



sgé Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
ssn Société Suisse de Nutrition
ssi Società Svizzera di Nutrizione

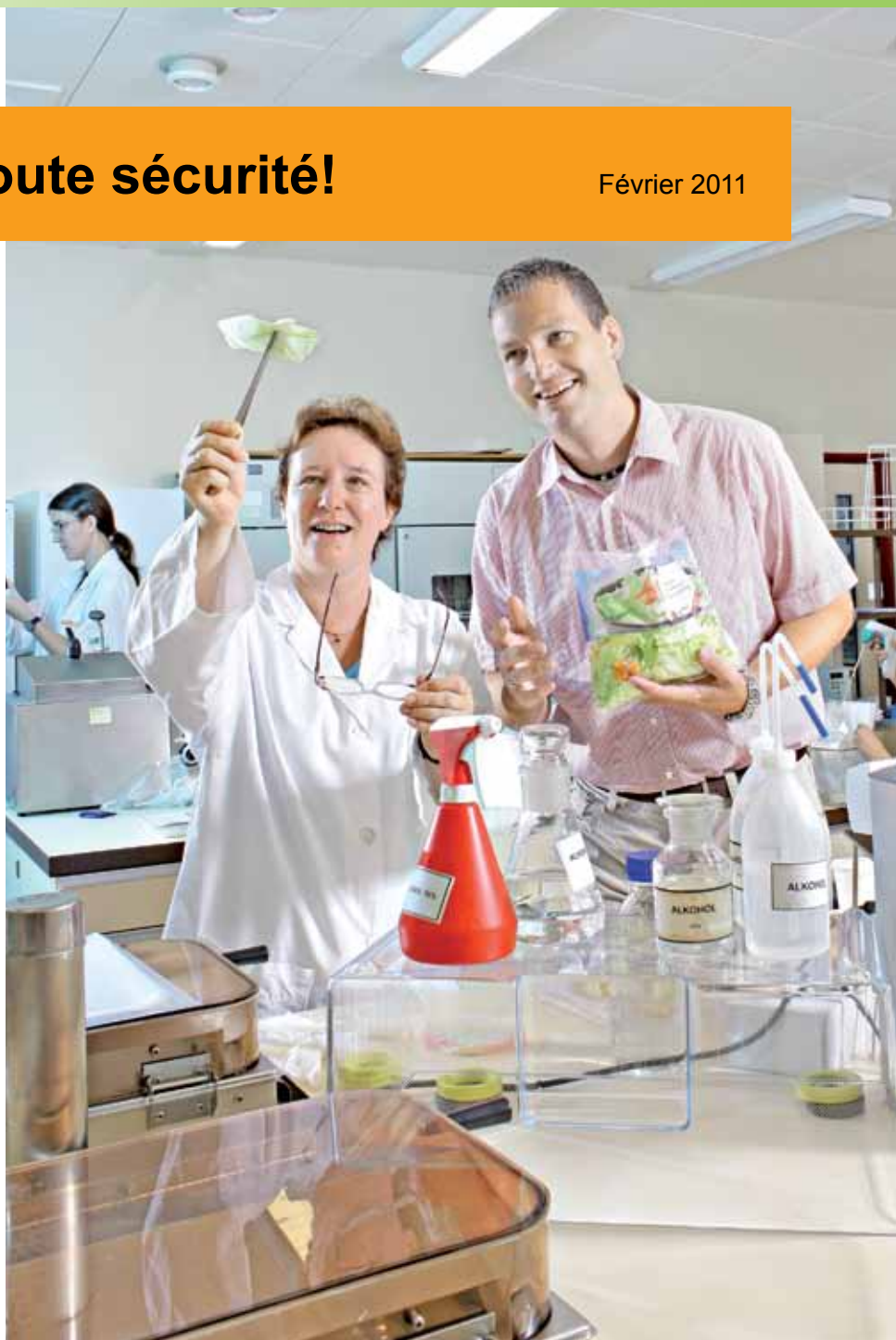


Les tendances alimentaires sous la loupe

Une initiative de Coop réalisée avec le soutien technique de la Société Suisse de Nutrition

Manger? En toute sécurité!

Février 2011



Sommaire

1. Exposé de la situation et objectifs du sondage	3
2. Soutien technique	3
3. Conception de l'étude	4
4. Résultats	5
5. Résumé	37
6. Informations complémentaires	39

1. Exposé de la situation et objectifs du sondage

Coop, n° 2 du commerce de détail en Suisse, propose à ses clients un assortiment complet de produits en tous genres. Consciente de ses responsabilités à l'égard de la société, elle milite auprès de la population, à travers des mesures ciblées, en faveur d'une alimentation équilibrée et d'un mode de vie sain.

Parmi ces mesures figure la réalisation régulière d'un sondage auprès d'un échantillon représentatif de la population sur les habitudes et les tendances alimentaires des Suisses.

Les sondages effectués jusqu'ici portaient sur les sujets suivants: «Manger sain: préférences, connaissances et comportements», «Manger rapidement et sainement», «Alimentation et santé», «Les Suisses et la cuisine» et «L'alimentation des enfants au quotidien». Les rapports ont été publiés sur www.coop.ch/esstrends.

Le présent sondage intitulé «Manger? En toute sécurité!» porte sur:

- la sécurité et la fiabilité des aliments;
- les facteurs de risque pour la santé et leur évaluation.

Produits contaminés et autres scandales alimentaires font régulièrement la une des journaux et sont autant de sujets d'inquiétude pour les consommateurs. Le but du sondage est de cerner leurs peurs et leurs inquiétudes, mais aussi leurs exigences et leurs connaissances en matière de sécurité des aliments. Les résultats permettront, d'une part, d'optimiser les informations sur les emballages et, d'autre part, d'identifier et d'appréhender les sources de danger, notamment lors de la préparation des aliments à la maison.

Les résultats obtenus reflètent l'opinion des sondés, qui peut parfois diverger de leurs habitudes réelles.

2. Soutien technique

La Société Suisse de Nutrition (SSN) est l'association nationale spécialisée dans la nutrition et un organe d'information reconnu dans ce domaine. Elle assure l'encadrement technique de cette étude en veillant notamment au respect de toutes les exigences scientifiques requises.

3. Conception de l'étude

Les résultats de ce sixième sondage sur les tendances alimentaires reposent sur une enquête représentative menée en Suisse alémanique et en Suisse romande auprès d'hommes et de femmes âgés de 18 à 74 ans, qui consultent Internet au moins une fois par semaine à titre privé, qui font eux-mêmes les courses, ou participent à l'achat des produits de consommation courante pour le ménage, et qui achètent au moins un des groupes de produits suivants:

- produits laitiers (lait, beurre, crème, yogourt, séré, fromage, etc.)
- produits de boulangerie (pain, petits pains, croissants)
- produits carnés, charcuterie, volaille
- poisson
- fruits ou légumes
- pâtes, riz ou conserves
- noix, noisettes, amandes, etc.

Le sondage a été effectué en ligne du 13 au 21 janvier 2011 par l'institut d'études de marché LINK, qui a sélectionné les participants de manière aléatoire. Les résultats ont été analysés selon les critères suivants: région linguistique (Suisse alémanique/romande), sexe (hommes/femmes), âge (jusqu'à 29 ans/30-49 ans/50 ans et plus), taille du ménage et revenu. Au total, LINK a dépouillé les réponses de 506 personnes.

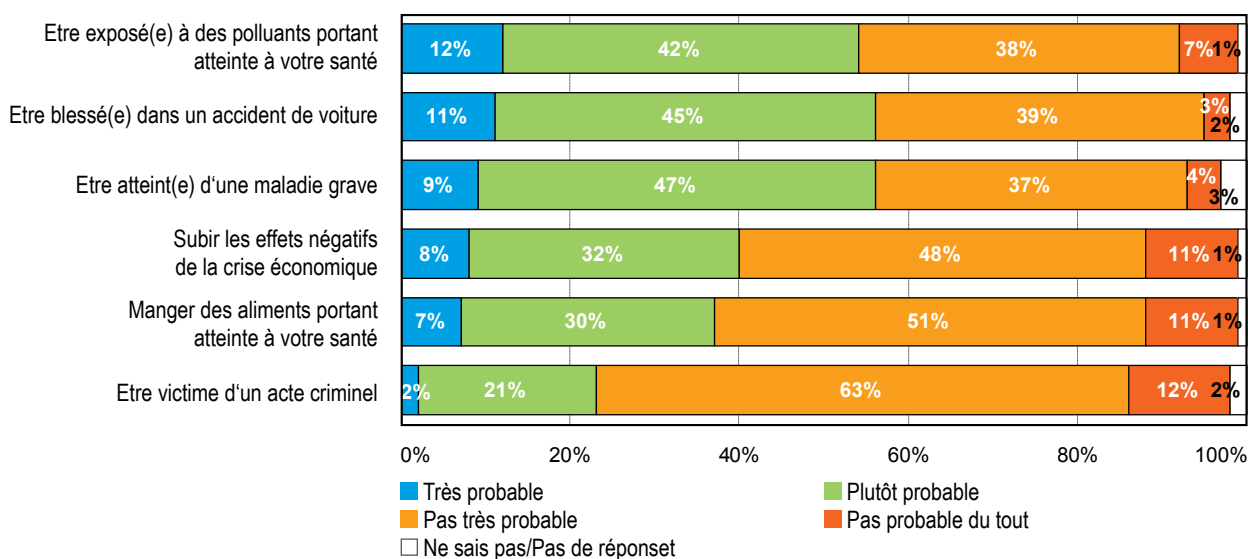
Sauf indication contraire, les questions étaient assistées, c'est-à-dire que différentes réponses étaient suggérées.

4. Résultats

4.1 Le risque d'être victime d'un accident de voiture inquiète plus que celui d'être victime d'une intoxication alimentaire

Question 1: Vous voyez ci-dessous une liste de risques. Quelle est selon vous, pour chacun d'entre eux, la probabilité que vous y soyez confronté(e) personnellement.

Base: 506 personnes interrogées



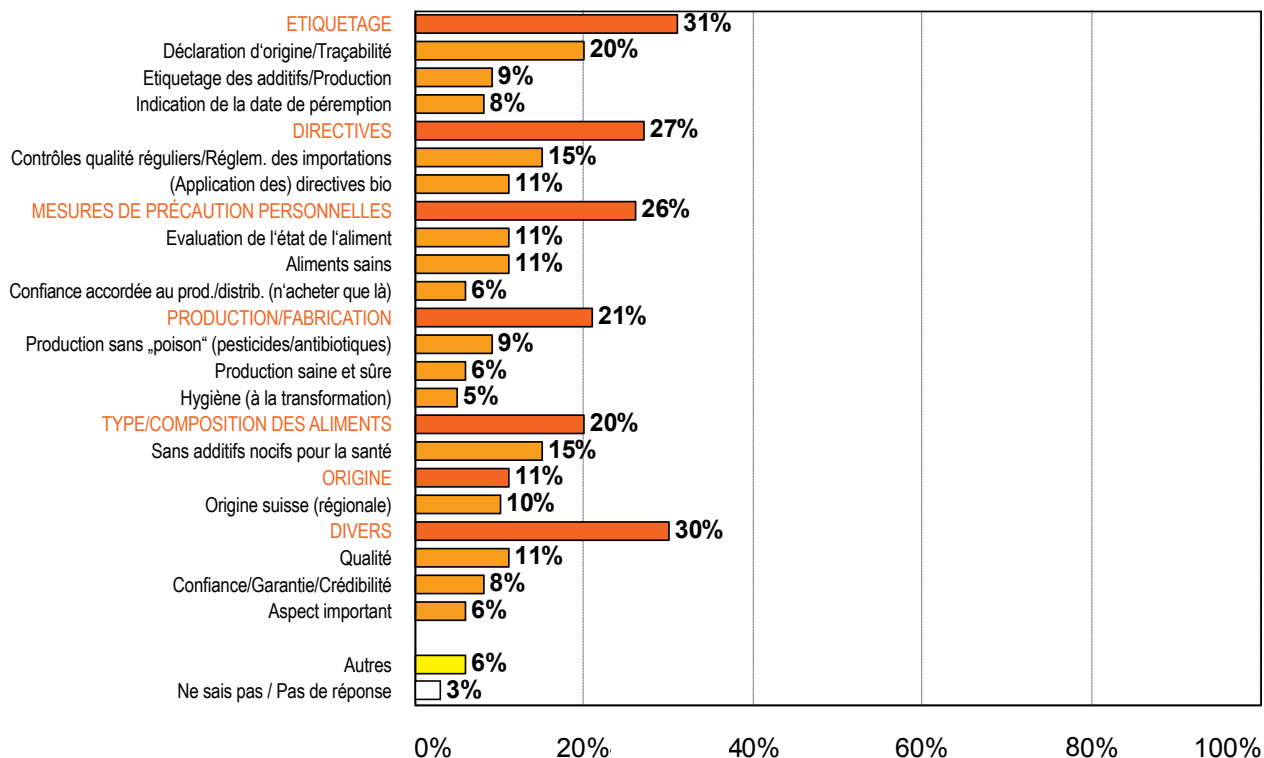
56 % ou 54 % des sondés pensent qu'il est très probable ou plutôt probable qu'ils soient blessés dans un accident de voiture, atteints d'une maladie grave ou exposés à des polluants portant atteinte à leur santé. Seule une personne sur cinq considère qu'il est probable qu'elle soit victime d'un acte criminel, avec une nette majorité de personnes jeunes: 37 % des moins de 30 ans partagent cet avis, alors qu'ils ne sont plus que 23 % parmi les 30-49 ans et 14 % chez les plus de 50 ans.

Un bon tiers des personnes interrogées, dont 43 % de femmes et 30 % d'hommes, considèrent le risque de manger des aliments portant atteinte à leur santé comme probable. Les moins de 50 ans sont nettement plus nombreux à être de cet avis que les plus de 50 ans, qui ne sont que 24 % à avoir donné cette réponse contre 43 % pour les premiers. Les avis sont également partagés selon la région linguistique: en Suisse alémanique, 35 % des sondés jugent ce scénario probable contre 45 % en Suisse romande.

4.2 La sécurité passe par l'étiquette

Question 5: Comment définissez-vous/que signifie pour vous la notion de sécurité des aliments?

Base: 506 personnes interrogées / Critères cités dans au moins 5 % des réponses



Cette question était non assistée.

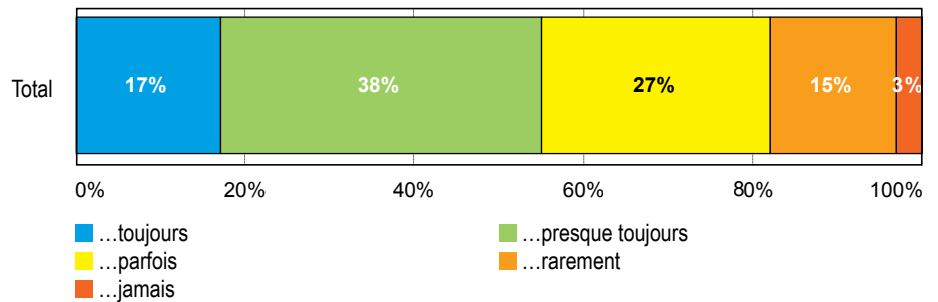
Une personne interrogée sur cinq pense que la sécurité des aliments passe par une production sans «poison», sans antibiotiques et sans pesticides, et par le respect des règles d'hygiène à la transformation. Ils sont presque autant à penser que la composition des aliments est déterminante.

Un quart des 30-49 ans citent la production des aliments comme grand facteur de sécurité, contre 18 % des moins de 30 ans et seulement 15 % des plus de 50 ans. En revanche, les mesures de précaution personnelles, comme l'évaluation de l'état des aliments, sont plus importantes pour les plus de 50 ans que pour les plus jeunes: un tiers des plus de 50 ans partagent cet avis, alors que les moins de 30 ans ne sont que 18 % et les 30-49 ans 27 %.

4.3 Les femmes sont davantage préoccupées par la sécurité des aliments que les hommes

Question 6: Vous venez d'expliquer ce que signifie pour vous la notion de sécurité des aliments. A quelle fréquence, lors de vos courses, vous souciez-vous de la sécurité des aliments que vous achetez?

Base: 506 personnes interrogées



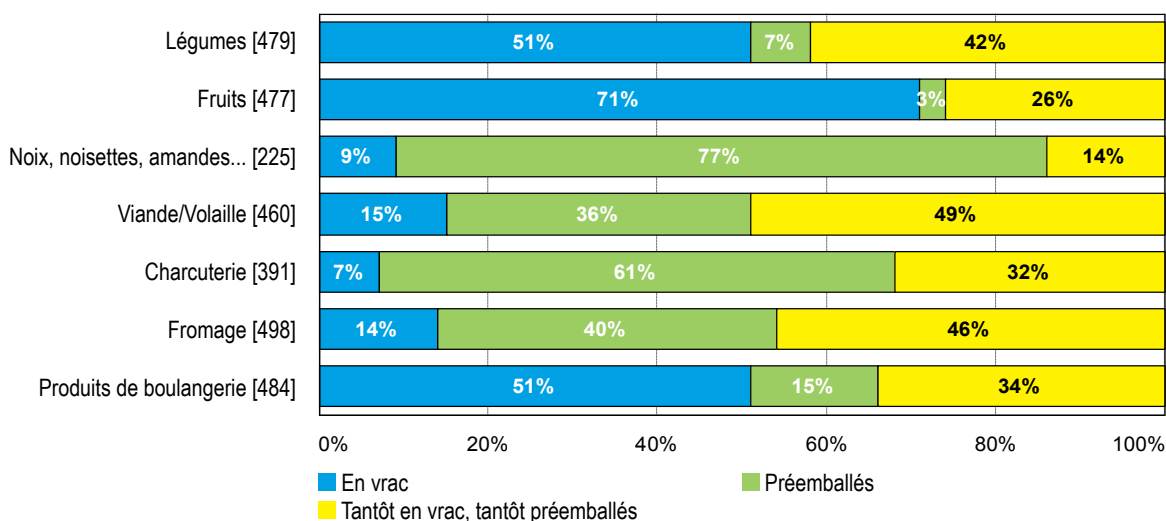
Plus de la moitié des sondés se soucient de la sécurité des aliments qu'ils achètent. Les femmes sont deux tiers à s'en préoccuper, contre la moitié des hommes. Les Romands semblent particulièrement sensibles à la question. Ils sont 71 % à se soucier de la sécurité des aliments qu'ils achètent. Les Alémaniques ne sont qu'un sur deux.

4.4 La charcuterie en préemballé, mais les fruits en vrac

Question 7: Achetez-vous en règle générale les aliments en vrac ou préemballés?

Base: [] personnes interrogées

Groupe cible: Personnes ayant acheté les aliments cités au cours du dernier mois



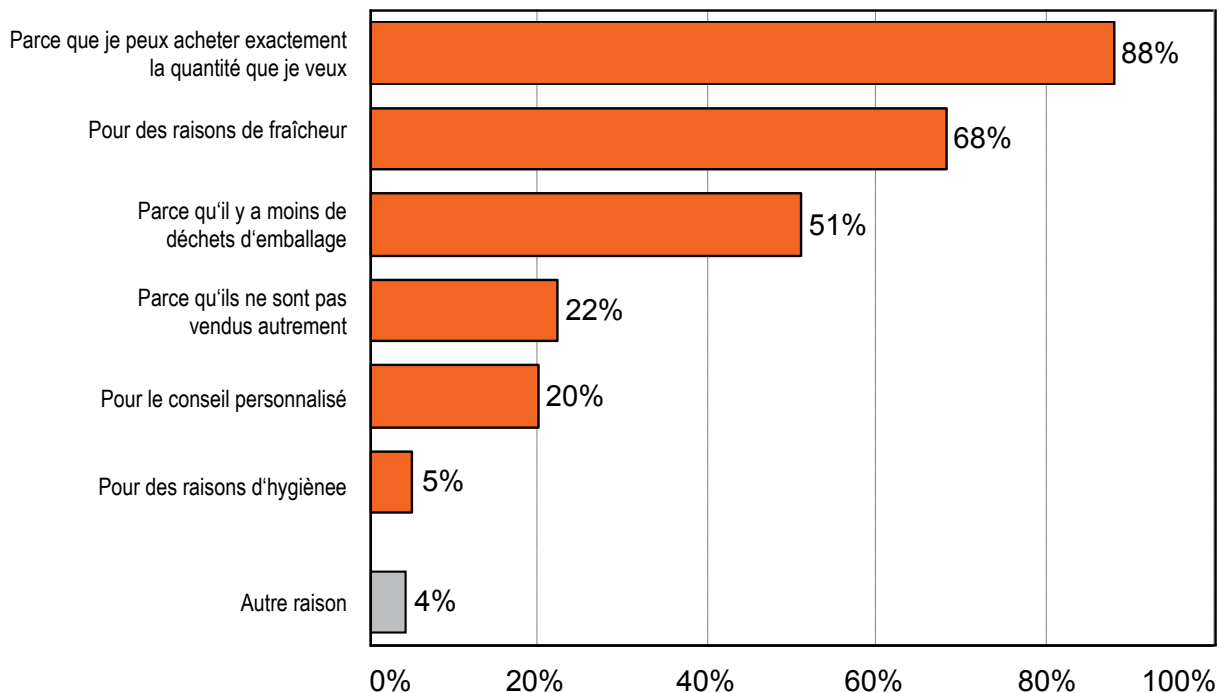
Les noix, noisettes, amandes, etc. sont de loin, avec la charcuterie, les produits les plus achetés en préemballé. Pour les fruits, les personnes interrogées plébiscitent les produits en vrac. Trois quarts des Alémaniques interrogés achètent les fruits en vrac contre deux tiers des Romands.

La moitié des sondés de moins de 30 ans – plus que dans les autres tranches d'âge – préfèrent la viande et la volaille préemballées. A partir de 50 ans, la tendance est plutôt à la viande en service traditionnel: une personne sur cinq préfère se faire servir. Ce n'est pas le cas des 30-49 ans, qui ne sont que 5 % à acheter leur viande exclusivement en service traditionnel. Par ailleurs, la viande et la volaille préemballées semblent avoir plus de succès en Suisse romande qu'en Suisse alémanique: 45 % des Romands n'achètent que du préemballé, contre 34 % des Alémaniques. La tendance est la même, mais dans une moindre mesure, pour le pain, que 23 % des Romands achètent préemballé, contre seulement 12 % des Alémaniques.

4.5 Acheter en vrac pour acheter juste ce qu'il faut

Question 8a: Vous avez déclaré acheter certains aliments en vrac. Pourquoi achetez-vous généralement ces aliments en vrac?

Base: Les 415 personnes achetant des aliments en vrac (F7)



A la question de savoir pourquoi certains produits sont généralement achetés en vrac, 88 % des personnes interrogées répondent «Parce que je peux acheter exactement la quantité que je veux». Les femmes sont 92 % à avoir cité cette réponse, les hommes 83 %.

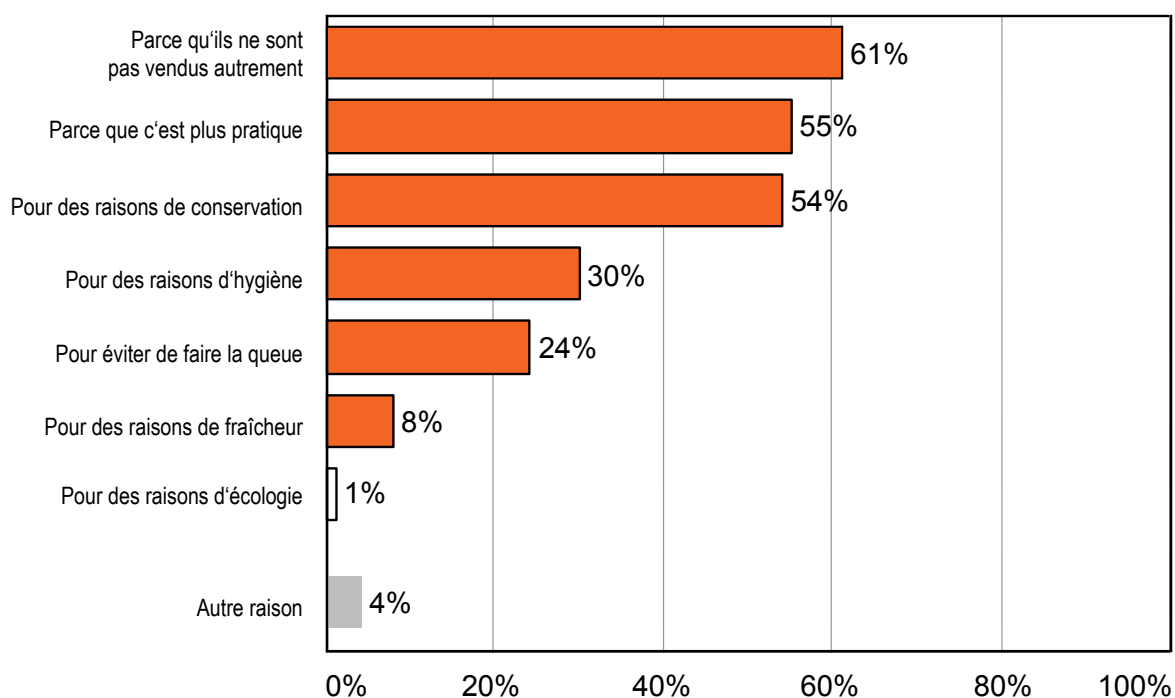
En Suisse romande, l'argument écologique a plus de poids qu'en Suisse alémanique: deux tiers des Romands contre 48 % des Alémaniques achètent en vrac parce qu'il y a moins de déchets d'emballage.

S'agissant de charcuterie, de viande, de volaille ou de fromage, les sondés se tournent davantage vers les rayons en service traditionnel pour se faire conseiller.

4.6 Plus pratique, la salade en sachet

Question 8b: Vous avez déclaré acheter certains aliments préemballés. Pourquoi achetez-vous généralement ces aliments préemballés?

Base: Les 396 personnes achetant des aliments préemballés (F7)



Deux tiers des personnes interrogées achètent certains aliments en préemballé parce qu'ils ne sont pas vendus autrement. Les légumes sont achetés préemballés parce que c'est plus pratique, tout simplement.

Les Alémaniques invoquent bien plus souvent que les Romands la meilleure conservation des produits préemballés: cet argument prévaut chez près de la moitié des premiers et chez 40 % des seconds. Il est particulièrement important pour les jeunes générations, puisque 68 % des moins de 30 ans l'ont cité. Les 30-49 ans sont 11 % de moins à acheter des produits préemballés pour des raisons de conservation tandis que les plus de 50 ans sont 41 %.

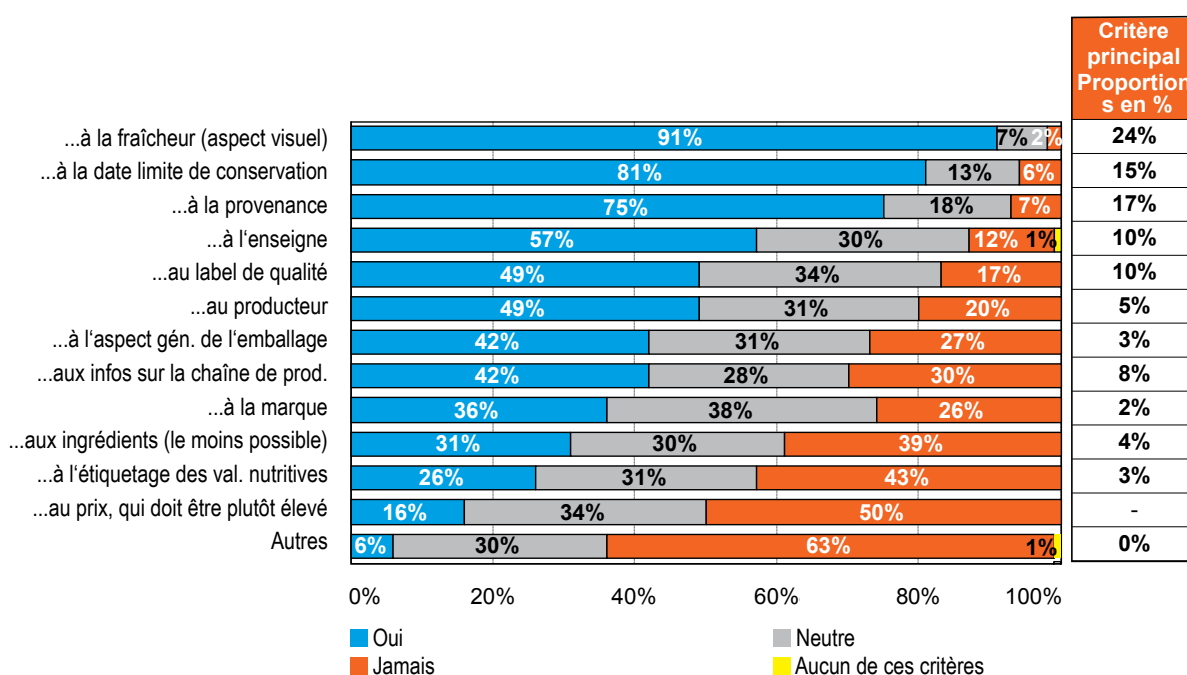
4.7 Un prix élevé n'est pas un gage de fiabilité

Question 9: Comment jugez-vous qu'un aliment est digne de confiance? Je fais attention...

Question 10: Lequel des critères suivants est le plus important à vos yeux pour juger qu'un aliment est digne de confiance?

Base (Q9): 506 personnes interrogées

Base (Q10): Les 504 personnes qui font attention à au moins un des critères cités



La grande majorité des consommateurs jugent si les aliments qu'ils achètent sont dignes de confiance d'après la fraîcheur de leur aspect, leur date limite de conservation et leur provenance. Seuls 16 % des sondés pensent qu'un prix élevé est un gage de fiabilité. 57 % des personnes interrogées accordent leur confiance en fonction de l'enseigne.

L'enseigne est surtout un facteur de confiance en Suisse alémanique, où plus de deux tiers des sondés ont cité cet argument. En Suisse romande, ils ne sont que 40 % à l'avoir cité. Romands et Alémaniques sont également partagés quant à l'importance de la provenance des produits et du nombre d'ingrédients. 65 % des premiers et 79 % des seconds jugent la provenance importante. 43 % des premiers mais seulement 27 % des seconds donnent la préférence aux produits contenant le moins d'ingrédients possible.

L'enseigne compte plus pour les hommes (14 %) que pour les femmes (6 %), qui accordent plus de poids au label de qualité (57 % contre 39 %), au nombre d'ingrédients (38 % contre 24 %), à un étiquetage clair des valeurs nutritives (33 % contre 18 %), à la provenance des produits (80 % contre 70 %) et à l'aspect général de l'emballage (46 % contre 36 %).

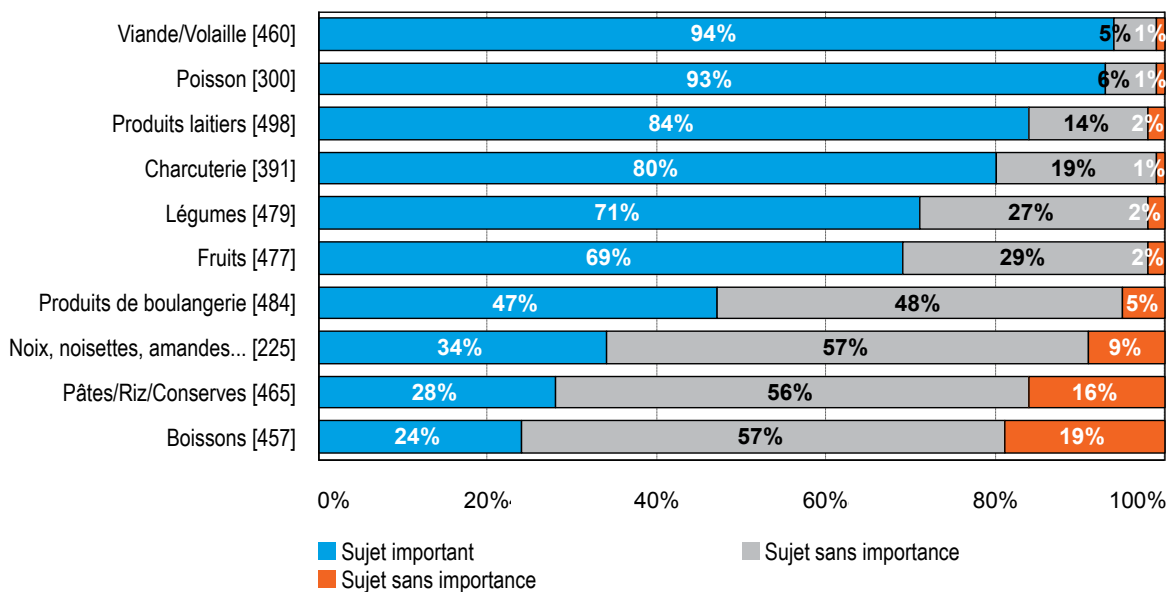
De manière générale, le nombre de critères déterminants est beaucoup plus élevé chez les personnes les plus âgées que chez les autres. Parmi les critères proposés pour juger si un produit est ou non digne de confiance, le prix élevé n'a jamais été cité comme critère principal.

4.8 La viande: la fiabilité avant tout

Question 11: Quels sont, à vos yeux, les aliments qui doivent être particulièrement dignes de confiance/sûrs?

Base: [] personnes interrogées

Groupe cible: Personnes ayant acheté les aliments cités au cours du dernier mois



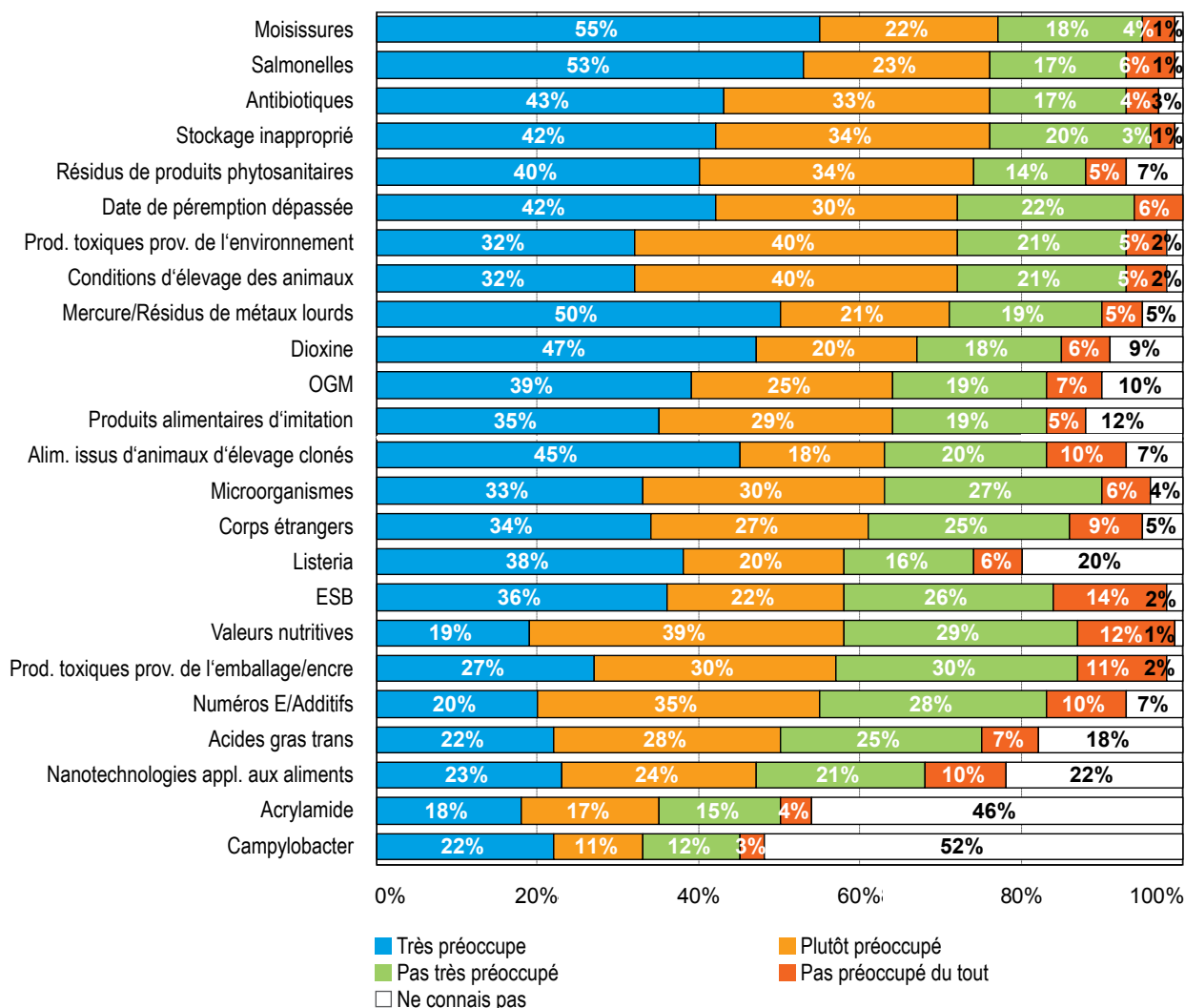
La viande et la volaille, ainsi que le poisson, sont des aliments qui doivent être particulièrement dignes de confiance pour les deux sexes, mais un peu plus pour les femmes (97 %) que pour les hommes (91 %). La question est moins importante lorsqu'il s'agit de boissons, de pâtes, de riz et de conserves: seuls un tiers des consommateurs pensent que ces derniers doivent être particulièrement dignes de confiance.

Les femmes sont en général plus sensibles à la question que les hommes, comme le montre l'exemple des produits de boulangerie: 56 % des premières, contre seulement 36 % des seconds, pensent qu'il est très important que ces produits soient dignes de confiance.

4.9 Ces moisissures qui inquiètent les Suisses

Question 12: Lorsque vous achetez un produit alimentaire, dans quelle mesure êtes-vous préoccupé(e) par les sujets suivants? Si vous ne connaissez pas un sujet, veuillez cocher comme réponse «Ne connais pas».

Base: 506 personnes interrogées



Le présent sondage montre que les moisissures sont un sujet d'inquiétude pour la majorité des personnes interrogées (77 %). Viennent ensuite, ex aequo avec 76 %, les salmonelles, les antibiotiques et le stockage. 67 % des sondés se disent plutôt préoccupés voire très préoccupés par la dioxine.

Les sujets qui inquiètent le moins sont l'acrylamide, pourtant réputé cancérigène, et les campylobacter, bactéries qui provoquent des diarrhées. Ce sont aussi les moins connus: plus de la moitié

des sondés n'ont jamais entendu parler de campylobacter et 46 % d'entre eux ne connaissent pas l'acrylamide.

Les plus de 50 ans sont en général plus préoccupés par ce qu'ils ont dans leur assiette que les personnes plus jeunes. La listeria, une bactérie responsable d'intoxications alimentaires, est un sujet d'inquiétude pour 74 % des plus de 50 ans et pour 57 % des 30-49 ans, mais seulement pour un tiers des moins de 30 ans.

A noter que les femmes sont plus inquiètes que les hommes dans plusieurs domaines et que les différences sont parfois flagrantes.

- Valeurs nutritives: 65 % chez les femmes contre 49 % chez les hommes
- Numéros E/Additifs: 65 % chez les femmes contre 43 % chez les hommes
- Organismes génétiquement modifiés (OGM): 69 % chez les femmes contre 58 % chez les hommes
- Antibiotiques: 80 % chez les femmes contre 71 % chez les hommes
- Résidus de produits phytosanitaires: 81 % chez les femmes contre 66 % chez les hommes
- Acides gras trans: 55 % chez les femmes contre 44 % chez les hommes
- Substances toxiques provenant de l'environnement: 78 % chez les femmes contre 65 % chez les hommes
- Aliments issus d'animaux d'élevage clonés: 68 % chez les femmes contre 57 % chez les hommes
- Dioxine: 71 % chez les femmes contre 61 % chez les hommes

Les avis sont également partagés selon la région linguistique. Trois quarts des Romands se disent plutôt préoccupés voire très préoccupés par les microorganismes, contre deux tiers des Alémaniques. 70 % des premiers ont cité les corps étrangers contre seulement 59 % des seconds. Au chapitre des différences entre Romands et Alémaniques, il faut relever également les moisissures (84 % contre 75 %), le stockage inapproprié (92 % contre 70 %), la date de péremption dépassée (81 % contre 69 %), la listeria (70 % contre 53 %), les acides gras trans (63 % contre 46 %) et les produits alimentaires d'imitation (75 % contre 60 %).

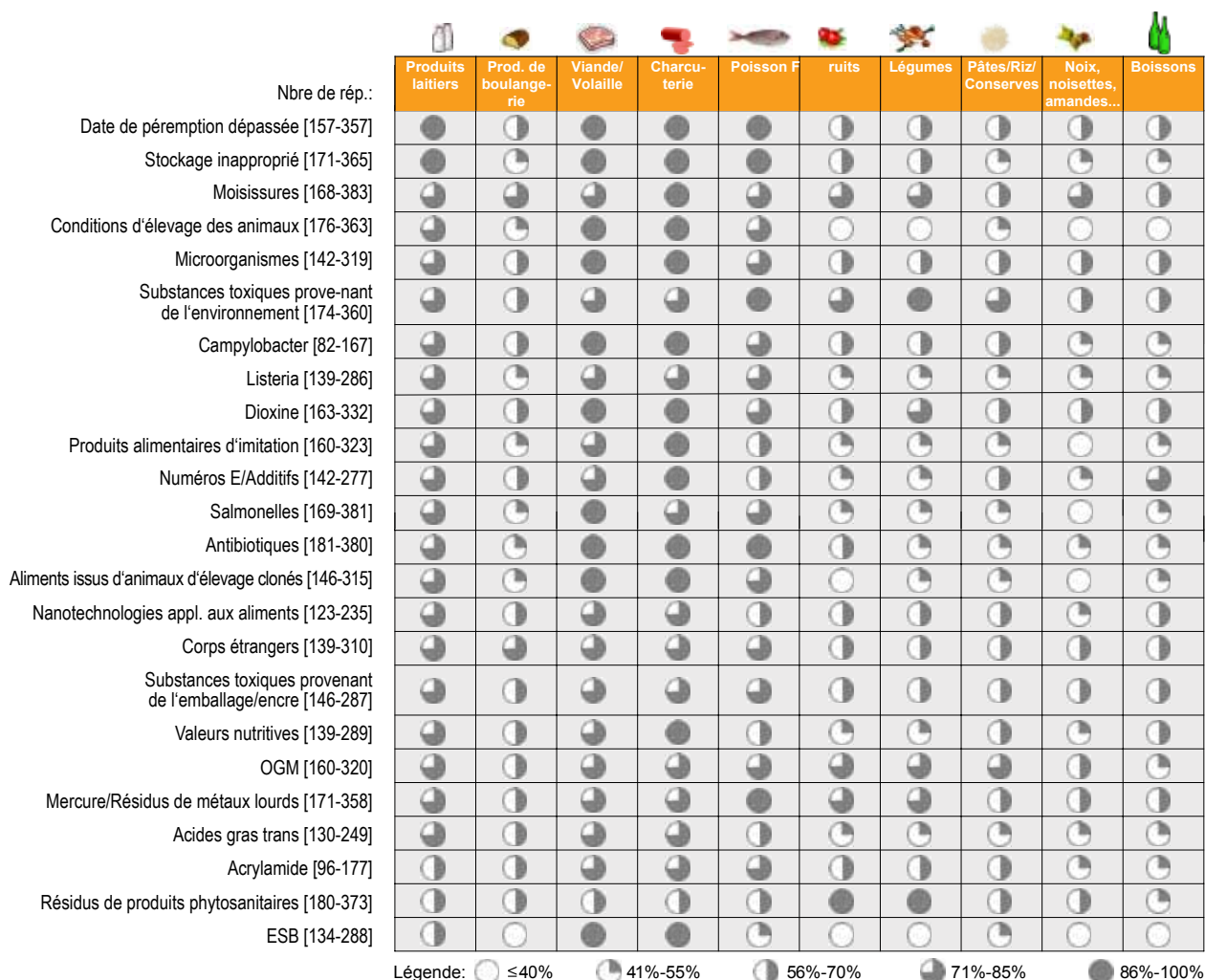
En revanche, les Alémaniques sont plus sensibles aux résidus de produits phytosanitaires (79 % contre 59 %) et aux nanotechnologies appliquées aux aliments (51 % contre 35 %).

4.10 La date de péremption, un sujet de préoccupation majeur

Question 13: Lorsque vous achetez du/de la/des ..., dans quelle mesure êtes-vous préoccupé(e) par les sujets suivants?

Base: [] personnes interrogées

Groupe cible: Personnes ayant acheté les produits au cours du dernier mois et qui sont assez voire très préoccupées par les sujets cités.



Cette question n'a été posée que pour les facteurs cités comme sujet de préoccupation.

4.11 Principaux sujets de préoccupation par groupe de produits

Il s'agissait ici de comprendre ce qui préoccupe particulièrement les consommateurs suisses en prenant séparément les principaux groupes de produits.

Produits laitiers: 90 % des personnes interrogées ont cité la date de péremption et presque autant le stockage. Viennent ensuite, ex aequo avec 83 %, les moisissures, les conditions d'élevage des animaux, les microorganismes et les substances toxiques provenant de l'environnement.

Produits de boulangerie: 77 % des sondés se disent préoccupés par les moisissures, 71 % par les corps étrangers et 70 % par la date de péremption.

Viande/Volaille: la date de péremption, le stockage, les conditions d'élevage et les antibiotiques ont été cochés par plus de 90 % des personnes interrogées.

Charcuterie: 93 % des sondés se disent préoccupés par la date de péremption et environ 90 % par les antibiotiques, l'ESB et les conditions d'élevage.

Poisson: la date de péremption et le stockage sont des sujets de préoccupation pour 94 % des personnes interrogées, le mercure et autres résidus de métaux lourds pour 92 %, les substances toxiques provenant de l'environnement pour 89 %.

Fruits et légumes: les résidus de produits phytosanitaires et les substances toxiques de l'environnement inquiètent particulièrement 85 à 87 % des sondés.

Pâtes, riz, conserves: avec 72 % chacun, les sujets les plus préoccupants sont les organismes génétiquement modifiés et les substances toxiques provenant de l'environnement.

Noix, noisettes, amandes, etc.: les moisissures sont citées par près de trois quarts des consommateurs.

Boissons: les numéros E/additifs et les valeurs nutritives préoccupent respectivement 71 et 70 % des consommateurs.

4.12 Principaux groupes de produits par sujet de préoccupation

Les **moisissures** sont citées pour tous les groupes de produits, en particulier pour la charcuterie (86 %), les produits laitiers (83 %) et la viande/volaille (79 %).

Aux yeux des consommateurs, les **salmonelles** sont particulièrement inquiétantes dans la viande/volaille (89 %), la charcuterie (81 %), les produits laitiers (78 %) et le poisson (également 78 %).

Le **mercure** et autres **résidus de métaux lourds** sont surtout associés au poisson (92 %).

88 % des sondés se disent préoccupés par un **stockage inapproprié** du poisson, de la viande/volaille, de la charcuterie et des produits laitiers. Le stockage des noix, noisettes, amandes, etc. est moins préoccupant, puisque seuls 42 % des personnes interrogées s'en soucient.

La **date de péremption dépassée** est citée par 90 % des consommateurs achetant du poisson, de la viande/volaille, de la charcuterie et des produits laitiers.

Les **résidus de produits phytosanitaires** dans les fruits et les légumes inquiètent 86 % des sondés.

Les **organismes génétiquement modifiés** sont un sujet d'inquiétude pour plus de 79 % des consommateurs qui achètent de la viande/volaille, de la charcuterie, des fruits et des légumes ainsi que pour trois quarts de ceux qui achètent des produits laitiers et du poisson.

S'agissant des **produits alimentaires d'imitation**, 80 % des personnes interrogées ont coché la charcuterie et la viande/volaille et presque autant les produits laitiers.

Les **aliments issus d'animaux d'élevage clonés** sont inquiétants dans les domaines de la viande/volaille et de la charcuterie pour 88 % des sondés et dans celui des produits laitiers pour 77 % d'entre eux.

Avec 91 %, ce sont les **antibiotiques** dans la viande/volaille et la charcuterie qui suscitent la plus grande inquiétude. 87 % des consommateurs ont peur qu'il y ait des traces d'antibiotiques dans le poisson et 79 % dans les produits laitiers.

Les acides **gras trans** sont surtout inquiétants dans la charcuterie (82 %), dans la viande/volaille (73 %) et dans les produits laitiers (73 %). Avec 41 %, ce sont les noix, noisettes, amandes, etc. qui suscitent le moins d'inquiétude.

Du point de vue des **valeurs nutritives**, 86 % des personnes interrogées expriment leur inquiétude pour la charcuterie, 76 % pour les produits laitiers, 71 % pour la viande/volaille et 70 % pour les boissons. Les légumes et les fruits posent le moins de problèmes avec respectivement 44 et 41 %.

La **dioxine** inquiète surtout dans la viande/volaille (87 %), dans la charcuterie (86 %), dans le poisson (81 %) et dans les produits laitiers (78 %). Les boissons ainsi que les noix, noisettes, amandes, etc. sont les groupes de produits les moins cités.

Les consommateurs jugent les **numéros E/additifs** inquiétants dans la charcuterie (89 %), dans les produits laitiers (79 %) ainsi que dans la viande/volaille (76 %). Plus de 50 % ont même cité les fruits et les légumes.

Si les **microorganismes** sont un sujet d'inquiétude omniprésent, les produits les plus sensibles aux yeux de plus de 80 % des consommateurs sont ceux d'origine animale comme la viande/volaille, la charcuterie, le poisson et les produits laitiers. Les moins sensibles sont les boissons, citées par seulement 57 % des sondés.

S'agissant des **corps étrangers**, les produits qui suscitent le plus d'inquiétude sont la charcuterie (84 %), la viande/volaille (78 %) ainsi que le poisson (77 %) suivis, avec plus de 60 %, par les fruits, les légumes et les boissons.

La **listeria** est surtout inquiétante dans les produits laitiers (81 %), dans la viande/volaille (80 %) et dans la charcuterie (79 %). Les produits les moins cités à cet égard sont les noix, noisettes, amandes, etc. Même chose pour les **campylobacter**. Ces bactéries sont par contre jugées inquiétantes par plus de 80 % des personnes interrogées dans les produits d'origine animale comme la charcuterie, la viande/volaille, le poisson et les produits laitiers.

Plus de 70 % des sondés se posent des questions sur l'**acrylamide** dans la charcuterie, dans la viande/volaille et dans le poisson. Là aussi, les noix, noisettes, amandes, etc. sont jugées moins sensibles; ce sont les produits les moins souvent associés à l'acrylamide.

Les **nanotechnologies** inquiètent plus de 50 % des personnes interrogées. Tous les groupes de produits sont concernés, charcuterie (81 %), viande/volaille (77 %) et produits laitiers (77 %) en tête.

Autre sujet d'inquiétude omniprésent, les **substances toxiques provenant de l'environnement**. Les produits les plus cités sont le poisson et les légumes avec respectivement 89 et 88 %. Les boissons, quant à elles, ont été cochées par deux bons tiers des sondés.

Plus de 50 % des sondés sont préoccupés par les **substances toxiques provenant de l'emballage/encre**, tous groupes de produits confondus. Mais ce sont le poisson (81 %) et la charcuterie (80 %) qui arrivent en tête.

L'**ESB** inquiète près de 90 % des consommateurs de charcuterie et de viande/volaille.

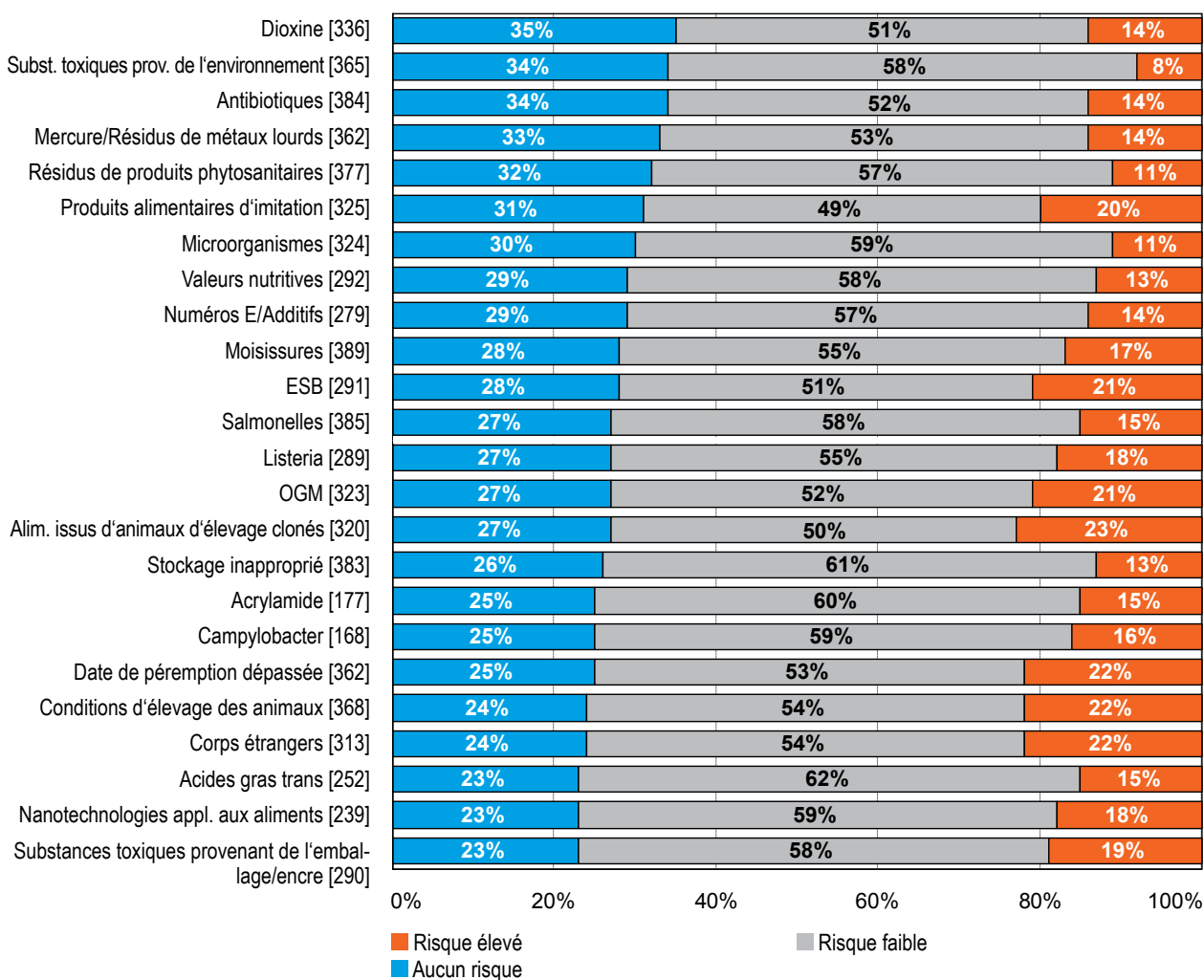
Les **conditions d'élevage des animaux**, enfin, sont surtout citées en rapport avec la viande/volaille (92 %), la charcuterie (89 %) et les produits laitiers (84 %).

4.13 La dioxine comme premier facteur de risque

Question 14: Comment évaluez-vous le risque que constituent ces facteurs pour votre santé en 2011?

Base: [] personnes interrogées

Groupe cible: Personnes assez voire très préoccupées par ces sujets.



Plus de 65 % des personnes interrogées jugent faible à inexistant le risque que constituent les différents facteurs cités pour leur santé en 2011.

Avec 35 % de risque élevé, la dioxine arrive en tête, même si les écarts entre les différents facteurs proposés ne sont pas significatifs.

Des différences sont à relever entre régions linguistiques. 41 %

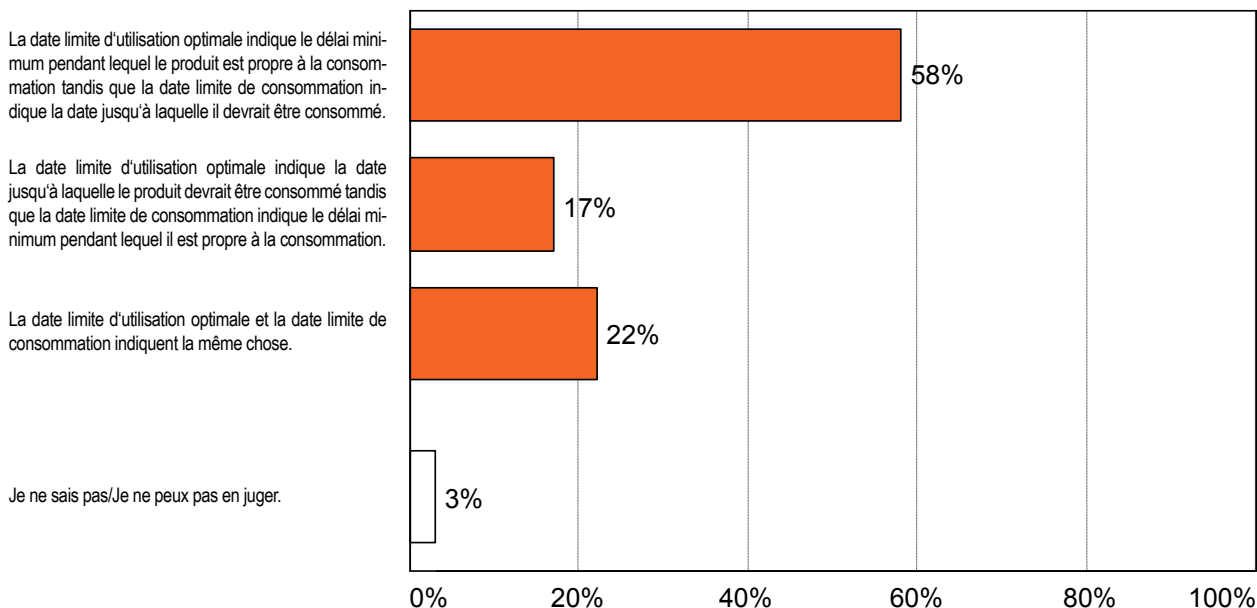
des Romands jugent le risque élevé pour les valeurs nutritives contre 25 % des Alémaniques. Le rapport est de 31 % contre 19 % pour la date de péremption et les conditions d'élevage des animaux. 34 % des Romands citent le stockage inapproprié. En Suisse alémanique, seule une personne sur cinq partage cet avis.

A noter également des différences entre les sexes. Les substances toxiques provenant de l'environnement, par exemple, inquiètent beaucoup plus les femmes que les hommes: les premières sont 39 % à juger le risque élevé contre 27 % pour les seconds.

4.14 Date limite d'utilisation optimale ≠ date limite de consommation

Question 15: Parmi les affirmations suivantes, laquelle est juste selon vous?

Base: 506 personnes interrogées



Près de deux tiers des personnes interrogées font la différence entre date limite d'utilisation optimale et date limite de consommation et ont répondu correctement à la question: la date limite d'utilisation optimale indique le délai minimum pendant lequel le produit est propre à la consommation tandis que la date limite de consommation indique la date jusqu'à laquelle il devrait être consommé. Les générations plus âgées sont mieux informées à cet égard que les jeunes: deux tiers des plus de 30 ans ont répondu juste contre 48 % des moins de 30 ans.

Une personne sur cinq estime qu'il n'y a pas de différence entre date limite d'utilisation optimale et date limite de consommation. Les moins de 30 ans sont un tiers à l'affirmer contre 20 % chez les plus de 30 ans.

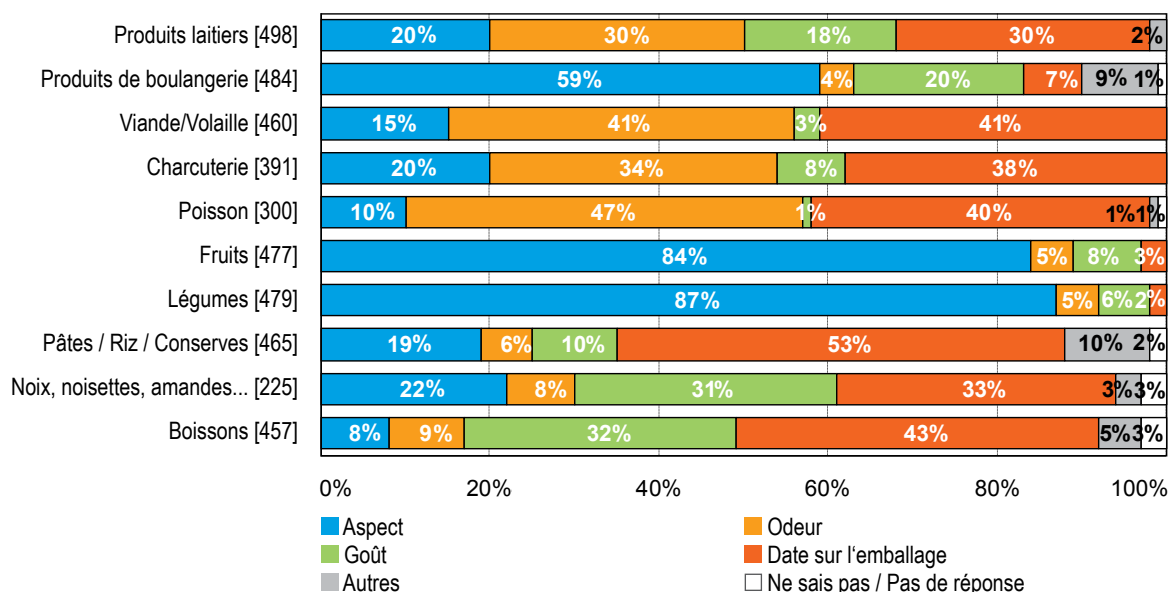
Un quart des Romands pensent que la date limite d'utilisation optimale indique la date jusqu'à laquelle le produit devrait être consommé tandis que la date limite de consommation indique le délai minimum pendant lequel il est propre à la consommation, ce qui est faux. Parmi les Alémaniques, 14 % ont coché cette réponse.

4.15 Les hommes font confiance à leur odorat, les femmes à la date de péremption

Question 16: Quels sont les principaux critères vous permettant de juger si les produits suivants sont encore propres à la consommation ou de décider quand ils doivent être jetés?

Base: [] personnes interrogées

Groupe cible: Personnes ayant acheté les aliments cités au cours du dernier mois



La plupart des consommateurs jugent les fruits et les légumes d'après leur aspect pour savoir s'ils sont encore propres à la consommation. Près de deux tiers font de même pour le pain.

S'agissant de pâtes, de riz et de conserves, les sondés sont une bonne moitié à se fier à la date limite d'utilisation optimale figurant sur l'emballage.

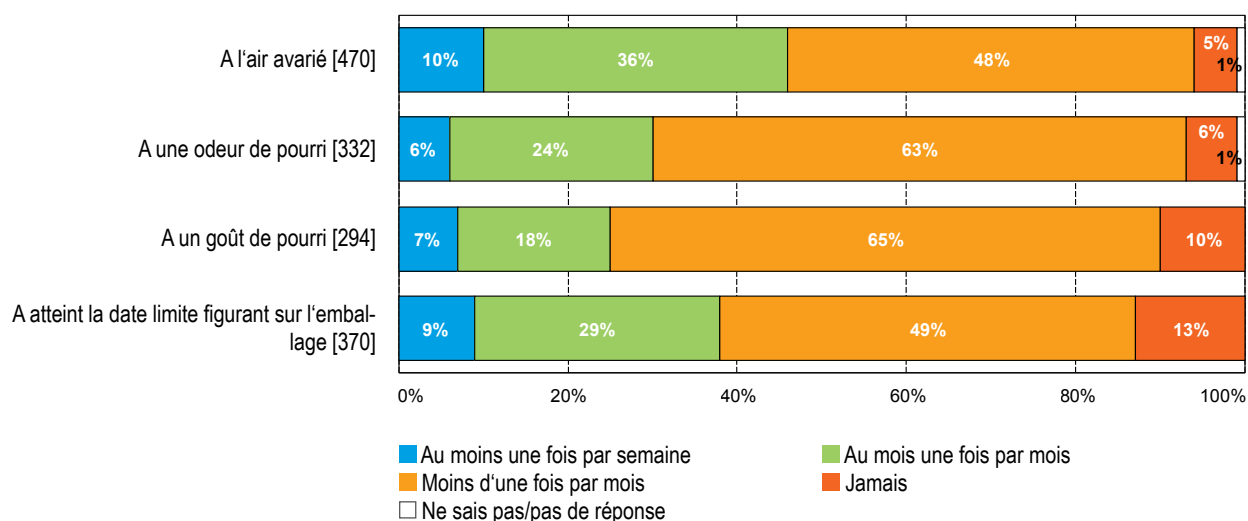
Pour le poisson, la viande/volaile, la charcuterie et les produits laitiers, un bon tiers des personnes interrogées font confiance à la date sur l'emballage ainsi qu'à l'odeur. Le goût remplace l'odeur dans des proportions similaires pour les noix, noisettes, amandes, etc. et les boissons.

46 % des hommes contre 37 % des femmes jugent la viande/volaile d'après son odeur. Avec 44 %, le critère principal de ces dernières est la date sur l'emballage, contre 38 % chez les hommes.

En Suisse romande, une bonne moitié des sondés jettent les boissons lorsqu'elles sont périmées. Ils sont 41 % à en faire autant en Suisse alémanique.

4.16 Les jeunes jettent davantage que leurs aînés

Question 17: A quelle fréquence jetez-vous des aliments sur la base des critères mentionnés précédemment?
Base: [] personnes interrogées
Groupe-cible: personnes qui estiment d'après les critères suivants qu'un aliment doit être éliminé ou non.



De manière générale, les aliments sont plus souvent jetés parce qu'ils ont l'air avarié que parce qu'ils ont une odeur ou un goût de pourri. Autre critère plus important que l'odeur, la date limite figurant sur l'emballage.

Une bonne moitié des moins de 30 ans qui appliquent les critères ci-dessus pour juger si les aliments sont encore propres à la consommation jettent des produits périmés au moins une fois par mois, ce qui n'est le cas que pour 37 % des 30-49 ans. 38 % des jeunes consommateurs font tous les mois le tri dans leur garde-manger en se fiant à leur odorat alors que leurs aînés ne sont qu'un tiers.

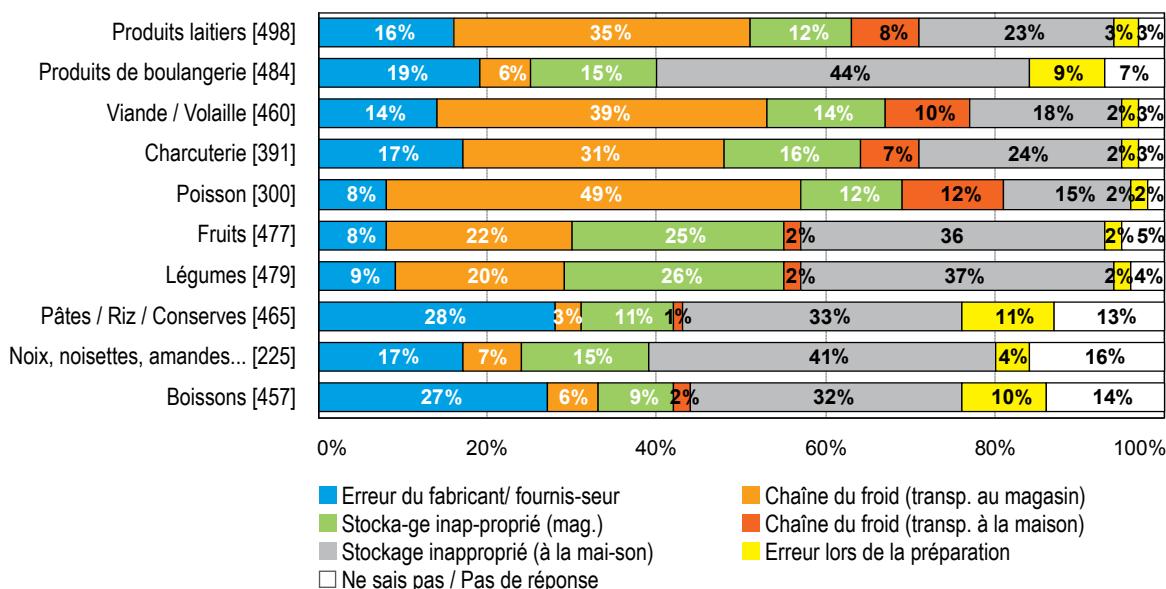
Près de la moitié des sondés jettent au moins une fois par mois des aliments qui ont l'air avarié et 38 % des produits périmés.

4.17 Mal stocké, bien préparé

Question 18: Intéressons-nous maintenant à la sécurité des aliments depuis leur production jusqu'à leur consommation et aux problèmes qu'il pourrait y avoir aux différents niveaux de la chaîne, par exemple à la fabrication, au magasin ou chez vous. A quel niveau, à votre avis, se situe le plus grand risque pour la santé?

Base: [] personnes interrogées

Groupe cible: Personnes ayant acheté les aliments cités au cours du dernier mois



Il s'agissait ici de savoir à quelle étape de la chaîne, depuis la production des aliments jusqu'à leur consommation, les sondés situent le plus grand risque pour leur santé. Pour ce qui concerne les produits laitiers d'abord, 35 % pensent que le transport non réfrigéré jusqu'au magasin constitue le plus grand risque. Les proportions sont similaires pour la viande/volaille (39 %), la charcuterie (31 %) et le poisson (49 %). Les plus de 50 ans sont plus nombreux que les 30-49 ans à craindre une erreur du fabricant ou du fournisseur. En revanche, à 39 % contre un quart, les seconds jugent le risque d'erreur lors du transport au magasin nettement plus élevé que les premiers.

Dans les domaines des produits de boulangerie, des noix, noisettes, amandes, etc., des légumes et des fruits, le plus grand risque pour la santé réside pour les sondés dans le stockage, inapproprié ou trop long, des aliments à la maison.

S'agissant de produits frais comme les fruits et les légumes, un sondé sur quatre affirme que le stockage inapproprié en magasin

constitue le plus grand risque. 33 % des Romands partagent cet avis, contre 23 % des Alémaniques.

Enfin, pour ce qui concerne les pâtes, le riz, les conserves et les boissons, les étapes les plus critiques sont le stockage, inapproprié ou trop long, à la maison ainsi que la fabrication. L'erreur du fabricant ou du fournisseur est surtout citée en Suisse alémanique: pour un tiers des sondés outre-Sarine, le plus grand danger vient de là. Les Romands ne sont que 18 % à partager cet avis. Les mêmes différences peuvent être relevées dans le domaine des produits laitiers et, de manière générale, dans tous les autres.

Pour 23 % des hommes mais seulement 14 % des femmes, la viande/volaille court le plus de risques lors de son stockage, inapproprié ou trop long, à la maison.

De l'avis de 55 % des 30-49 ans, le problème du poisson se situe au niveau de son transport jusqu'au magasin. Parmi les moins de 30 ans, 35 % sont du même avis. Le pourcentage s'élève à 48 % chez les plus de 50 ans.

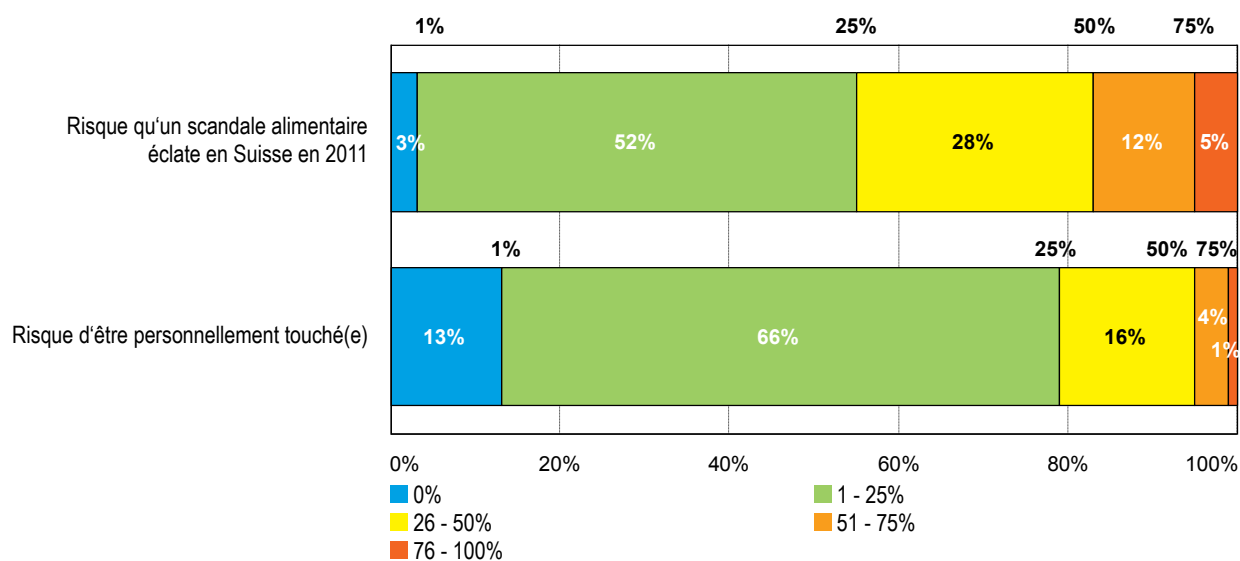
Les jeunes générations sont plus enclines à penser que les produits sont mal stockés à la maison.

4.18 Une épée de Damoclès au-dessus de l'assiette

Question 19: Comment évaluez-vous le risque qu'un scandale alimentaire éclate en Suisse en 2011?

Question 21: Comment évaluez-vous le risque d'être vous-même touché(e) par un scandale alimentaire éclatant en Suisse en 2011?

Base: 506 personnes interrogées



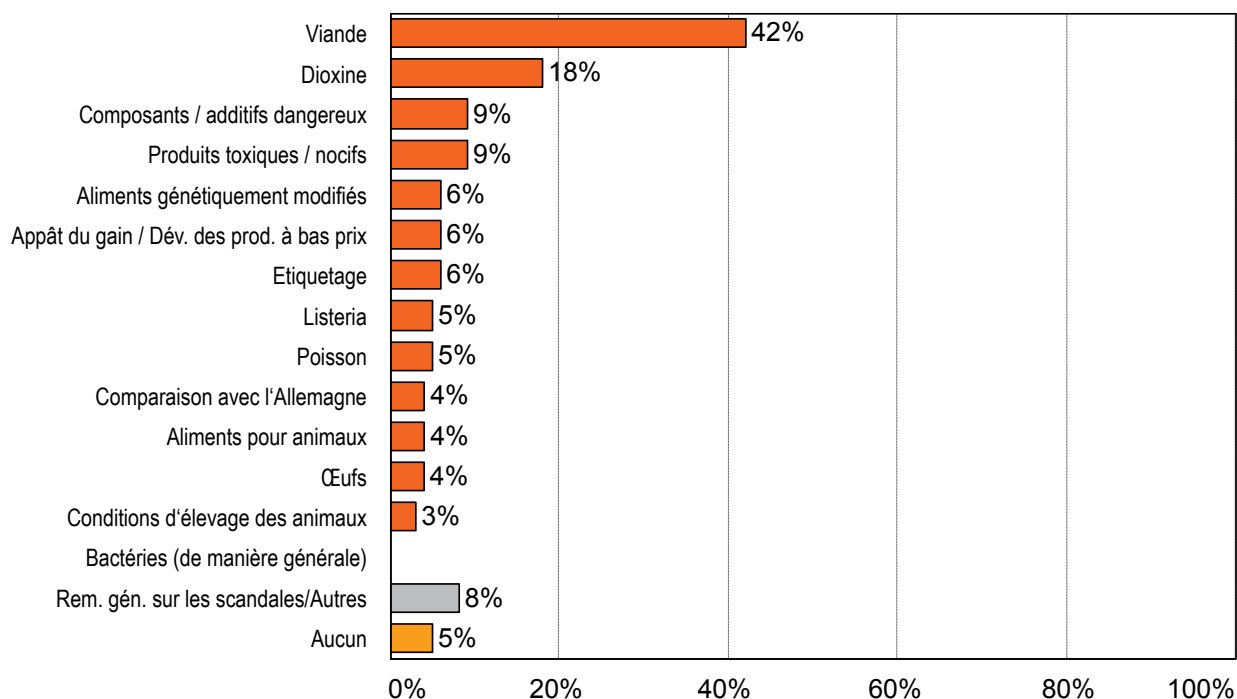
Un peu plus de la moitié des personnes interrogées estiment que le risque qu'un scandale alimentaire éclate en Suisse en 2011 se situe entre 1 et 25 %. Pour une minorité des sondés, dont sensiblement plus de femmes que d'hommes (8 % contre 3 %), il se situe entre 76 et 100 %.

3 % pensent qu'il n'y aura pas de scandale alimentaire en 2011 et 13 % jugent nul le risque d'être personnellement touché.

4.19 Viande contaminée et scandale à la dioxine

Question 20: Vous évaluez à plus de 50 % le risque de scandale alimentaire en Suisse. Quel sera l'objet de ce scandale selon vous?

Base: 86 personnes interrogées / Critères cités dans au moins 3% des réponses



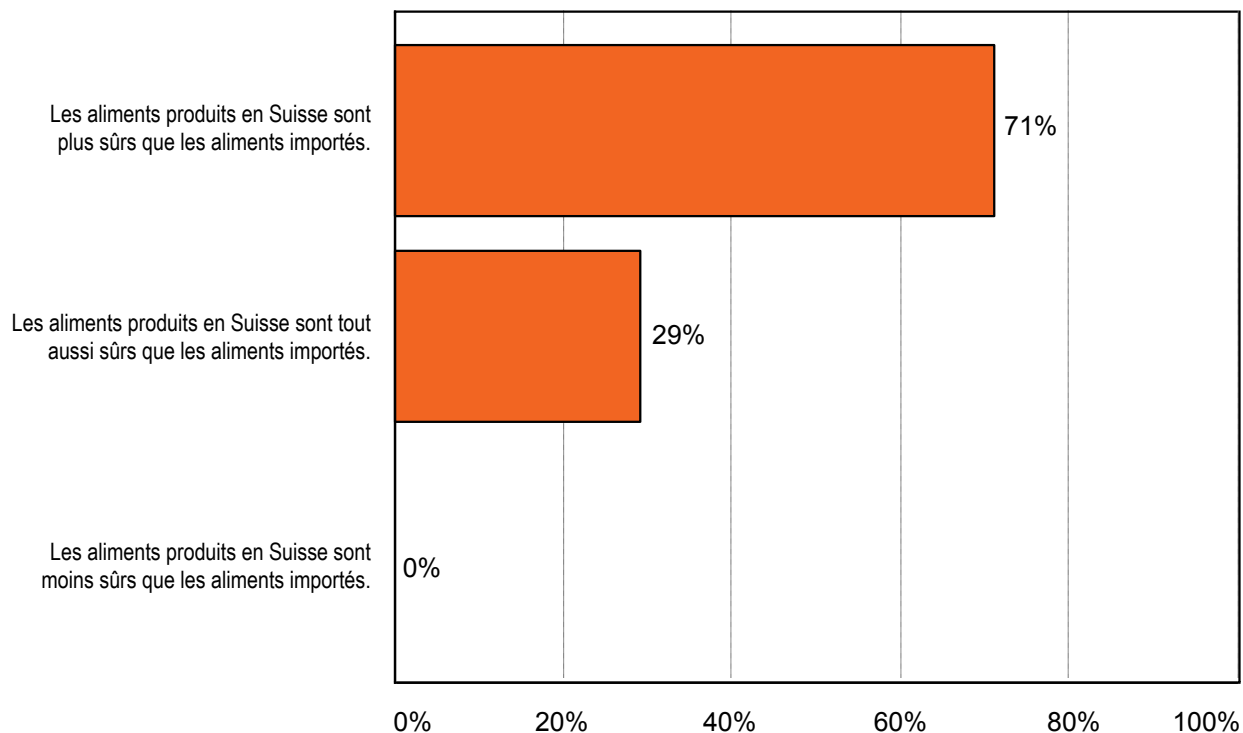
Cette question non assistée a été posée à toutes les personnes ayant estimé à plus de 50 % le risque qu'un scandale alimentaire éclate en Suisse en 2011. La base restreinte ne permet toutefois pas de dégager des réponses représentatives.

Ce que l'on peut dire, c'est que 42 % de ces personnes, c'est-à-dire la majorité, prévoient un scandale dans la filière viande et 18 % un scandale à la dioxine.

4.20 Les producteurs suisses ont la confiance des consommateurs

Question 22: Parmi les affirmations suivantes, laquelle est juste selon vous?

Base: 506 personnes interrogées



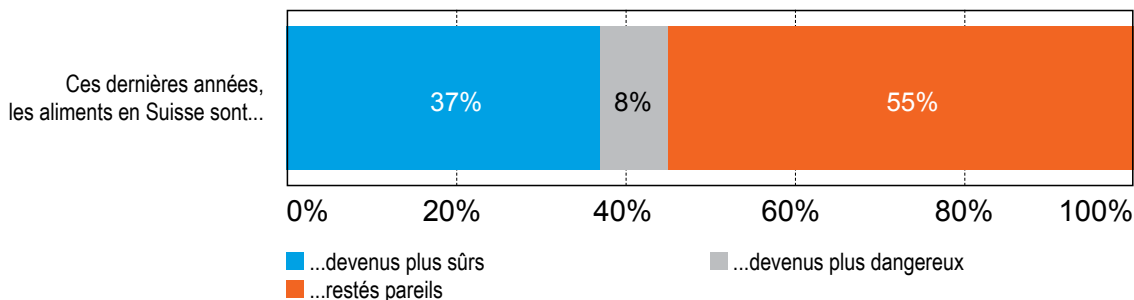
Plus de 70 % des personnes interrogées pensent que les aliments produits en Suisse sont plus sûrs que les aliments importés. 75 % des Alémaniques contre 59 % des Romands font davantage confiance aux producteurs suisses qu'aux producteurs étrangers. Dans le même temps, les Romands sont beaucoup plus nombreux que les Alémaniques (41 % contre 25 %) à penser que les aliments produits en Suisse sont tout aussi sûrs que les aliments importés.

Par contre, personne n'affirme que les aliments produits en Suisse sont moins sûrs que les aliments importés.

4.21 Les générations plus âgées trouvent que les aliments sont devenus plus sûrs

Question 23: Parmi les affirmations suivantes, laquelle est juste selon vous?

Base: 506 personnes interrogées



Il a été demandé aux participants d'apprécier l'évolution de la sécurité des aliments en Suisse au cours des dernières années. Plus de la moitié d'entre eux sont d'avis qu'elle n'a pas changé. 37 % trouvent qu'elle s'est améliorée. Parmi les 8 % qui pensent le contraire, c'est-à-dire que les aliments sont devenus plus dangereux, les femmes sont plus nombreuses que les hommes (11 % contre 5 %).

Avec 49 %, ce sont surtout les plus de 50 ans qui estiment que les aliments sont devenus plus sûrs en Suisse ces dernières années. Chez les 30-49 ans, un tiers des sondés partagent cet avis et chez les moins de 30 ans, 36 %.

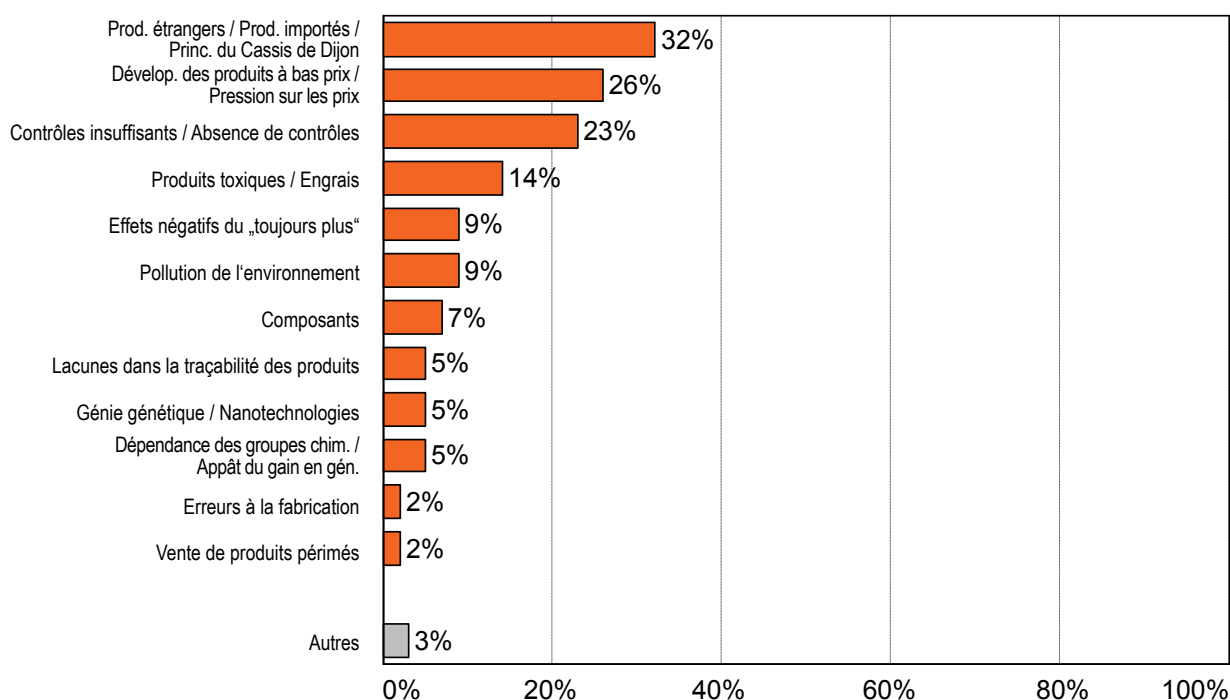
Là aussi, la barrière des röstis se fait sentir. 78 % des Romands considèrent qu'en matière de sécurité des aliments les choses n'ont guère changé ces dernières années et 15 % ont le sentiment que les aliments sont devenus plus sûrs. Il en va tout autrement en Suisse alémanique, où 47 % des sondés n'ont noté aucune évolution au cours des dernières années tandis que 44 % ont constaté une amélioration.

4.22 Importations, produits à bas prix et manque de contrôles expliquent pourquoi les aliments sont devenus plus dangereux aux yeux de certains

Question 24: Pourquoi, selon vous, les aliments sont-ils devenus plus dangereux en Suisse?

Base: 43 personnes interrogées

Groupe cible: Personnes ayant répondu que les aliments sont devenus plus dangereux en Suisse (F23)



Il a été demandé aux personnes ayant répondu à la question précédente que les aliments étaient devenus plus dangereux en Suisse ces dernières années pourquoi, selon eux, la situation s'était détériorée. Cette question non assistée n'ayant été posée qu'à 43 personnes, les réponses données ne sont pas représentatives.

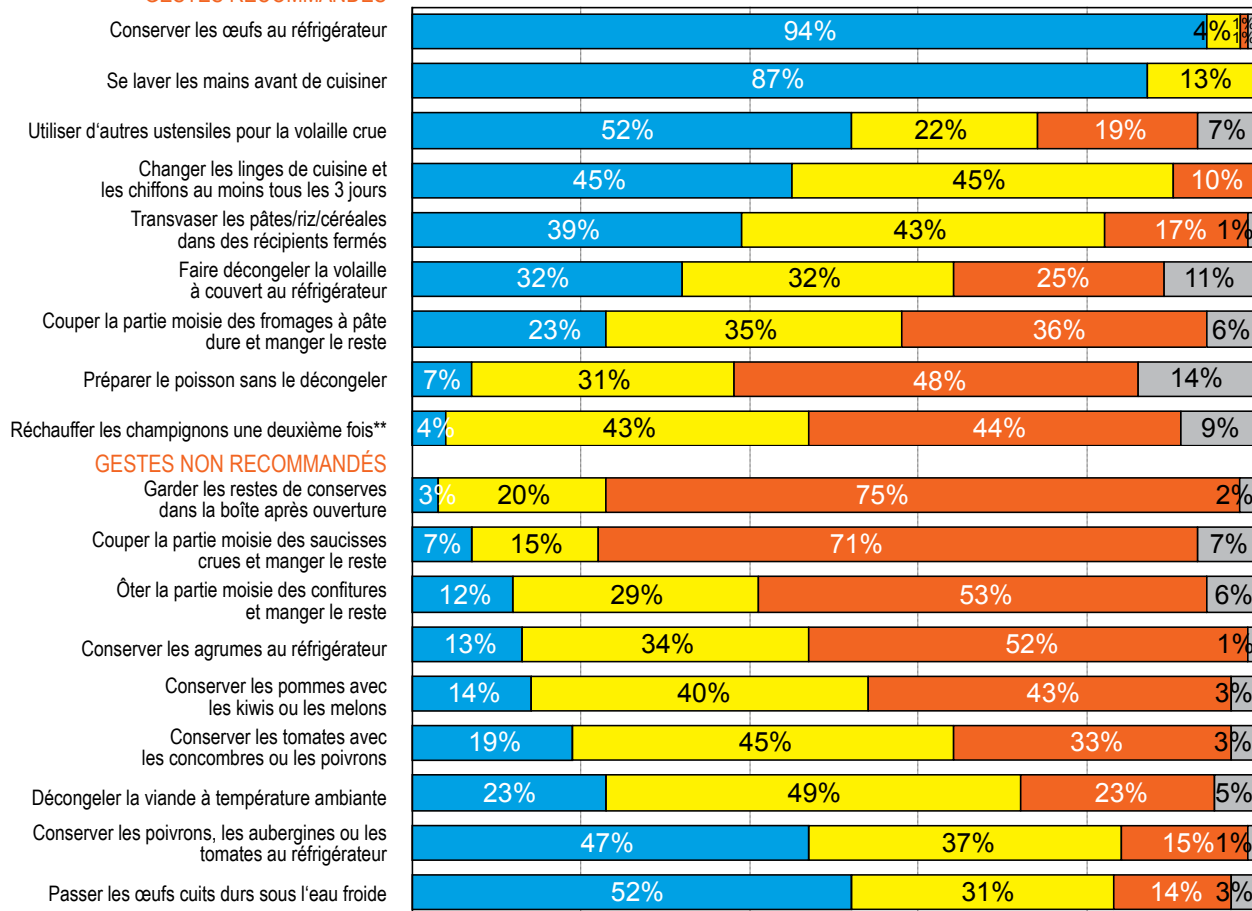
Ce que l'on peut dire, c'est que les premiers facteurs cités pour expliquer la baisse de la sécurité des aliments en Suisse sont la production étrangère et la libéralisation des importations, talonnées par le développement des produits à bas prix et le manque de contrôles.

4.23 Il faut se laver les mains avant de cuisiner

Question 25: A quelle fréquence effectuez-vous les gestes suivants?*

Base: 506 personnes interrogées

GESTES RECOMMANDÉS



Toujours

Jamais

Parfois

Ne consomme pas cet aliment

* Les sondés ne disposaient d'aucune recommandation pour les guider dans leur choix.

** Réchauffer un plat contenant des champignons ne pose pas de problème en soi mais n'est pas non plus expressément conseillé.

4.23.1 Gestes recommandés

Pour connaître les habitudes des Suisses en matière d'hygiène en cuisine et de préparation/conservation des aliments, un certain nombre de gestes courants ont été passés en revue. Les premières questions ont porté sur les gestes recommandés. L'enquête révèle ainsi que 94 % des sondés conservent toujours les œufs au réfrigérateur et qu'ils sont tout de même 87 % à se laver systématiquement les mains avant de faire la cuisine. Une bonne

moitié d'entre eux utilisent toujours d'autres ustensiles pour préparer la volaille crue, veillant donc à ce que celle-ci n'entre pas en contact avec d'autres aliments.

47 % réchauffent parfois ou toujours les champignons et 38 % prépare parfois ou toujours le poisson sans le décongeler. Ils sont un peu moins nombreux (un bon tiers) à faire toujours décongeler la volaille à couvert au réfrigérateur. Par ailleurs, 23 % des sondés semblent savoir que les moisissures ne traversent pas les fromages à pâte dure: ils coupent la partie moisie et mangent le reste.

Plus les Suisses avancent en âge, plus ils pensent à changer les linges de cuisine et les chiffons tous les trois jours au plus tard: les plus de 50 ans sont 54 % à y penser, les 30-49 ans 44 % et les moins de 30 ans un tiers. Au total, 45 % des ménages suisses renouvellent les linges et chiffons à la fréquence recommandée.

Lorsqu'il s'agit de préparer de la volaille, la gent féminine et les plus de 30 ans savent s'y prendre. 58 % des femmes, mais seulement 45 % des hommes, utilisent toujours pour la volaille crue des ustensiles séparés. Les plus de 30 ans sont plus nombreux à faire décongeler la volaille comme il se doit, c'est-à-dire à couvert et au réfrigérateur. 31 % des 30-49 ans voire 40 % des plus de 50 ans suivent cette règle tandis que les moins de 30 ans ne sont que 20 % à s'y tenir de manière systématique.

Si le lavage des mains est un rituel immuable dans toute la Suisse, la Suisse romande mène la danse: en effet, les Romands sont 93 % à se laver systématiquement les mains avant de se mettre aux fourneaux contre 85 % des Alémaniques.

4.23.2 Gestes non recommandés

Les gestes non recommandés sont ceux qui nuisent à la santé ou qui altèrent la qualité des produits. L'enquête révèle, par exemple, que trois quarts des sondés savent qu'il ne faut pas garder les restes de conserves dans la boîte après ouverture. Ils sont presque autant à toujours jeter les saucisses crues plutôt que de couper la partie moisie et de manger le reste.

De même, une bonne moitié des sondés n'auraient pas l'idée d'ôter la partie moisie des confitures et de manger le reste. Ils sont à peu près autant à ne pas conserver au réfrigérateur les agrumes, réputés sensibles au froid. 56 % des Alémaniques et 52 % des Romands préfèrent les garder à température ambiante.

La majorité des personnes interrogées passent les œufs durs sous l'eau froide alors que cette pratique est déconseillée car l'intérieur, stérile, de l'œuf risque d'être contaminé par des germes venus de

l'extérieur. 52 % des sondés le font pourtant systématiquement, en particulier les plus de 50 % (63 %). Les 30-49 ans ne sont plus que 51 % et les moins de 30 ans 38 %.

Près de la moitié des consommateurs ne savent pas qu'il ne faut pas réfrigérer les poivrons, les aubergines ou les tomates sous peine de voir leur goût s'altérer: ils sont 47 % à conserver les solanacées au réfrigérateur.

43 % des sondés ne conservent jamais les pommes avec les kiwis ou les melons et ils ont raison. Car l'acide malique libéré par les pommes accélère le mûrissement des autres fruits, melons et kiwis notamment.

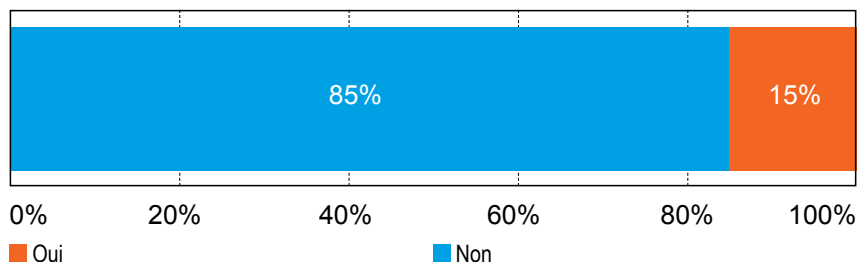
Par ailleurs, il est déconseillé de faire décongeler la viande à température ambiante et c'est pourtant ce qu'ont l'habitude de faire 34 % des Romands et 20 % des Alémaniques.

Les Romands sont également considérablement plus nombreux que les Alémaniques (25 % contre 8 %) à ôter systématiquement la partie moisie des confitures et à manger le reste.

4.24 Les problèmes de santé en rapport avec les aliments consommés en Suisse sont rares

Question 33: Vous est-il arrivé d'avoir des problèmes de santé en rapport direct avec un aliment consommé en Suisse?

Base: 506 personnes interrogées

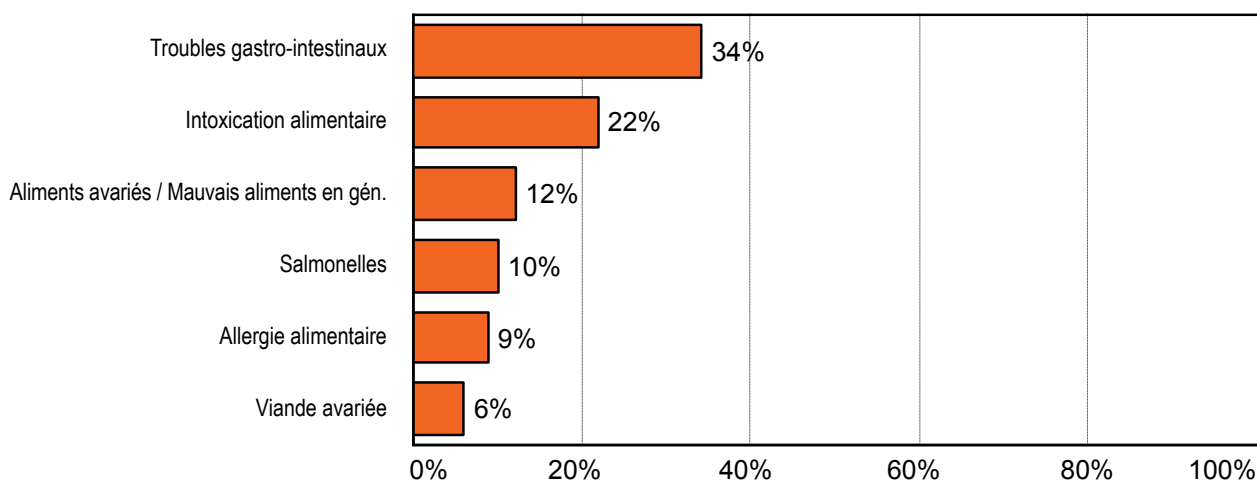


Dans un premier temps, il a été demandé aux participants s'il leur était arrivé d'avoir des problèmes de santé en rapport direct avec un aliment consommé en Suisse. 15 % d'entre eux ont répondu que oui. En Suisse romande, 22 % des sondés ont eu des ennuis contre seulement 13 % en Suisse alémanique.

Question 34: Si oui, lesquels?

Base: 78 personnes interrogées

Groupe cible: Personnes ayant eu des problèmes de santé en rapport direct avec un aliment consommé en Suisse



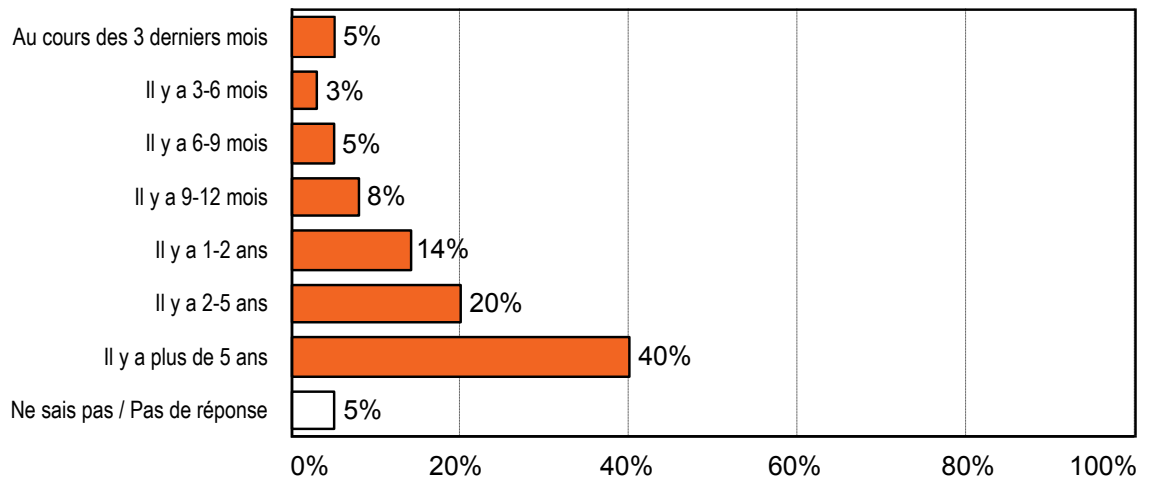
Dans un deuxième temps, les personnes ayant fait une mauvaise expérience ont eu à répondre à une question non assistée sur la nature des troubles ressentis. Comme cette question ne s'est adressée qu'à 78 personnes, les réponses ne sont pas représentatives.

Ce que l'on peut dire, c'est que les troubles gastro-intestinaux arrivent en tête (34 %), suivis par les intoxications alimentaires.

Question 35: A quelle époque?

Base: 78 personnes interrogées

Groupe cible: Personnes ayant eu des problèmes de santé en rapport direct avec un aliment consommé en Suisse



Dans deux tiers des cas, les faits remontent à deux ans voire plus. Dans 5 % des cas cependant, ils remontent aux trois derniers mois.

5. Résumé

5.1 L'étiquetage est primordial

Plus d'un tiers des sondés pensent que les aliments qu'ils consomment sont susceptibles de nuire à leur santé. Ils ont certes davantage peur d'un accident de voiture, de la maladie ou de la pollution, mais jugent le risque lié à l'alimentation sensiblement plus important que celui d'être victime d'un acte criminel.

30 % des sondés sont d'avis que la sécurité des aliments passe par l'étiquetage de leur provenance, de leur durée de conservation et des additifs. Par ailleurs, un quart d'entre eux soulignent l'importance des contrôles qualité, de la réglementation des importations et des directives bio. Pour une personne sur six, un aliment sûr est un aliment sans additifs nocifs.

5.2 Un prix élevé n'est pas un gage de fiabilité

Les femmes sont particulièrement sensibles aux dangers inhérents aux produits alimentaires. Deux tiers d'entre elles se préoccupent de la sécurité des aliments qu'elles achètent contre seulement la moitié des hommes.

Pour juger si un aliment est digne de confiance, les consommateurs se fient principalement à la fraîcheur de son aspect (91 %), à la date limite de conservation (81 %) et à sa provenance (75 %). 57 % font confiance à l'enseigne, près de la moitié au fabricant et au label de qualité. Seul un sondé sur six pense que les aliments chers sont plus sûrs.

5.3 Principales sources d'inquiétude: les moisissures et les salmonelles

La moitié des sondés sont inquiets des moisissures et des salmonelles susceptibles de se trouver dans les aliments qu'ils achètent, des résidus de métaux lourds comme le mercure ainsi que des contaminations à la dioxine. Environ 40 % d'entre eux sont préoccupés par les antibiotiques, les produits phytosanitaires, le stockage inapproprié, la date de péremption dépassée, les OGM, le clonage des animaux d'élevage et la listeria. Les Suisses se soucient surtout de la sécurité de la viande, de la volaille et du poisson qu'ils consomment.

5.4 Chaîne de production et de livraison: attention danger!

De manière générale, les jeunes générations se posent moins de questions sur la fiabilité des produits qu'ils achètent que les plus âgées. Les consommateurs qui se soucient de la sécurité des aliments sont aussi ceux qui préfèrent les produits en vrac aux pré-

emballés. Les personnes qui achètent la viande, la volaille et le fromage en service traditionnel privilégient le conseil à la clientèle.

D'après les personnes interrogées, les aliments dangereux pour la santé résultent de problèmes à différents niveaux de la chaîne de production et de livraison. S'agissant de produits laitiers, de viande, de volaille, de charcuterie et de poisson, le principal risque réside dans la rupture de la chaîne du froid lors du transport jusqu'au magasin. Par contre, pour les produits de boulangerie, les pâtes, le riz, les conserves, les noix, noisettes, amandes, etc., les boissons, les fruits et les légumes, c'est plutôt le stockage à la maison qui est mis en avant. Les fabricants sont moins souvent mis en cause, mais ils arrivent tout de même en deuxième position dans les domaines des produits de boulangerie, des pâtes, du riz, des conserves, des noix, noisettes, amandes, etc. et des boissons.

5.5 Les produits suisses jugés plus sûrs

Une personne sur six estime à plus de 50 % le risque qu'un scandale alimentaire éclate en Suisse en 2011, mais seulement une sur vingt craint d'être personnellement touchée. D'après les pronostics, il faudrait surtout s'attendre à un scandale dans la filière viande ou à un scandale à la dioxine.

Malgré ces craintes, seulement une personne sur douze a l'impression que la sécurité des aliments a baissé en Suisse ces dernières années. La principale raison invoquée est l'importation de produits étrangers. Les aliments produits en Suisse sont quant à eux jugés relativement sûrs. 71 % des sondés sont persuadés que les produits suisses sont plus sûrs que les produits importés. Seuls 15 % disent avoir eu des ennuis de santé, principalement des troubles gastro-intestinaux, en rapport avec un aliment consommé en Suisse.

5.6 Les Suisses sont prudents

Mais la sécurité des aliments est également menacée tout au bout de la chaîne, lors de leur stockage et de leur préparation à la maison. Fort heureusement, la population semble bien informée sur les questions importantes: 87 % des sondés se lavent les mains avant de cuisiner; trois quarts d'entre eux savent qu'il ne faut pas garder les restes de conserves dans la boîte après ouverture; près de deux tiers connaissent la différence entre date limite d'utilisation optimale et date limite de consommation. En outre, les aliments qui ont l'air avarié ou qui sont périmés sont souvent tout simplement jetés, par mesure de précaution.

6. Informations complémentaires

Coop Service spécialisé Diététique

Thiersteinallee 14, case postale 2550
4002 Bâle

E-mail: alimentation@coop.ch

Ligne d'information Coop: 0848 888 444

www.coop.ch/trendsalimentaires

Société Suisse de Nutrition (SSN)

Service d'information sur la nutrition NUTRINFO®

Schwarztorstrasse 87, case postale 8333

3001 Berne

Tél.: 031 385 00 08 (8h30–12h00)

E-mail: nutrinfo-d@sge-ssn.ch

www.sge-ssn.ch

Publication autorisée avec mention de la source: étude Coop
«Les tendances alimentaires sous la loupe – Manger? En toute
sécurité!», 2011.