à la mise en conserves.

Par contre, le refus des techniques de conservation vont systématiquement de pair avec un refus plus accentué de toute modification génétique (tableau 34).

Tableau 34

**Attitudes des Français face aux techniques de modification génétique des aliments
selon les opinions sur les techniques de conservation**

(en %)

	Attitude face aux techniques de modifications génétiques :			
	Favorable	Peu favorable	Pas du tout favorable	Total (nsp inclus)
. Favorable (très ou assez) à l'ionisation.....	25,2	23,6	46,8	100,0
. Pas du tout favorable à l'ionisation.....	9,6	10,0	76,4	100,0
. Très favorable à la surgélation.....	18,5	14,2	60,1	100,0
. Pas favorable (peu ou pas du tout) à la surgélation.....	10,6	19,5	64,0	100,0
. Très favorable à la mise en conserves.....	21,0	13,7	57,6	100,0
. Pas favorable (peu ou pas du tout) à la mise en conserves.....	11,1	17,4	65,7	100,0
Ensemble de la population.....	15,3	18,0	58,4	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Les attitudes sur le sujet sont, ici aussi, associées à la perception que l'on a des risques alimentaires. Ainsi, lorsque l'on pense que les produits alimentaires ne présentent pas de risques pour la santé, que les contrôles effectués en la matière sont suffisants ou encore que la qualité s'est améliorée depuis dix ans, on est un peu plus favorable à

l'utilisation des aliments génétiquement modifiés ; mais les variations restent faibles et ne remettent pas en cause le rejet global mis en évidence.

Les Français ont le sentiment que la sécurité des deux produits génétiquement modifiés, autorisés en France, n'a pas correctement été évaluée

Le doute affiché par une majorité de nos concitoyens réapparaît quand on les interroge sur l'évaluation de la **sécurité des deux produits génétiquement modifiés actuellement autorisés en France**, c'est à dire le maïs et le soja. En effet, malgré la prudence des pouvoirs publics dans notre pays -alors qu'aux États-Unis de nombreuses plantes transgéniques ont déjà reçu le « feu vert » des autorités-, c'est **une majorité de nos concitoyens qui mettent en cause le sérieux de l'évaluation des risques liés à ces deux produits**, que ce soit en termes de **santé humaine** ou d'**environnement** (tableau 35).

On notera également que près d'une personne sur quatre ne se prononce pas sur le sujet.

En vérité, on retrouve là la perplexité générale exprimée par les Français vis-à-vis de la maîtrise de ce type de techniques, qui suscitent aujourd'hui plus d'incertitudes et de craintes que d'assurances.

Tableau 35

En France, seuls le maïs et le soja génétiquement modifiés ont été autorisés par les pouvoirs publics. Pensez-vous personnellement que la sécurité de ces deux produits a été correctement évaluée ...

	(en %)			
	Plutôt oui	Plutôt non	Ne sait pas	Total
. En ce qui concerne la santé humaine ?.....	26,9	50,5	22,7	100,0
. En ce qui concerne l'environnement ?.....	23,5	51,4	25,1	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Il n'est finalement guère surprenant de constater que la plupart de nos concitoyens répondent de façon homogène aux deux questions portant sur l'évaluation de la sécurité

de ces produits. Conscience d'une complémentarité des deux domaines (santé/environnement) qui fait que l'un ne va pas sans l'autre ? Méconnaissance qui pousse les enquêtés à répondre sur le thème global de la **sécurité**, et non sur chacun des domaines abordés ?

Toujours est-il que près d'un Français sur deux (46%) doute, globalement, de l'évaluation sécuritaire des produits transgéniques autorisés (tableau 36). Un cinquième de la population pense au contraire que la sécurité est correctement évaluée, tandis que 21% n'ont pas d'avis sur la question.

Tableau 36

Les opinions sur l'évaluation de la sécurité des deux produits génétiquement modifiés, autorisés en France

	(en %)
A été correctement évaluée aussi bien en ce qui concerne la santé qu'en ce qui concerne l'environnement (réponses « oui » aux deux)	20,0
N'a pas été correctement évaluée , ni pour la santé, ni pour l'environnement (réponses « non » aux deux)	45,5
Ne sait pas (dans les deux cas)	20,6
Autres réponses	13,9
Total	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Bien entendu, les opinions concernant l'évaluation de la sécurité de ces produits sont très liées aux attitudes globales affichées face aux techniques de modification génétique des aliments : les enquêtés confiants dans l'évaluation des risques sont plus souvent favorables à ces techniques ; ceux qui accordent peu de crédit au sérieux des évaluations s'y déclarent au contraire plus franchement opposés (tableau 37). **Mais, même dans le premier cas, 60% des individus se déclarent défavorables aux transformations génétiques des aliments.**

Tableau 37

**Opinions sur l'évaluation de la sécurité des deux produits transgéniques autorisés
et attitudes face aux techniques de modification génétique des aliments**

<i>Evaluation correcte de la sécurité pour la santé et pour l'environnement :</i>	Attitude face à la modification génétique des aliments :			(en %)
	Favorable	Pas favorable	Ne sait pas	Total (y.c. autres réponses)
Oui, aux deux	35	60	5	100,0
Non, aux deux	6	91	2	100,0
Ne sait pas	14	61	25	100,0
Ensemble de la population	15	76	8	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

De fait, on n'observe pas non plus, sur la question de la sécurité des produits transgéniques, d'importantes variations catégorielles. On peut relever cependant que¹ :

- Les moins de 25 ans et les étudiants sont les plus nombreux à considérer correcte l'évaluation de la sécurité des produits transgéniques autorisés en France (à la fois pour la santé et pour l'environnement : 7 à 8 points de plus par rapport à la moyenne) ;
- Les cadres, les travailleurs indépendants, les personnes de 40 à 59 ans sont au contraire le plus critiques (4 à 5 points de plus par rapport à la moyenne).
- Enfin, les retraités (et les personnes âgées), les femmes au foyer, les non-diplômés, les personnes aux revenus modestes s'abstiennent relativement plus de se prononcer (de 5 à 9 points de plus).

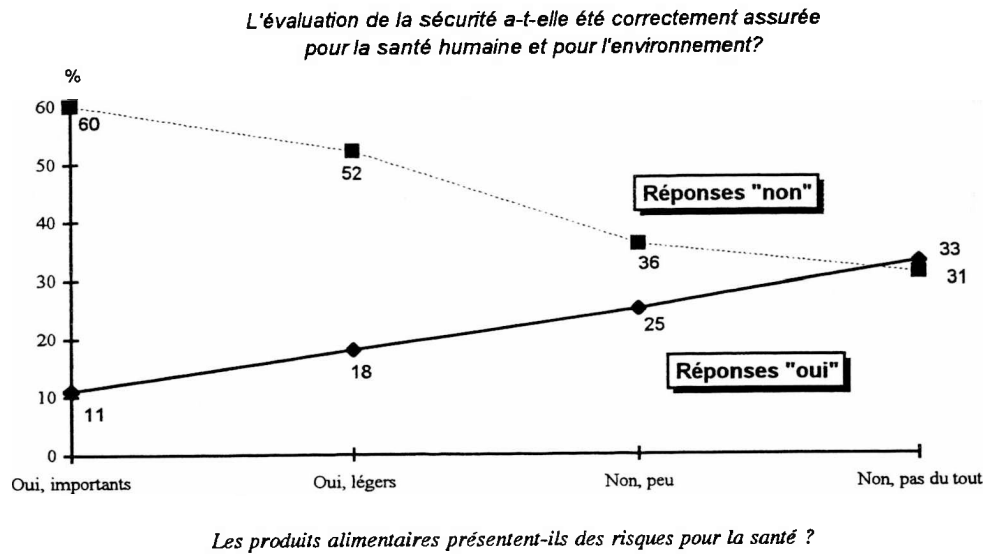
En revanche, les opinions sont très liées à la perception des risques sanitaires des produits alimentaires (graphique 15) : plus les enquêtés croient à l'importance de ces risques, plus ils sont nombreux à douter de l'évaluation de la sécurité des deux produits transgéniques autorisés en France.

On notera cependant que même chez les interviewés persuadés de la totale innocuité des produits alimentaires, la « confiance » totale dans le sérieux des évaluations ne dépasse que légèrement la défiance à cet égard.

¹ Voir tableau A7 en annexe.

Graphique 15

Opinions sur l'évaluation de la sécurité des deux produits transgéniques autorisés et perception des risques alimentaires



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemple de lecture : parmi les individus qui considèrent que les produits alimentaires présentent des risques importants pour la santé, 60% n'estiment pas correctement assurée l'évaluation des deux produits transgéniques autorisés en France.

Troisième partie

Une synthèse des opinions

On l'a vu dans la deuxième partie, les opinions des Français sur les risques sanitaires des produits alimentaires ne sont pas indépendantes de leurs attitudes générales face à certaines techniques de conservation ou des jugements qu'ils portent sur la suffisance ou l'insuffisance des contrôles effectués aux différents stades de la chaîne alimentaire : en un mot, à des attitudes plutôt bienveillantes, plutôt confiantes des uns répondent une relative méfiance, une série d'inquiétudes des autres, opposition qui semble montrer l'existence de « courants » cohérents, l'existence d'un **mode de perception global** des risques liés à l'alimentation. Seules les attitudes sur les techniques de modifications génétiques apparaissent quelque peu « dépasser », aller au delà, de ce clivage entre deux façons de penser, relativement globales et opposées.

Il était donc intéressant, dans une dernière partie, de tenter de synthétiser les informations recueillies afin de mieux comprendre comment s'articulent les attitudes mises en évidence **en matière de risques sanitaires liés à l'alimentation** (perception des risques, perception des contrôles effectués et de certaines techniques utilisées).

Pour ce faire, nous avons procédé en deux étapes. Dans un premier temps, nous avons réalisé **une analyse des correspondances multiples** : celle-ci permet de construire un « espace des opinions des Français en matière de risques alimentaires ». Dans un second temps, cette analyse a été approfondie par la réalisation d'**une classification** : celle-ci permet de dégager une typologie des Français ; elle met en évidence l'existence de sept groupes assez différents dans la population.

1. L'espace des opinions sur les risques sanitaires liés à l'alimentation

L'Analyse des Correspondances Multiples (ACM) est une méthode statistique permettant de présenter un « résumé » global d'un ensemble de variables. Celles retenues ici sont relatives au sentiment éventuel d'existence de risques en matière alimentaire, aux jugements portés sur la réglementation française et sur les contrôles effectués dans le domaine, aux attitudes favorables ou défavorables aux techniques utilisées (mise en conserves, ionisation, surgélation, aliments génétiquement modifiés). On trouvera la liste des variables « actives » retenues pour l'analyse dans l'encadré de la page suivante.

Ce type d'analyse met en évidence les liaisons qui existent entre les différentes variables retenues et fait apparaître les principaux clivages opposant les divers groupes de la population. Elle conduit de ce point de vue, pour le sujet qui nous intéresse, à un double constat :

- **Ce sont les jugements formulés sur l'existence, ou la non-existence, des risques sanitaires concernant l'alimentation qui influent le plus, de loin, sur les autres points de vue.** La perception d'une absence de risques traduit globalement une certaine confiance dans le « système » (sécurité sanitaire assurée, plus grande ouverture aux procédés « classiques » de conservation) ; l'opinion inverse est révélatrice, quant à elle, d'une attitude de « méfiance » (critique de l'insuffisance des contrôles sanitaires, « doute » plus important envers les techniques nouvelles).
- **Les opinions sur la modification génétique des aliments occupent une place un peu « à part » dans ce contexte surtout balisé par l'idée de « risques ».** La réticence à l'utilisation d'une telle technique est forte dans la population et pour l'instant, va au delà même de l'idée de risques « courants » : certains individus, pourtant confiants dans le système actuel, s'interrogent sur cette technique. Ce qui n'empêche pas l'existence de groupes « totalement ouverts » sur le sujet, mais relativement peu nombreux.

Liste des douze variables actives de l'analyse

(analyse des correspondances multiples)

- A votre avis, de façon générale, les produits alimentaires présentent-ils aujourd'hui des risques pour la santé ? (oui/non).
- Selon vous, quel produit ou quel type de produits alimentaires présente aujourd'hui le plus de risques pour la santé ?
- Pour la santé des consommateurs, estimez-vous aujourd'hui plutôt suffisant ou plutôt insuffisant ...
 - La réglementation française en matière alimentaire ?
 - Les contrôles effectués en France sur la fabrication des produits alimentaires ?
 - Les contrôles effectués en France sur les lieux de vente des produits alimentaires ?
 - Les contrôles effectués sur les produits alimentaires importés de l'étranger ?
- D'une façon générale, êtes-vous favorable ou défavorable à l'utilisation des techniques suivantes pour les produits alimentaires :
 - Aux procédés de mise en conserve ?
 - A l'ionisation ?
 - A la surgélation ?
- D'une façon générale, êtes-vous très favorable, assez favorable, peu favorable ou pas du tout favorable aux aliments génétiquement modifiés ?
- En France, seuls le maïs et le soja génétiquement modifiés ont été autorisés par les pouvoirs publics. Pensez-vous personnellement que la sécurité de ces deux produits a été correctement évaluée...
 - ... en ce qui concerne la santé humaine ?
 - ... en ce qui concerne l'environnement ?

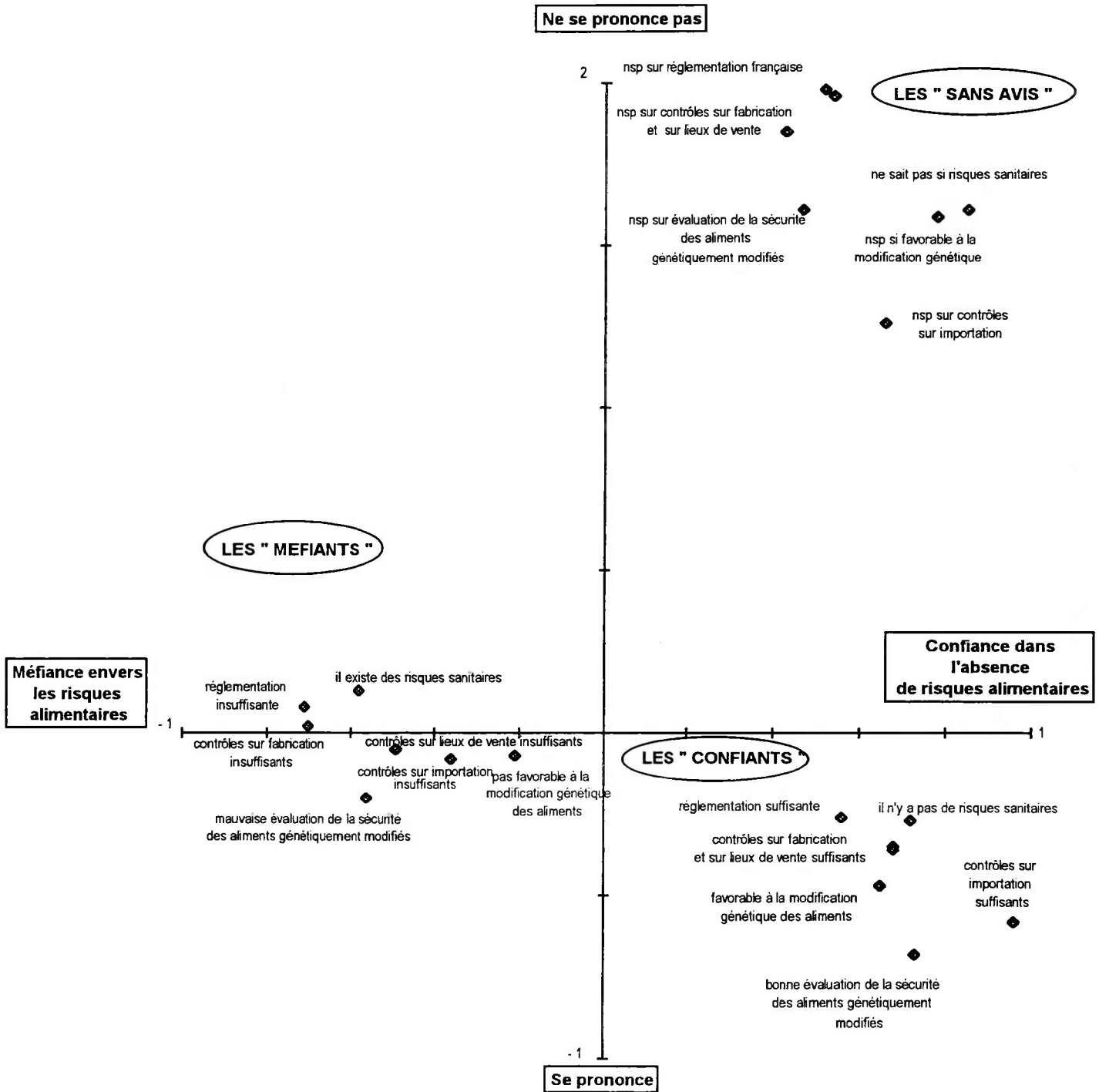
L'analyse effectuée à partir des douze variables actives présentées ci-dessus fait apparaître **un premier plan (axes 1 et 2)** qui se structure de la façon suivante¹ (graphique 16) :

- Le **premier axe** (horizontal) traduit une opposition entre « **confiants** » et « **méfiant**s » en matière de risques alimentaires :
 - * D'un côté (à droite) figurent les individus qui jugent la production alimentaire actuelle **sans risques** pour la santé et ceux qui **estiment suffisants** les contrôles et règlements en la matière. De ce côté, se projettent également les individus favorables à la modification génétique des aliments.
 - * De l'autre côté (à gauche) figurent les Français estimant que les produits alimentaires **présentent des risques** pour la santé, ainsi que les personnes critiquant l'**insuffisance** des contrôles et de la réglementation française. C'est plutôt de ce côté que se projettent également les réfractaires aux techniques de modification génétique.

- Le **second axe** (vertical) est, en fait, un **axe de concernement**. Il distingue les personnes qui ne se prononcent pas (« ne sait pas ») et celles qui émettent un avis. D'un côté (en haut) figurent donc les individus « peu impliqués » sur ces sujets, ou plutôt sans avis, et de l'autre (en bas) les personnes ayant émis des opinions sur les questions abordées.

¹ L'axe 1 explique 12,3 % de l'information et l'axe 2, 9,7%.

Graphique 16

L'espace des opinions sur les risques sanitaires des produits alimentaires
(axes 1 et 2)

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

On peut cependant affiner la présentation de cet espace en étudiant cette fois **les axes 1 et 3**, de façon à « neutraliser » en partie les personnes sans avis et à observer si, parmi les répondants, ne se dégage pas une seconde dimension d'appréhension du problème. C'est effectivement le cas¹ :

- Le premier axe oppose toujours, bien entendu, les « **confiants** » et les « **méfiant**s » en matière de risques alimentaires. C'est la dimension principale de l'analyse.
- Le second axe (axe vertical du graphique 17) opère une distinction entre :
 - * En bas, les enquêtés qui **croient plutôt à la maîtrise réelle du contrôle des techniques nouvelles utilisées en matière alimentaire** : y figurent les individus qui croient à une évaluation correcte de la sécurité des aliments transgéniques autorisés en France. Se projettent donc ici les personnes qui sont plutôt **favorables** aux techniques de modifications génétiques.
 - * En haut, se projettent plutôt **les individus qui doutent de la maîtrise de ces techniques nouvelles** et qui sont donc **défavorables** aux modifications génétiques.

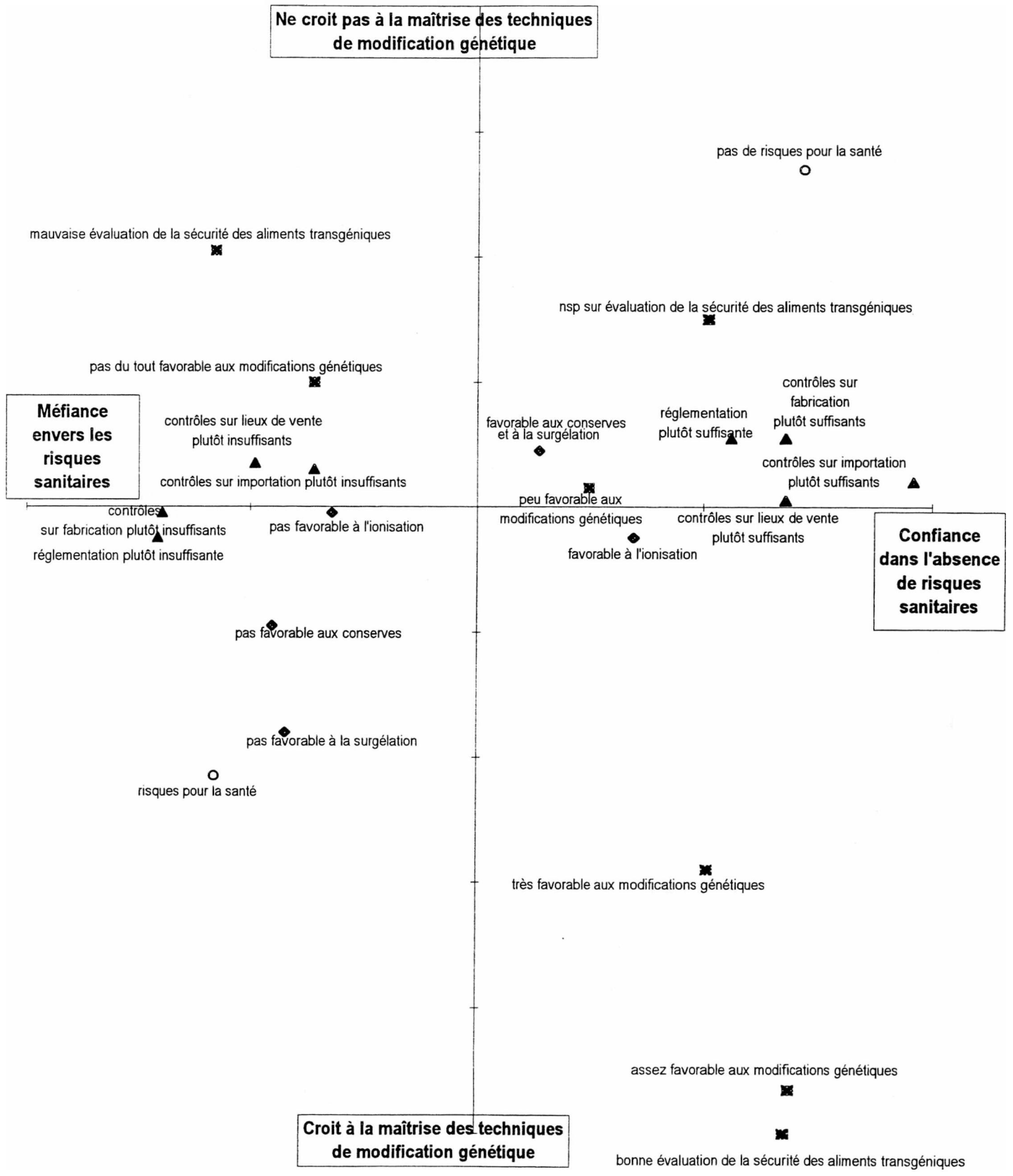
Autrement dit, **trois dimensions** se dégagent de l'analyse factorielle réalisée :

- La première, la plus importante, oppose de façon globale les individus confiants dans l'absence de risques alimentaires et les personnes méfiantes sur ce sujet.
- La seconde oppose ceux qui sont « sans avis » sur ces sujets aux autres. Parfois, être sans avis revient à exprimer un doute (c'est plutôt le cas quand on est sans avis sur l'évaluation des produits transgéniques).
- La troisième passe par une attitude globale sur la question de savoir si les techniques de modification génétique sont bien maîtrisées : on y croit ou on n'y croit pas.

Ce sont d'ailleurs ces trois dimensions que l'on voit réapparaître dans la classification réalisée.

¹ L'axe 3 « explique » 5,7% de l'information.

Graphique 17
L'espace des opinions sur les risques sanitaires des produits alimentaires
(axes 1 et 3)



2. Une classification des Français en sept groupes

A partir de l'analyse précédente, une classification a été effectuée, permettant de scinder la population française en sept sous-groupes : chacun d'eux réunit des individus dont les attitudes en matière de risques alimentaires sont assez proches. Ces sept groupes recouvrent ainsi l'essentiel des attitudes des Français sur ces sujets¹ :

- **Les trois premières classes regroupent les Français qui estiment que les produits alimentaires ne présentent pas aujourd'hui de risques pour la santé.** Elles constituent 41 % de l'ensemble de la population :
 - Classe 1 :** Les « **confiants** » : ils sont nettement plus positifs que l'ensemble des Français sur tous les points abordés (13 % de la population).
 - Classe 2 :** Les « **confiants s'interrogeant sur les techniques de modification génétique** » (14 % de la population).
 - Classe 3 :** Les **personnes sereines sur les risques sanitaires, mais peu confiantes dans les actions publiques de contrôle et de maîtrise des techniques** (14 % de la population).
- **Deux classes regroupent des individus qui pensent, au contraire, que les aliments présentent aujourd'hui des risques pour la santé.** Elles représentent 38 % de la population :
 - Classe 4 :** **Ceux qui n'ont pas confiance dans les produits alimentaires actuels** : ils les considèrent risqués pour la santé, sont réfractaires aux techniques nouvelles et sont très critiques sur les contrôles effectués (22 % de la population).
 - Classe 5 :** Les « **méfiant, dubitatifs face aux techniques nouvelles** » : ils considèrent plutôt que les contrôles effectués sont suffisants, mais voient des risques sanitaires dans les produits et repoussent les techniques de modification génétique (16 % de la population).
- Un groupe (**classe 6**) réunit 13 % de la population : ses membres se caractérisent surtout par la confiance qu'ils affichent dans la réalité de la **maîtrise** (et de l'évaluation correcte) **des produits génétiquement modifiés** (« les modernistes »).

¹ On trouvera en annexe (graphique A1) la projection de chacune de ces classes dans « l'espace des opinions sur les risques alimentaires » (axes 1 et 2).

- Enfin, le dernier groupe (**classe 7, les « sans-avis »**) se caractérise par le fait que ses membres ne donnent pas leur opinion sur l'ensemble des questions traitées (9% de la population).

Ces groupes se caractérisent donc principalement par trois attitudes : l'une porte sur les risques sanitaires supposés des produits alimentaires ; une deuxième, sur la suffisance des contrôles ; la troisième, sur le sentiment de confiance envers la maîtrise des techniques de modification génétique (tableau 38).

Tableau 38

A chaque groupe, correspondent des attitudes différentes sur trois des sujets abordés

	Les produits alimentaires ne présentent aucun risque pour la santé	Les contrôles sont-ils suffisants ?	Les techniques de modification génétique sont-elles maîtrisées ?
Classe 1.....	O	O	O
Classe 2.....	O	O	NSP
Classe 3.....	O	N	N
Classe 4.....	N	N	N
Classe 5.....	N	O	N
Classe 6.....	N	-	O
Classe 7.....	NSP	NSP	NSP

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », Juin 1997

Légende : O : oui
 N : non
 NSP : ne sait pas

1 - Classe 1 : les confiants (13%)

Cette classe regroupe 13% des individus. Ses membres se caractérisent par leurs opinions **systématiquement plus positives qu'en moyenne en matière alimentaire**. Ces opinions confiantes concernent en effet :

- Les **risques sanitaires** : 97% des membres du groupe estiment que les produits alimentaires ne présentent pas de risques aujourd'hui pour la santé (contre 42% de la population en moyenne), et 32% (+21 points) qu'ils n'en présentent même « pas du tout ».
- Les **contrôles effectués** en France dans le domaine. A quelque stade qu'ils soient réalisés (fabrication, importation, commercialisation), les contrôles sont ici jugés suffisants ; il en va de même pour ce qui concerne la réglementation française.
- **L'évaluation de la sécurité des produits génétiquement modifiés** et autorisés à ce jour en France : 68% des membres du groupe pensent que l'évaluation a été correctement faite en ce qui concerne la santé humaine, 61% en ce qui concerne l'environnement (contre respectivement 27% et 24% des Français).
- **L'utilisation des différentes techniques de conservation** des aliments. Là aussi, les membres du groupe se montrent plus ouverts qu'en moyenne, y compris sur une technique moins connue comme l'ionisation.

D'ailleurs, même si ce groupe est majoritairement défavorable aux aliments génétiques, on observe ici une sur-représentation des individus favorables à ces techniques (tableau 39).

Notons que les individus de cette classe, qui trouvent à 52% que la qualité des produits alimentaires s'est améliorée depuis dix ans, sont plus qu'en moyenne de nature sereine et optimiste, tant à l'égard de leur santé que vis-à-vis de leurs conditions de vie ou du fonctionnement de la société. Les diplômés du supérieur, les cadres, les personnes aisées sont ici bien représentés. On observe également une sur-représentation masculine.

Tableau 39

Classe 1 : Les confiants (13%)

(en %)

Opinions dans le domaine alimentaire :		
. Pense que les produits alimentaires ne présentent pas aujourd'hui de risques pour la santé.....	97	+ 55
dont : <i>pas du tout de risques</i>	32	+ 21
. Pense que les contrôles effectués en France :		
sur la fabrication des produits alimentaires sont plutôt suffisants.....	95	+ 51
sur les lieux de vente des produits alimentaires sont plutôt suffisants...	83	+ 48
. Pense que la réglementation française en matière alimentaire est plutôt suffisante	98	+ 46
. Pense que les contrôles effectués sur les produits alimentaires importés de l'étranger sont plutôt suffisants.....	57	+ 40
. Pense que la sécurité des produits génétiquement modifiés, autorisés en France, a été correctement évaluée :		
en ce qui concerne la santé humaine.....	68	+ 41
en ce qui concerne l'environnement	61	+ 37
. Est favorable à l'utilisation de chacune des techniques de conservation (conserve, surgélation, ionisation).....	34	+ 16
. Pense que la qualité des produits alimentaires s'est améliorée depuis 10 ans	52	+ 14
. Est peu favorable aux aliments génétiquement modifiés.....	30	+ 11
. Est favorable (très + assez) aux aliments génétiquement modifiés.....	24	+ 9
Opinions générales :		
. Estime que la justice fonctionne bien en France	40	+ 15
. Pense que la société n'a pas besoin de se transformer profondément.....	23	+ 9
. Juge son état de santé très satisfaisant par rapport aux personnes de son âge.....	34	+ 8
. Se sent tout à fait en sécurité dans sa vie quotidienne.....	36	+ 8
Caractéristiques socio-démographiques :		
Homme.....	55	+ 7
Diplômé du supérieur.....	25	+ 7
A moins de 25 ans.....	18	+ 6
Cadre supérieur, profession intermédiaire.....	24	+ 6
Dispose, dans son foyer, d'un revenu mensuel supérieur à 20 000 F.....	18	+ 5

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », Juin 1997

Exemple de lecture : 25% des individus de la Classe 1 sont diplômés du supérieur, soit 7 points de plus que dans l'ensemble de la population.

2 - Classe 2 : Les « confiants » s'interrogeant sur les techniques de modifications génétiques (14%)

Cette classe, qui rassemble 14% de la population, se caractérise essentiellement par deux attitudes en matière alimentaire :

- Le sentiment, plus important que dans l'ensemble de la population, que les produits alimentaires actuels **ne présentent pas de risques pour la santé**, et que réglementation et contrôles sont relativement suffisants dans le domaine.
- Une forte propension à **ne pas s'exprimer sur les techniques les plus nouvelles** de conservation ou de production, en particulier les techniques de modification génétique.

Ici, la « confiance » semble liée à une certaine indifférence conservatrice. Cette population a d'ailleurs moins de facilités pour accéder à toutes les informations concernant le sujet (on y observe en effet une sur-représentation des non-diplômés) ; elle comporte également en ses rangs un nombre important de personnes âgées (60 ans et plus, retraités). Les femmes y sont plus nombreuses qu'en moyenne.

Autrement dit, sur les thèmes qu'ils ne connaissent pas ou peu, sur les techniques dont ils ne mesurent pas bien les conséquences, ces individus préfèrent ne pas se prononcer ; en revanche, ils se montrent plutôt confiants lorsqu'ils s'expriment, affichant ainsi plutôt une satisfaction à l'égard de la réglementation française et des contrôles effectués. Ils jugent d'ailleurs plus positivement qu'en moyenne l'évolution de la qualité des produits alimentaires (44% d'entre eux pensent qu'elle s'est améliorée, contre 38% des Français).

Tableau 40

Classe 2 : Les confiants s'interrogeant sur les techniques de modification génétique (14%)

(en %)

Opinions dans le domaine alimentaire :		
. Ne se prononce pas sur l'évaluation de la sécurité des produits génétiquement modifiés, autorisés en France :		
en ce qui concerne la santé humaine	98	+ 75
en ce qui concerne l'environnement.....	99	+ 74
. Ne se prononce pas sur les aliments génétiquement modifiés.....	26	+ 18
. Pense que les produits alimentaires ne présentent pas aujourd'hui de risques pour la santé.....	58	+ 16
. Ne se prononce pas sur la question de l'ionisation.....	35	+ 15
. Pense que la réglementation française en matière alimentaire est plutôt suffisante.....	67	+ 15
. Pense que les contrôles effectués en France :		
sur la fabrication des produits alimentaires sont plutôt suffisants	58	+ 14
sur les lieux de vente des produits alimentaires sont plutôt suffisants....	44	+ 9
Caractéristiques socio-démographiques :		
A 60 ans ou plus.....	35	+ 10
Femme	61	+ 8
Non diplômé (ou seulement le CEP).....	37	+ 7
Retraité.....	28	+ 6

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », Juin 1997

Exemple de lecture : 35% des individus de la Classe 2 ont 60 ans ou plus, soit 10 points de plus que dans l'ensemble de la population.

3 - Classe 3 : Les personnes sereines sur les risques sanitaires, mais peu confiantes dans les contrôles et la maîtrise des techniques utilisées (14%)

Cette dernière classe d'individus n'ayant pas d'appréhension vis-à-vis des produits alimentaires (97% d'entre eux pensent que ces produits ne présentent pas aujourd'hui de risques pour la santé) adopte par ailleurs des attitudes sceptiques, voire méfiantes, à l'encontre des moyens de contrôles mis en place, ou quant à l'évaluation des effets des aliments transgéniques. Les individus de la classe 3 dénoncent ainsi **l'insuffisance des contrôles effectués**, quel que soit le niveau auquel ils sont réalisés. Les critiques s'étendent aussi au **sérieux de l'évaluation des risques inhérents aux produits génétiquement modifiés**.

Les neuf dixièmes (91%) des membres du groupe sont d'ailleurs défavorables à ces produits modifiés. C'est bien ce type précis de techniques nouvelles qu'ils mettent en cause et cela concerne aussi l'ionisation ; à l'inverse, ils sont aussi nombreux qu'en moyenne à accepter la mise en conserve ou la surgélation. C'est donc bien d'une **méfiance à l'égard de l'innovation**, de la nouveauté dont ils témoignent, méfiance alimentée par leurs craintes que tout ne soit pas suffisamment fait pour en maîtriser les possibles conséquences.

Cette perception est d'autant plus notable qu'ici, on est en général « satisfait » et peu inquiet.

Ce groupe comporte une sur-représentation d'hommes, notamment d'hommes actifs, de personnes de 25 à 39 ans, et d'individus diplômés, possédant le Bac ou un diplôme du supérieur.

Tableau 41

**Classe 3 : Les individus sereins sur les risques sanitaires, mais peu confiants
dans les contrôles et la maîtrise des techniques utilisées (14%)**

	(en %)	
Opinions dans le domaine alimentaire :		
. Pense que les produits alimentaires ne présentent pas aujourd'hui de risques pour la santé.....	97	+ 55
dont : <i>peu de risques</i>	75	+ 45
. Pense que la sécurité des produits génétiquement modifiés, autorisés en France, n'a pas été correctement évaluée :		
en ce qui concerne la santé humaine.....	91	+ 41
en ce qui concerne l'environnement.....	92	+ 41
. N'est pas favorable aux aliments génétiquement modifiés.....	91	+ 15
. Pense que les contrôles effectués sur les produits alimentaires importés de l'étranger sont plutôt insuffisants.....	85	+ 15
. Pense que les contrôles effectués en France :		
sur la fabrication des produits alimentaires sont plutôt insuffisants.....	58	+ 9
sur les lieux de vente des produits alimentaires sont plutôt insuffisants.	71	+ 15
. Pense que la réglementation française en matière alimentaire est plutôt insuffisante.....	50	+ 7
. N'est pas favorable à l'ionisation.....	62	+ 5
Opinions générales :		
. Se sent tout à fait en sécurité dans sa vie quotidienne.....	37	+ 9
. N'est pas inquiet des risques d'une maladie grave.....	37	+ 9
. N'est pas inquiet de l'éventualité d'un accident de centrale nucléaire.....	63	+ 8
. Juge son état de santé très satisfaisant par rapport aux personnes de son âge.....	32	+ 6
Caractéristiques socio-démographiques :		
A entre 25 et 39 ans.....	41	+ 9
Homme.....	55	+ 8
Diplômé du Bac ou du supérieur.....	36	+ 5

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », Juin 1997

Exemple de lecture : 41% des individus de la Classe 3 ont entre 25 et 39 ans, soit 9 points de plus que dans l'ensemble de la population.

4 - Classe 4 : Ceux qui n'ont pas confiance dans les produits alimentaires actuels (22%)

Cette classe représente 22% de la population, et est donc la plus importante en nombre. Elle regroupe des individus globalement **mécontents et méfiants dans le domaine alimentaire** :

- La totalité de ses membres pensent que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé.
- Neuf sur dix sont défavorables au recours à la modification génétique. D'ailleurs, ils pensent, dans leur ensemble, que la sécurité de ce type d'aliments n'a été correctement évaluée, ni en ce qui concerne la santé humaine, ni pour ce qui a trait à l'environnement.
- Près de 90% dénoncent l'insuffisance des contrôles effectués en matière alimentaire, et ce à tous niveaux.
- Enfin, ils sont plus nombreux qu'en moyenne à désapprouver l'utilisation des différentes techniques de conservation des aliments (ionisation, conserves, surgélation).

Ces personnes qui manifestent leur anxiété dans le domaine de l'alimentaire sont généralement -en termes relatifs- inquiètes et insatisfaites de leur propre situation (santé, niveau de vie), comme de la société et de son fonctionnement.

On trouve en plus grand nombre dans cette classe des individus de 40 à 59 ans, ainsi que des personnes faiblement diplômées. 75% des membres du groupe déclarent connaître des difficultés budgétaires régulières.

Tableau 42

Classe 4 : Ceux qui n'ont pas confiance dans les produits alimentaires actuels (22%)
(en %)

Opinions dans le domaine alimentaire :		
. Pense que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé.....	100	+ 45
dont : <i>Risques importants</i>	44	+ 24
Produit présentant le plus de risques :		
la viande, la viande de boeuf, la viande rouge.....	57	+ 28
les produits comportant des conservateurs, des colorants, des additifs....	18	+ 8
. Pense que la sécurité des produits génétiquement modifiés, autorisés en France, n'a pas été correctement évaluée :		
en ce qui concerne la santé humaine.....	84	+ 34
en ce qui concerne l'environnement.....	87	+ 36
. N'est pas favorable aux aliments génétiquement modifiés.....	94	+ 18
dont : pas du tout favorable.....	82	+ 24
. Pense que les contrôles effectués sur les produits alimentaires importés de l'étranger sont plutôt insuffisants.....	95	+ 25
. Pense que les contrôles effectués en France :		
sur la fabrication des produits alimentaires sont plutôt insuffisants.....	90	+ 41
sur les lieux de vente des produits alimentaires sont plutôt insuffisants.	84	+ 28
. Pense que la réglementation française en matière alimentaire est plutôt insuffisante.....	83	+ 39
. Pense que la qualité des produits alimentaires a baissé depuis dix ans.....	52	+ 20
. N'est pas favorable à l'utilisation des techniques suivantes :		
ionisation.....	76	+ 18
mise en conserve.....	42	+ 17
surgélation.....	28	+ 8
Opinions générales :		
Pense que :		
. La justice fonctionne très mal en France.....	40	+ 12
. Son niveau de vie personnel s'est détérioré depuis dix ans.....	61	+ 9
. Ses conditions de vie seront moins bonnes dans les 5 ans à venir.....	38	+ 9
. La société a besoin de se transformer profondément par des réformes radicales.....	36	+ 7
. Son état de santé est insatisfaisant par rapport aux personnes de son âge....	20	+ 6
Est inquiet de l'éventualité d'une agression dans la rue.....	57	+ 5
Caractéristiques socio-démographiques ou autres :		
Diplômé du BEPC (ou équivalent).....	45	+ 6
A entre 40 et 59 ans.....	36	+ 5
Déclare s'imposer des restrictions sur certains postes de son budget.....	75	+ 7

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », Juin 1997

Exemple de lecture : 45 % des individus de la Classe 4 sont diplômés du BEPC, soit 6 points de plus que dans l'ensemble de la population.

5 - Classe 5 : Les méfiants, dubitatifs face aux techniques nouvelles (16%)

Dans ce groupe, qui rassemble 16% des Français, l'ensemble des individus sont, comme dans le groupe précédent, convaincus des risques générés par les produits alimentaires. Cependant, on évoque ici plutôt des risques **légers**.

Par ailleurs, deux courants d'attitudes permettent de définir cette classe :

- **Une confiance plus importante qu'en moyenne à l'égard des contrôles** ou de la réglementation actuelle.
- **Un fort rejet des aliments transgéniques** et une méfiance affirmée à l'égard des évaluations effectuées à ce sujet.

Relativement plus enclins à trouver que la qualité de l'alimentation a baissé ces dix dernières années, ces personnes témoignent en partie d'une attitude peut-être récemment ébranlée : elles se satisfont d'un existant connu (réglementation actuelle, contrôles, mais aussi procédés de conservation des aliments pas plus critiqués que dans l'ensemble de la population) et condamnent les innovations. Mais peut-être sont-elles alarmées par les « affaires récentes » (interrogations sur la viande et sur les fruits et légumes) ?

Comme dans le cas précédent, on rencontre dans cette classe davantage de personnes de 40 à 60 ans, mais les individus y sont plus diplômés (ils possèdent le Bac ou un diplôme du supérieur), et plus souvent titulaires de hauts revenus.

Tableau 43

Classe 5 : Les méfiants, dubitatifs face aux techniques nouvelles (16%)

	(en %)	
Opinions dans le domaine alimentaire :		
. Pense que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé.....	99	+ 44
dont : <i>risques légers</i>	71	+ 36
Produit présentant le plus de risques :		
les fruits, les légumes.....	15	+ 12
la viande, la viande de boeuf, la viande rouge.....	36	+ 7
. Pense que la sécurité des produits génétiquement modifiés, autorisés en France, n'a pas été correctement évaluée :		
en ce qui concerne la santé humaine.....	78	+ 28
en ce qui concerne l'environnement.....	73	+ 22
. N'est pas favorable aux aliments génétiquement modifiés.....	89	+ 13
. Pense que les contrôles effectués en France :		
sur la fabrication des produits alimentaires sont plutôt suffisants.....	54	+ 10
sur les lieux de vente des produits alimentaires sont plutôt suffisants....	42	+ 7
. Pense que la réglementation française en matière alimentaire est plutôt suffisante.....	60	+ 9
. Pense que la qualité des produits alimentaires a baissé depuis dix ans.....	42	+ 10
Caractéristiques socio-démographiques :		
Dispose, dans son foyer, d'un revenu mensuel compris entre 15 000 et 20 000 F.....	15	+ 5
Diplômé du Bac ou du supérieur.....	36	+ 5
A entre 40 et 59 ans.....	36	+ 5

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », Juin 1997

Exemple de lecture : 36% des individus de la Classe 5 sont diplômés du Bac ou du supérieur, soit 5 points de plus que dans l'ensemble de la population.

6 - Classe 6 : Les « modernistes » (13%)

La classe 6 représente 13% de la population et se caractérise essentiellement par une **adhésion aux modifications génétiques dans le domaine alimentaire** (tableau 44) :

- D'une part, les individus de cette classe sont quasiment en majorité favorables à ce type d'aliments : 48% d'entre eux le sont, contre 15% des Français en moyenne.
- D'autre part, et surtout, ils font très largement confiance à l'évaluation des produits pour lesquels le feu vert a été donné en France (maïs et soja).

Cet aspect « confiance dans la modernité » se vérifie d'ailleurs dans le meilleur accueil relatif fait ici à l'ionisation. Il faut cependant noter que ces individus considèrent à 59% que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé. Leur conviction « moderniste » a peut-être été touchée par l'affaire de la « vache folle ».

On ne s'étonnera pas de trouver dans ce groupe une sur-représentation de jeunes de moins de 25 ans et d'étudiants ; par ailleurs, les employés y sont également mieux représentés qu'en moyenne.

Tableau 44

Classe 6 : « les modernistes » (13%)

(en %)

Opinions dans le domaine alimentaire :		
. Pense que la sécurité des produits génétiquement modifiés, autorisés en France, a été correctement évaluée :		
en ce qui concerne la santé humaine.....	97	+ 70
en ce qui concerne l'environnement.....	92	+ 68
. Est favorable aux aliments génétiquement modifiés.....	48	+ 33
. Est favorable à l'ionisation.....	34	+ 11
. Pense que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé	59	+ 4
dont : <i>des risques légers</i>	43	+ 8
. Produit présentant le plus de risques :		
la viande, la viande de boeuf, la viande rouge.....	36	+ 7
Opinions générales :		
. Estime que la justice fonctionne bien en France	93	+ 8
. Se déclare inquiet du risque d'agression dans la rue	62	+ 10
Caractéristiques socio-démographiques :		
A moins de 40 ans.....	56	+ 11
dont : moins de 25 ans.....	18	+ 6
Employé	22	+ 6
Etudiant	10	+ 5

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », Juin 1997

Exemple de lecture : 56% des individus de la Classe 6 ont moins de 40 ans, soit 11 points de plus que dans l'ensemble de la population.

7 - Classe 7 : Les sans avis (9%)

Les membres de cette classe, qui regroupe 9% de la population, se caractérisent par une propension à ne pas s'exprimer sur le sujet, quelles que soient les facettes abordées, contrôles alimentaires, modifications génétiques, techniques de conservation des aliments, ou existence de risques sanitaires (tableau 45).

Il n'est pas surprenant de trouver, dans ce groupe, davantage de personnes âgées (plus de 60 ans, retraités) et de non-diplômés. Les femmes, notamment les femmes inactives, sont également un peu plus nombreuses ici. Ces caractéristiques sont en effet souvent celles des groupes « qui ne se prononcent pas ».

Tableau 45
Classe 7 : Les sans avis (9%)

	(en %)	
Opinions dans le domaine alimentaire :		
. Ne sait pas si les contrôles effectués en France :		
sur la fabrication des produits alimentaires sont suffisants ou insuffisants.	60	+ 52
sur les lieux de vente des produits alimentaires sont suffisants ou insuffisants.....	61	+ 52
. Ne sait pas si la sécurité des produits génétiquement modifiés, autorisés en France, a été correctement évaluée :		
en ce qui concerne la santé humaine	61	+ 38
en ce qui concerne l'environnement.....	63	+ 38
. Ne se prononce pas sur les techniques d'ionisation.....	52	+ 32
. Ne sait pas si les contrôles effectués sur les produits alimentaires importés de l'étranger sont plutôt suffisants ou plutôt insuffisants	34	+ 29
. Ne sait pas si la réglementation française en matière alimentaire est plutôt suffisante ou plutôt insuffisante	34	+ 29
. Ne sait pas si les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé.....	29	+ 26
. Ne se prononce pas sur les aliments génétiquement modifiés.....	29	+ 21
Caractéristiques socio-démographiques :		
Femme inactive.....	49	+ 16
Non diplômé	45	+ 15
A 60 ans ou plus.....	39	+ 14
Retraité.....	36	+ 14

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », Juin 1997

Exemple de lecture : 49% des individus de la Classe 7 sont des femmes inactives, soit 16 points de plus que dans l'ensemble de la population.

EN GUISE DE CONCLUSION...

La vision qu'ont aujourd'hui les Français des produits alimentaires n'est ni catastrophiste, ni angélique. Les « traumatismes » advenus au cours des dix dernières années en matière de santé publique ont indéniablement contribué à inquiéter les consommateurs et, peut-être, à modifier leurs comportements alimentaires. Mais l'un des enseignements de cette étude est qu'en majorité, ils savent faire la part des choses : seule une minorité juge que la qualité a baissé depuis dix ans ; une minorité encore affiche une forte crainte en jugeant « importants » les risques que les produits alimentaires font peser sur la santé.

Il n'en demeure pas moins que ces risques existent : les Français sont une majorité à le penser, alertés en cela par les médias et l'affaire de « la vache folle ». Nos concitoyens semblent donc appeler à la vigilance. S'ils ne remettent en cause ni la surgélation, ni la mise en conserve comme techniques de traitement des aliments, car expérimentées, « apprivoisées » depuis longtemps, leur méfiance s'aiguise devant des procédés nouveaux dont ils craignent que les effets aient précisément été mal ou insuffisamment évalués.

En fait, globalement, c'est une population lucide et critique que nous avons enquêtée ; de ses réponses ressort le besoin très net d'une **confiance restaurée**, tant dans les autorités, qui doivent prouver qu'elles savent gérer sérieusement les problèmes alimentaires -entre autres, par des contrôles appropriés et suffisants-, que dans les experts et les producteurs, dont le devoir est de s'assurer, avant le lancement d'un nouveau produit, qu'on en maîtrise tous les développements possibles. C'est à ce prix que l'inquiétude, réelle mais raisonnée, pourra trouver un apaisement.

ANNEXES

ANNEXE 1

Quelques tableaux complémentaires

Tableau A1

Elément principal pour juger de la qualité d'un produit,
selon quelques critères socio-démographiques

(en %)

	Elément principal pour juger de la qualité d'un produit :				Total (y compris les autres critères)
	Fraîcheur, Apparence	Goût	Composition	Mode de production	
Sexe :					
. Homme.....	26,8	23,6	19,4	11,7	100,0
. Femme.....	32,4	18,0	19,0	11,6	100,0
Age :					
. Moins de 25 ans.....	21,1	26,5	19,9	11,1	100,0
. 25-39 ans.....	28,9	21,6	21,1	11,3	100,0
. 40-59 ans.....	30,6	17,3	21,1	13,1	100,0
. 60 ans et plus.....	34,1	20,6	14,1	10,8	100,0
Diplôme :					
. Aucun diplôme (ou seulement le CEP)....	33,9	21,4	13,9	10,5	100,0
. BEPC (ou équivalent).....	28,8	21,2	20,1	11,5	100,0
. BAC (ou équivalent).....	31,0	15,3	24,0	13,7	100,0
. Diplôme du supérieur.....	24,1	21,8	22,9	12,6	100,0
Profession - Catégorie Sociale :					
. Indépendant.....	28,6	18,8	27,1	10,2	100,0
. Cadre supérieur, profession intermédiaire	24,8	23,1	22,7	14,2	100,0
. Employé.....	32,0	16,0	21,5	11,2	100,0
. Ouvrier.....	27,1	25,2	18,7	9,8	100,0
. Retraité.....	32,5	21,0	14,1	11,9	100,0
. Femme au foyer.....	35,3	17,2	16,3	11,5	100,0
. Autre inactif (*).....	24,5	21,3	20,9	11,9	100,0
Revenu mensuel du foyer :					
. Moins de 6 000 Francs.....	26,8	25,1	17,0	10,7	100,0
. 6 000 à 9 999 Francs.....	30,5	19,7	19,1	10,3	100,0
. 10 000 à 14 999 Francs.....	33,5	21,0	18,8	9,6	100,0
. 15 000 à 19 999 Francs.....	32,0	17,9	18,9	15,1	100,0
. 20 000 Francs et plus.....	24,9	23,5	23,0	13,4	100,0
Ensemble.....	29,7	20,6	19,2	11,7	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

(*) Etudiants essentiellement

Tableau A2

**Critère de choix d'un produit de qualité,
selon quelques critères socio-démographiques**

(en %)

	Critère de choix d'un produit de qualité :				Total (y compris les autres critères)
	Marque	Label rouge	Informations sur l'origine	Informations sur la composition	
Sexe :					
. Homme.....	28,7	20,7	21,8	17,8	100,0
. Femme.....	28,6	23,2	18,4	20,8	100,0
Age :					
. Moins de 25 ans	44,0	17,6	15,9	15,3	100,0
. 25-39 ans	31,6	18,7	18,1	23,1	100,0
. 40-59 ans	21,5	25,5	21,5	21,9	100,0
. 60 ans et plus.....	26,3	24,2	22,7	13,6	100,0
Diplôme :					
. Aucun diplôme (ou seulement le CEP)....	29,7	23,2	18,8	16,4	100,0
. BEPC (ou équivalent).....	29,2	23,1	21,1	18,4	100,0
. BAC (ou équivalent).....	28,9	22,4	15,9	23,4	100,0
. Diplôme du supérieur.....	25,6	17,5	22,7	23,7	100,0
Profession - Catégorie Sociale :					
. Indépendant.....	20,3	18,3	29,7	19,8	100,0
. Cadre supérieur, profession intermédiaire	25,1	21,4	20,0	22,5	100,0
. Employé	31,2	19,2	16,6	24,5	100,0
. Ouvrier.....	29,9	23,3	19,8	19,2	100,0
. Retraité.....	26,5	23,9	23,2	14,5	100,0
. Femme au foyer	28,1	26,1	17,0	19,4	100,0
. Autre inactif (*).....	45,6	16,5	14,6	15,7	100,0
Revenu mensuel du foyer :					
. Moins de 6 000 Francs	27,0	21,6	21,1	19,9	100,0
. 6 000 à 9 999 Francs.....	34,3	18,8	17,8	18,1	100,0
. 10 000 à 14 999 Francs.....	32,4	22,8	18,0	19,9	100,0
. 15 000 à 19 999 Francs.....	24,7	20,6	21,3	24,0	100,0
. 20 000 Francs et plus.....	21,4	23,9	23,6	19,7	100,0
Ensemble	28,7	22,0	20,0	19,4	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

(*) Etudiants essentiellement

Tableau A3

**Critère de choix d'un produit de qualité
et élément principal pour juger de la qualité**

(en %)

Critère de choix d'un produit de qualité :	Élément principal pour juger de la qualité d'un produit :				Total (y compris autres critères)
	Fraîcheur, Apparence	Goût	Composition	Mode de production	
. Marque	31,2	21,4	20,3	7,3	100,0
. Label rouge	31,6	24,1	14,0	11,9	100,0
. Informations sur l'origine	25,8	17,0	17,3	16,0	100,0
. Informations sur la composition...	27,9	17,5	27,5	11,5	100,0
Ensemble de la population	29,7	20,6	19,2	11,7	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Tableau A4

**Opinions sur la réglementation française en matière alimentaire
et sur les contrôles sur la fabrication des produits**

(en %)

	La réglementation française :			Les contrôles sur la fabrication :		
	est suffisante	est insuffisante	Total (nsp inclus)	sont suffisants	sont insuffisants	Total (nsp inclus)
Sexe :						
. Homme.....	55,2	41,3	100,0	45,5	48,1	100,0
. Femme.....	48,3	45,5	100,0	42,2	48,9	100,0
Age :						
. Moins de 25 ans.....	56,0	40,5	100,0	48,8	45,8	100,0
. 25-39 ans.....	50,0	45,8	100,0	43,4	50,3	100,0
. 40-59 ans.....	49,6	47,8	100,0	41,0	52,1	100,0
. 60 ans et plus.....	53,8	36,7	100,0	43,4	43,2	100,0
Diplôme :						
. Aucun diplôme (ou seulement CEP).....	50,4	40,6	100,0	41,9	48,6	100,0
. BEPC (ou équivalent).....	50,5	47,6	100,0	42,9	51,0	100,0
. BAC (ou équivalent).....	48,6	46,6	100,0	43,7	48,0	100,0
. Diplôme du supérieur.....	57,7	37,4	100,0	48,9	43,6	100,0
Profession - Catégorie Sociale :						
. Indépendant.....	65,0	34,3	100,0	55,6	40,8	100,0
. Cadre supérieur, profession intermédiaire	50,6	46,2	100,0	43,5	50,1	100,0
. Employé.....	47,7	48,0	100,0	43,6	50,0	100,0
. Ouvrier.....	49,9	45,3	100,0	38,2	55,4	100,0
. Retraité.....	54,1	37,8	100,0	43,7	45,3	100,0
. Femme au foyer.....	45,8	47,7	100,0	43,0	47,7	100,0
. Autre inactif (*).....	56,6	40,9	100,0	48,5	44,6	100,0
Revenu mensuel du foyer :						
. Moins de 6 000 Francs.....	49,7	42,9	100,0	40,3	51,5	100,0
. 6 000 à 9 999 Francs.....	52,4	42,0	100,0	47,2	45,6	100,0
. 10 000 à 14 999 Francs.....	51,9	45,2	100,0	43,5	51,4	100,0
. 15 000 à 19 999 Francs.....	53,2	43,0	100,0	44,7	46,6	100,0
. 20 000 Francs et plus.....	56,5	40,7	100,0	46,7	46,6	100,0
Ensemble.....	51,5	43,5	100,0	43,8	48,5	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

(*) Etudiants essentiellement

Tableau A5

Opinions sur les contrôles sur les lieux de vente et sur les importations

(en %)

	Les contrôles sur les lieux de vente :			Les contrôles sur les importations :		
	sont suffisants	sont insuffisants	Total (nsp inclus)	sont suffisants	sont insuffisants	Total (nsp inclus)
Sexe :						
. Homme.....	35,8	57,4	100,0	18,4	70,5	100,0
. Femme	34,7	54,5	100,0	15,7	69,4	100,0
Age :						
. Moins de 25 ans	42,1	51,2	100,0	29,7	64,2	100,0
. 25-39 ans	31,6	61,0	100,0	16,4	72,9	100,0
. 40-59 ans	33,6	58,8	100,0	13,7	73,5	100,0
. 60 ans et plus.....	38,7	48,0	100,0	15,6	64,4	100,0
Diplôme :						
. Aucun diplôme (ou seulement CEP).....	35,6	51,2	100,0	14,5	69,9	100,0
. BEPC (ou équivalent).....	33,6	59,6	100,0	15,9	73,6	100,0
. BAC (ou équivalent).....	34,7	60,3	100,0	15,6	71,3	100,0
. Diplôme du supérieur.....	38,4	52,6	100,0	24,4	60,9	100,0
Profession - Catégorie Sociale :						
. Indépendant.....	40,3	52,0	100,0	11,8	75,2	100,0
. Cadre supérieur, profession intermédiaire	31,7	62,4	100,0	19,5	68,7	100,0
. Employé	34,6	59,0	100,0	17,0	73,1	100,0
. Ouvrier.....	28,9	62,3	100,0	13,4	75,8	100,0
. Retraité.....	36,7	49,9	100,0	14,4	67,0	100,0
. Femme au foyer.....	39,4	50,5	100,0	16,6	68,2	100,0
. Autre inactif (*).....	43,0	50,6	100,0	33,8	58,9	100,0
Revenu mensuel du foyer :						
. Moins de 6 000 Francs	35,0	53,1	100,0	19,9	66,6	100,0
. 6 000 à 9 999 Francs.....	37,3	56,2	100,0	16,0	72,6	100,0
. 10 000 à 14 999 Francs.....	35,1	58,0	100,0	16,4	71,7	100,0
. 15 000 à 19 999 Francs.....	34,4	56,8	100,0	15,9	70,3	100,0
. 20 000 Francs et plus.....	34,7	58,3	100,0	18,2	68,1	100,0
Ensemble	35,2	55,9	100,0	17,0	69,9	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

(*) Etudiants essentiellement

Tableau A6

Les jugements sur la réglementation et sur les contrôles,

selon les attitudes face à l'utilisation de certaines techniques utilisées en matière alimentaire

(en %)

	Déclare « être favorable » à :			
	Mise en conserves	Ionisation	Surgélation	Modification génétique
Estime «plutôt suffisants » :				
La réglementation française	77	28	81	18
Les contrôles sur la fabrication	80	29	82	20
Les contrôles sur les lieux de vente	78	28	81	21
Les contrôles sur les produits importés ..	79	32	84	25
Ensemble de la population	73	23	78	15

	Déclare « ne pas être favorable » à :			
	Mise en conserves	Ionisation	Surgélation	Modification génétique
Estime «plutôt insuffisants » :				
La réglementation française	30	66	24	81
Les contrôles sur la fabrication	31	66	24	82
Les contrôles sur les lieux de vente	28	65	23	81
Les contrôles sur les produits importés ..	27	61	22	80
Ensemble de la population	25	58	20	76

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

Exemples de lecture :

- 77% des enquêtés qui estiment que, pour la santé des consommateurs, la réglementation française en matière alimentaire est plutôt suffisante, sont favorables aux procédés de mise en conserves (contre 73% en moyenne dans l'ensemble de la population).
- 66% des enquêtés qui estiment que, pour la santé des consommateurs, les contrôles sur la fabrication des produits alimentaires sont plutôt insuffisants, ne sont pas favorables à l'ionisation (contre 58% en moyenne dans l'ensemble de la population).

Tableau A7

**Opinions sur l'évaluation de la sécurité des produits transgéniques
en ce qui concerne la santé humaine**

(en %)

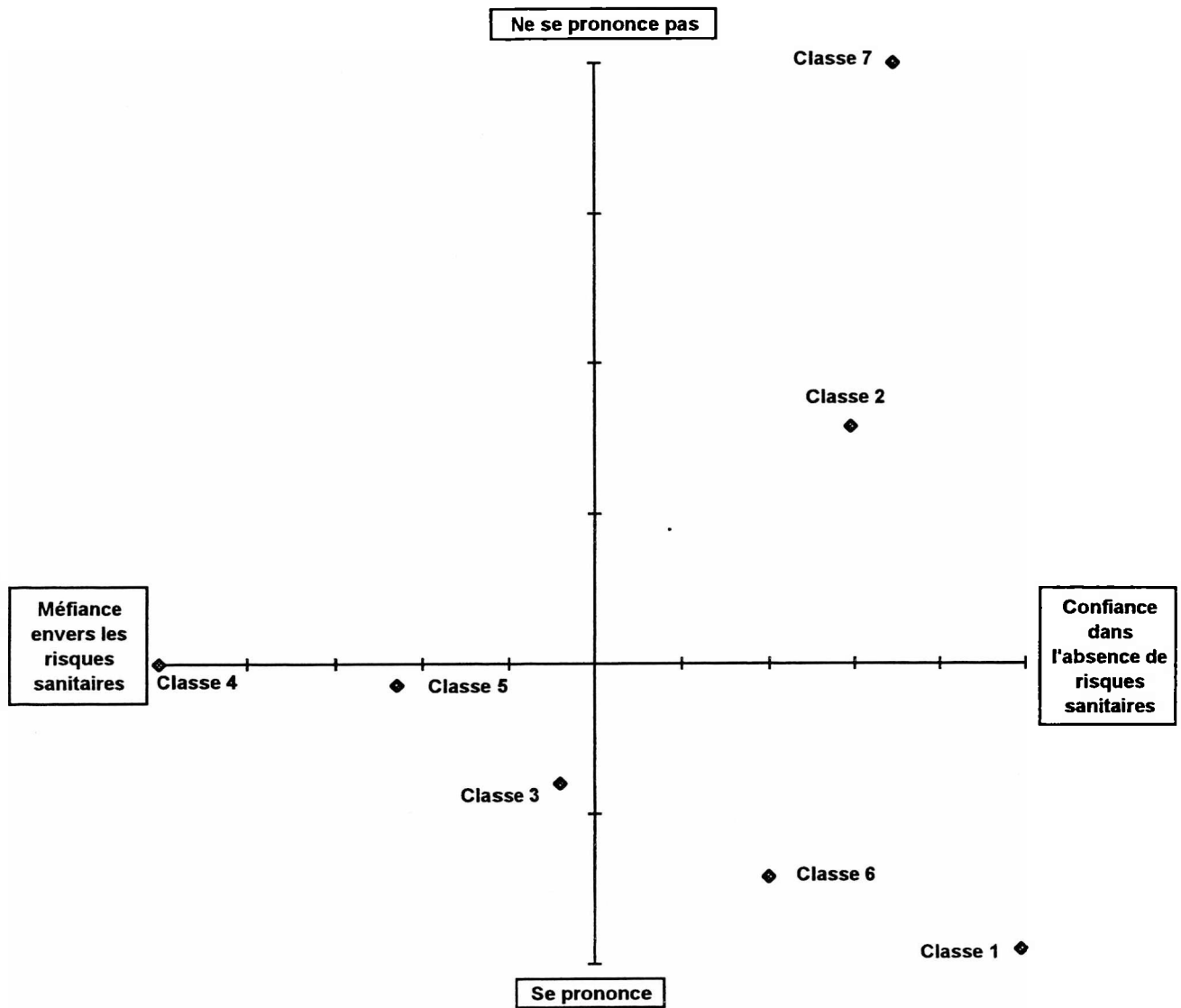
	La sécurité des produits transgéniques autorisés		Total (nsp inclus)
	... a été correctement évaluée pour la santé humaine	... n'a pas été correctement évaluée pour la santé humaine	
Sexe :			
. Homme	25,8	54,6	100,0
. Femme.....	27,8	46,8	100,0
Age :			
. Moins de 25 ans.....	37,1	45,0	100,0
. 25-39 ans.....	28,9	51,8	100,0
. 40-59 ans.....	24,2	54,8	100,0
. 60 ans et plus.....	22,5	46,1	100,0
Diplôme			
. Aucun diplôme (ou seulement le CEP)....	27,2	43,1	100,0
. BEPC (ou équivalent).....	26,8	53,3	100,0
. BAC (ou équivalent).....	24,3	56,4	100,0
. Diplôme du supérieur.....	28,1	52,6	100,0
Profession - Catégorie Sociale :			
. Indépendant.....	20,4	59,1	100,0
. Cadre supérieur, profession intermédiaire	28,2	53,9	100,0
. Employé.....	30,9	49,4	100,0
. Ouvrier.....	28,7	50,0	100,0
. Retraité.....	21,9	48,8	100,0
. Femme au foyer.....	23,7	48,0	100,0
. Autre inactif (*).....	38,4	47,2	100,0
Revenu mensuel du foyer :			
. Moins de 6 000 Francs.....	24,0	48,6	100,0
. 6 000 à 9 999 Francs.....	27,4	48,6	100,0
. 10 000 à 14 999 Francs.....	29,7	50,7	100,0
. 15 000 à 19 999 Francs.....	25,4	56,0	100,0
. 20 000 Francs et plus.....	29,4	52,5	100,0
Ensemble.....	26,9	50,5	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

(*) Etudiants essentiellement

Graphique A1

**Projection des sept classes
dans l'espace des opinions sur les risques sanitaires
(axes 1 et 2) .**



Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

ANNEXE 2

Libellé des questions posées à la demande de la DGAL dans l'enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français » de Juin 1997

Q1 - Pensez-vous que, depuis dix ans, la qualité des produits alimentaires..
(Enumérez - une seule réponse)

- | | |
|---------------------------|---|
| . S'est améliorée..... | 1 |
| . A baissé | 2 |
| . Est restée la même..... | 3 |

Q2 - Voici une liste de sept critères. Dites-moi quels sont, dans l'ordre, les deux critères auxquels vous accordez le plus d'importance pour juger de la qualité d'un produit alimentaire ?

(Présentez la liste - classez les deux premières réponses)

	1ère rép. citée	2ème rép. citée
. La composition du produit	1	1
. L'origine géographique du produit.....	2	2
. Le goût du produit.....	3	3
. La présentation, l'emballage du produit.....	4	4
. La fraîcheur, l'apparence du produit.....	5	5
. Les modes de production du produit (mode d'élevage...),.....	6	6
. La présence d'un marquage de contrôle sanitaire.....	7	7

Q3 - Quels sont, parmi les éléments suivants, les deux auxquels vous donnez personnellement la préférence quand vous recherchez des produits alimentaires de qualité ?

(Présentez la liste - classez les deux premières réponses)

	1ère rép. citée	2ème rép. citée
. La marque du produit	1	1
. Les informations sur l'origine	2	2
. Les médailles et distinctions honorifiques.....	3	3
. Les labels rouges.....	4	4
. Les informations sur la composition.....	5	5
. Les labels d'agriculture biologique	6	6
. Le prix plus élevé du produit	7	7
. Autre.....	8	8
. Ne sait pas	9	9

Q4 - A votre avis, de façon générale, les produits alimentaires présentent-ils aujourd'hui des risques pour la santé ?

(Présentez la liste - une seule réponse)

- | | | |
|-------------------------------------|---|-------------|
| . Oui, des risques importants | 1 | |
| . Oui, des risques légers..... | 2 | |
| . Non, peu de risques | 3 | Passez à Q6 |
| . Non, pas de risques du tout | 4 | |
| . Ne sait pas..... | 5 | |

Q5 - Selon vous, quel produit ou quel type de produits alimentaires présente aujourd'hui le plus de risques pour la santé ?

(Notez la première réponse)

--	--

Q6 - Pour la santé des consommateurs, estimez-vous aujourd'hui plutôt suffisant ou plutôt insuffisant...

(Citez un à un - une réponse par ligne)

	Plutôt suffisant	Plutôt insuffisant	NSP
. La réglementation française en matière alimentaire ?.....	1	2	3
. Les contrôles effectués en France sur la fabrication des produits alimentaires ?.....	1	2	3
. Les contrôles effectués en France sur les lieux de vente des produits alimentaires ?.....	1	2	3
. Les contrôles effectués sur les produits alimentaires importés de l'étranger ?.....	1	2	3

Q7 - D'une façon générale, êtes-vous très favorable, assez favorable, peu favorable ou pas du tout favorable à l'utilisation des techniques suivantes pour les produits alimentaires ?

(Citez un à un - une réponse par ligne - présentez la liste)

Etes-vous favorable...

	Très favorable	Assez favorable	Peu favorable	Pas du tout favorable	NSP
. Aux procédés de mise en conserve ?.....	1	2	3	4	5
. A l'ionisation (qui permet de stériliser les aliments à l'aide de rayonnements) ?.....	1	2	3	4	5
. A la surgélation ?.....	1	2	3	4	5
. Aux aliments génétiquement modifiés (l'objectif est d'obtenir des produits bénéficiant de rendements plus élevés ou utilisant moins de pesticides) ?.....	1	2	3	4	5

Q8 - Parlons de ces aliments génétiquement modifiés. En France, seuls le maïs et le soja génétiquement modifiés ont été autorisés par les pouvoirs publics. Pensez-vous personnellement que la sécurité de ces deux produits a été correctement évaluée ...

(Citez un à un - une réponse par ligne)

- . En ce qui concerne la santé humaine ?.....
- . En ce qui concerne l'environnement ?.....

Plutôt Oui	Plutôt Non	<i>Ne sait pas</i>
1	2	3
1	2	3

ANNEXE 3

Grille de post-codage utilisée

Question Q5

Type de produit alimentaire présentant le plus de risques pour la santé

- 01 - **Viande** : vache folle, viande rouge, viande de boeuf, volaille, veau, abats, animaux nourris aux hormones, viande importée.
- 02 - **Fruits, légumes, produits agricoles** (avec ou sans indication concernant leur culture ou un traitement chimique). Ex : « pomme de terre », « légumes verts », « fruits ou légumes traités chimiquement », « trop d'engrais utilisé en culture », « variétés de légumes transgéniques »,...
- 03 - **Boissons diverses** : boissons gazeuses, boissons type sodas, limonade, Coca-Cola, alcool, boissons alcoolisées,...
- 04 - **Produits laitiers** : lait, fromage, laitages, oeuf.
- 05 - **Référence à des additifs** (sauf quand cela concerne la viande ou les légumes ou fruits) : produits avec conservateurs ou colorants ou additifs chimiques, produits fabriqués industriellement, produits transformés, synthétiques, allégés, produits traités chimiquement, édulcorants,...
- 06 - **Référence au conditionnement** : produits surgelés, conserves, produits sous-vide, sous cellophane,...
- 07- **Restauration rapide** : plats préparés, plats cuisinés, Mac Donald, hamburgers, pizzas, prêt à consommer, salades en sachet,...
- 08 - **Tous les produits.**
- 09 - **Autre.**
- 10 - **Ne sait pas, non réponse.**

Dépôt légal : Avril 1998

ISSN : 1242-7764

ISBN : 2-84104-108-5

COLLECTION DES RaPPORTS

Récemment parus :

Qui sont les jeunes de 15 ans ?

Pierre LE QUÉAU - n°182 (1997)

Les opinions des Français dans le domaine de l'énergie au début 1995

Département "Conditions de vie et Aspirations des Français"
- n°183 (1997)

Les Français et le réseau routier

Franck BERTHUIT, Georges HATCHUEL, Jean-Pierre LOISEL
- n°184 (1997)

La perception de la santé en France

Pierre LE QUÉAU, Christine OLM - n°185 (1998)

Prospective de la mobilité locale des personnes âgées

Patrick BABAYOU, Jean-Luc VOLATIER - n°186 (1998)

Comprendre des insertions professionnelles «réussies»

Patrick DUBÉCHOT - n°187 (1998)

L'accueil en urgence des personnes en difficulté

Isa ALDEGHI, Pierre LE QUÉAU, Marie-Odile SIMON
- n°188 (1998)

L'occupation des logements d'habitations à loyer modéré et son évolution

Marie-Odile SIMON - n°189 (1998)

Président : Bernard SCHAEFER Directeur : Robert ROCHEFORT
142, rue du Chevaleret, 75013 PARIS - Tél. : 01 40 77 85 01

ISBN : 2-84104-108-5

CRÉDOC

Centre de recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie