

Synthèse de l'analyse portant sur le questionnaire consommateurs réalisé dans le cadre du PAT du Bassin d'Aurillac

Entre les mois de septembre et d'octobre, un questionnaire a été diffusé auprès de la population de la CABA afin de connaître les habitudes de consommation alimentaire et les attentes vis-à-vis de la démarche du PAT. Cette campagne a permis de réunir **436 retours d'enquête**. Bien que les résultats n'aient pas une valeur statistique, un tel niveau de participation à une enquête portée par la CABA a rarement été atteint. Ce niveau de participation marque un intérêt de la population pour un tel sujet et devrait nous permettre de dégager quelques tendances instructives pour la suite de la démarche du PAT.

Voici les résultats des participants :

Commune de résidence :

Les principaux répondants sont d'Aurillac à 50 % puis d'Arpajon à 8%, suivis des habitants d'Ytrac (7%), de Yolet (6,8 %) et de Vézac (5 %). Les habitants des autres communes de la CABA se situent entre 0,5% et 3%. 6% habitent hors CABA, 1% hors département.

Commune d'activité professionnelle :

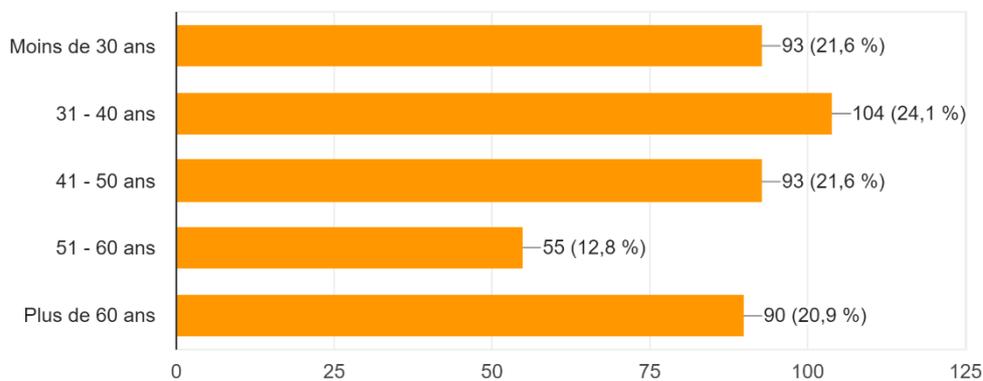
Les répondants travaillent très largement sur Aurillac (85,6%). Arpajon arrive en deuxième lieu d'activité professionnelle avec 4,3 %, puis Labrousse (2,4 %). Les autres communes de la CABA représentent chacune moins d'1%. Les répondants travaillant hors CABA (dans le département) représentent 2,4 %. 0,3 % travaillent hors département.

Tranche d'âge :

Toutes les tranches d'âge sont bien représentées avec une **petite majorité pour les 31-40 ans** (24,1 % des répondants alors qu'ils ne sont que 11% dans la population). Les 51 ans et plus sont quant à eux moins bien représentés (33,7 % de l'échantillon) comparativement à la population de la CABA (ils représentaient 46% de la population en 2018- Source INSEE). Ceci ne reflète donc pas tout à fait la population actuelle du territoire.

Dans quelle tranche d'âge êtes-vous ?

431 réponses



Pour information, voici la pyramide des âges de la population de la CABA (source INSEE- 2018) :

	%
Moins de 30 ans	30
30-40 ans	11
40-49 ans	13
50-59 ans	15
Plus de 60 ans	31

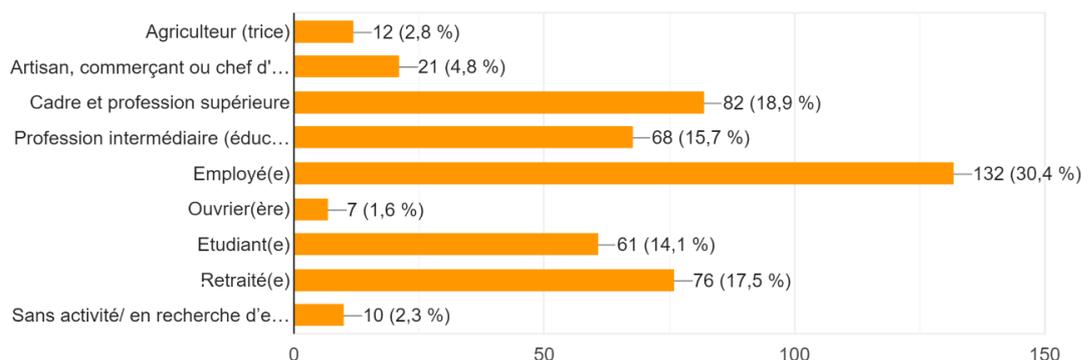
Composition du foyer :

Majoritairement le foyer des répondants se compose de 2 adultes (61 % des répondants) ; Une petite majorité d'entre eux a au moins 1 enfant (ils sont 55% parmi les foyers avec 2 adultes).

Catégorie socio-professionnelle :

Quelle est votre catégorie socio-professionnelle?

434 réponses



On a majoritairement des employés et en grande minorité des agriculteurs, ouvriers ou personnes sans activité. Les étudiants sont très bien représentés dans les enquêtes puisqu'ils représentent 14% de l'échantillon. Dans la population de la CABA ils sont moins de 3 %.

On note une surreprésentation des employés par rapport à la répartition constatée dans la population et une sous-représentation des cadres et professions intellectuelles supérieures ainsi que des ouvriers (Source INSEE – 2018) :

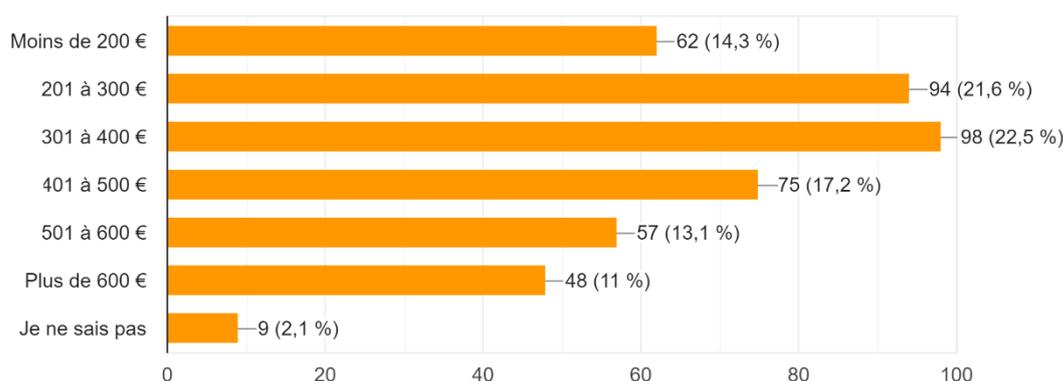
	%
Agriculteurs exploitants	1,3
Artisans. commerçants. chefs entreprise	3,3
Cadres et professions intellectuelles supérieures	5,4
Professions intermédiaires	13,9
Employés	17,4
Ouvriers	12,4
Retraités	32,5
Autres personnes sans activité professionnelle	13,8

L'échantillon n'est donc pas représentatif de la population d'un point de vue des catégories socio-professionnelles.

Budget alimentaire

À combien estimez-vous le budget mensuel de votre foyer dédié à l'alimentation (achats de produits alimentaires et restauration) ?

435 réponses



Comme constaté à l'échelle nationale, la fourchette du budget alloué à l'alimentation est large selon les répondants (à type de foyer égal). Le budget alimentaire se situe majoritairement entre 301 et 400 euros/ foyer / mois.

Le budget des personnes seules s'étend majoritairement entre moins de 200 euros et 400 euros. 38% d'entre elles se situe à moins de 200 euros, 35% entre 201 et 300 euros et 18% entre 301 et 400 euros

Les couples seuls dépensent majoritairement entre 301 et 500 euros quand les foyers de 3 personnes se situent sur un budget de la fourchette 301 et 400 euros. Les foyers de 4 personnes et plus sont majoritaires dans la tranche 501 à 600 euros.

En France, un couple seul dépense en moyenne 385€ par mois et un couple avec enfant(s) dépense en moyenne 506€/mois (en 2017 – Etude OpinionWay). Les résultats semblent démontrer qu'à travers cet échantillon de répondants, on se situe dans la moyenne nationale pour les couples seuls.

En revanche, on observe un budget moins élevé pour un couple avec enfant(s) parmi les enquêtés car 60% d'entre eux déclarent un budget inférieur ou égal à 500 euros/mois.

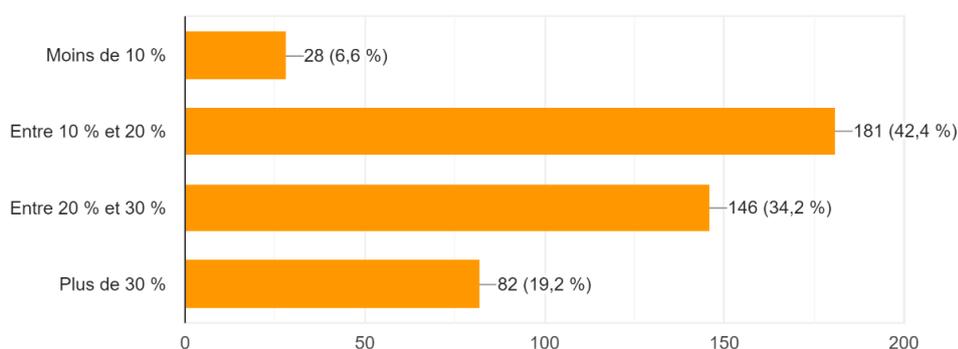
On ne note pas de lien entre catégorie socioprofessionnelle et budget alimentaire sauf pour les étudiants qui sont majoritaires (59% des répondants) à avoir un budget à moins de 200 euros. En effet, 78 % des étudiants sont concernés. Nous pouvons faire un lien avec le taux de pauvreté relevé sur le territoire (données INSEE 2017). A savoir que le taux de pauvreté des moins de 30 ans est de 20,1 % sur la CABA contre 10,9% tout âge confondu. A l'échelle de la France ces chiffres sont de 23,4% pour les moins de 30 ans contre 15% tout âge confondu.

Les budgets des étudiants sont néanmoins à relativiser car ceux-ci peuvent bénéficier de repas à prix modestes (par exemple le repas à 1 euro proposé par le CROUS pour les boursiers et non boursiers sous conditions), ce qui peut peut-être aussi expliquer le faible budget.

Part du budget consacrée à l'alimentation :

Quelle part de votre budget consacrez-vous à l'alimentation (sous toutes ses formes) ?

427 réponses

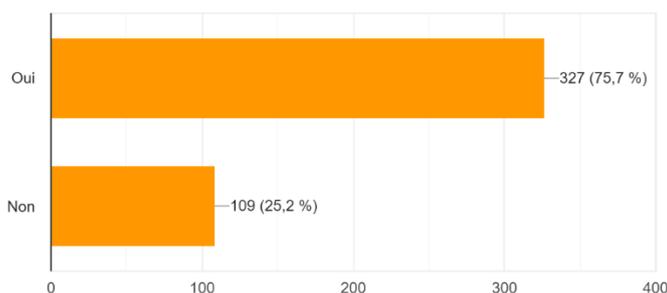


Majoritairement, l'échantillon de personnes enquêtées consacre entre 10 et 20% de son budget à l'alimentation. C'est a priori légèrement inférieur à la donnée nationale qui était en 2015 de 20% (source INSEE). Malheureusement, nous n'avons pas d'élément de comparaison plus récent.

Budget et qualité de l'alimentation :

Votre budget alimentaire vous permet-il de prêter une attention soutenue à la qualité et à l'origine des aliments que vous consommez ?

432 réponses

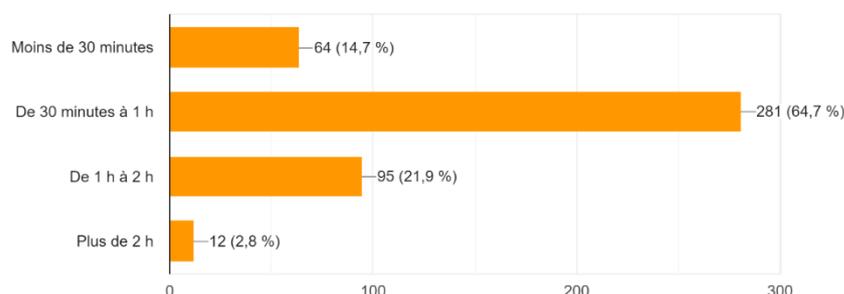


Les étudiants sont sur-représentés dans les répondants « Non » à cette question.

Temps consacré à cuisiner :

En moyenne, combien de temps consacrez-vous par jour à faire la cuisine ?

434 réponses

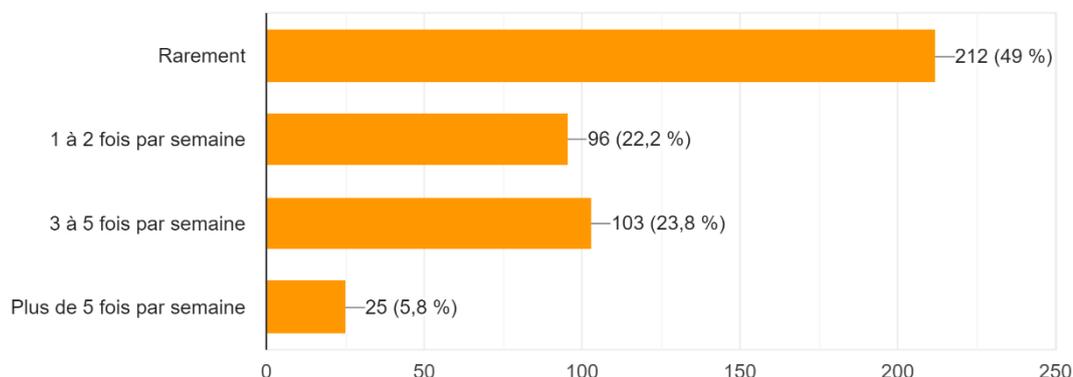


Selon une étude INSEE de 2012, les français passaient en moyenne 53 minutes à cuisiner par jour. Les résultats semblent rejoindre cette statistique nationale.

Lieux de consommation :

A quelle fréquence mangez-vous en dehors de votre domicile?

433 réponses



Certainement en lien avec le fait qu'une majorité de répondant travaille à Aurillac, on a une légère majorité de répondants qui consomme au moins un repas par semaine à l'extérieur du domicile. Une majorité d'étudiants consomment au moins une fois par semaine à l'extérieur. De même que les cadres et professions supérieures.

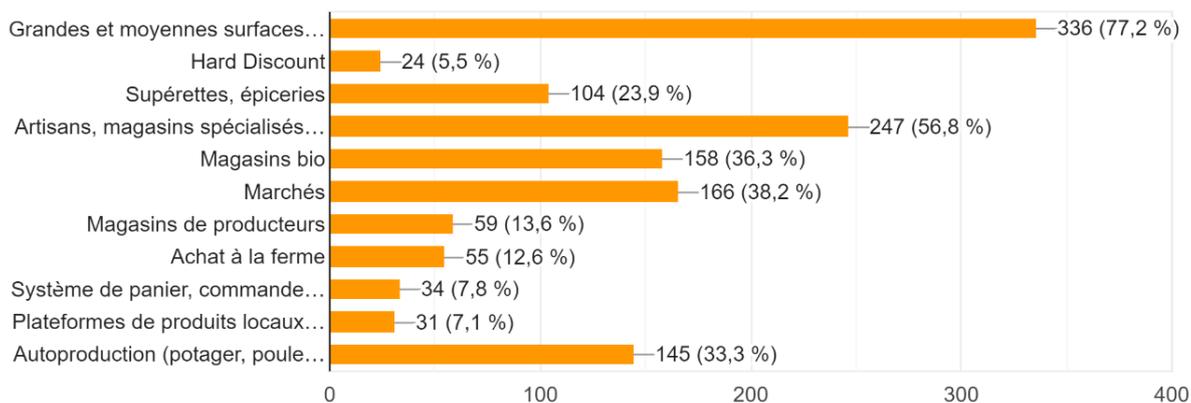
Les retraités répondent très majoritairement « rarement ».

Pour information : selon l'Anses, en France, 20 % des consommations alimentaires se font hors domicile. 83 % des enfants et adolescents et près de 80 % des adultes actifs et étudiants prennent un ou plusieurs repas en dehors de leur domicile chaque semaine. D'après le panorama de la consommation alimentaire hors domicile réalisé en France en 2018 (INSEE), les dépenses liées à la restauration hors domicile ont représenté plus de 1/4 du budget consacré à l'alimentation.

Lieux d'achats

D'où provient l'essentiel de vos produits alimentaires? (plusieurs réponses possibles)

435 réponses



Si les grandes et moyennes surfaces sont nettement majoritaires, elles sont rarement l'unique lieu d'achat alimentaire (moins de 10% des répondants n'achètent qu'en GMS). Les magasins spécialisés et artisans arrivent en deuxième position. La part d'achat à la ferme n'est pas négligeable (13%).

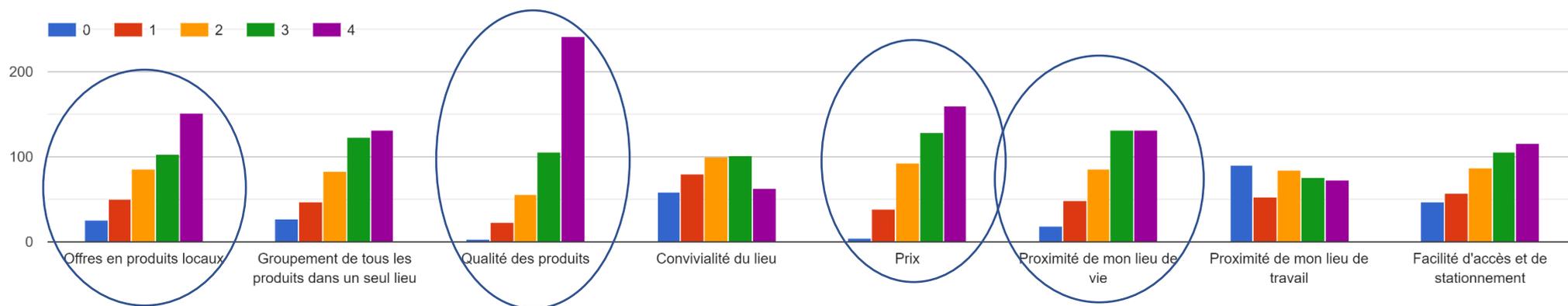
La grande majorité des répondants a au moins 3 catégories de lieux d'achats de produits alimentaires.

33% des ménages de l'échantillon ont consommé des produits alimentaires de leur propre production. On peut remarquer que seulement 7 agriculteurs sur 12 déclarent avoir une source d'autoproduction.

Cette proportion de 33% est supérieure aux données nationales qui évaluent à 20% la part des ménages qui en France consomment leur production (INSEE 2017), sachant que ce pourcentage ne cesse de baisser puisqu'il était de 34 % en 1985 et de 23 % en 2006. D'après l'INSEE, les ménages français autoconsomment surtout des légumes et l'autoconsommation représente 5% du budget d'alimentation à domicile.

Critères de choix du lieu d'achat

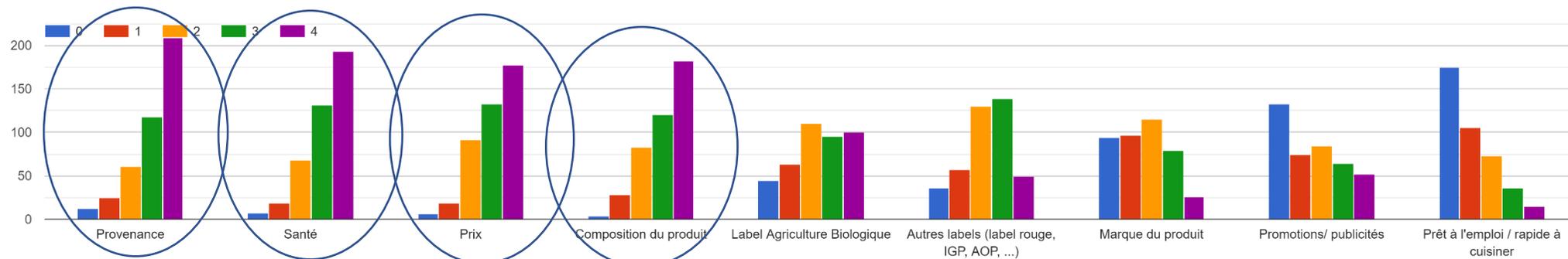
Sur quels critères choisissez-vous votre lieu d'achats alimentaires ? Classez vos critères de 0 (pas important) à 4 (très important)



La qualité des produits ressort comme le critère dominant pour le choix du lieu d'achat (pour 55% des répondants c'est le critère le plus important). On peut voir que ce sont ensuite le prix, l'offre en produits locaux et la proximité avec le lieu de vie qui sont les autres critères importants.

Critères concernant le choix des produits :

Quels sont vos principaux critères de choix concernant les produits alimentaires? Classez vos critères de 0 (pas important) à 4 (très important)

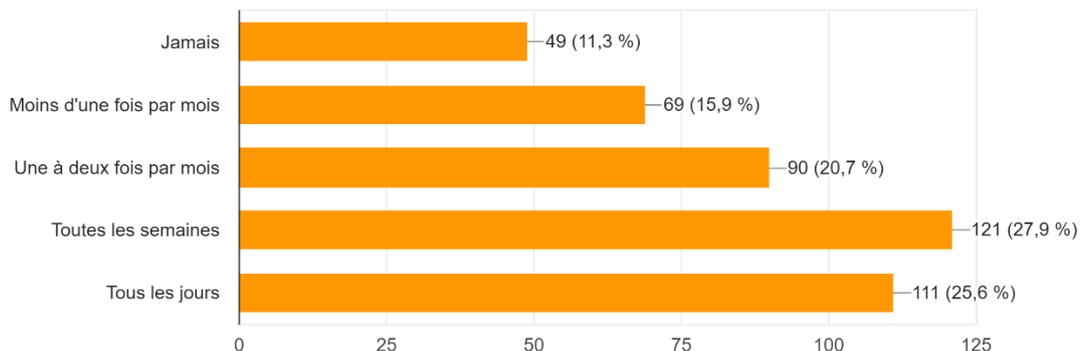


Les consommateurs sont attachés en priorité à la provenance des produits qui apparaît comme le premier critère d'achat d'un produit, suivi du critère santé puis du prix, suivi de près de la composition du produit. Le label AB et autres labels viennent ensuite en cinquième critère de choix du produit. On peut voir que derrière la notion de santé on a certainement d'autres critères que celui des labels.

Consommation de produits labellisés AB :

A quelle fréquence consommez-vous des produits bio ?

434 réponses

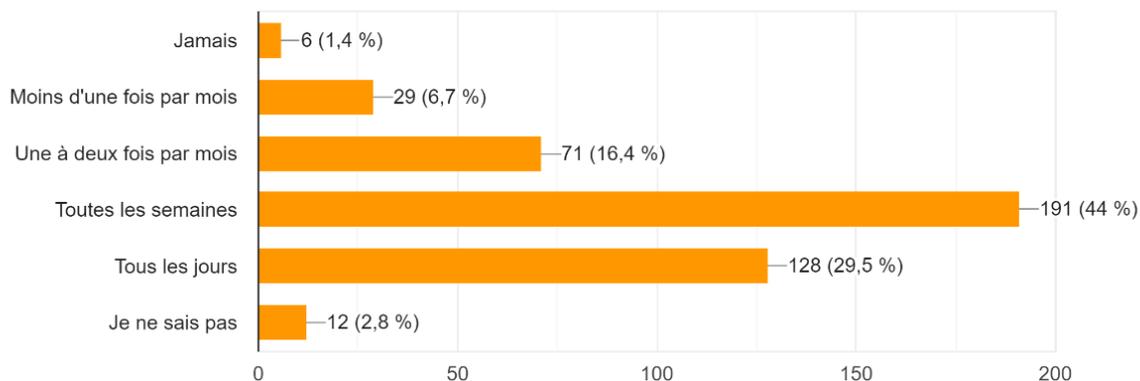


Selon le baromètre de la perception et consommation des produits bio publié en mars 2022, 9 français sur 10 consomment du bio (91%). **A partir des réponses des participants à l'enquête, nous retrouvons quasiment ces proportions (89%). Ils sont au total 73 % à consommer au moins une fois par mois des produits bio (76% sur le territoire national). On voit donc que l'intérêt pour les produits biologiques est certain.**

Consommation de produits locaux non transformés et transformés :

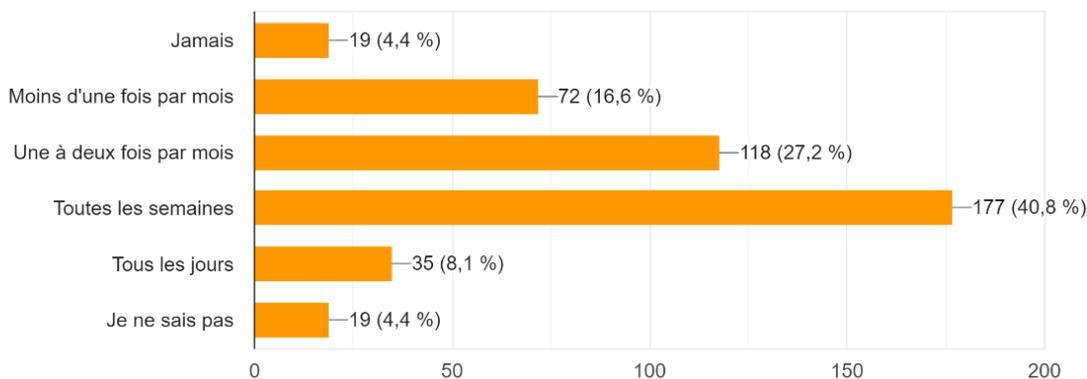
A quelle fréquence consommez-vous des produits non transformés locaux (origine agricole Cantal ou départements limitrophes) ?

434 réponses



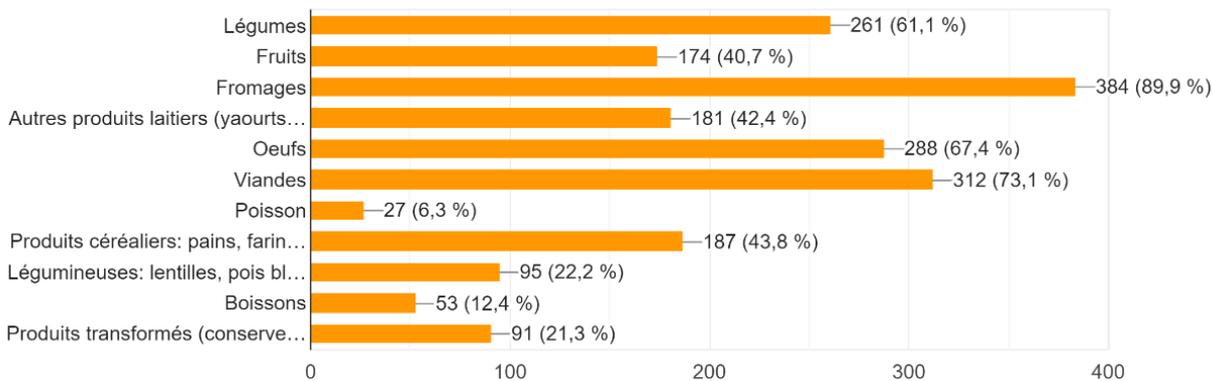
A quelle fréquence consommez-vous des produits transformés locaux (ingrédients produits localement) ?

434 réponses



Si vous en consommez, quels produits locaux achetez-vous le plus souvent ? (plusieurs choix possibles)

427 réponses



74% des répondants déclarent consommer des produits locaux au moins une fois par semaine avec comme produit phare le fromage suivi de la viande, puis des œufs et des légumes.

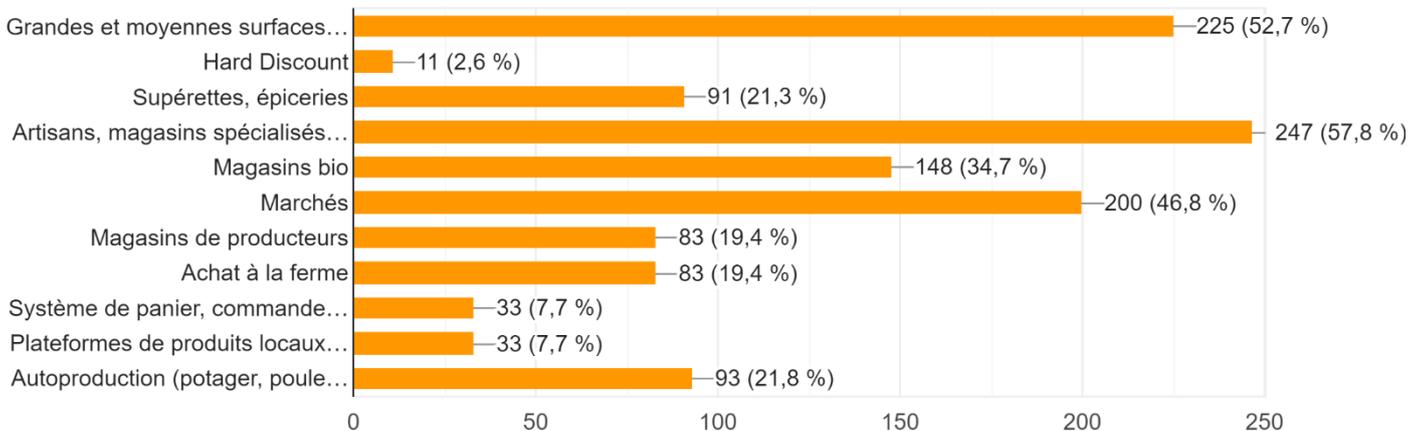
Ils sont au total 90% à consommer des produits locaux au moins une fois par mois. La consommation de produits locaux est donc importante et régulière.

A la liste de produits proposée, quelques répondants ont ajouté les produits suivants : miel, tisane, biscuits.

Lieux d'achat des produits locaux :

Si vous en consommez, où achetez-vous vos produits locaux ? (plusieurs choix possibles)

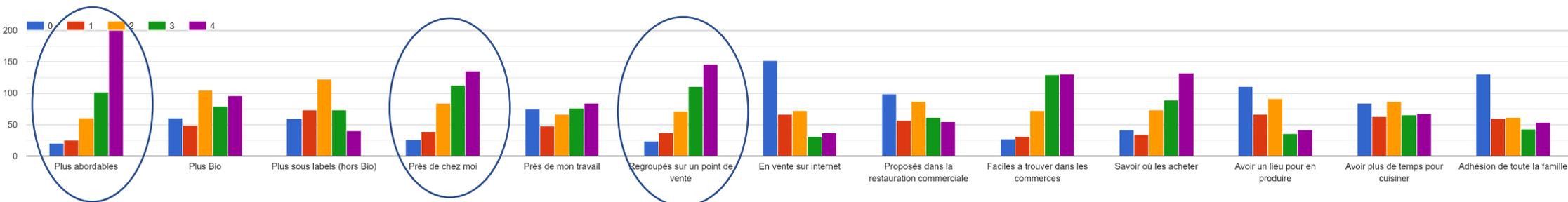
427 réponses



Les achats de produits locaux se font majoritairement chez les artisans et magasins spécialisés, suivis de la GMS (53% des répondants y achètent des produits locaux). Les marchés sont également un lieu important (47 % des ménages y achètent des produits locaux).

Conditions pour consommer plus de produits locaux et de qualité :

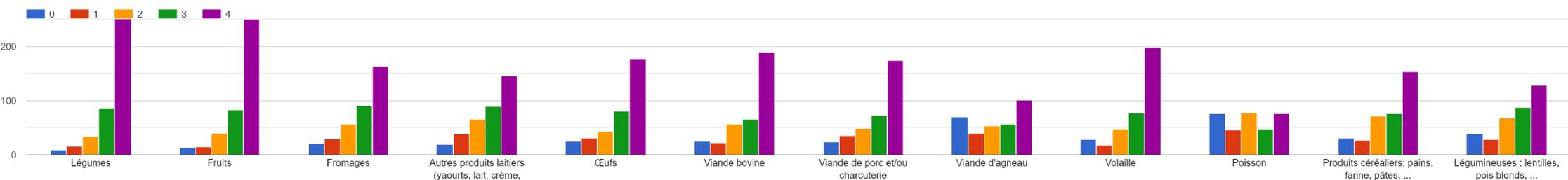
A quelle(s) condition(s) consommeriez-vous plus de produits locaux et de qualité ? Classez vos critères de 0 (pas important) à 4 (très important)



Le critère prédominant pour consommer plus de produits locaux est « Plus abordable » suivi de « regroupés sur un point de vente » et « près de chez moi ».

Quels produits locaux souhaiteriez-vous consommer davantage ?

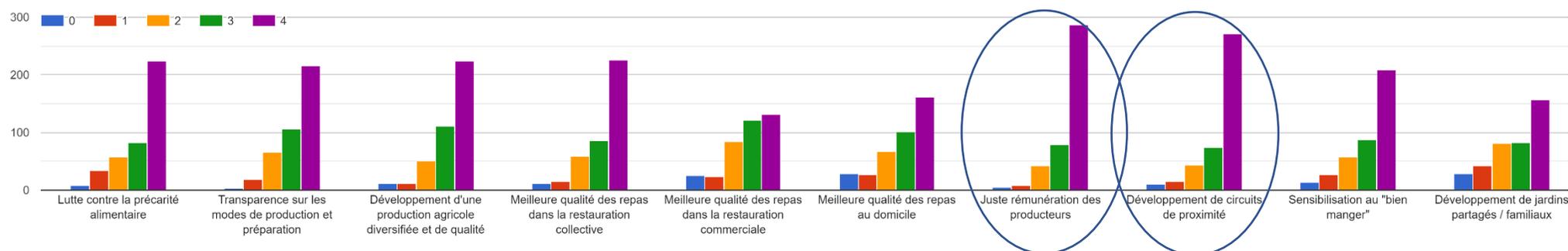
Quel(s) produit(s) local (locaux) souhaiteriez-vous consommer davantage en priorité? Classez vos critères de 0 (pas important) à 4 (très important)



Les légumes et les fruits sont cités en premier comme produits locaux que les répondants souhaiteraient consommer davantage. Les autres produits sont tous cités plus (viandes, œufs, produits laitiers et céréaliers, légumineuses) ou moins (viande d'agneau, poisson).

Thème prioritaire à traiter dans le PAT ?

Selon vous, qu'est-ce qui est prioritaire à traiter dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire ? Classez vos critères de 0 (pas important) à 4 (très important)



La juste rémunération des producteurs apparaît comme le sujet le plus important à traiter dans le cadre de la démarche du PAT, suivi de près par le développement des circuits de proximité.

Connaissez-vous des initiatives intéressantes sur l'alimentation et/ou l'agriculture ?

Sur le territoire :

- AMAP
- Drive fermier
- Glanage organisé par le CPIE
- Jardins potagers en ville
- Les jardins partagés et notamment le projet de la ferme du Puy du soleil à Lafeuillade en Vézic : un modèle intéressant.
- La permaculture et le jardin au naturel pour ceux qui ont du terrain
- Le conseil en alimentation saine et vivante
- Les grainothèques dans les lieux publics comme à la bibliothèque municipale de Vic sur Cère, pour partager les graines reproductibles et jardiner.
- Festival Alimentterre (festival de films documentaires du champ à l'assiette)
- Des plateformes de vente qui regroupent divers producteurs locaux bio ou non, le Marché du 15
- Actions portées par le CD15 : Conso cantal, manger mieux pour gaspiller moins, Agrilocal, lutte contre le gaspillage dans les collèges
- La fête paysanne organisée par la Confédération paysanne
- La foire écobio du 7 septembre a été un évènement très intéressant. J'espère pouvoir profiter d'autres évènements du même type.
- Landestini
- Menu végétarien le mardi
- Les projets portés par la Biocoop l'Arbre à Pain et le Châtaignier
- Projet d'un potager étudiant à l'IUT
- Paniers solidaires du Secours catholique

Hors territoire et suggestions pour la suite :

- Régies alimentaires (Mouans Sartoux), maraîchers municipaux pour les cantines
- Bon d'achat (sécurité sociale) pour les aliments bio et locaux. Déjà à l'essai sur plusieurs départements.
- Association le Loubatas en Provence qui donne des formations à destination de la restauration collective pour manger fait maison et local
- Restaurants éthiques et équitables (Paris et grandes villes)
- Locavores ; Nous étions sur Issoire, et nous faisons quasiment toutes nos courses sur le locavore. C'est une application très pratique. Nous récupérons nos courses le vendredi dans un seul lieu, où nous pouvons rencontrer des producteurs. Il y avait une équipe au top et dynamique. Et la sélection de produit était très bonne, ce qui fait que nous avons une confiance aveugle dans ce qu'il proposait... par exemple on ne trouvait pas de fruits en hiver, on ne pouvait pas acheter de banane ou autres... c'est pour moi un signe de confiance et que c'est seulement ce que produit l'agriculteur que nous achetons....
- Sécurité sociale de l'alimentation
- Lons-Le-Saulnier : cantine et restaurant municipal avec conventionnement.
- La restauration collective comme débouché pour les agriculteurs locaux qui s'engagent dans une conversion bio.
- Ateliers de cuisine dans les écoles – lycées – facs pour sensibiliser les plus jeunes au bien manger
- Ateliers cuisine ouverts à tous (adultes et enfants)
- Ateliers accommodation des restes
- La ferme saint germain à Saint Pierre La Noue / des jardins à Soyons à côté d'Angoulême
- Labels locaux qui certifient que les produits agricoles respectent la qualité de l'eau (eaux de Rennes), développement de l'agriculture bio pour protéger la qualité de l'eau (Eaux de Paris), etc.
- Les potagers de ville gérés par les habitants. Comme à Détroit au États Unis
- Magasin collectif de producteurs, que ce soit en ville comme à la campagne
- Que les gens puissent quand ils le peuvent réapprendre à produire par eux-mêmes en autoconsommation comme cela se faisait autrefois : potager, poulailler, arbres fruitiers (ce qui sous-entend savoir-faire comme le greffage, reconnexion aux cycles de la nature et à la saisonnalité, mise en commun, transformation de produit,...). En plus de recréer du lien social, cela véhicule une identité cantalienne du bien vivre.
- Magasin de producteurs à Colomiers (haute Garonne) « Minjat » avec possibilité de drive collect et même de livraison à domicile ; ainsi que restauration sur place
- Magasin de producteurs vente directe producteur - consommateur / fruits et légumes
- Mise en place de jardin collectif pour entreprendre un potager
- Mise en place de magasin semblable à un supermarché ordinaire avec seulement des producteurs locaux
- Organiser des rencontres et plus de marchés
- Paniers to good to go pas assez présent sur Aurillac
- Sites de vente directe du producteur au consommateur, regroupements d'agriculteurs permettant une mutualisation des moyens et une diversification de l'offre
- Sensibilisation des enfants dans le cadre scolaire (de la graine à l'assiette)
- Pieds dans le plat
- Projet d'autosuffisance alimentaire du pays d'Albi / De la fourche à la fourchette
- Recettes partagées.
- Réflexion sur l'alimentation dans les collectivités : plus de local, plus de bio, moins de viande
- Réseau De nos fermes 63
- Restaurant bio produisant ses propres légumes en Ille et vilaine (35), coin épicerie et accueil d'expositions artistique
- Sensibiliser les jeunes à l'école avec rencontre des agriculteurs, qu'il y est un guide de producteurs locaux du département (ou du moins sur l'ouest cantalien) détaillant les lieux de marchés qu'ils font, ce qui vendent, le prix, etc.
- Vente à la ferme. Marchés de producteurs locaux
- Vente de paniers ou caissettes de produits prêts à être consommés "moches" ou "murs à point" : pouvoir récupérer ces paniers ou caissettes sur lieux stratégiques passants.
- Vente directe à la ferme
 - Ramassage par le consommateur pour les fruits et légumes.
- Vente directe dans les fermes
- Colis