

ETUDE DE FAISABILITE

PROJET DE VALORISATION DE VIANDE BOVINE PRODUITE LOCALEMENT AVEC REPRISE DE L'ATELIER DE TRANSFORMATION « LE GOURMET EN MORVAN »

QUESTIONNAIRE CONSOMMATEURS

Etude commanditée par la communauté de communes



et réalisée avec l'appui du CERD



La Communauté de Communes Morvan Sommets et Grands Lacs recense sur son territoire un laboratoire de transformation « Le Gourmet en Morvan » géré par M. DANGELSER, artisan traiteur. Il envisage de céder son entreprise en raison de son départ à la retraite.

Un groupe de 9 agriculteurs, éleveurs de bovins, situés sur le territoire de la communauté de communes envisage la reprise de cet atelier avec l'objectif de valoriser une viande bovine produite localement qui serait commercialisée au sein d'un point de vente attenant à l'atelier. Afin d'accompagner ces éleveurs dans leur démarche, la communauté de communes a commandité une étude afin de leur permettre d'analyser la faisabilité de leur projet.

Ce projet permettra non seulement de maintenir cet outil sur le territoire et le développement de l'économie locale mais aussi de répondre à la demande de produits de qualité, élevés et transformés dans le respect du bien-être animal et de son environnement.

Pour bien répondre à la demande locale, nous nous permettons donc de vous solliciter à travers ce questionnaire sur vos habitudes de consommation, vos besoins et attentes en matière de viande bovine produite localement.

Nous vous remercions par avance du temps consacré à cette enquête dont les résultats nous apporteront un éclairage et nous permettront d'avancer sur la construction de ce projet.

Q.1. Achetez-vous de la viande bovine et des produits transformés à base de viande bovine ?

Oui

Non

Si non, quelles en sont les raisons :

.....

Si oui, - avec quelle fréquence achetez-vous de la viande bovine et des produits transformés à base de viande bovine ?

Viande bovine	Produits transformés à base de viande bovine
<input type="checkbox"/> plus d'une fois par semaine	<input type="checkbox"/> plus d'une fois par semaine
<input type="checkbox"/> une fois par semaine	<input type="checkbox"/> une fois par semaine
<input type="checkbox"/> une fois tous les 15 jours	<input type="checkbox"/> une fois tous les 15 jours
<input type="checkbox"/> une fois par mois	<input type="checkbox"/> une fois par mois
<input type="checkbox"/> moins d'une fois par mois	<input type="checkbox"/> moins d'une fois par mois
<input type="checkbox"/> autres, à préciser :.....	<input type="checkbox"/> autres, à préciser :.....
.....

- Quels produits achetez-vous et à quel moment ?

	Oui/Non	Eté	Hiver	Toute l'année
Faux-filet, entrecôte, bifteck	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Rôti, filet	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Côte de bœuf	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Steak haché	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Bourguignon	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Pot au feu	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Autres morceaux, préciser :	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Saucisses de bœuf	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Merguez de bœuf	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Produits secs - Saucisson de bœuf - Viande séchée de bœuf type viande de grisons	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Plats cuisinés et produits traiteurs frais : - Bœuf bourguignon - Bœuf braisé aux carottes - Chili con carné - Rôti cuit - Autres produits, préciser	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>			
Produits transformés stérilisés - Terrine de bœuf - Rillettes de bœuf - Sauce bolognaise - Plats cuisinés, préciser :				

Q.2. Comment sont conditionnés la viande et les produits à base de viande que vous achetez ?

Viande bovine	Produits transformés à base de viande bovine
<input type="checkbox"/> Nu <input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Caissette <input type="checkbox"/> autres, à préciser :	<input type="checkbox"/> Nu <input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Terrines <input type="checkbox"/> Conserves <input type="checkbox"/> autres, à préciser :

Q.3. Quelles qualités attendez-vous de la viande bovine et des produits à base de viande bovine que vous achetez ?

.....

.....

Q.4. Quels sont les critères déterminant votre choix ?

- La couleur de la viande : Oui Non
- Les signes de qualité (label, marque) des viandes : Oui Non
Si oui, lesquels :
- L'origine de la viande : Oui Non
Si oui, laquelle :
- Le mode d'élevage : Oui Non
Si oui, à quels critères en terme d'élevage attachez-vous de l'importance (race, alimentation,...) ? :
- Autres (prix,...) : Oui Non
Si oui, précisez ? :

Q.5. Etes-vous satisfaits de la qualité de la viande bovine et des produits à base de viande bovine que vous achetez ?

- Viande bovine : Oui Non, précisez :
- Produits à base de viande bovine : Oui Non, précisez :

Q.6. Où achetez-vous votre viande bovine et vos produits à base de viande bovine ?

Viande bovine	Produits transformés à base de viande bovine
<input type="checkbox"/> en grandes surfaces	<input type="checkbox"/> en grandes surfaces
<input type="checkbox"/> sur les marchés	<input type="checkbox"/> sur les marchés
<input type="checkbox"/> à la ferme	<input type="checkbox"/> à la ferme
<input type="checkbox"/> chez le boucher	<input type="checkbox"/> chez le boucher
<input type="checkbox"/> supérette, épicerie locale	<input type="checkbox"/> supérette, épicerie locale
<input type="checkbox"/> livraison à domicile par un producteur	<input type="checkbox"/> livraison à domicile par un producteur
<input type="checkbox"/> en point de vente collectif de produits fermiers	<input type="checkbox"/> en point de vente collectif de produits fermiers
<input type="checkbox"/> autres, à préciser :	<input type="checkbox"/> autres, à préciser :
.....

Q.7. Avez-vous déjà fait appel à un traiteur pour vos évènements familiaux (mariage, baptême, communion, anniversaire,...) ?

- Oui Non

Si non, pourquoi ? :

Si oui, pour quels types d'évènements ?.....

Q.8. Seriez-vous intéressé par un approvisionnement en viande bovine et produits à base de viande bovine fabriqués dans l'atelier de transformation et commercialisés ?

- au sein du magasin qui serait créé attenant à l'atelier

Oui, à quelles conditions :

Non, pourquoi ?

- en retrait dans un autre lieu

Oui, précisez :

Non, pourquoi ?

- en livraison à domicile

Oui, à quelles conditions

Non, pourquoi ?

Q.9. Seriez-vous intéressé par un système de commande par internet ?

- Oui Non

Q.10. Par quels types de produits seriez-vous intéressés ?

- Viande fraîche

	Oui/Non
Faux-filet, entrecôte, bifteck	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Rôti, filet	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Côte de bœuf	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Steak haché	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Bourguignon	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Pot au feu	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Autres morceaux, préciser :	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
.....	
Saucisses de bœuf	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Merguez de bœuf	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

- Plats cuisinés et produits traiteurs frais

- bœuf bourguignon	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
- bœuf braisé aux carottes	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
- chili con carné	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
- rôti cuit	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
- autres produits, précisez :	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
.....	

- Produits secs

- Saucisson de bœuf	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
- Viande séchée de bœuf type viande de grisons	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

- Produits transformés stérilisés

- Terrine de bœuf	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
- Rillettes de bœuf	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
- Sauce bolognaise	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
- Plats cuisinés, précisez :	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
.....	

Q.11. Pour la viande fraîche, êtes-vous intéressés par :

- Viande au détail conditionnée sous vide
- Caissette, précisez
 - **Poids**
 - 5 kg 10 kg
 - autres, à préciser :
 - **Par quels types de caissettes**
 - caissettes comprenant des morceaux à cuisson rapide (à griller et à rôtir) et à cuisson longue (pot au feu et morceaux à braiser)
 - caissettes comprenant uniquement des morceaux à cuisson rapide
 - autres, à préciser :

Q.12. Dans quelle fourchette de prix seriez-vous prêts à réaliser l'achat

- d'un steak trois étoiles ?

- Moins de 25 €/kg, précisez :
- 25 à 28 €/kg
- 28 à 31 €/kg
- 31 à 33 €/kg
- plus de 33 €/kg, précisez :

- d'un steak burger ?

- Moins de 12 €/kg, précisez :
- 12 à 13 €/kg
- 13 à 14 €/kg
- 14 à 15 €/kg
- plus de 15 €/kg, précisez :

Q.13. Avec quelle fréquence achèteriez-vous de la viande bovine et des produits à base de viande bovine ?

Au magasin	Par internet
<input type="checkbox"/> plus d'une fois par semaine <input type="checkbox"/> une fois par semaine <input type="checkbox"/> une fois tous les 15 jours <input type="checkbox"/> une fois par mois <input type="checkbox"/> moins d'une fois par mois <input type="checkbox"/> autres, à préciser :.....	<input type="checkbox"/> plus d'une fois par semaine <input type="checkbox"/> une fois par semaine <input type="checkbox"/> une fois tous les 15 jours <input type="checkbox"/> une fois par mois <input type="checkbox"/> moins d'une fois par mois <input type="checkbox"/> autres, à préciser :.....

Q.14. Seriez-vous intéressés par une prestation de traiteur pour vos prochains évènements familiaux ?

- Oui Non

Si oui, précisez vos attentes :

.....

.....

Q.15. Souhaiteriez-vous trouver d'autres produits locaux ?

- au sein du magasin Oui Non
- par internet Oui Non

Si oui, précisez quels produits :

.....

.....

Q.16. Quelles raisons/motivations vous conduiraient à réaliser vos achats dans notre magasin ?

.....

.....

Q.17. Quels seraient les principaux freins ou inconvénients pour l'achat dans notre magasin ?

.....

.....

.....

Q.18. Seriez-vous intéressés pour être informé de la mise en marche de l'atelier et de l'ouverture de son magasin ?

- Oui Non

Si oui, souhaitez-vous nous laisser vos coordonnées

Nom :

Adresse :

Téléphone :

E.mail :

QUELQUES QUESTIONS SUR VOUS :

- Sexe : Homme Femme
- Age : moins de 25 ans 25 à 34 ans
 35 à 44 ans 45 à 54 ans
 55 à 64 ans 65 ans et plus
- Votre profession agriculteur artisan, commerçant
 ouvrier, employé cadre moyen
 cadre supérieur profession libérale
 retraités femme au foyer
 chômage étudiants
- Nombre de personnes du foyer : 1 personne 2 personnes
 3 personnes 4 personnes
 5 personnes et plus
- Lieu d'habitation :
S'agit-il de :
 votre résidence principale
 votre résidence secondaire
- Possession d'un congélateur :
 non oui, en complément d'un réfrigérateur
 oui, congélateur indépendant
- Quels sont par ordre d'importance vos différents lieux d'achat ?
 marché épicerie, primeur
 grandes surfaces magasins de produits fermier
 autres, à préciser :
.....
- Réalisez-vous des achats via internet : non oui

Ce questionnaire est à retourner :

Par voie postale : CERD – 40, rue des Fossés – 58290 MOULINS-ENGILBERT

Par mail : cerd@wanadoo.fr

Merci pour votre participation