

L'été dernier, nous sommes venus à la rencontre des Gersois, notamment au sein des marchés du territoire.

Nous avons relayé notre enquête sur les réseaux sociaux.

Les gersois se sont mobilisés en nombre pour y répondre.

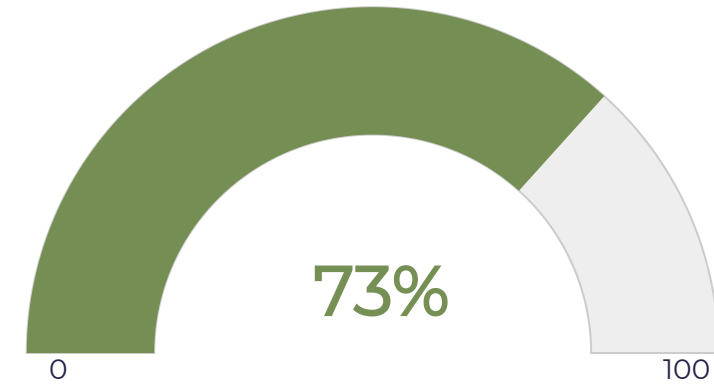
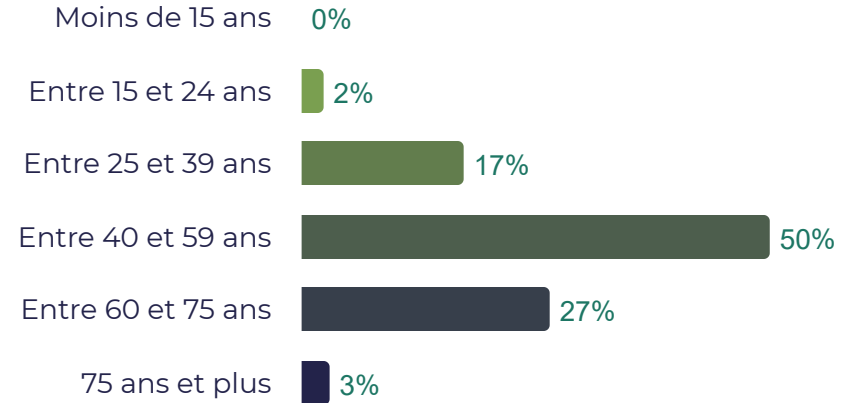
Découvrez ici ce que les Gersois mangent et ce qu'ils souhaitent pour leur alimentation.

# Résultats de la Grande enquête sur l'alimentation des Gersois

## Qui sont nos enquêtés ?

# 2017

## Réponses effectives



Des répondants qui vivent dans le Gers depuis plus de 10 ans



Ils ont été nombreux à consacrer de leur temps à cette enquête, en particulier les natifs du Gers et ceux y résidant depuis plus de 10 ans.

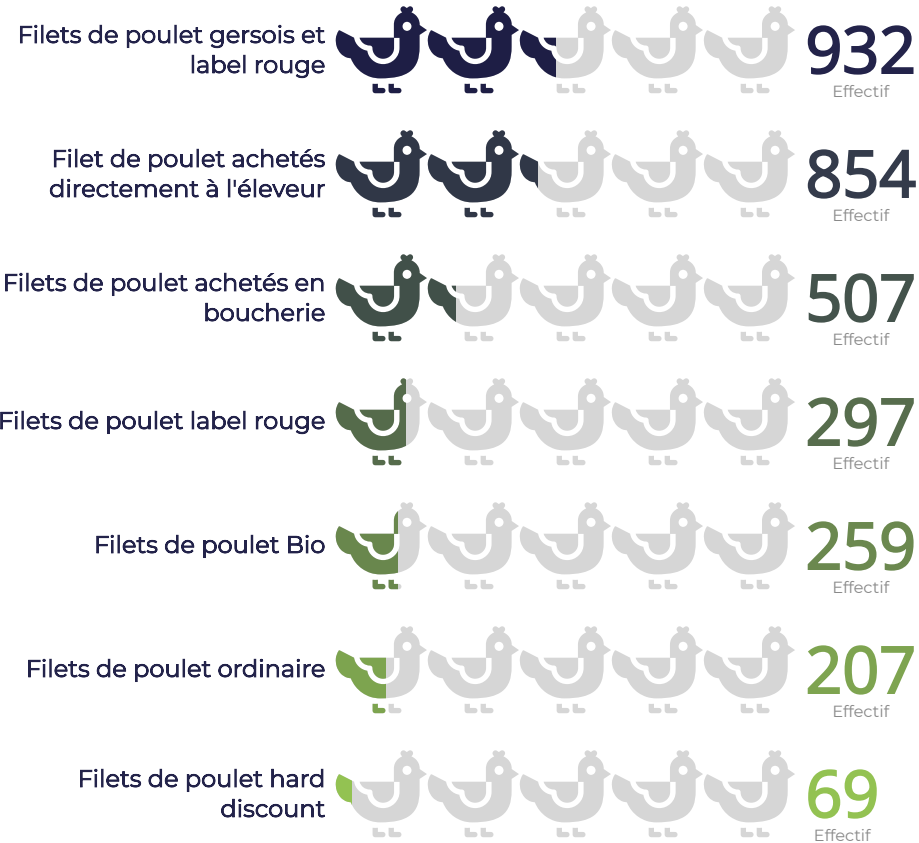
Vous vous reconnaitrez peut-être : ce sont des citoyens de plus de 40 ans et habitants des grandes communes gersoises : Auch, L'Isle Jourdain, Vic-Fezensac et Condom.

Ils font les courses et cuisinent au quotidien pour eux et leur famille.

## Le local, c'est le Gers !

Nos mangeurs souhaitent privilégier les produits locaux, de préférence gersois, achetés auprès de producteurs fermiers ou d'artisans locaux, afin d'être garantis de l'origine du produit.

### Quels poulets consomment aujourd'hui les gersois ?



### Pourquoi ?

- Pour **soutenir les producteurs du Gers**,
- D'après eux, les labels sont gages de qualité,
- Pour **soutenir l'économie locale** : les agriculteurs proches de chez eux, ou le boucher de la commune.

### Le "local" évoque en majorité :

- le Gers (68%)
- les circuits courts (64%)
- les agriculteurs voisins (46%)
- les produits fermiers (31%)

## Résultats de la Grande enquête sur l'alimentation des Gersois

### Et si nos mangeurs pouvaient faire 3 vœux ?

Nos mangeurs rêvent d'un monde:

- où l'agriculture n'impacte plus les ressources, la santé des agriculteurs ni celle des consommateurs
- où le métier d'agriculteur n'est plus dénigré, mais attractif, tout en retrouvant une confiance avec les citoyens sur la qualité des aliments produits ;
- où les produits sains sont abordables.

Tous les agriculteurs produisent de la nourriture selon des pratiques vertueuses pour l'environnement et les milieux naturels et la biodiversité sont ainsi préservés.



La majorité du prix d'achat des produits revient aux producteurs.



Tous les agriculteurs ont de bonnes conditions de travail : revenus décents, 35h/semaine, 5 semaine de congés payés/an, moins de contraintes physiques, moins de risques sanitaires ou psychologiques...



Tous les citoyens ont confiance en leurs aliments : garantie et transparence sur le mode de production, lien entre producteur et consommateur rétabli.



Tous les habitants ont accès à l'alimentation qu'ils ou elles souhaitent (visibilité des produits locaux, meilleure accessibilité des produits sains, ...).



L'autonomie alimentaire du Gers est garantie (possibilité de se nourrir exclusivement de produits gersois et de départements voisins, sans dépendre des autres régions et de l'étranger).



Les progrès agricoles facilitent le travail des agriculteurs (augmentation des rendements, technologie, etc.).



Les agriculteurs n'ont plus de normes environnementales à appliquer.



Autre



En commentaire, nos mangeurs précisent le souhait d'avoir des produits **locaux accessibles**, à un **prix plus bas** que les produits importés.

Ils souhaitent également que les produits sains soient plus abordables que les produits transformés.

Certaines personnes évoquent **le recours à la réglementation** :

- "*interdiction d'import de produits de basse qualité*",
- "*baisse des taxes sur les produits locaux*",
- "*gratuité des fruits et légumes*",
- "*une équité des normes de culture au sein de l'Union Européenne, pour limiter l'import de produits ne respectant pas les mêmes exigences réglementaires*"

# Résultats de la Grande enquête sur l'alimentation des Gersois

## Comment nos mangeurs priorisent-ils leurs achats alimentaires?

Nos mangeurs sont attentifs à l'origine et la saisonnalité de leurs produits alimentaires.

Cela correspond à une prise de conscience forte des enjeux environnementaux mais aussi à un **attachement territorial** : nos mangeurs veulent savoir **d'où viennent** leurs aliments et les consommer **en saison**.

Nos mangeurs affirment leur envie de manger local, sain et de saison. Derrière cette préférence, il y a une volonté collective : **préserver le Gers, son agriculture et sa qualité de vie**.

L'origine



La saisonnalité



L'aspect santé du produit (composition du produit, absence d'additifs, nutriscore...)



Le label (Label Rouge, Agriculture Biologique, commerce équitable,...)



Le prix bas



Le commerce/ le lieu



L'attractivité du produit (visuel, goût, odeur, etc.)



La facilité et la rapidité de préparation du produit



Pour consommer des produits **français** voire **locaux**, et réduire le transport et les emballages.

Pour **favoriser le local** et parce que les produits de saison sont **meilleurs** et font partie des habitudes alimentaires

Parce qu'ils souhaitent prendre soin de leur santé et de celle des autres (à 97%).

Parce qu'ils sont sensibles à l'environnement, au bien-être animal et aux bonnes conditions de travail; et que les labels sont gages de qualité. 627 personnes accordent une importance au label et 500 au

266 personnes indiquent ne pas avoir le choix avec un budget alimentaire restreint et 137 personnes indiquent ne pas souhaiter un budget alimentaire élevé au profit d'autres postes de dépenses.

Parce qu'ils souhaitent soutenir l'économie locale et qu'ils priorisent la praticité.

Parce que l'alimentation est une notion de plaisir.

Par manque de temps.

## Résultats de la Grande enquête sur l'alimentation des Gersois

Et pourtant, l'enquête nous révèle qu'il n'est pas facile aujourd'hui pour les consommateurs de choisir leurs produits en toute transparence.

Je suis perdue entre tous les labels et les marques existantes, et je n'en comprends pas l'intérêt.



Nous sommes nombreux à penser qu'il est meilleur pour la santé de cuisiner soi-même.



Je ne distingue pas toujours l'origine des produits sur l'emballage

Nous sommes nombreux à ne pas vouloir être influencés par le marketing alimentaire dans le choix de nos produits



Nous sommes une partie à considérer avoir une bonne hygiène de vie et donc qu'il n'y a pas de nécessité à privilégier l'aspect santé d'un produit alimentaire.

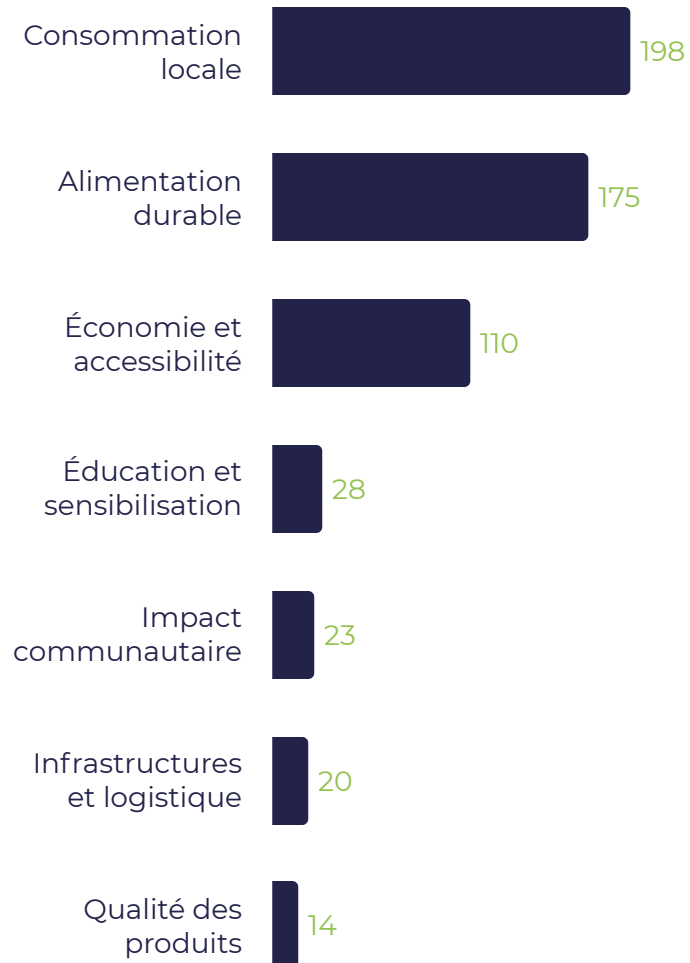


Je prête attention à l'aspect santé d'un produit, même si cela ne fait pas partie de mes critères d'achat prioritaire.



Je prête attention au prix des produits alimentaires, même si cela ne fait pas partie de mes critères d'achat prioritaire.

## Les thèmes abordés



Nos mangeurs ont exprimé un intérêt marqué pour des **produits locaux et bios**, mettant en avant l'importance de soutenir les agriculteurs locaux.

Ils souhaitent une offre alimentaire qui privilégie la **fraîcheur et la santé**, avec une attention particulière portée sur les **légumes et fruits de saison**.

Les préoccupations concernant le prix des produits ont également été soulevées, avec des attentes pour **des options accessibles** tout en respectant des **critères de qualité**.

La valorisation des **circuits courts** et la proximité des points de vente sont jugées **essentiels**, de même que la **transparence sur l'origine** des aliments, afin de renforcer la **confiance** des consommateurs.

Certains se sont montrés attentifs à la **préservation de l'environnement** et à l'impact des pratiques agricoles, préférant des **méthodes respectueuses et durables**.

D'autres remarques mettent en avant des besoins spécifiques de certaines populations, comme les enfants, et les attentes en termes de repas sains dans les cantines scolaires. En somme, les répondants aspirent à une **alimentation qui conjugue qualité, accessibilité et respect de l'environnement**.

Quand nos mangeurs ont la parole !

# Résultats de la Grande enquête sur l'alimentation des Gersois

## Les différents profils de mangeurs dans le Gers

### Le mangeur de salade composée :

La salade composée est associée à des critères de **santé**, de **saisonnalité** et de labels de qualité, ce qui montre un consommateur soucieux de ce qu'il mange et de **l'impact sur l'environnement**.

Il est clair que ceux qui choisissent la salade privilégient une alimentation plus équilibrée et des pratiques de consommation responsables.

### Le mangeur de cassoulet :

Il privilégie des critères tels que le **prix bas** et **l'attractivité du produit**, ce qui souligne un intérêt pour le **rapport qualité-prix**. Cependant, il semble moins préoccupé par des aspects comme la santé ou la facilité de préparation, ce qui pourrait refléter un **engagement en faveur de traditions culinaires plus lourdes**.

### Les mangeurs de sandwiches et de steak frites :

Ces plats sont fortement associés à des **considérations de prix et de facilité de préparation**. Cela révèle une préférence pour des repas rapides, traditionnels et peu coûteux, potentiellement au détriment de la qualité nutritionnelle.

### Le mangeur de soupe :

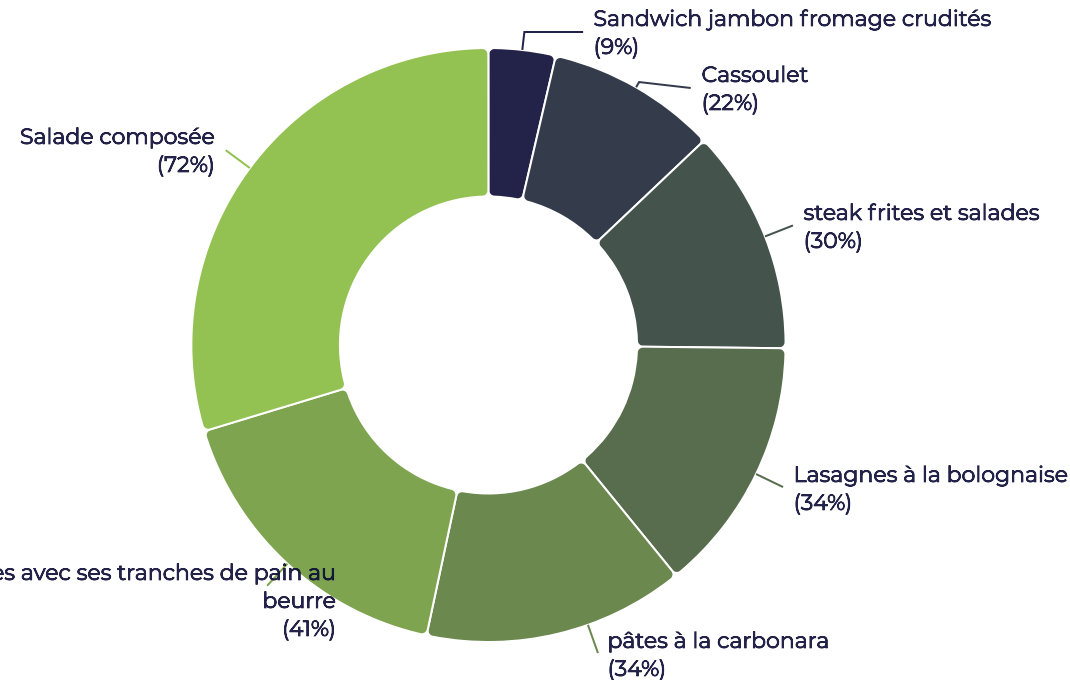
Il met l'accent sur l'aspect santé et la saisonnalité, ce qui montre une certaine **considération pour les choix alimentaires bénéfiques**. Toutefois, des critères comme le prix et la rapidité de préparation sont moins prioritaires, ce qui suggère un consommateur **prêt à investir un peu plus de temps dans sa préparation**.

### Le mangeur de lasagnes :

Ce mangeur montre un intérêt prononcé pour **l'origine des ingrédients et le prix**. Ce qui peut indiquer une préoccupation croissante envers les aspects d'origine des produits, mais une attention réduite portée à des aspects comme les labels de qualité.

### Le mangeur de pâtes à la carbonara :

Ce mangeur est similaire au mangeur de lasagnes en termes de préoccupations pour le prix et la rapidité de préparation, avec un manque d'attention à la santé et à la saisonnalité, ce qui pourrait refléter une **préférence pour des plats classiques et réconfortants**.



Et vous, quel mangeur êtes- vous ?

Quelles suites seront  
données à cette  
enquête ?

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, le Département et ses partenaires vont répondre aux attentes et besoins de nos mangeurs :

- Quelles sont les actions déjà menées sur le territoire ?
- Quelles sont les projets en cours ou à déployer ?
- Quelles sont les enjeux sur lesquels les acteurs locaux ont la main?

Vous voulez en savoir plus? Rendez-vous dans vos boîtes aux lettres en octobre !