

/ FÉVRIER
2019

PARTIE 1

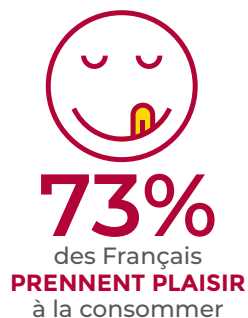
ÉTUDE 2018

Les Français
et la pomme de terre



LES FRANÇAIS ET LA POMME DE TERRE : UN AMOUR REVENDIQUÉ ET DÉCOMPLEXÉ !

CHIFFRES-CLÉS



RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

« *La pomme de terre, Usages & Attitudes des Français* »,

réalisée par Opinionway pour le CNIPT et FranceAgriMer*

*MENTION OBLIGATOIRE / SOURCE

« *La pomme de terre, Usages & Attitudes des Français, Etude 2018 Opinionway pour le CNIPT et France AgriMer* »



CONTEXTE

Dans cette étude, il est question des pommes de terre entières, telles qu'on les trouve sur les étals des rayons fruits et légumes.

MÉTHODOLOGIE

- ✓ Étude réalisée auprès d'un échantillon de 1 039 Français âgés de 18 ans et plus, responsables ou co-responsables des achats alimentaires.
- ✓ Échantillon interrogé en ligne sur système CAWI (Computer Assisted Web Interview).
- ✓ Le terrain a été réalisé en France du 16 au 28 Novembre 2018.

1 LES FRANÇAIS, fans de pomme de terre !



98% des Français cuisinent
des pommes de terre, dont

62%
AU MOINS 1 FOIS
par semaine



LES POMMES DE TERRE SONT CONSOMMÉES TOUTE L'ANNÉE,

même si l'automne et l'hiver restent les saisons de prédilection :


79% des Français
consomment des pommes de
terre **EN HIVER**,


76% **EN AUTOMNE**,


65% **AU PRINTEMPS**,


63% **EN ÉTÉ**.

Pour **67%** des Français,
l'hiver est la saison durant laquelle
ils en consomment le plus.



Savoir

Une saisonnalité de la consommation qui est cohérente avec la saisonnalité des récoltes :

- à l'automne, les pommes de terre sont récoltées à complète maturité, elles peuvent ainsi être conservées longtemps. Il s'agit de la très grande majorité des volumes produits en France.
- au printemps et au début de l'été, les pommes de terre, récoltées après un cycle de production court et avant complète maturité, sont dites « primeur ». La production est bien moins importante en volume, dans des régions aux climats plus doux.

94%
des Français ont
confiance


en la pomme de terre.

2

LA POMME DE TERRE, le légume préféré des Français qui coche toutes les cases

La pomme de terre remporte tous les suffrages ! Grâce à son goût, son origine France reconnue, son caractère sain, sa facilité de préparation et ses infinies possibilités de recettes,

elle est le légume préféré des Français :



57%

la citent en premier, juste devant la tomate et la salade.

Ils lui attribuent

la note de **8,4/10** ★★☆☆☆☆

devant les pâtes et les pommes de terre transformées.

C'est un légume dont **l'origine France** est majoritairement connue :



79%

des Français pensent que les pommes de terre commercialisées en France **proviennent de France**.



Une perception légitime puisque le marché français est largement auto-suffisant (la France est même le 1^{er} exportateur mondial).

Un légume **acheté avant tout pour son goût**

55%

et sa **facilité de préparation**

46%



Elle est considérée comme **accessible** :

pas chère pour **80%** des Français



Une perception juste puisque le prix moyen payé par les consommateurs en 2017-18 était de 0,91 €/kg.

Un aliment perçu comme étant

sain pour **94%** des Français.

Une présence de **vitamines et minéraux** connue et une présence de fibres qui l'est de plus en plus.



A la fois légume et féculent, avec une valeur calorique modérée, et des apports très intéressants en glucides complexes, vitamines, minéraux, fibres : la pomme de terre a tout bon !

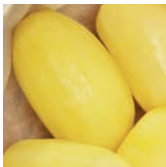
2

LA DIVERSITÉ DES RECETTES POSSIBLES :

77%

des Français jugent que la pomme de terre permet de réaliser de nombreuses recettes différentes.

Ils la cuisinent d'ailleurs en moyenne de **8 manières différentes** (préparations fait-maison) :



Cuites à la vapeur ou à l'eau



Rissolées



Purées



Au four



Mijotées



Potages



Frites



Gratins

Ils savent à **95%** qu'il existe plusieurs sortes de pommes de terre, chacune adaptée à des recettes différentes.

74%

les choisissent en fonction des recettes envisagées.



Trois grandes familles de pomme de terre existent, chacune adaptée à des usages précis :

« **Vapeur, rissolées** »

« **Four, purée** »

« **Spéciales frites** »

Ces indications d'usage sont présentes sur les emballages, elles garantissent aux consommateurs la bonne adéquation entre les pommes de terre achetées et les usages recommandés.



Si la cuisson à l'eau (**63%**) reste toujours privilégiée,



la cuisson vapeur augmente (**45%**).



La cuisson au four à micro-ondes reste très minoritaire (**11%**).

La pomme de terre s'avère en outre être **une véritable matière à créativité !**

68%

des Français trouvent qu'elle s'accommode avec tout !



Un chiffre important sachant que 25% des Français déclarent improviser leurs recettes !

3

LA POMME DE TERRE, championne de la convivialité et du partage !



Un aliment plaisir hyper consensuel :



Un vrai plaisir à consommer pour

73% des Français

Un produit qui plaît à toute la famille pour

79% des Français

La pomme de terre, génératrice d'émotions :

Pour **93%** des Français, elle permet de passer de bons moments en famille ou entre amis.



Elle est synonyme de : moments partagés entre amis pour

86%,

en famille le dimanche midi pour

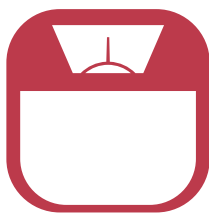
85%,

évoquant de souvenirs ou de plats de leur enfance pour

78%.

4

POUR AUTANT, un besoin de pédagogie toujours manifeste



Bien que perçue comme saine, la pomme de terre est encore considérée, à tort, comme calorique

par **71%** des Français au même titre que les pâtes.

Si les Français savent qu'il existe de nombreuses variétés de pommes de terre, à choisir selon la recette envisagée, ils manifestent néanmoins toujours un besoin d'informations important :



se sentent bien informés sur la pomme de terre. Leurs attentes concernent principalement des informations sur la **segmentation culinaire** (bien choisir les pommes de terre en fonction des recettes) et sur les **variétés** (origine, utilisation, mode de cuisson).

➔ *Si les Français sont incontestablement fans de pomme de terre, ils souhaitent néanmoins être guidés dans leurs choix et être mieux informés. C'est justement le sens de la communication menée par la filière sur les atouts et bienfaits des pommes de terre, ainsi que sur les indications d'usages culinaires.*



Elle est pourtant constituée en moyenne à 78% d'eau, 16% d'amidon, 2% de vitamines et minéraux, 2% de protéines et 2% de fibres. Son apport calorique est plus faible que les autres féculents : 79 kcal/100g, vs 125 kcal pour les pâtes et 144 kcal pour le riz blanc.

(source ANSES 2016)

Créé en 1977, le CNIPT, Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, est l'organisme interprofessionnel reconnu par les Pouvoirs Publics (loi du 10 juillet 1975) dans le secteur de la pomme de terre de consommation (conservation et primeur), vendue sur le marché du frais en France et à l'export. Il agit dans le cadre du règlement de l'Union européenne n°1308/2013 du 17 décembre 2013.

Le CNIPT rassemble et représente tous les opérateurs de la filière pomme de terre fraîche, de la production à la distribution.

LE RÔLE DU CNIPT S'ARTICULE AUTOUR DES MISSIONS SUIVANTES



DIALOGUE INTERPROFESSIONNEL

assurer la cohésion de la filière pour fixer et réaliser des objectifs communs



INFORMATION FILIÈRE ET INTELLIGENCE ÉCONOMIQUE

recueillir, analyser et partager l'information économique pour une meilleure connaissance des marchés



DÉMARCHES QUALITÉ

accompagner les différents stades de la filière pour la maîtrise de la qualité



COMMUNICATION COLLECTIVE

soutenir la consommation, en France et à l'international



 @lespommesdeterre

 lespommesdeterre

 _lespommesdeterre

 @_CNIPT

 #lespommesdeterre

43-45 rue de Naples – 75008 Paris

Tel : +33(0)1 44 69 42 10 – Fax : +33(0)1 44 69 42 11

Mél : communication@cnipt.com

Pour en savoir plus sur le CNIPT : www.cnipt.fr

Pour en savoir plus sur les pommes de terre :

www.cnipt-pommesdeterre.com

et www.lespommesdeterre.com

CONTACTS PRESSE CNIPT



Laurence Fauchet - l.fauchet@rpca.fr

Guillaume Constantin - g.constantin@rpca.fr

Hyacinthe Prache - h.prache@rpca.fr

Tel : 01 42 30 81 00