

REPRÉSENTATIONS & ATTITUDES DES FRANÇAIS FACE AUX GOÛTS SUCRÉS

Principaux résultats des études menées
par l'Observatoire des comportements & goûts sucrés

ÉLARGIR L'APPROCHE DES GOÛTS SUCRÉS, POUR MIEUX LES COMPRENDRE

Beaucoup de travaux de recherche documentent le « **comment** » et « **à quelle fréquence** » nous consommons des produits sucrés, mais moins souvent le « **pourquoi** » :

Quels processus motivationnels, quelles interactions entre facteurs individuels, sociaux, contextuels, raisonnés et impulsifs aboutissent à cette décision comportementale ?

L'attitude des consommateurs face à la **diversité** et à la **complexité de ces goûts sucrés est une réalité encore peu explorée.**

Un changement de focale est donc nécessaire, pour une observation **au plus proche de la vie des individus**, prenant en compte cette diversité.



LES MISSIONS DE L'OBSERVATOIRE

Explorer la question des goûts sucrés d'une manière plus **holistique**, prenant en compte l'individu, ses **motivations** et ses **représentations**, en complément des approches existantes.

Participer à la diffusion de ce contenu scientifique auprès des **chercheurs, praticiens et experts** concernés par les questions de santé et de nutrition.

Les études conduites par l'Observatoire font appel à des compétences **pluridisciplinaires** : sociologie, nutrition, éducation au goût...



2023 : UNE ÉTUDE QUALITATIVE EXPLORATOIRE

Pour faire émerger un éventail le plus large possible de **perceptions**, d'**attitudes** et de **représentations** vis-à-vis des **goûts sucrés**.

MÉTHODOLOGIE

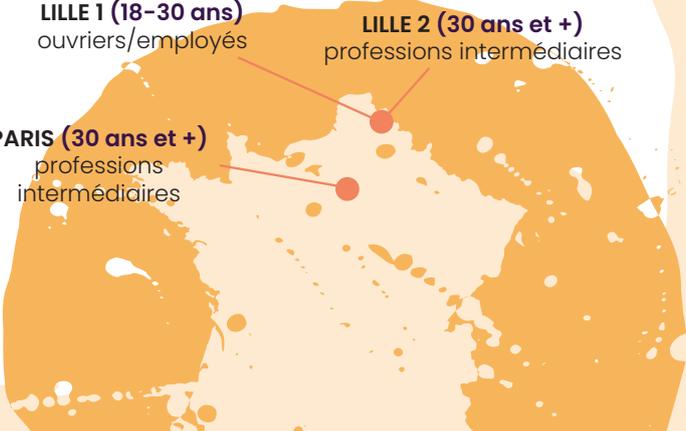
3 focus-groupes, 24 participants

Pour s'affranchir au mieux des **biais sémantiques** :
Pas de mention du « sucré »
dans les questions introductives.

LILLE 1 (18-30 ans)
ouvriers/employés

LILLE 2 (30 ans et +)
professions intermédiaires

PARIS (30 ans et +)
professions intermédiaires



RÉSULTATS CLEFS

1

Une **diversité de perceptions** des goûts sucrés

- Utilisation du terme « **sucré** », mais également des mots « **fruit** », « **gâteau** », « **dessert** » pour caractériser les goûts sucrés.
- Pourtant, des **goûts peu mis en mots** : peu de termes évoquant spontanément les goûts, les saveurs, les sensations provoquées par les aliments.

2

Des codes forts **socialement partagés** autour de l'alimentation

Confirmation de la pérennité de la **culture culinaire « à la française »** : attachement à la **structure des repas, à la temporalité** (*rythmes, horaires, temps passé à table*) et à la **commensalité** (*plaisir et convivialité du repas partagé*).

3

Des manières **différentes** d'articuler les **dimensions de plaisir** :



LES "HEALTHY À TOUT PRIX"

À Paris, ceux qui se forcent à dompter leur plaisir pour manger sainement.



LES "GOURMANDS TOURMENTÉS"

Les jeunes actifs lillois, ceux qui font passer le plaisir avant, mais culpabilisent.



LES "GOURMETS ASSUMÉS"

Les Lillois plus âgés, ceux qui se font plaisir dans un cadre structuré.

HYPOTHÈSE

Dans un cadre raisonné, les rituels alimentaires permettraient de légitimer le plaisir.

2024 : UNE ÉTUDE QUANTITATIVE

Pour identifier les **attributs porteurs de sens** dans le recours aux goûts sucrés.

MÉTHODOLOGIE

Enquête en ligne de 1500 personnes

France métropolitaine, 18 ans et plus, échantillon représentatif de la population française.

Une étude en 2 parties :

- un sondage autour des habitudes et des préférences alimentaires,
- une notation des perceptions associées à 9 photos d'aliments, représentatifs des goûts sucrés.

RÉSULTATS CLEFS

Des consommations sucrées ritualisées

1

- **Petit déjeuner** : 2/3 des Français en prennent tous les jours.
- **Dessert** : 16 % des Français terminent systématiquement leur repas par un dessert sucré (gâteau, yaourt, fruit...), 34 % le font souvent.
- **Pâtisserie** : 58 % des Français font de la pâtisserie au moins 1 fois par mois.

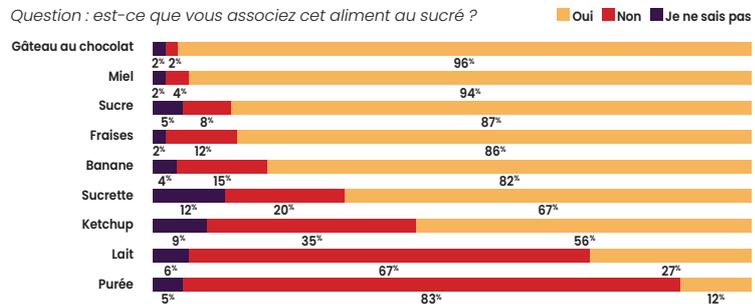


2

Le sucre n'est pas l'aliment le plus représentatif du goût sucré

Gâteau au chocolat et miel sont davantage associés au sucré que le sucre lui-même.

Question : est-ce que vous associez cet aliment au sucré ?



3

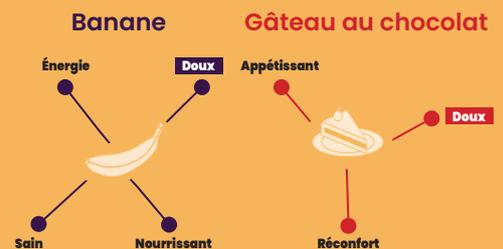
Les représentations de l'intensité des goûts sucrés sont complexes

Contrairement à l'hypothèse émise au début de l'étude, les caractéristiques associées à l'intensité des goûts sucrés sont d'abord caractérisées par des aliments, et non par les termes eux-mêmes (sain, nourrissant, appétissant,...).

Exemple : Les participants ont une perception différente du caractère « doux » dans la banane et dans le gâteau au chocolat, et ne les associent pas entre eux.

→ Ces associations reflètent le caractère complexe des représentations associées aux goûts sucrés. L'étude montre que ces représentations ne dépendent ni du statut pondéral des individus, ni de leur lieu de vie (région, urbanisation...).

Caractéristiques associées à l'intensité des goûts sucrés





À VENIR

Retrouvez une présentation des résultats de notre étude quantitative lors de notre symposium **le 26 septembre, aux Journées d'Études de l'AFDN.**



Suivez-nous pour ne rien manquer de nos actualités.



À PROPOS

L'Observatoire des Comportements & Goûts Sucrés est porté par **Cultures Sucre**, l'association qui regroupe les planteurs de betterave sucrière et les fabricants de sucre français.

S'appuyant sur son expertise et sur une **veille scientifique internationale**, Cultures Sucre apporte aux **professionnels de santé** une information référencée sur les sucres et leur place dans l'alimentation, ainsi que des **outils pratiques** pour les aider à accompagner leurs patients sur ces sujets.

L'OBSERVATOIRE EST PILOTÉ PAR UN BINÔME D'EXPERTS :



Laurent Aron

Sémiologue, enseignant en Sciences du goût et chercheur associé à l'Université Paris-Cité.

Aymery Constant

Psychologue de la santé et chercheur à l'Institut NuMeCan, INRAE 1341, INSERM 1317, Université de Rennes.



Les 2 premières études de l'Observatoire ont été réalisées avec

Pascale Hébel, directrice associée chez C-ways, spécialiste des consommations alimentaires.

L'étude qualitative a été conduite avec

Emmanuelle Lefranc, docteure en Sciences sociales appliquées à la Santé et à l'Alimentation.

