

Résultats de l'enquête « Mieux manger en pays de Fougères »

En partenariat avec les étudiants de BTS Développement et Animation des Territoires Ruraux

Lycée Jean-Baptiste Le Taillandier, site Edmond Michelet.

Période de l'enquête : 15 novembre 2021 au 31 décembre 2021



Ellie RUDOLPH

Chargée de projet ESS & Démocratie alimentaire

Pôle ESS du pays de Fougères

ellie.rudolph@ecosolidaires.org

Échantillon

Une enquête a été menée auprès du grand public en combinant différents vecteurs de transmission :

- En ligne ;
- Dépôt d'exemplaires en papier dans certains sites tels que les centres sociaux ;
- Enquêtes-terrain dans les cinq quartiers de la ville de Fougères (165 recueils sur 432 au total).

Plus de 430 réponses ont été recueillies et analysées, avec une assez bonne représentation des différents types de publics, comme le montrent les graphes ci-dessous, qui comparent l'échantillon avec la population du pays de Fougères. Ces graphiques de synthèse des réponses sont donnés en pourcentage de l'effectif total des répondants.

Population par sexe et par âges :

Tranches d'âges	Participants au questionnaire		Pays de Fougères selon le RP 2017	
	Hommes	Femmes	Hommes	Femmes
15 à 24 ans	4%	8%	6%	6%
25 à 44 ans	9%	28%	15%	14%
45 à 64 ans	10%	31%	16%	16%
65 et plus	3%	7%	12%	15%

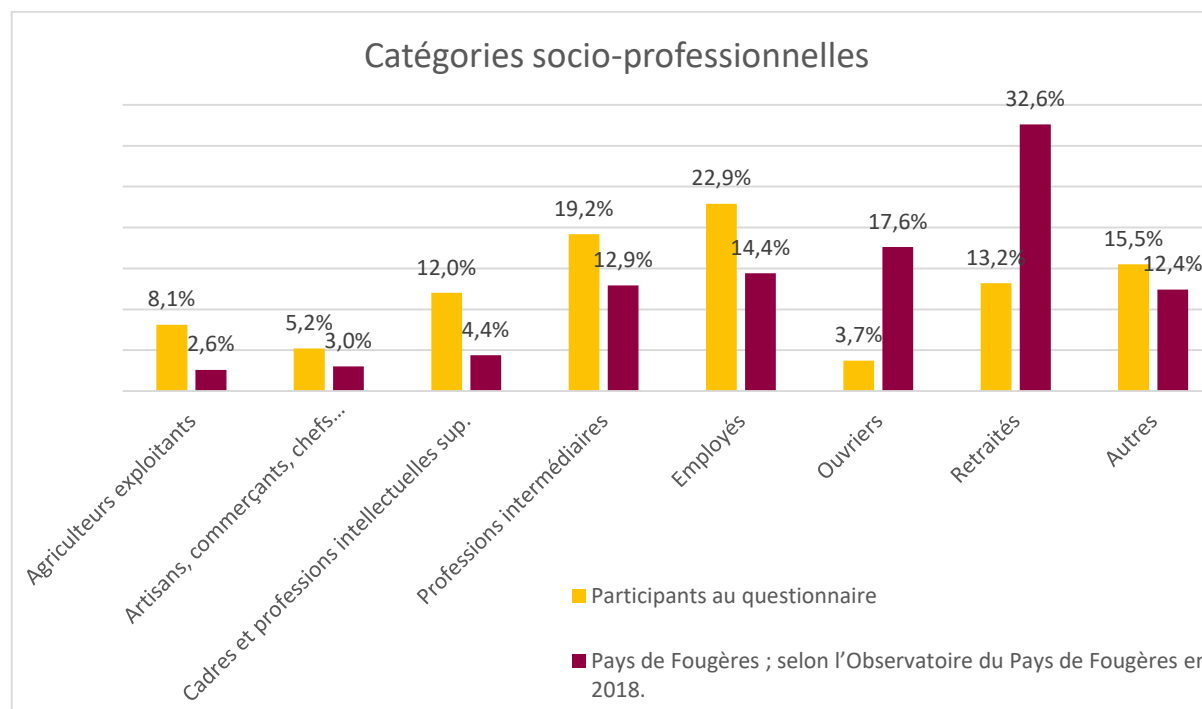
La répartition genrée de l'échantillon est nettement déséquilibrée, en faveur des femmes. On note aussi une surreprésentation des classes d'âge intermédiaires, de 25 à 44 ans et surtout de 45 à 64 ans.

Catégories socio-professionnelles :

La représentativité des catégories socio-professionnelles a été suivie de près durant la période d'enquête.

Malgré plusieurs réajustements, les retraités et les ouvriers restent largement sous-représentés dans la population d'enquête par rapport à la population du pays de Fougères.

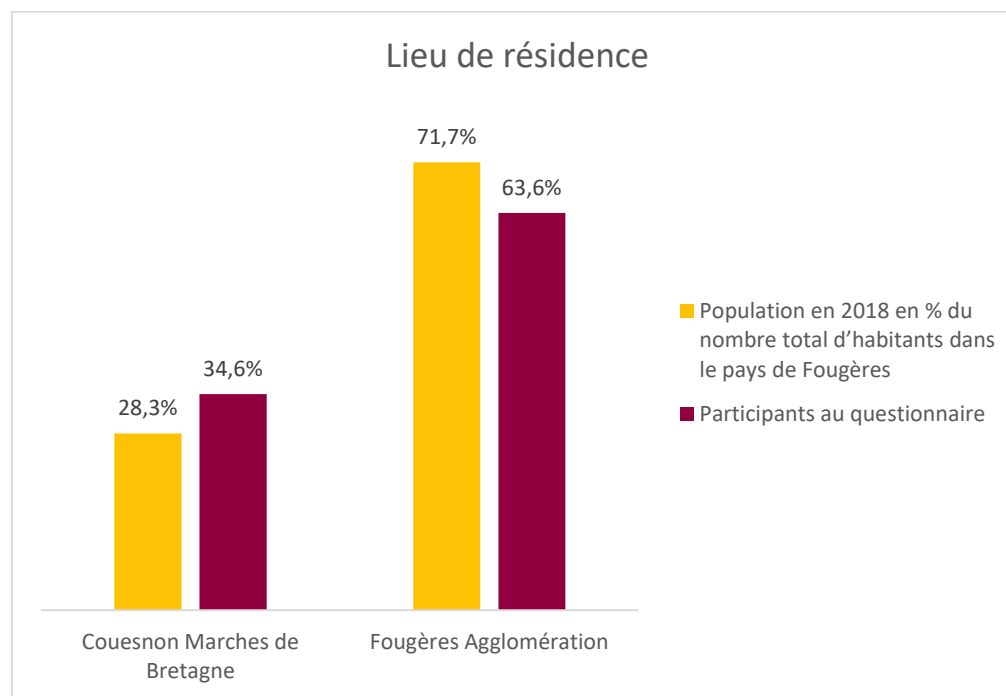
Catégories socio-professionnelles	Participants au questionnaire	Pays de Fougères ; selon l'Observatoire du Pays de Fougères en 2018.
Agriculteurs exploitants	8,1%	2,6%
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	5,2%	3,0%
Cadres et professions intellectuelles sup.	12%	4,4%
Professions intermédiaires	19,2%	12,9%
Employés	22,9%	14,4%
Ouvriers	3,7%	17,6%
Retraités	13,2%	32,6%
Autres	15,5%	12,4%



Lieu de résidence :

La ventilation du lieu de résidence des personnes enquêtées entre Couesnon Marches de Bretagne et Fougères Agglomération respecte celle de la population globale du pays de Fougères.

	Couesnon Marches Bretagne	de	Fougères Agglomération
Population en 2018 en % du nombre total d'habitants dans le pays de Fougères	28,3%		71,7%
Participants au questionnaire	34,6%		63,6%



Revenu mensuel net du foyer des participants :

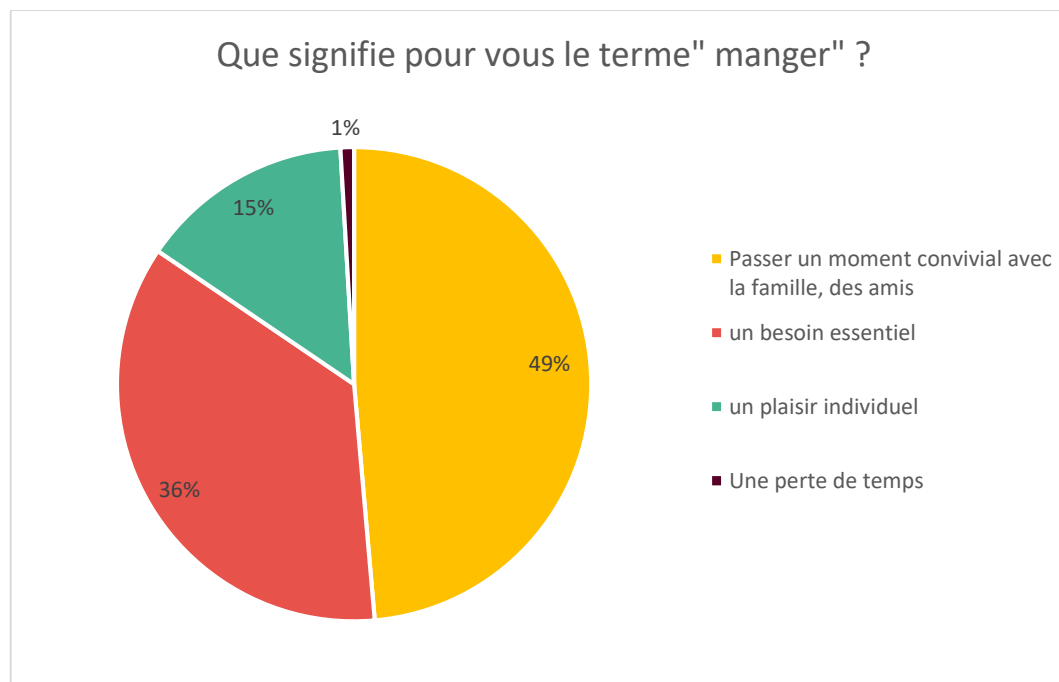
Ce graphique met en évidence la présence plus importante de répondants à des niveaux de revenu moyens et supérieurs sur Fougères Agglomération.

Revenu mensuel net du foyer	Couesnon Marches de Bretagne	Fougères agglomération	Total général
Moins de 2000 euros	17,18%	20,70%	37,89%
Supérieur à 2000 euros	19,82%	42,29%	62,11%
Total général	37,00%	63,00%	100,00%

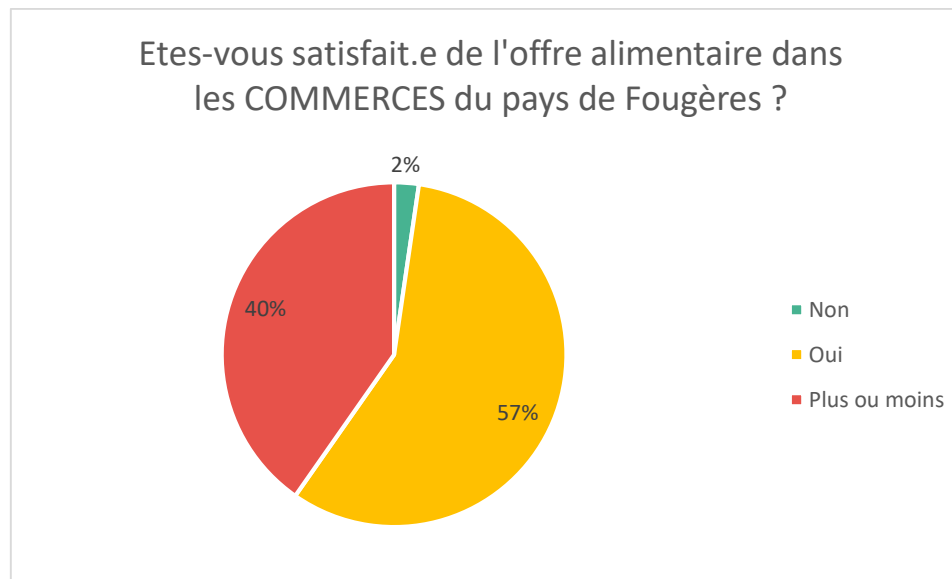
Questions

Que signifie pour vous le terme « manger » ? (en pourcentage de l'effectif total des répondants)

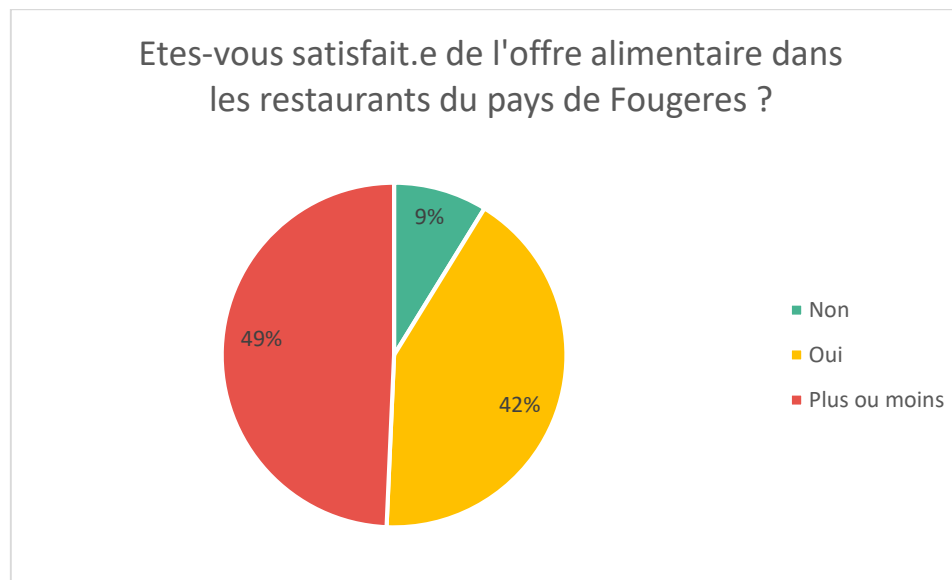
La première question concerne les représentations de l'acte de manger. Se nourrir reste un acte social pour la moitié des répondants. Néanmoins la dimension individuelle pointe à hauteur de 15% et un tiers des participants considère que manger est surtout une nécessité physiologique.



Etes-vous satisfait.e de l'offre alimentaire dans les COMMERCES du pays de Fougères ? (Echantillon total ; sans croisement)



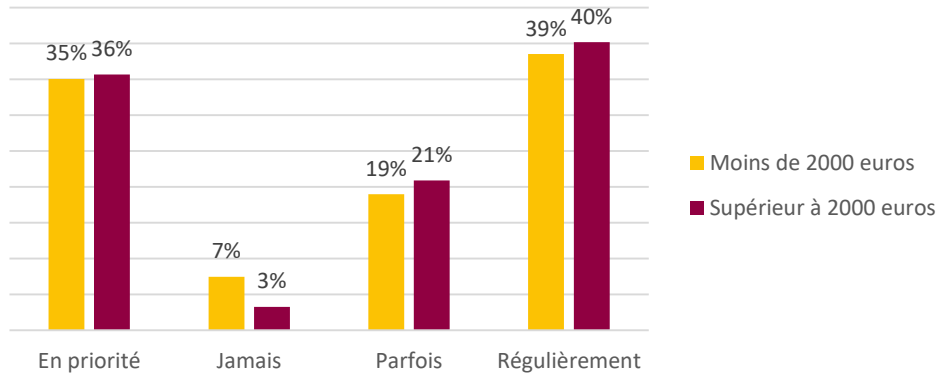
Etes-vous satisfait.e de l'offre alimentaire dans les RESTAURANTS du pays de Fougères ? (Echantillon total ; sans croisement)



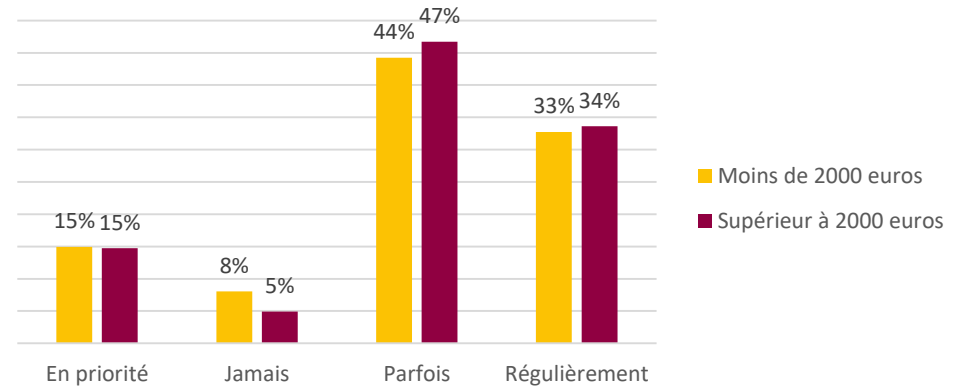
Ces deux questions reflètent une certaine satisfaction de la part des répondants quant aux commerces de bouche. Cependant, elles laissent également apparaître une marge d'amélioration.

Lieux d'approvisionnement selon les revenus du foyer

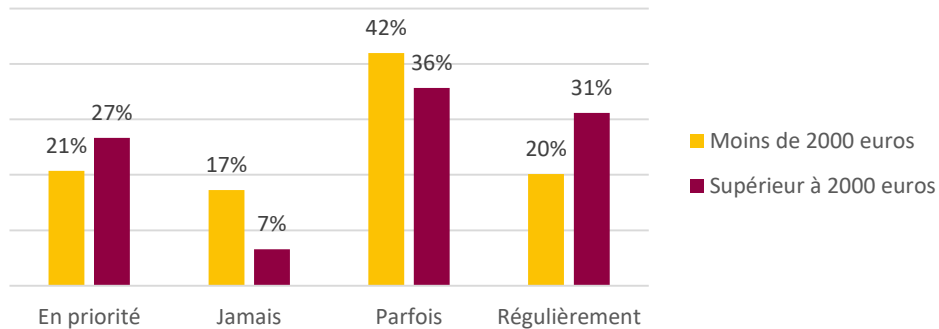
Approvisionnement en grande surface selon les revenus du foyer



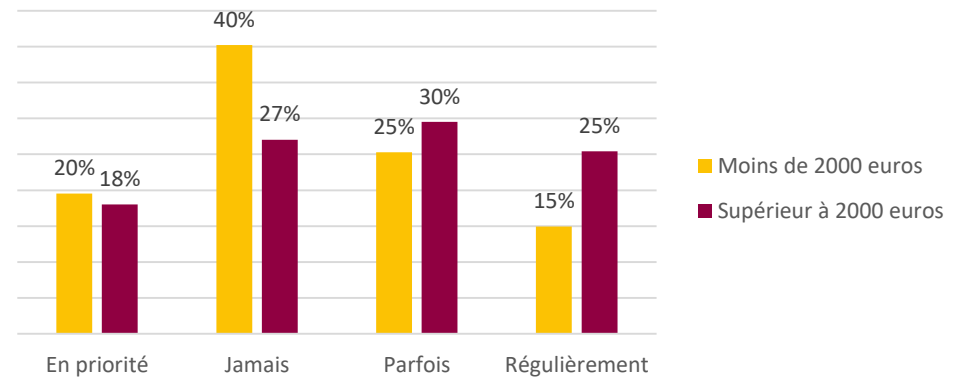
Approvisionnement en magasin de proximité selon les revenus du foyer



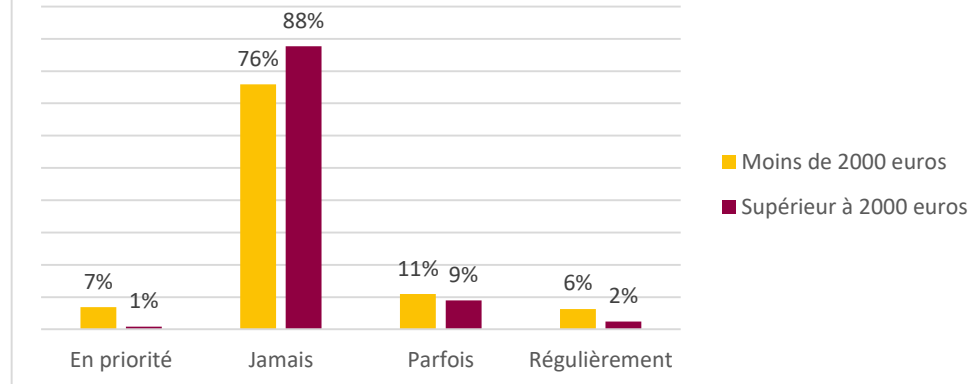
Approvisionnement sur les marchés de plein vent et chez les producteurs locaux selon les revenus du foyer



Approvisionnement en magasin spécialisé "bio" selon les revenus du foyer

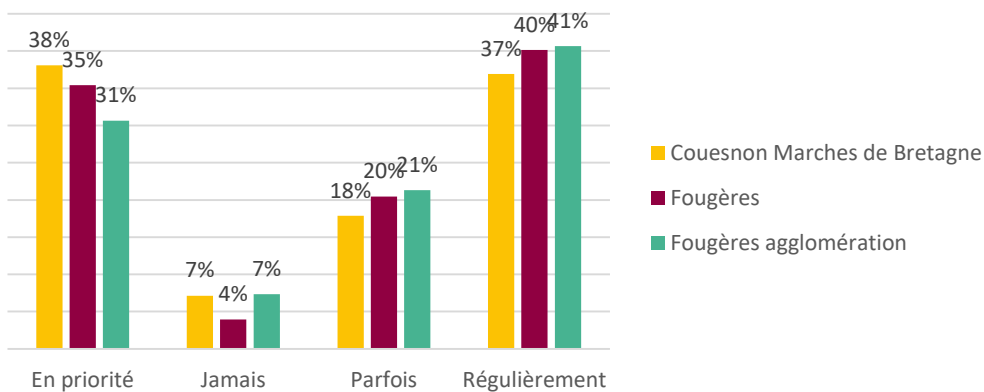


Approvisionnement à l'aide alimentaire selon les revenus du foyer

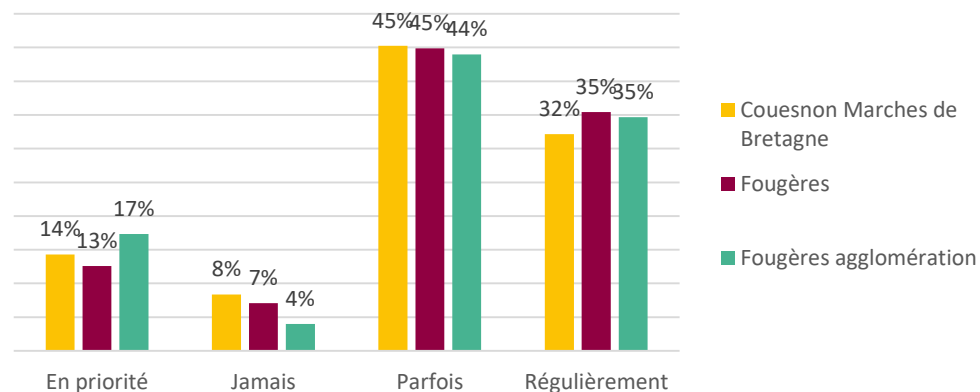


Lieux d'approvisionnement selon le lieu de résidence

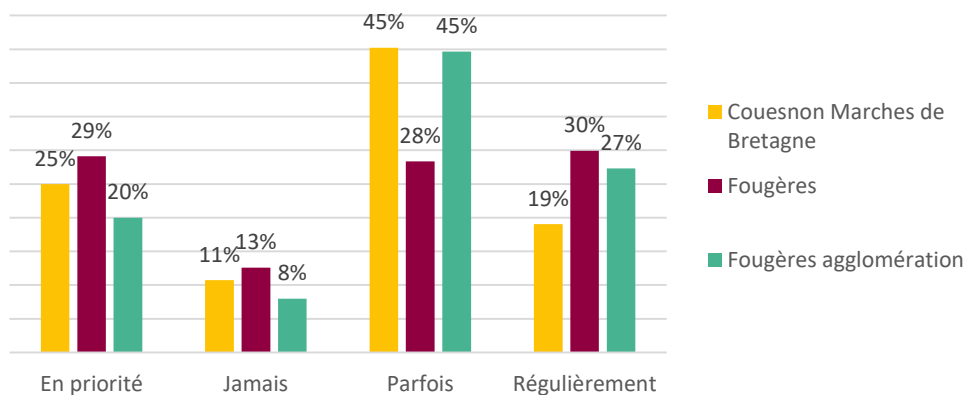
Approvisionnement en grande surface selon le lieu de résidence



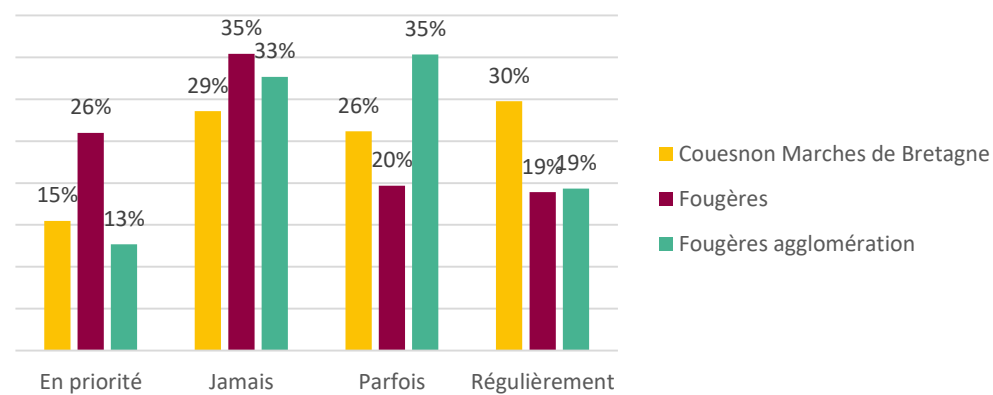
Approvisionnement en magasin de proximité selon le lieu de résidence



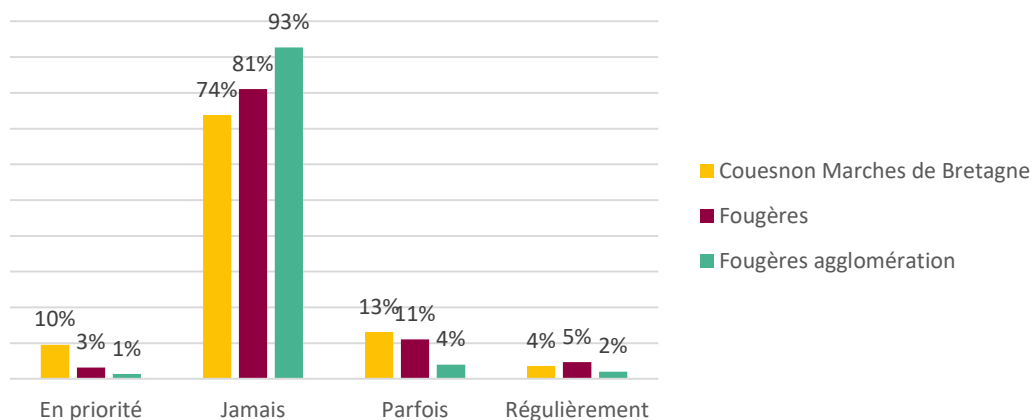
Approvisionnement sur les marchés de plein vent et chez les producteurs locaux



Approvisionnement en magasin spécialisé "bio" selon le lieu de résidence



Approvisionnement à l'aide alimentaire selon le lieu de résidence



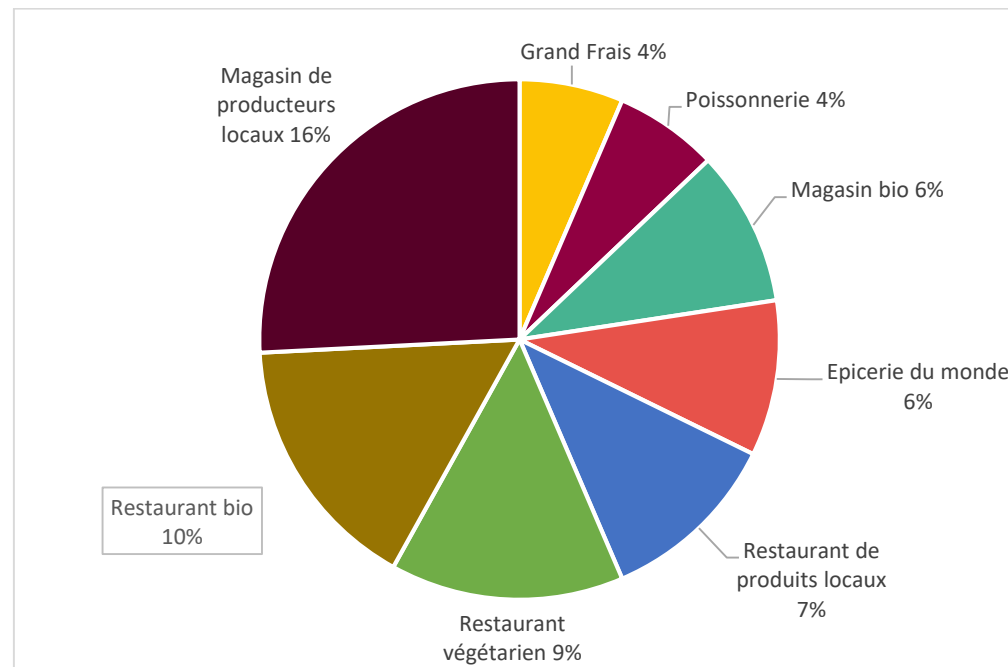
Selon vous, que manque-t-il sur le pays de Fougères comme lieux de distribution alimentaire ?

37,5% des personnes ayant participé au questionnaire ont fait des propositions.

Des réponses isolées :

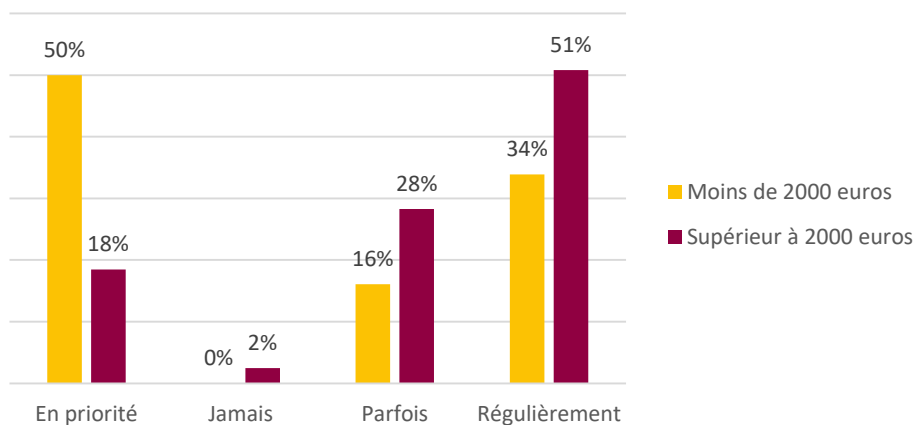
- Une AMAP au sud de Fougères
- Un commerce alimentaire destiné aux étudiants
- Un magasin bio entre St Brice en Coglès et Bazouges la Pérouse
- Une offre de plats préparés bio/végans à emporter pour les personnes à mobilité réduite
- Des lieux de cueillette chez les producteurs
- Un groupement d'achat bio pour les particuliers
- Un magasin de « fruits et légumes moches »
- Une coopérative alimentaire

Des réponses récurrentes :

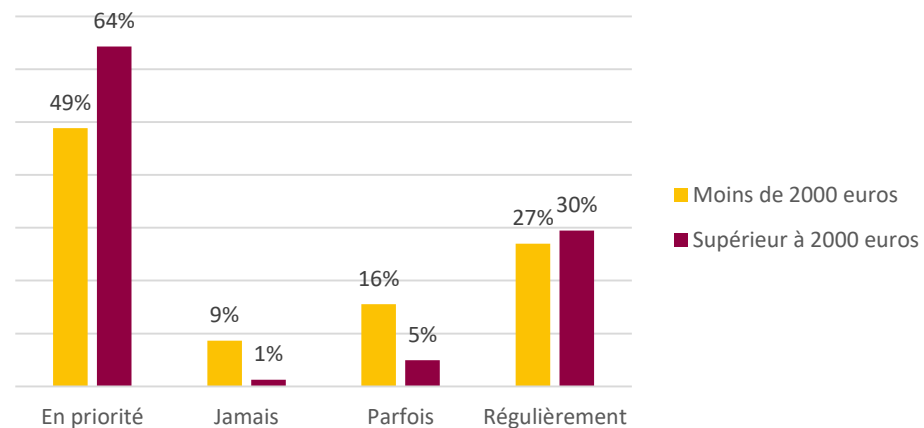


Critères d'achat selon les revenus du foyer

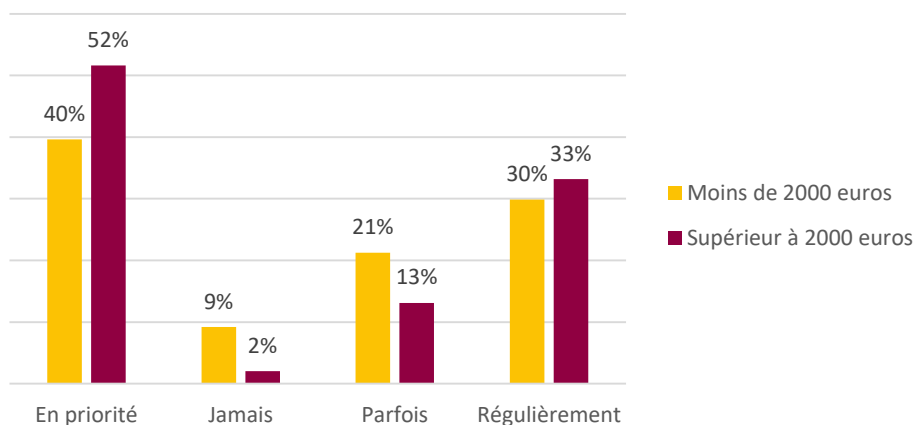
Critère d'achat - le prix - selon les revenus du foyer



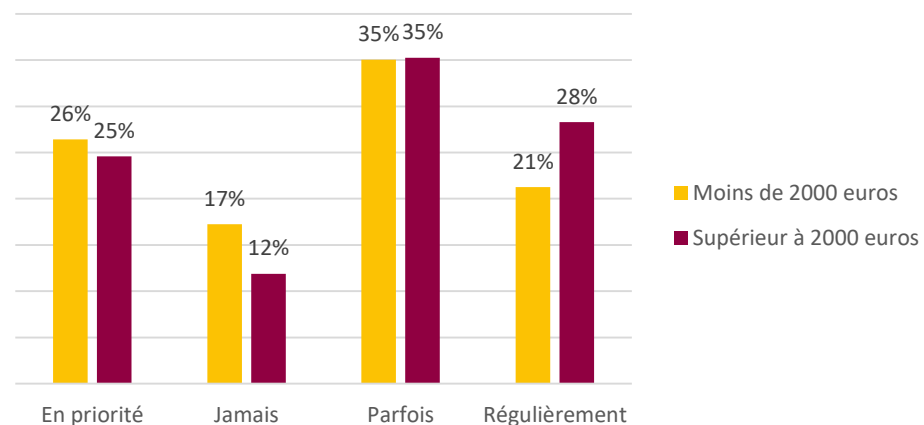
Critère d'achat - la saisonnalité - selon les revenus du foyer

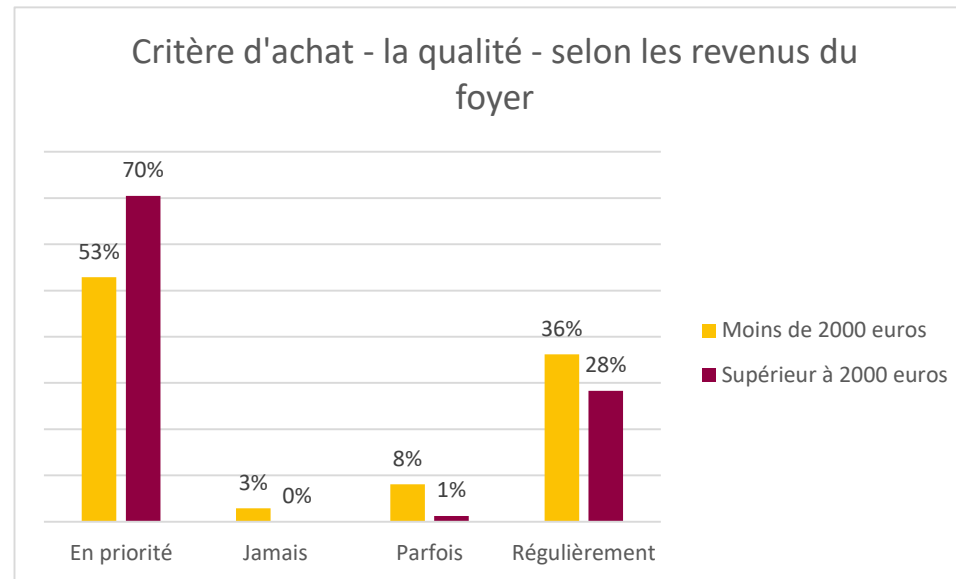


Critère d'achat - Le lieu de production - selon les revenus du foyer



Critère d'achat - le vrac - selon les revenus du foyer

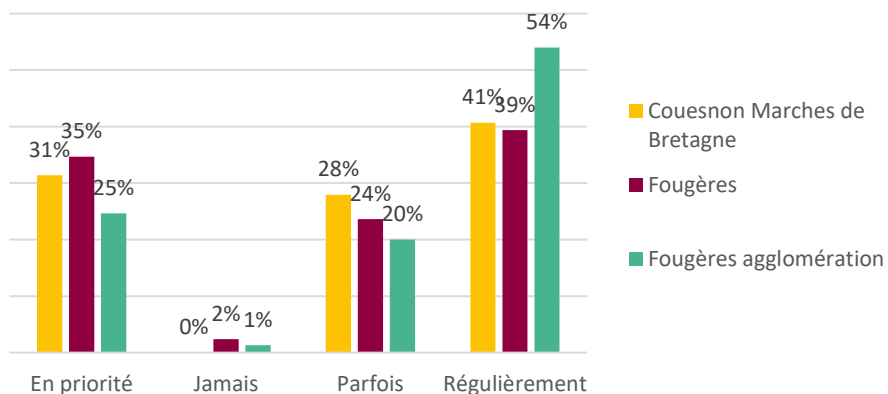




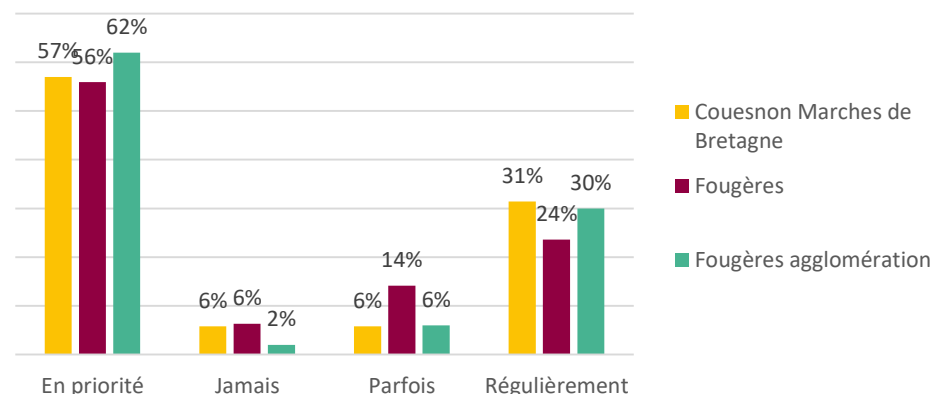
Sans surprise, le prix reste un critère d'achat prépondérant, pour plus de 70 % des participants à l'enquête, quel que soit leur niveau de revenu. La saisonnalité et le lieu de production semblent être également des éléments pris en compte dans l'acte d'achat ; cela semble être moins le cas du vrac. Cela pose la question de l'échantillon : les personnes enclines à répondre à une enquête sur l'alimentation sont probablement aussi celles qui se considèrent comme ayant des pratiques vertueuses ou qui en tout cas sont sensibles à des questions d'environnement et de santé.

Critères d'achat selon le lieu de résidence

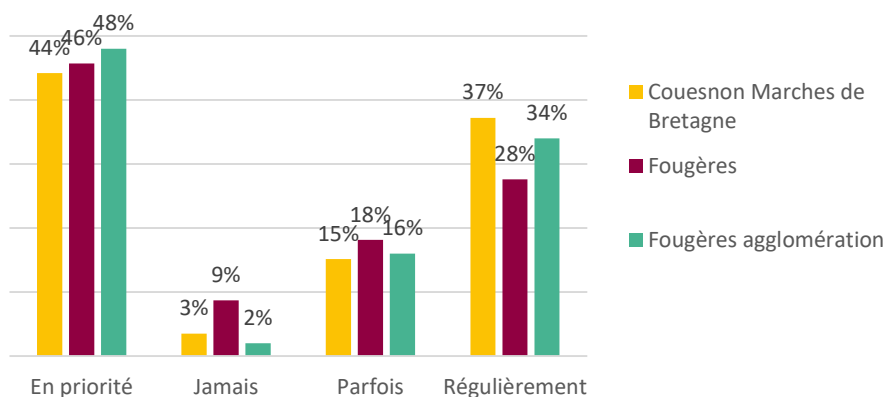
Critère d'achat - le prix - selon le lieu de résidence



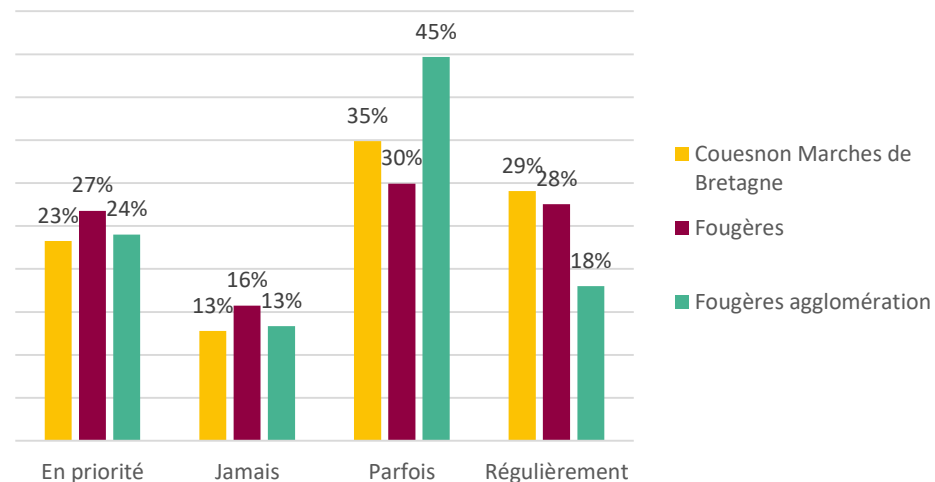
Critère d'achat - la saisonnalité - selon le lieu de résidence



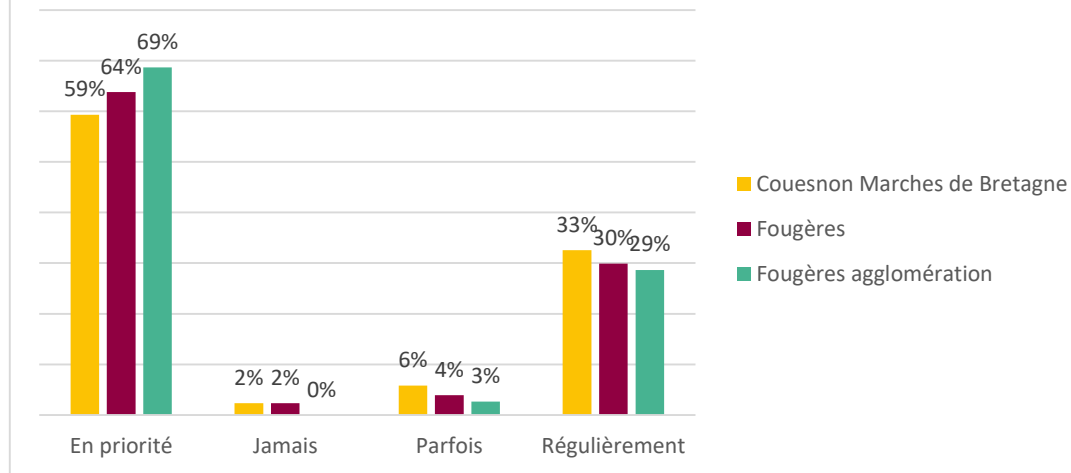
Critère d'achat - le lieu de production - selon le lieu de résidence



Critère d'achat - le vrac - selon le lieu de résidence

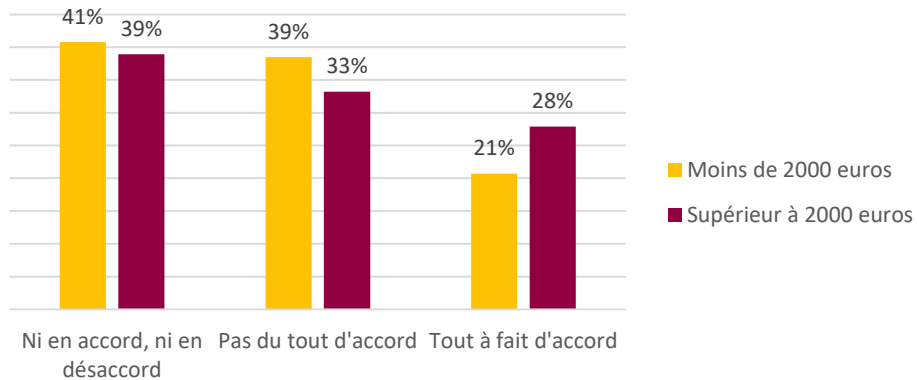


Critère d'achat - la qualité - selon le lieu de résidence

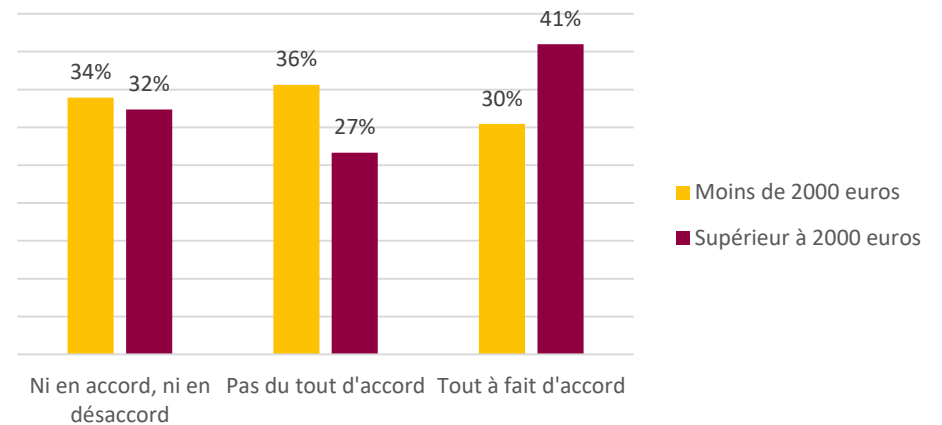


Principaux freins au changement selon les revenus du foyer

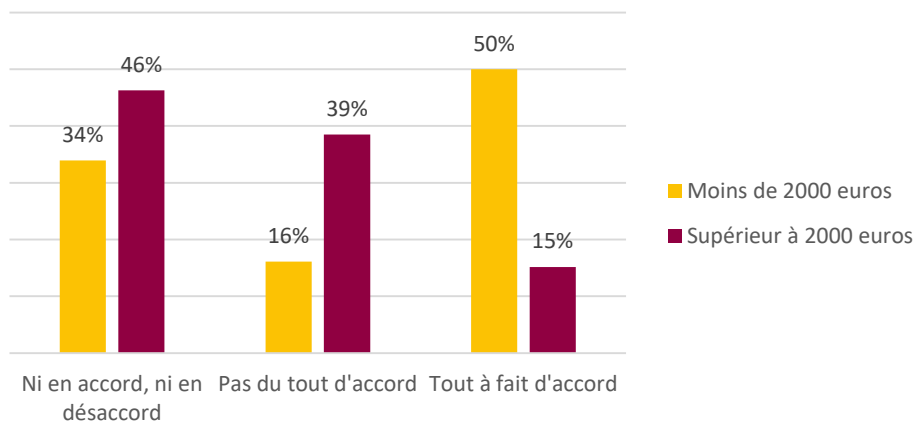
Principal frein au changement - le manque de temps pour faire les courses - selon les revenus du foyer



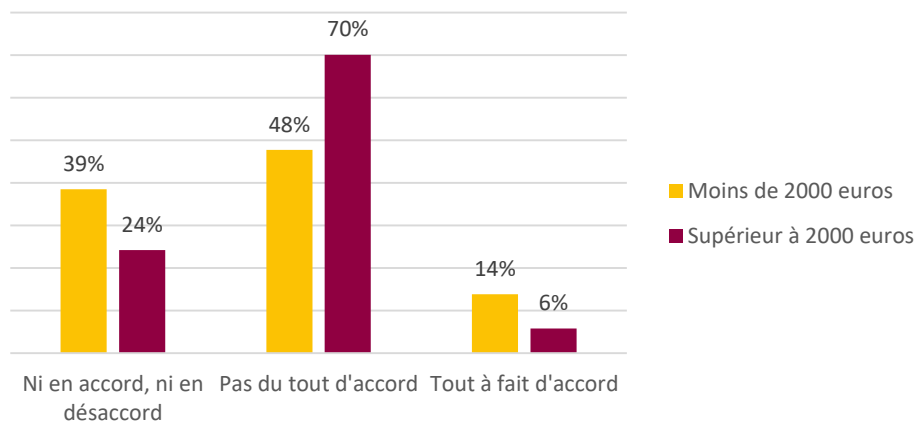
Principal frein au changement - le manque de temps pour cuisiner - selon les revenus du foyer



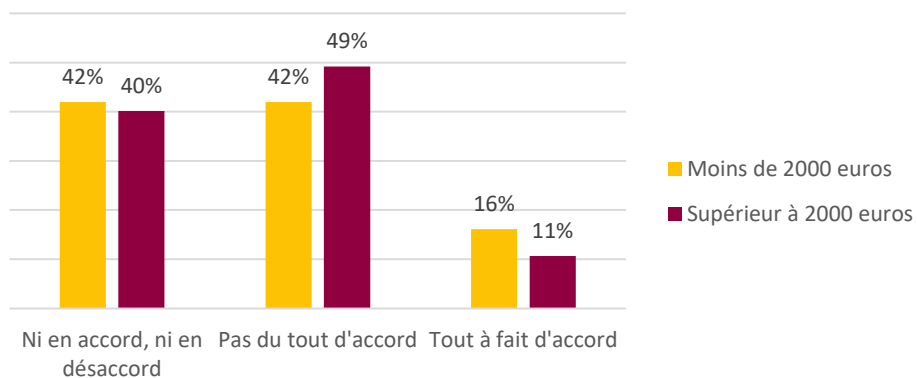
Principal frein au changement - le manque d'argent - selon les revenus du foyer



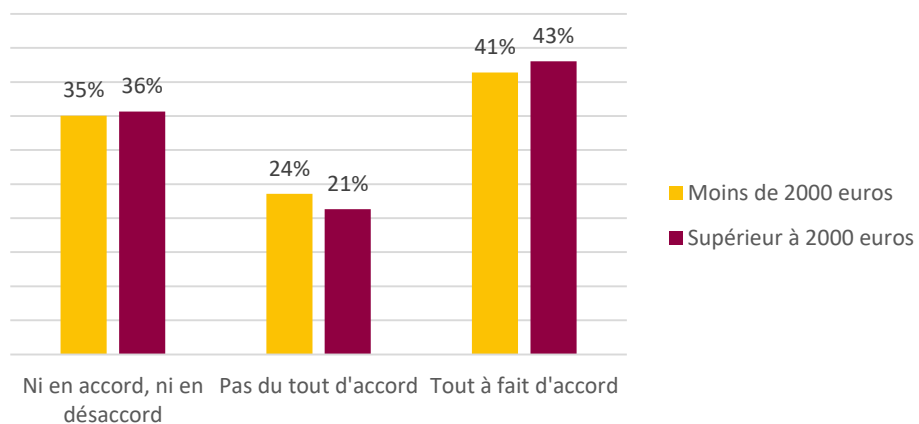
Principal frein au changement - le manque de mobilité - selon les revenus du foyer



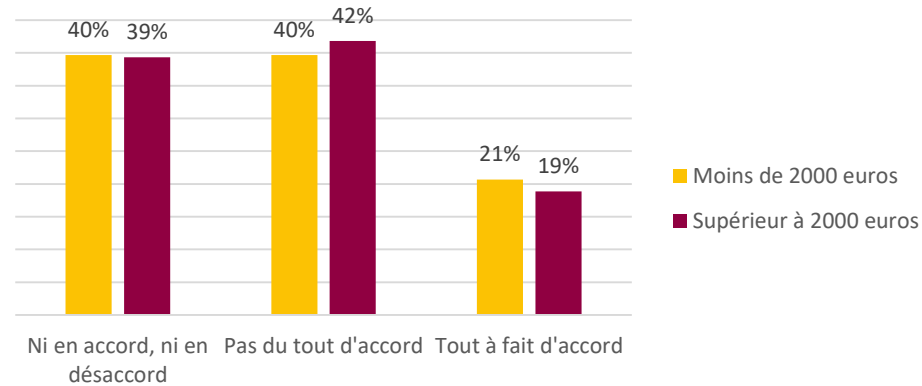
Principal frein au changement - le manque de connaissances du territoire - selon les revenus du foyer



Principal frein au changement - les habitudes - selon les revenus du foyer



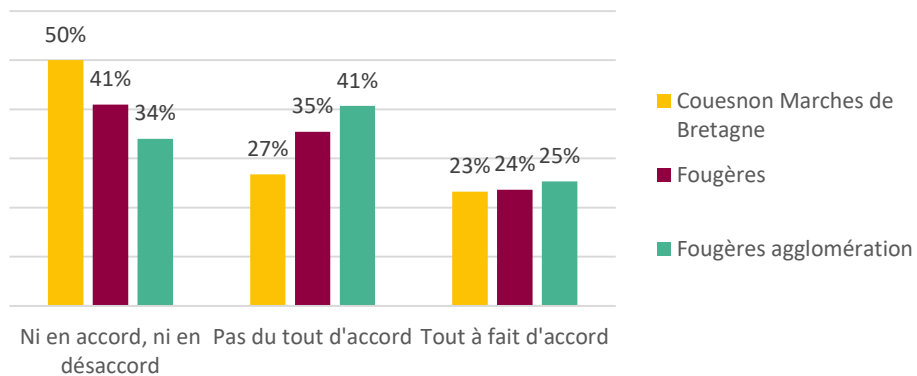
Principal frein au changement - le manque de connaissances sur l'alimentation - selon les revenus du foyer



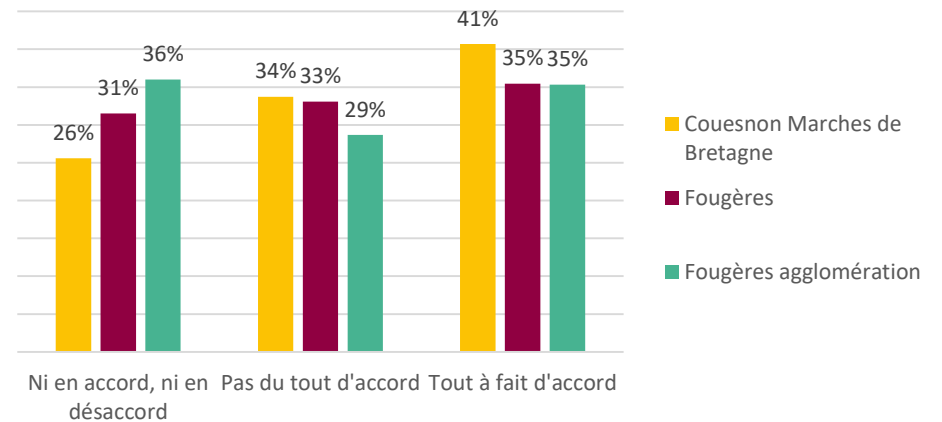
Les habitudes et le manque de temps apparaissent comme les principaux freins au changement, le deuxième critère étant plus spécifiques des classes de revenu supérieures. Le manque d'argent est un frein prépondérant pour les classes de revenu inférieures. La question de la mobilité et le manque de connaissances du territoire ne semblent pas être un frein à l'évolution des pratiques alimentaires.

Principaux freins au changement selon le lieu de résidence

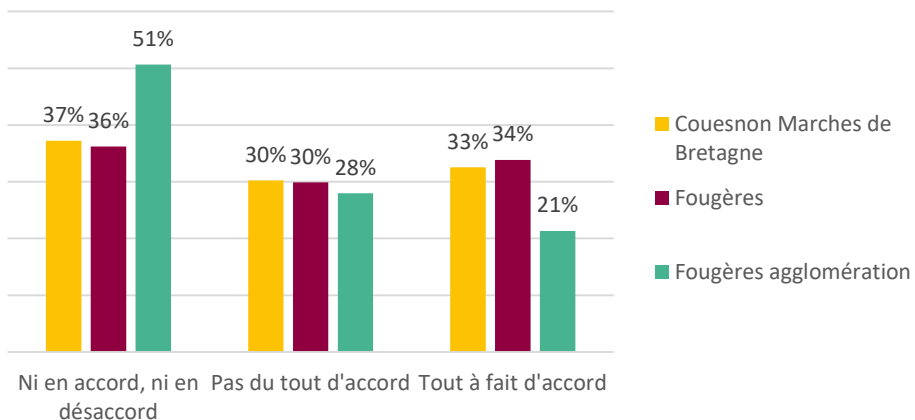
Principal frein au changement - le manque de temps pour faire les courses - selon le lieu de résidence



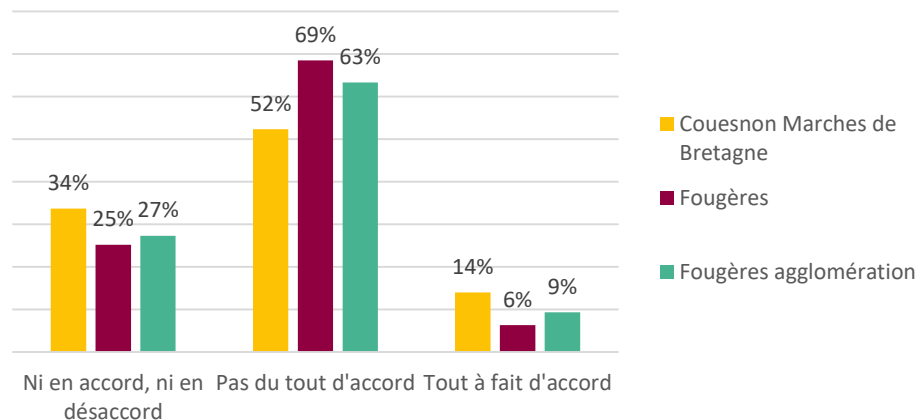
Principal frein au changement - le manque de temps pour cuisiner - selon le lieu de résidence



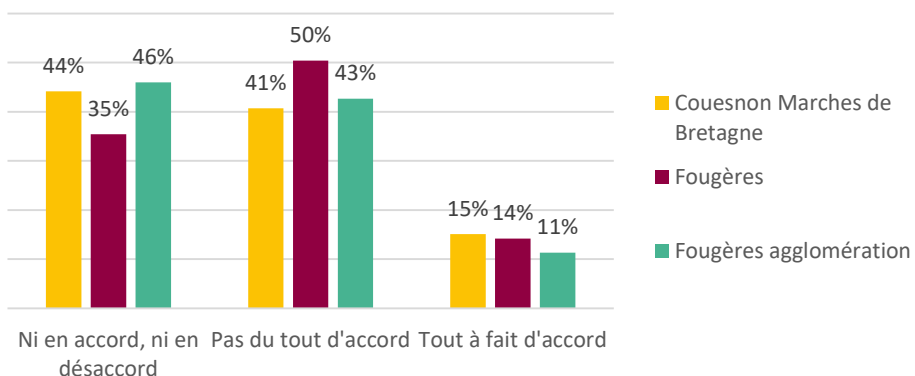
Principal frein au changement - le manque d'argent - selon le lieu de résidence



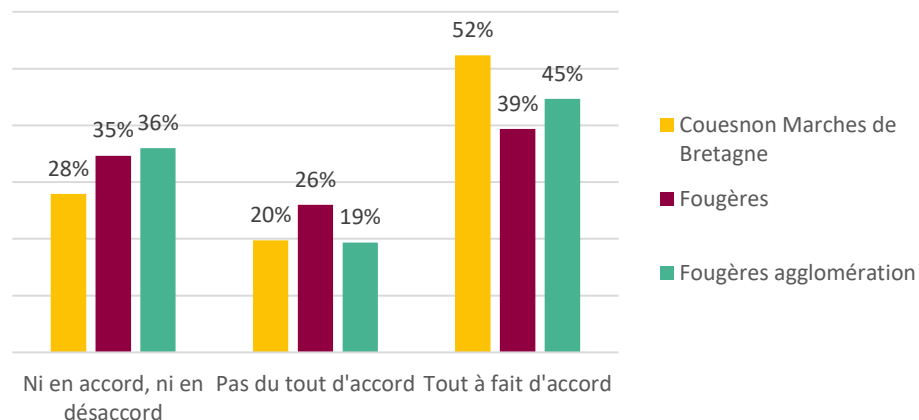
Principal frein au changement - le manque de mobilité - selon le lieu de résidence



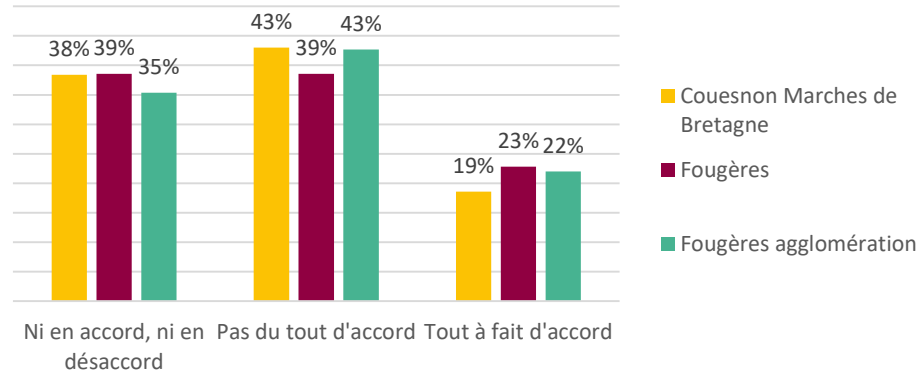
Principal frein au changement - le manque de connaissances du territoire - selon le lieu de résidence



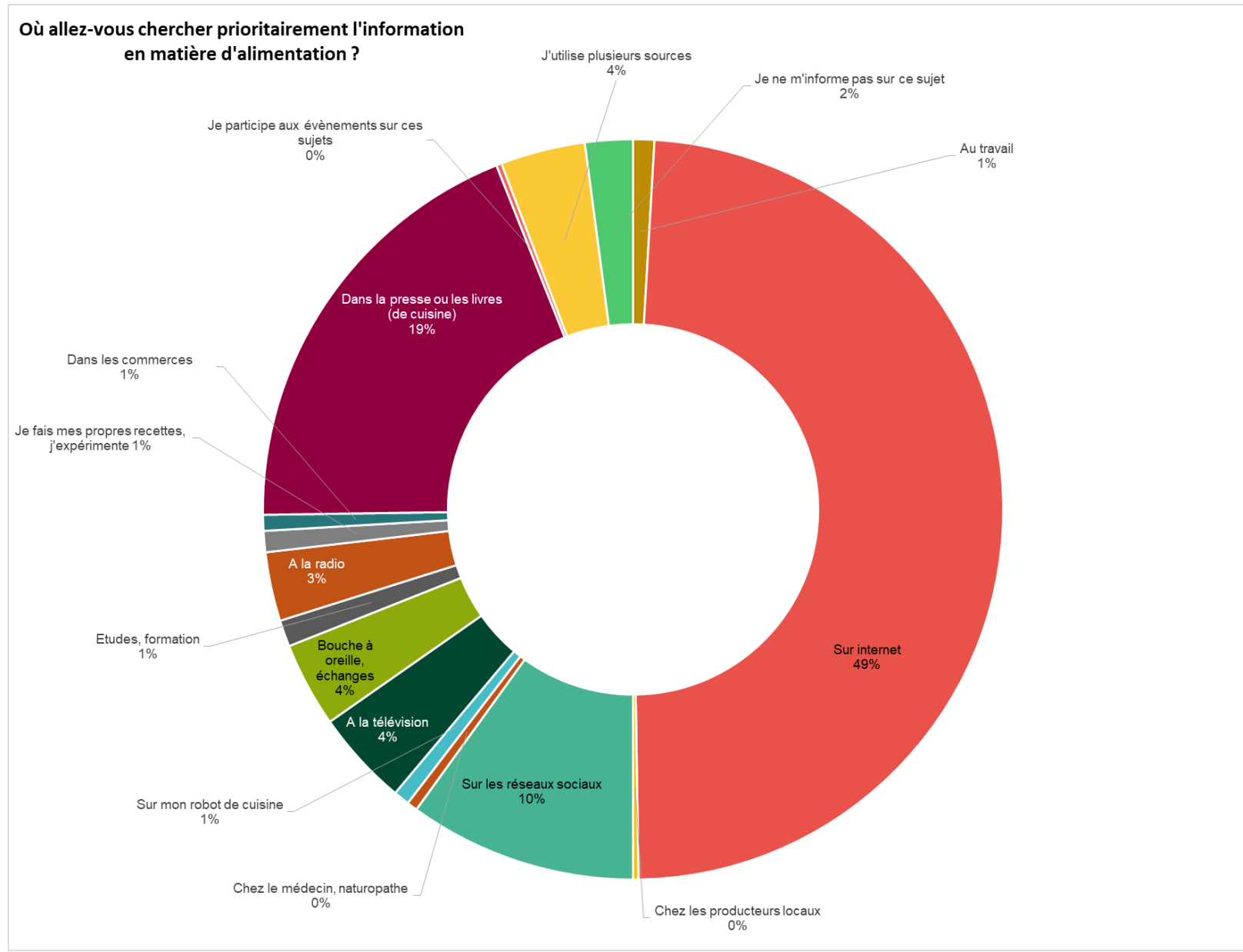
Principal frein au changement - les habitudes - selon le lieu de résidence



Principal frein au changement - le manque de connaissances sur l'alimentation - selon le lieu de résidence

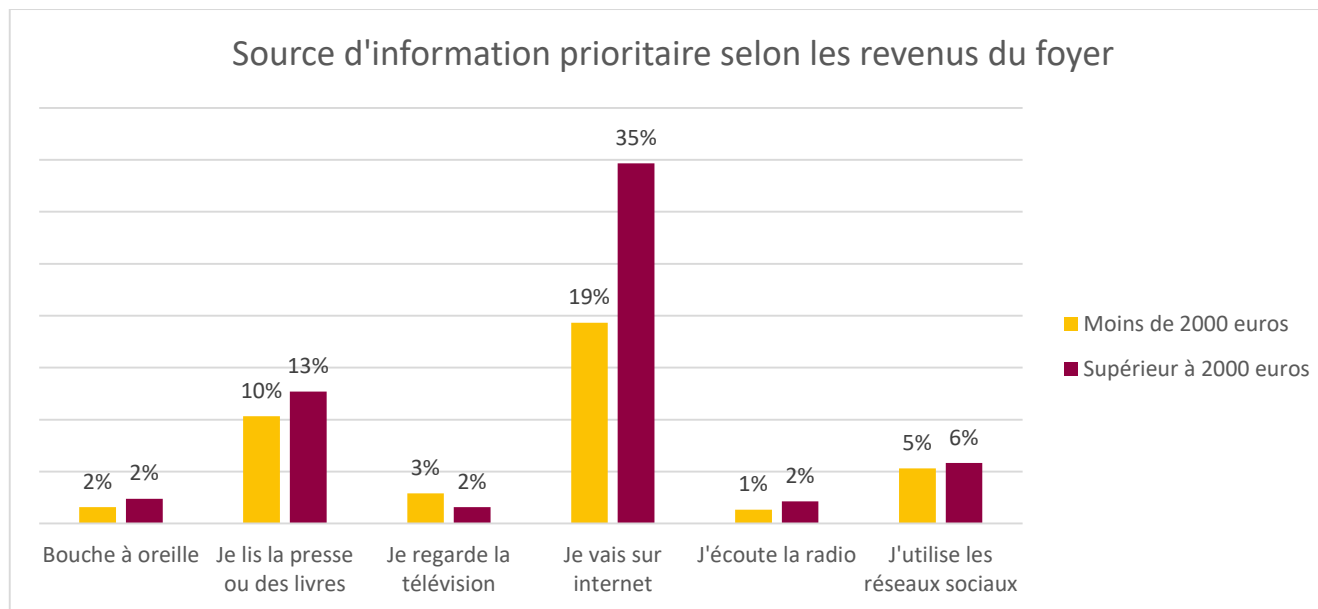


Sources d'information PRIORITAIRE sur l'échantillon total (sans croisement)

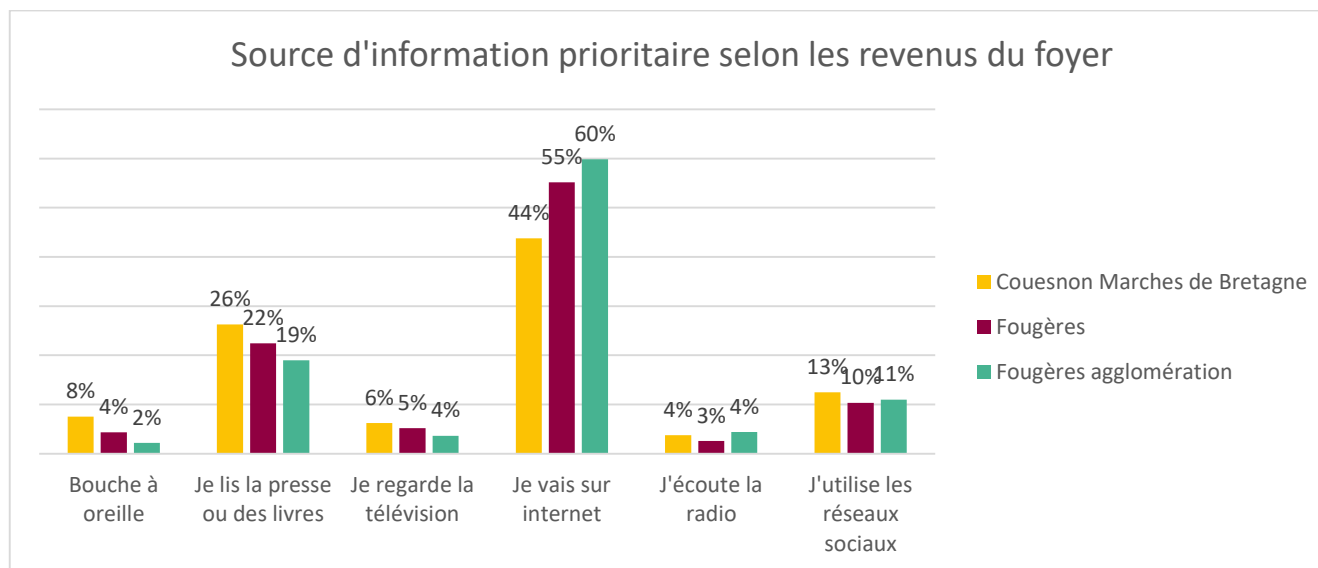


Internet est la source la plus fréquemment citée. Les livres et la presse spécialisée restent des sources sûres. Les réseaux sociaux sont également bien positionnés.

Sources d'information PRIORITAIRE selon les revenus du foyer



Sources d'information PRIORITAIRE selon le lieu de résidence



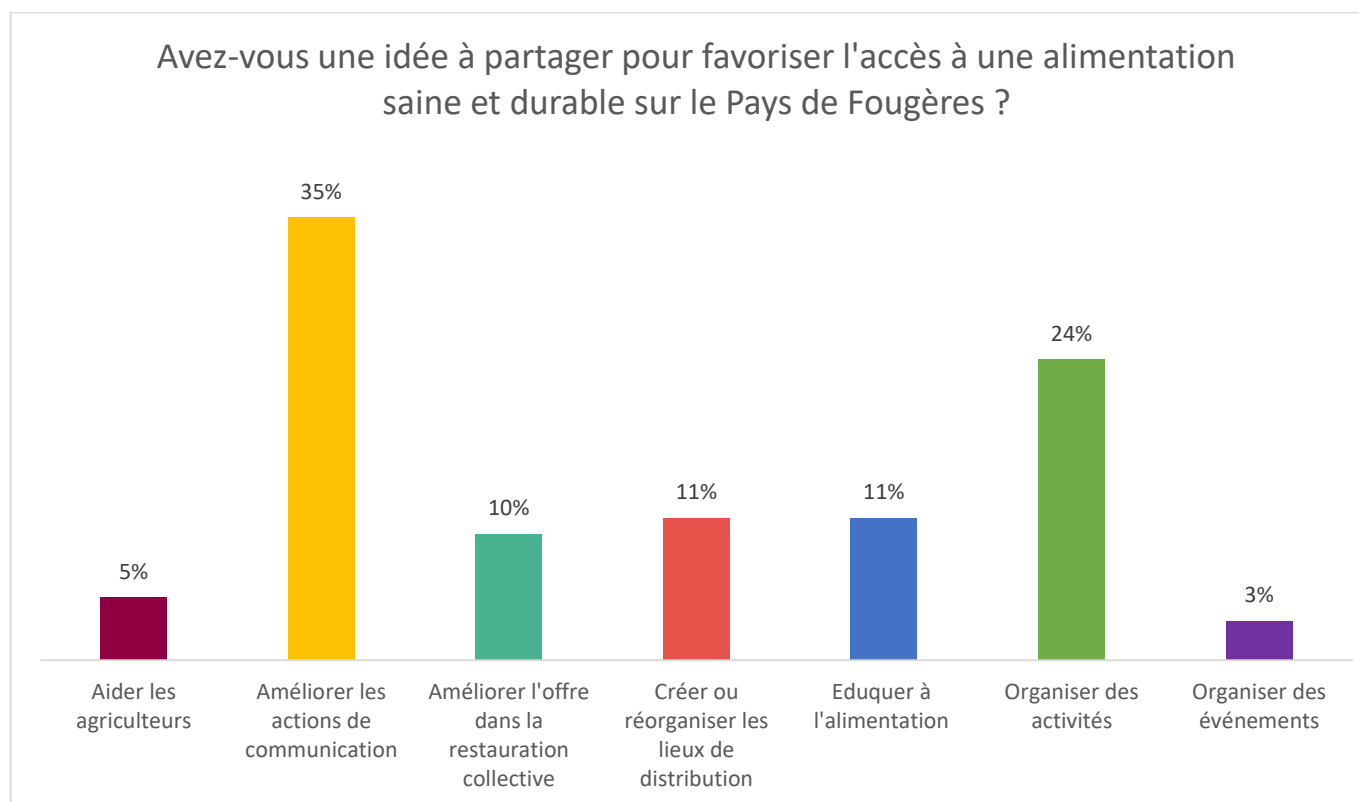
Avez-vous une idée à partager pour favoriser l'accès à l'alimentation saine et durable sur le pays de Fougères ?

38,4% des personnes ayant participé au questionnaire ont fait des propositions.

Des réponses isolées :

- Créer un magasin de producteurs locaux 100% bio qui intègre des ateliers cuisine, santé, jardinage, recyclage, réparation...
- Créer un restaurant végétalien (type moulin-cafe.org) accolé à un lieu d'animation de vie sociale
- Créer un espace associatif de partage de connaissances et d'expérience culinaire, restaurant associatif, atelier, animation producteurs, ...
- Dédier un véhicule itinérant avec des produits bio et locaux pour toucher toute la population, en priorité les zones enclavées
- Créer une cuisine accessible pour les personnes qui n'en ont pas ou pour cuisiner collectivement
- Créer des coupons permettant de se fournir auprès des producteurs locaux sur le modèle des tickets restaurant
- Créer une sécurité sociale de l'alimentation
-

Des réponses récurrentes :



- **Aider les agriculteurs** : à faire de la transformation, dans la logistique, à monter une conserverie, à développer l'agriculture biologique.
- **Améliorer les actions de communication** : de façon générale sur la thématique ; dans les écoles, en créant un groupe local d'échange sur FaceBook, en créant un site internet, en distribuant des recettes dans les boîtes aux lettres ; pour faire connaître les producteurs locaux, les lieux de vente directe, les acteurs locaux.
- **Créer ou réorganiser les lieux de distribution** : créer plusieurs lieux de distribution de l'AMAP, un groupement d'achat, un distributeur de produits locaux, un pôle alimentation regroupant les métiers de bouche, un service de livraison de panier à domicile sous forme d'abonnement, un service de livraison à vélo sur les lieux de travail, un supermarché coopératif, un marché de plein vent le dimanche, des points de vente dans les écoles.
- **Eduquer à l'alimentation** : organiser des ateliers d'éducation à l'alimentation, des cours de diététique dans les établissements scolaires, des formations à la cuisine végétale, des réunions d'information sur les labels et les produits non traités, sensibiliser aux bas prix et leur faible qualité nutritionnelle.
- **Organiser des activités** : créer des jardins partagés, montrer comment manger sain sans se ruiner, organiser des ateliers de cuisine +/- populaire à petits prix +/- dans les écoles, des ateliers de permaculture, des cours de jardinage, des rencontres avec les producteurs locaux, des cours de jardinage, des sorties cueillettes chez les producteurs locaux et/ou de plantes sauvages, des sorties sur le marché pour apprendre la saisonnalité, des temps de partage de recettes.
- **Organiser des événements** : des marchés animés sur tout le territoire, des repas partagés, des temps de dégustation, un forum du goût, un marché à manger en présence des producteurs et restaurateurs locaux.