

Octobre 2013

Contacts Ifop :

01 45 84 14 44

Frédéric Dabi / Anne-Sophie Vautrety

Prenom.nom@ifop.com

Le label « fait maison » : regards croisés du grand public et des professionnels de la restauration

Paris
Toronto
Shanghai
Buenos Aires

ifop

Connection creates value

pour

**L'Hôtellerie
Restauration**
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Etude réalisée pour :

L'Hôtellerie-Restauration

Echantillon :

Professionnels de la restauration : Echantillon de **301** responsables d'établissements de restauration. La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (taille et secteur d'activité) après stratification par région.

Grand public : Echantillon de **1000** personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus. La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, profession de la personne interrogée) après stratification par région et catégorie d'agglomération.

Mode de recueil :

Professionnels de la restauration : Les interviews ont eu lieu par téléphone sur le lieu de travail des personnes interrogées.

Grand public : Les interviews ont eu lieu par questionnaire auto-administré en ligne (CAWI - Computer Assisted Web Interviewing).

Dates de terrain :

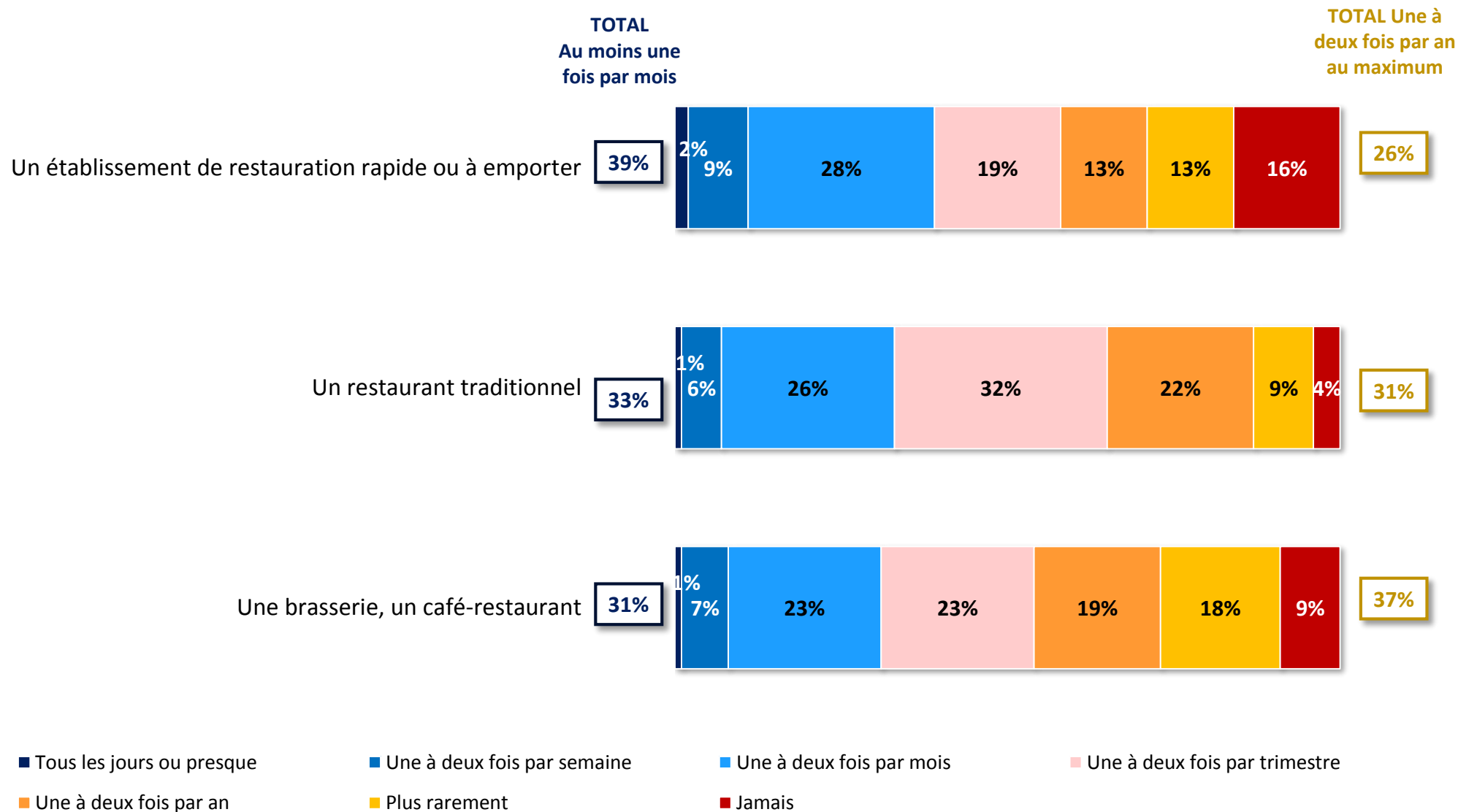
Professionnels de la restauration : du 24 au 27 septembre 2013.

Grand public : du 23 au 27 septembre 2013.

A | *L'état des lieux*

Grand Public

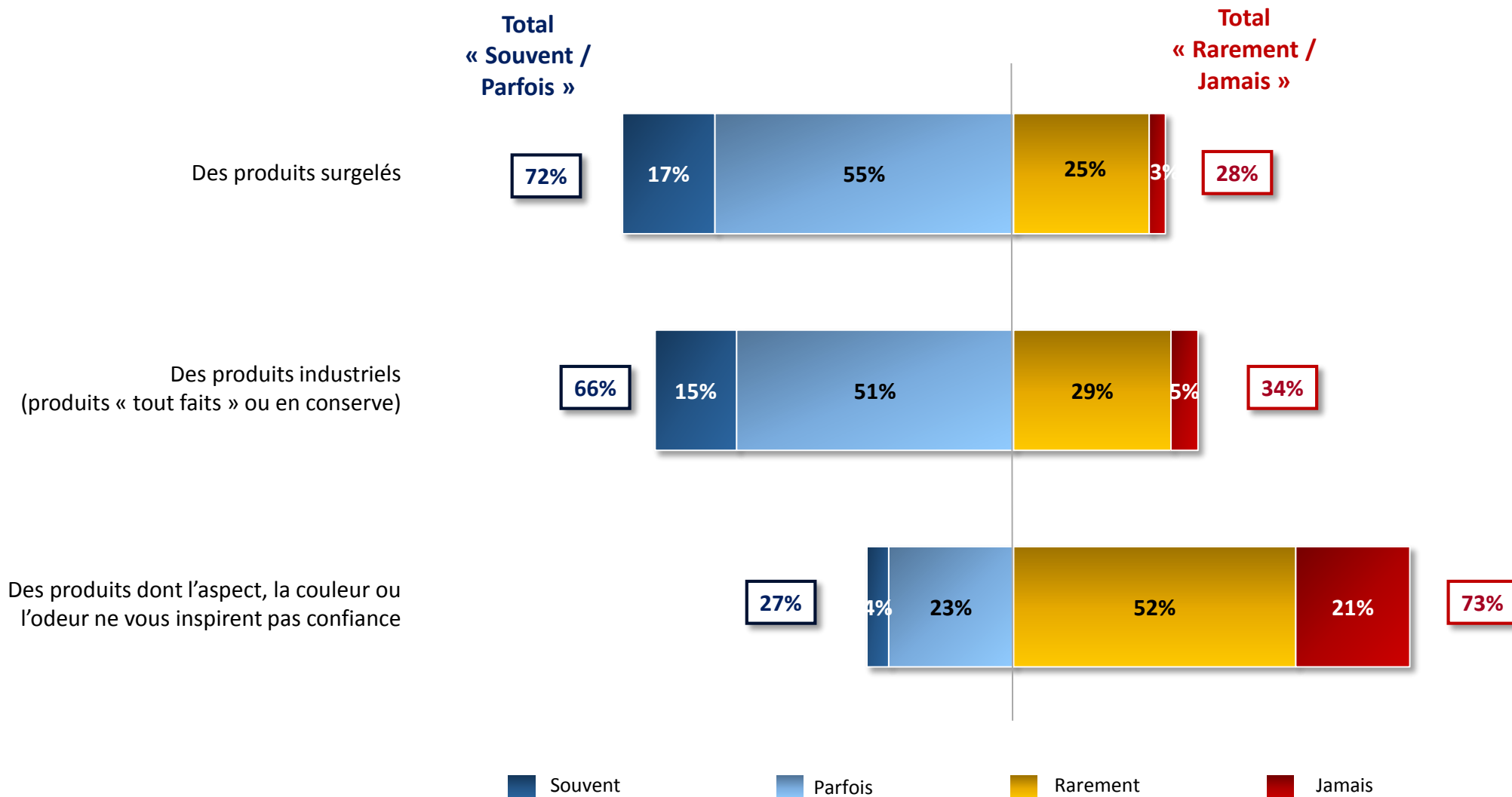
Question : Personnellement, à quelle fréquence vous rendez-vous dans chacun des types d'établissement suivants pour y consommer un repas ?



Grand Public

Question : Personnellement, lorsque vous prenez des repas dans un restaurant traditionnel, avez-vous le sentiment de consommer...?

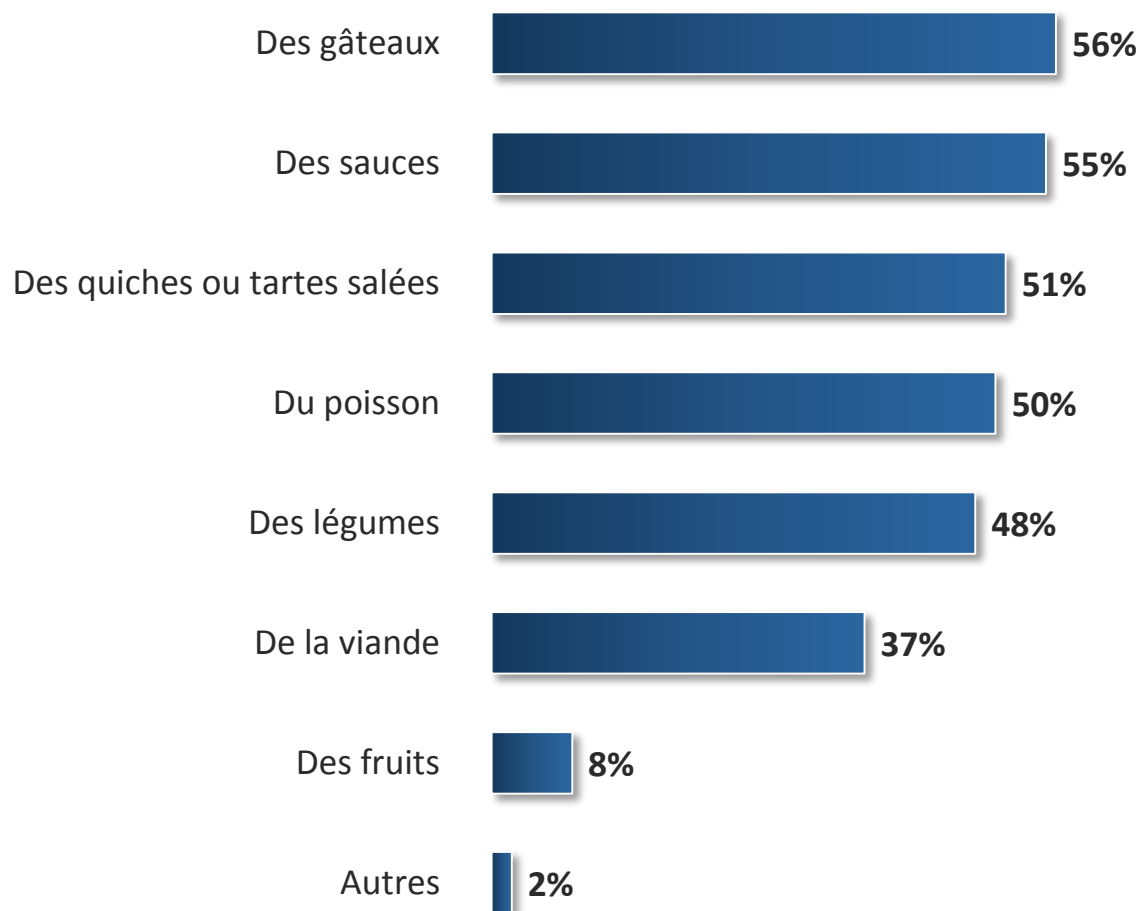
Base : A ceux qui prennent des repas dans des restaurants traditionnels



Grand Public

Question : A propos de quels types de produits alimentaires avez-vous le plus souvent eu cette impression ?

Base : A ceux qui ont déjà eu l'impression de consommer des produits surgelés, industriels ou dont l'aspect, l'odeur ou la couleur ne leur inspiraient pas confiance

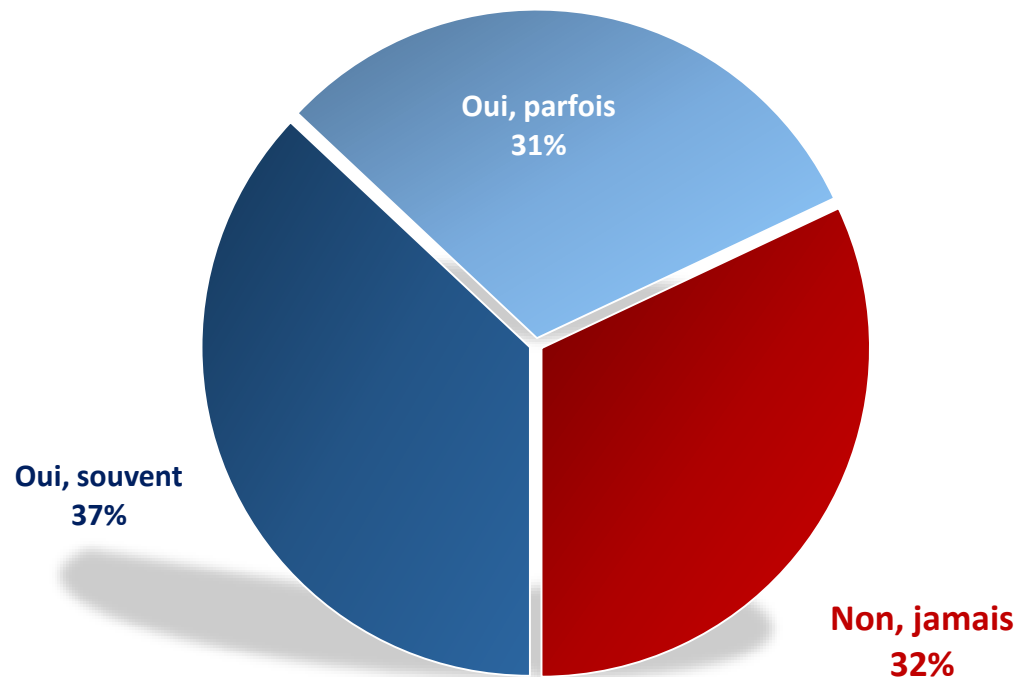


Professionnels
de la
restauration

Question : De manière générale, est-il déjà arrivé que certains de vos clients vous demandent si vos plats ou vos produits sont « faits maison » ?

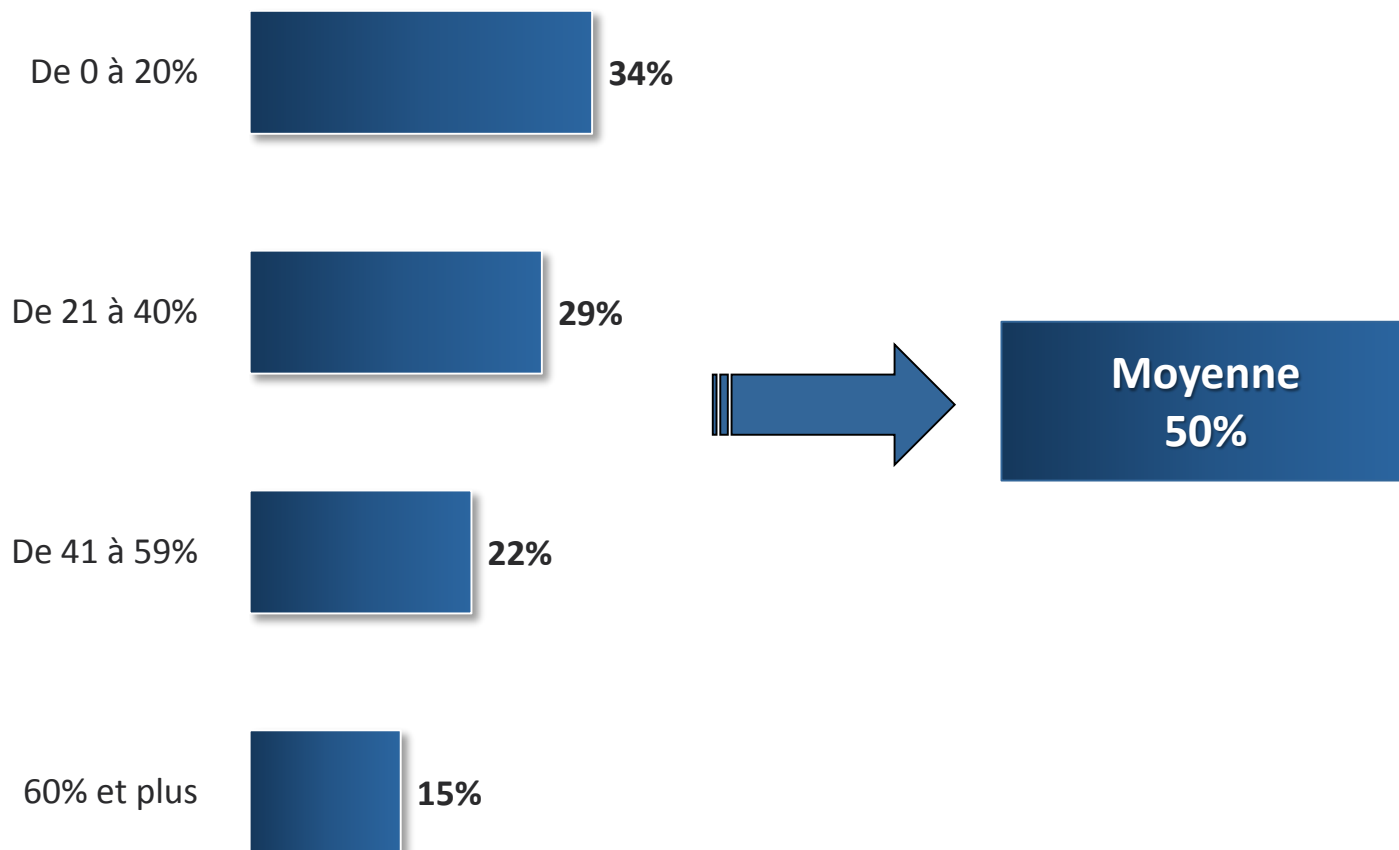
TOTAL Oui
68%

▲ Responsables de café-restaurant
ou de brasserie : 76%



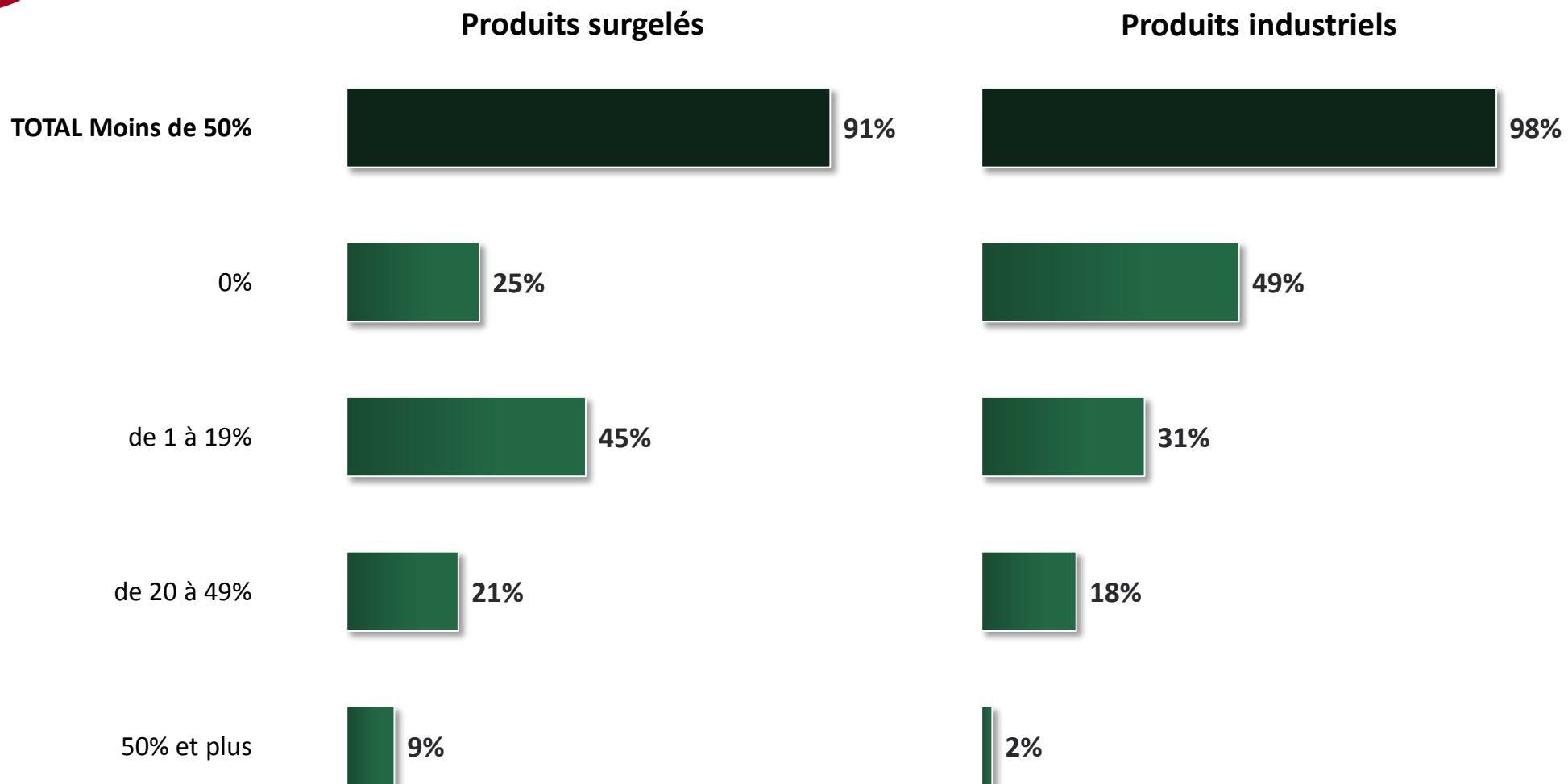
Grand Public

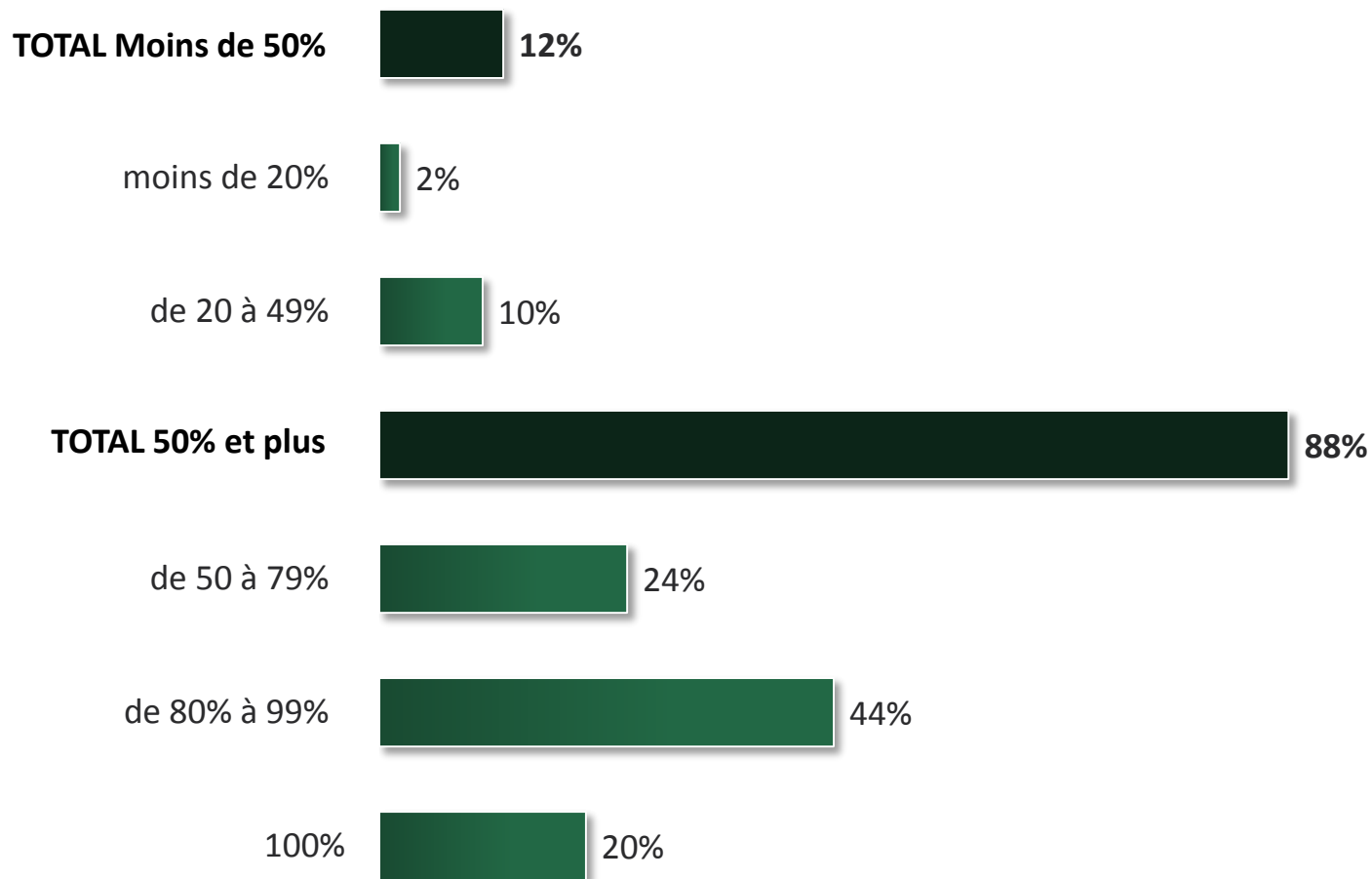
Question : Selon vous, dans les menus des établissements de restauration, quelle est la proportion approximative de plats cuisinés sur place à partir de produits frais ?



Professionnels
de la
restauration

Question : Parmi les plats et les produits proposés dans votre établissement, combien sont préparés à partir ... ?

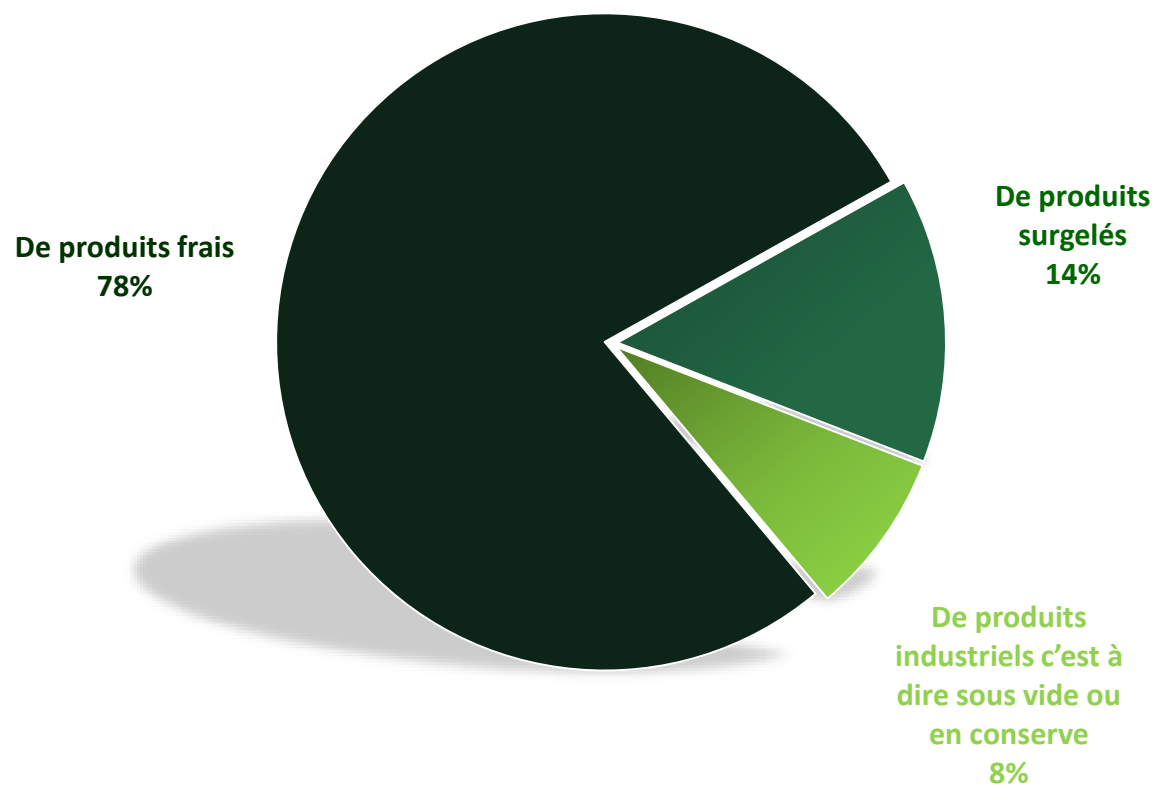


Professionnels
de la
restaurationQuestion : Parmi les plats et les produits proposés dans votre établissement, combien sont préparés à partir de produits frais ?

Professionnels
de la
restauration

Question : Parmi les plats et les produits proposés dans votre établissement, combien sont préparés à partir ... ?

Répartition moyenne



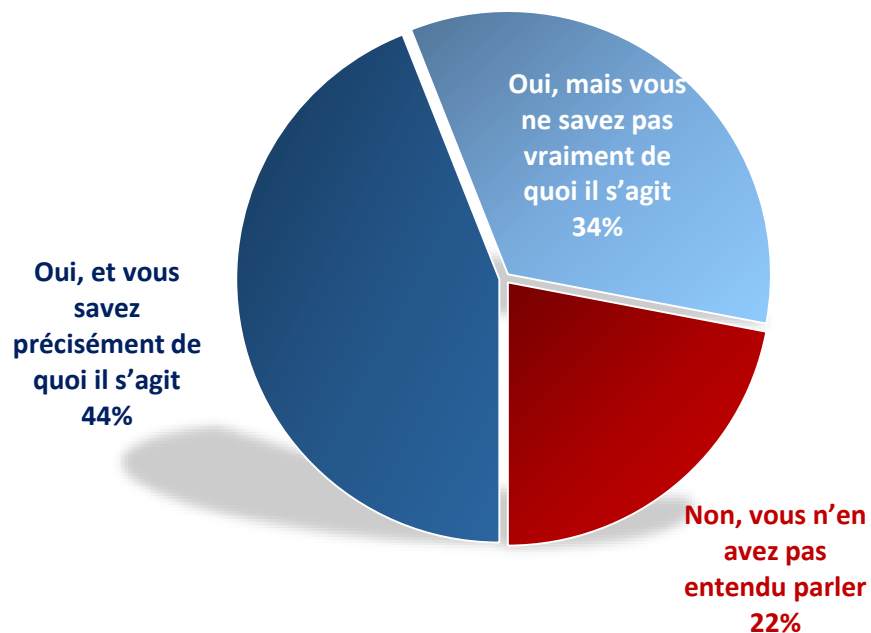
B | ***Le projet de label : notoriété et perception***

Le gouvernement envisage de mettre en place un label « Fait Maison », afin de distinguer les restaurateurs proposant des produits frais préparés et cuisinés sur place, de ceux qui utilisent des plats surgelés ou sous vide.

Question : Personnellement, avez-vous entendu parler de ce projet de création d'un label « fait maison » dans les établissements de restauration ?

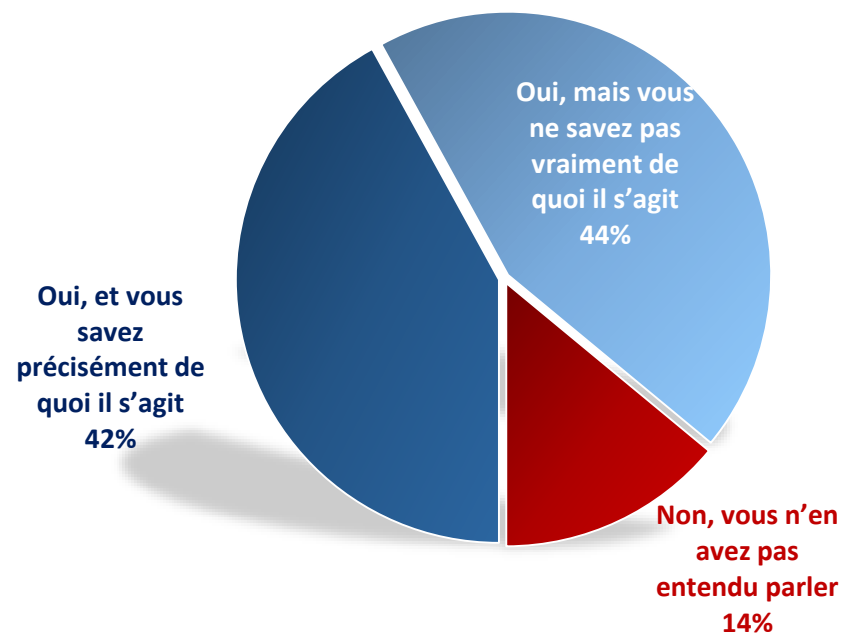
Grand Public

**TOTAL Oui
78%**



Professionnels
de la
restauration

**TOTAL Oui
86%**

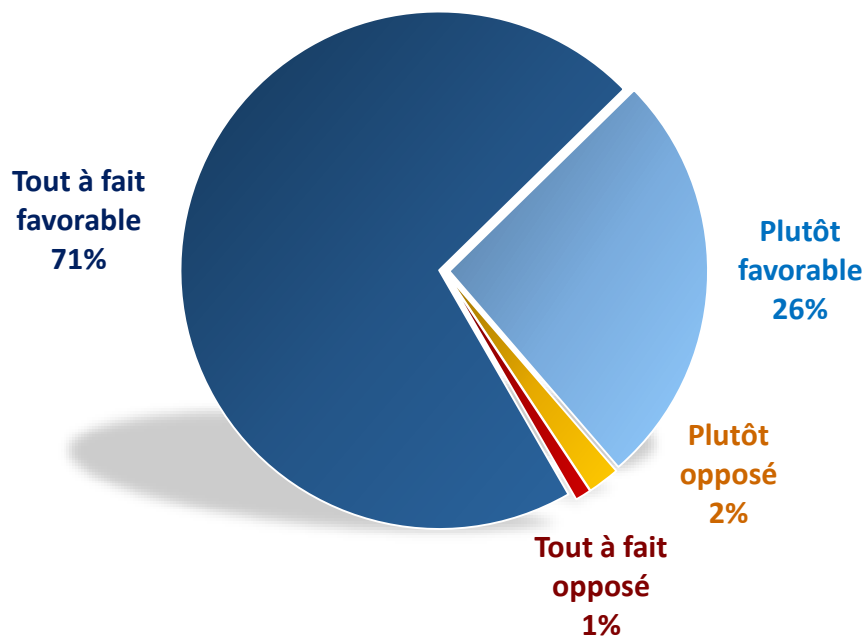


▲ Responsables d'établissements de restauration rapide : 26%

Question : . Personnellement, êtes-vous favorable ou opposé à ce projet de création d'un label « fait maison » dans les établissements de restauration ?

Grand Public

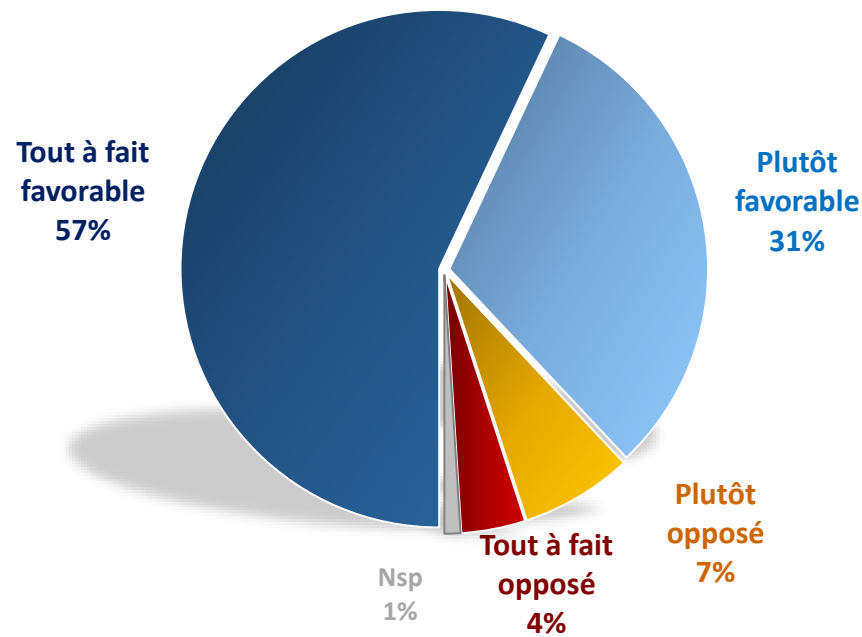
TOTAL Favorable
97%



TOTAL Opposé
3%

Professionnels de la restauration

TOTAL Favorable
88%



TOTAL Opposé
11%

Question : Selon vous, la mise en place d'un label « Fait maison » serait-elle ... ?

Grand Public

Récapitulatif : TOTAL Oui -

Professionnels de la restauration

94%

Rassurante pour les consommateurs

88%

93%

Utile

80%

91%

Susceptible d'améliorer la qualité des plats servis dans les restaurants

73%

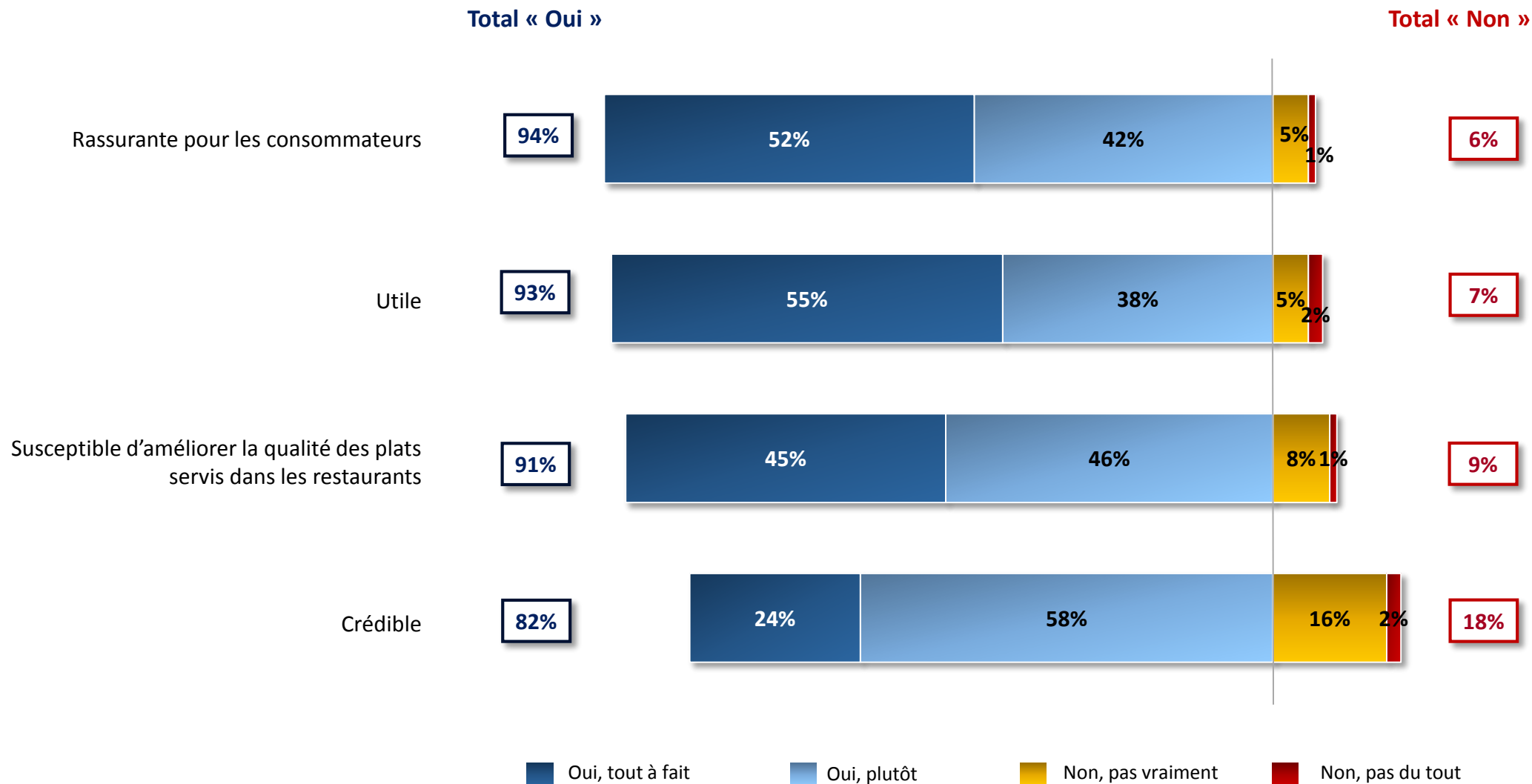
82%

Crédible

73%

Grand Public

Question : Selon vous, la mise en place d'un label « Fait maison » serait-elle ... ?

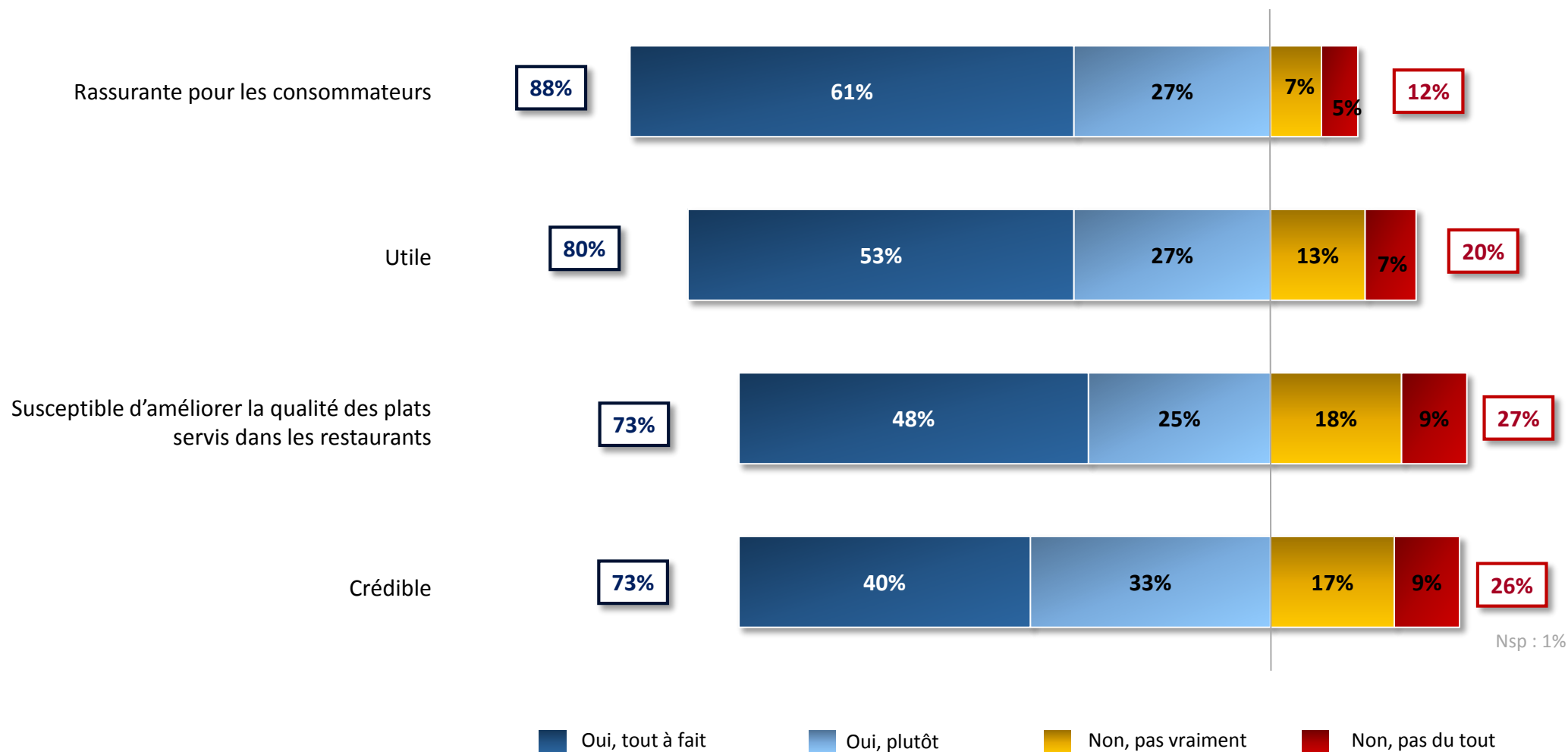


Professionnels de la restauration

Question : Selon vous, la mise en place d'un label « Fait maison » serait-elle ... ?

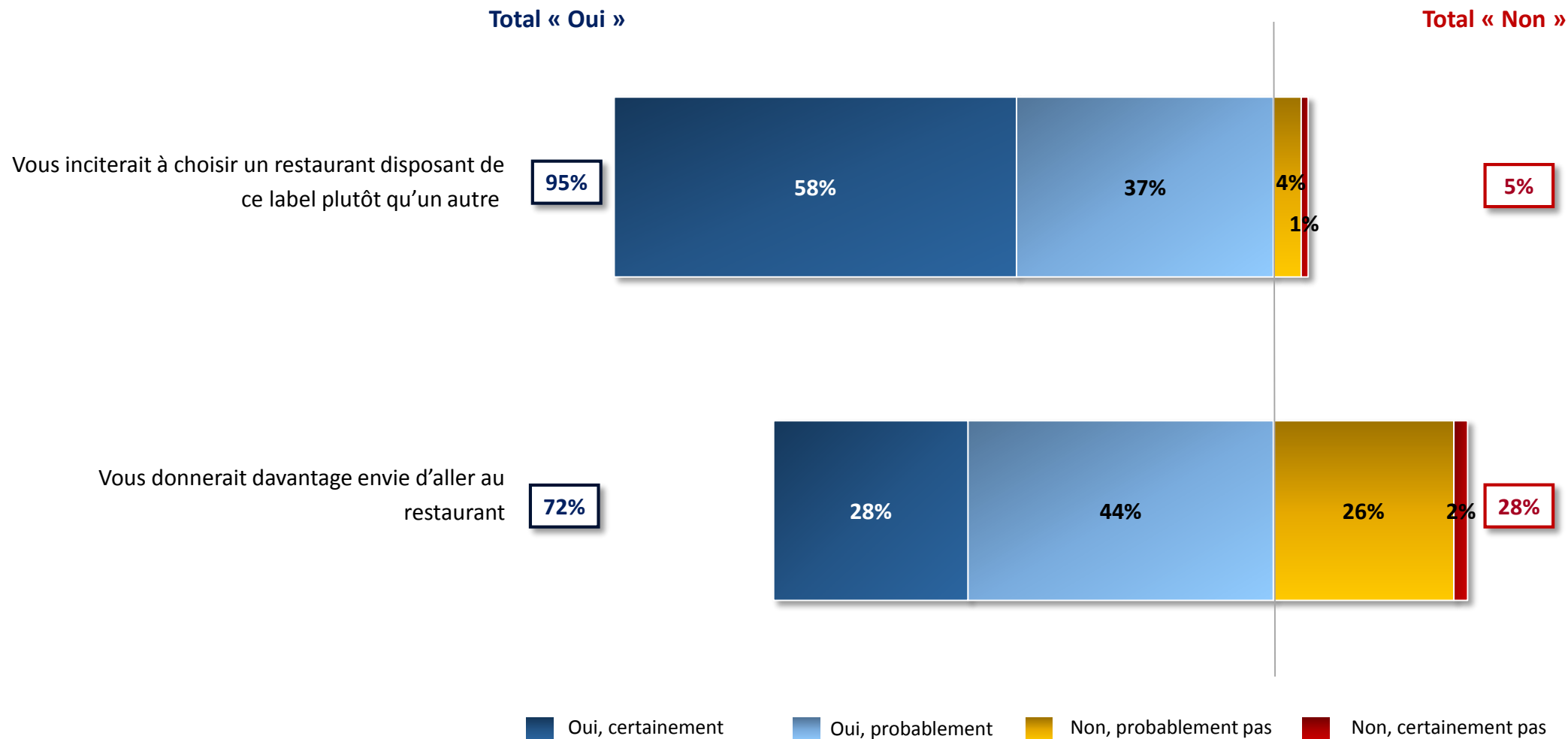
Total « Oui »

Total « Non »

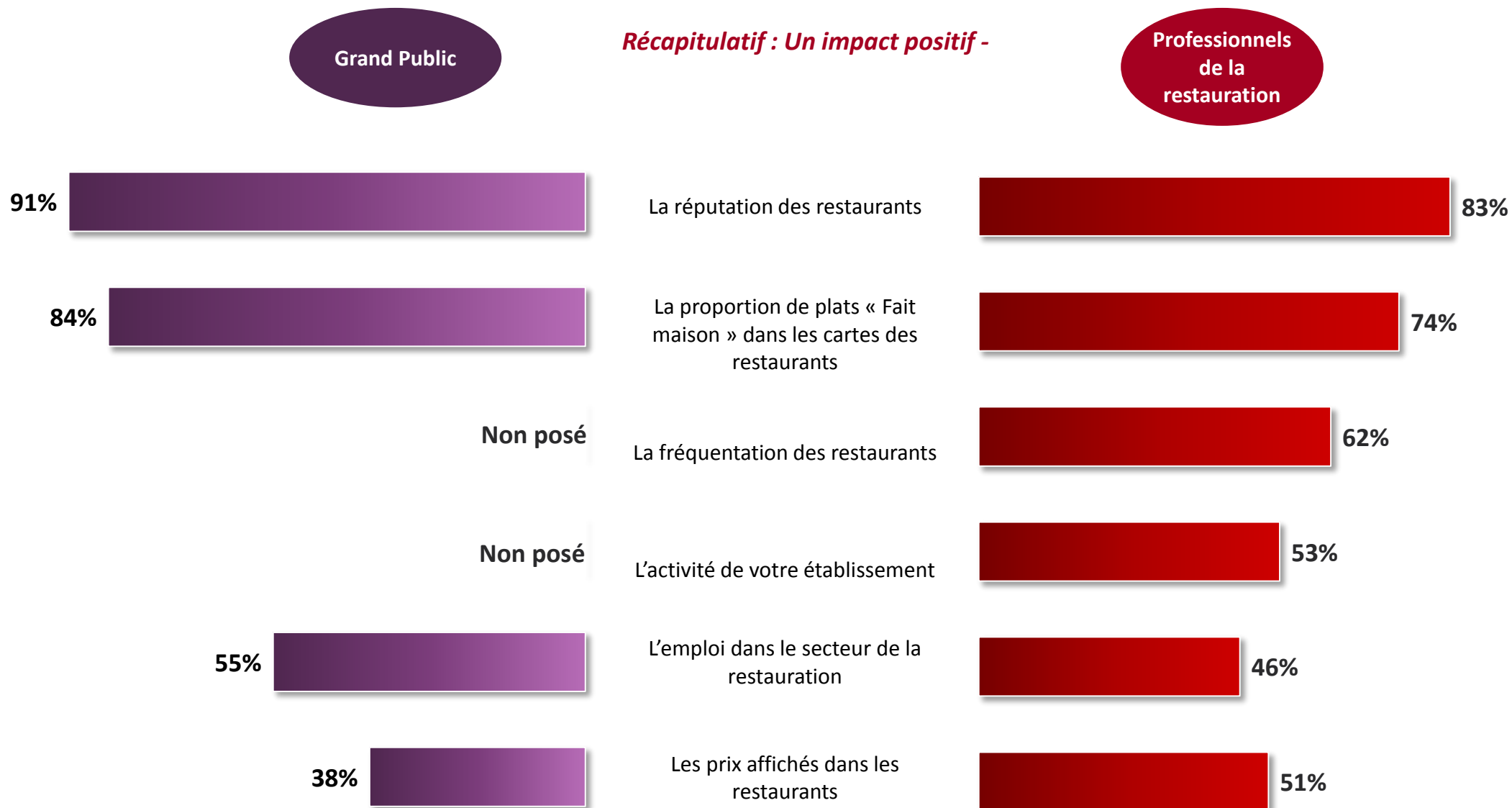


Grand Public

Question : Plus précisément, diriez-vous que le label « Fait maison » ... ?

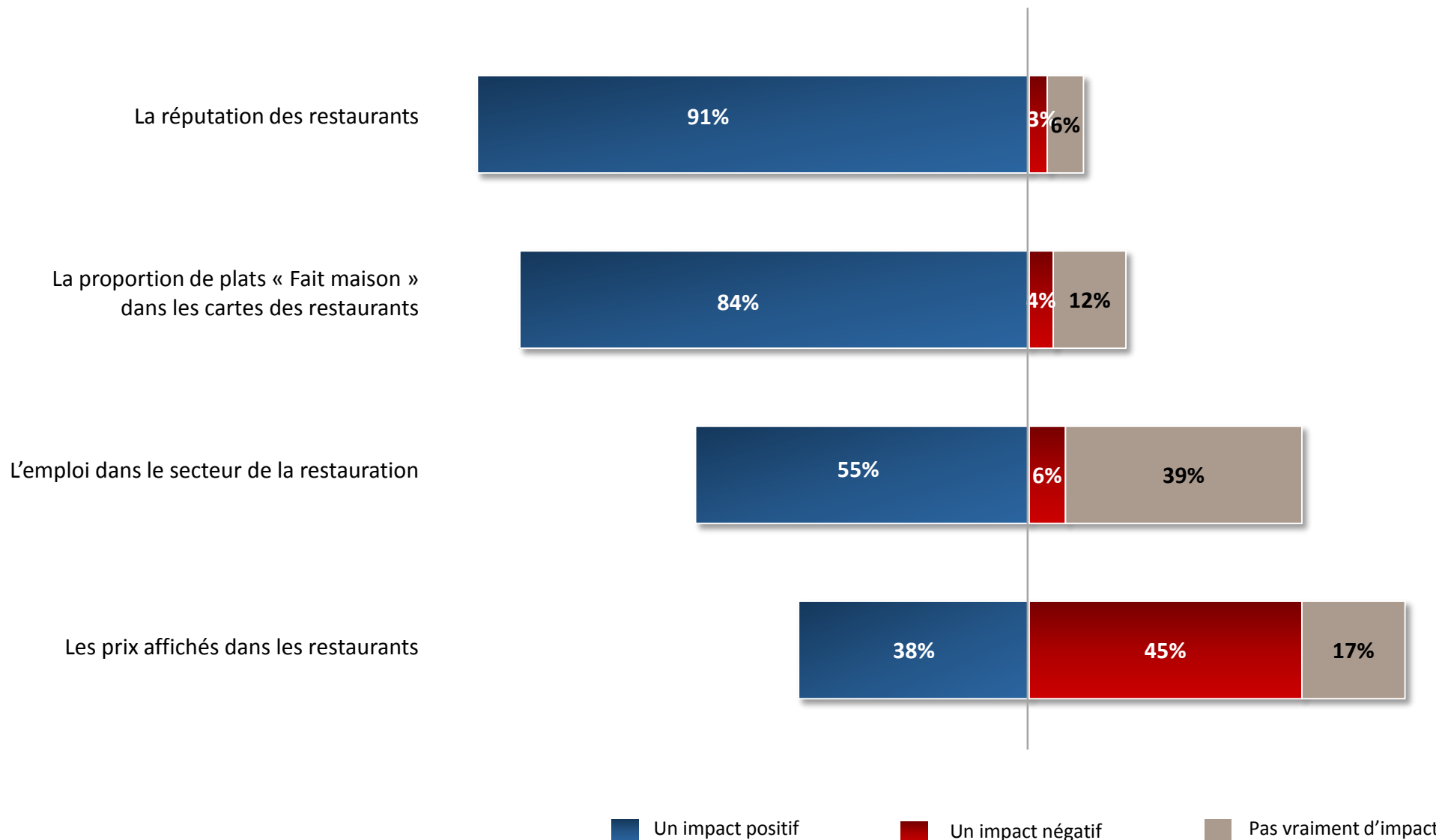


Question : Globalement, ce label aurait-t-il selon vous un impact positif, négatif ou pas vraiment d'impact sur... ?



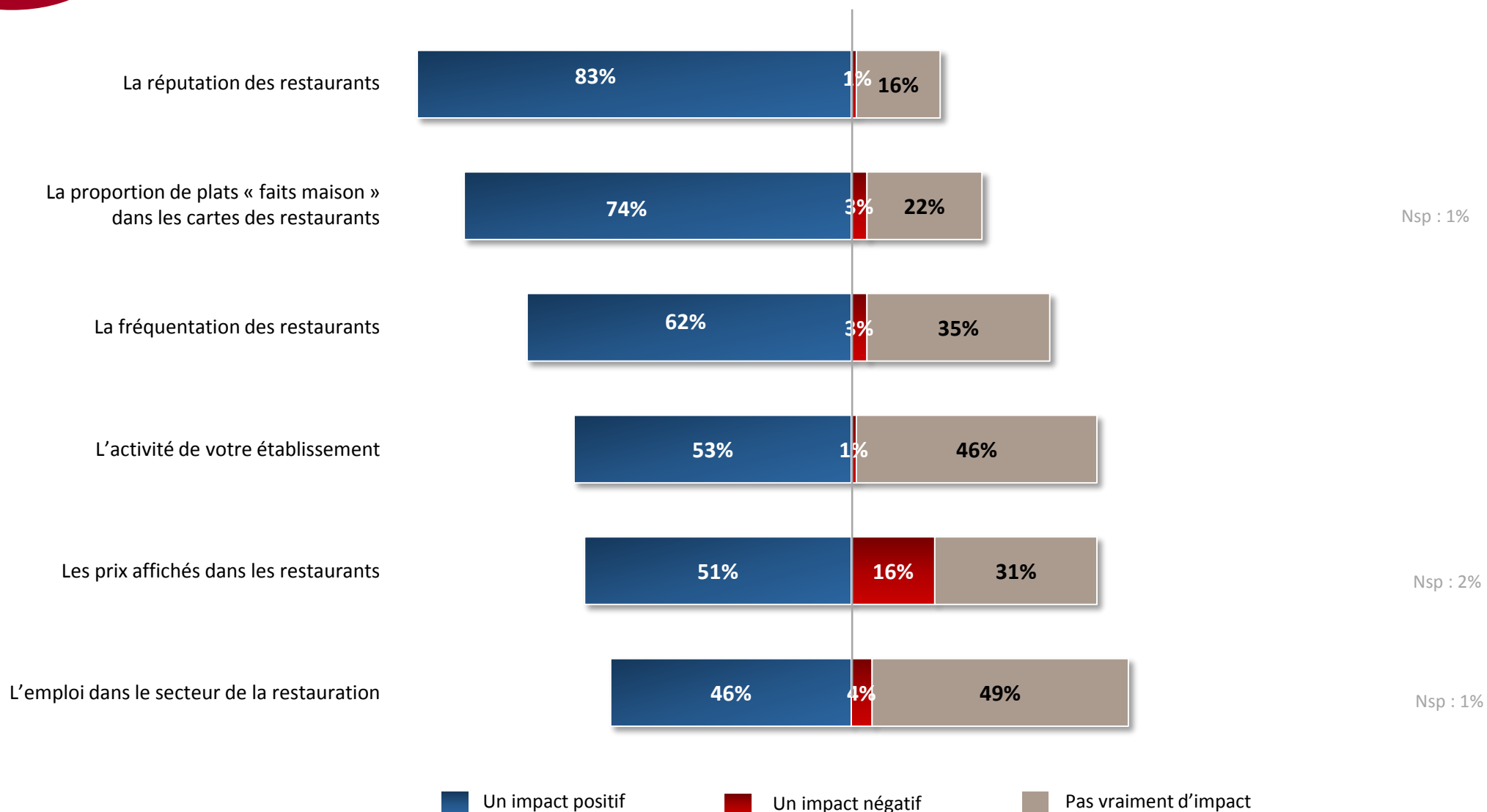
Grand Public

Question : Globalement, ce label aurait-t-il selon vous un impact positif, négatif ou pas vraiment d'impact sur... ?



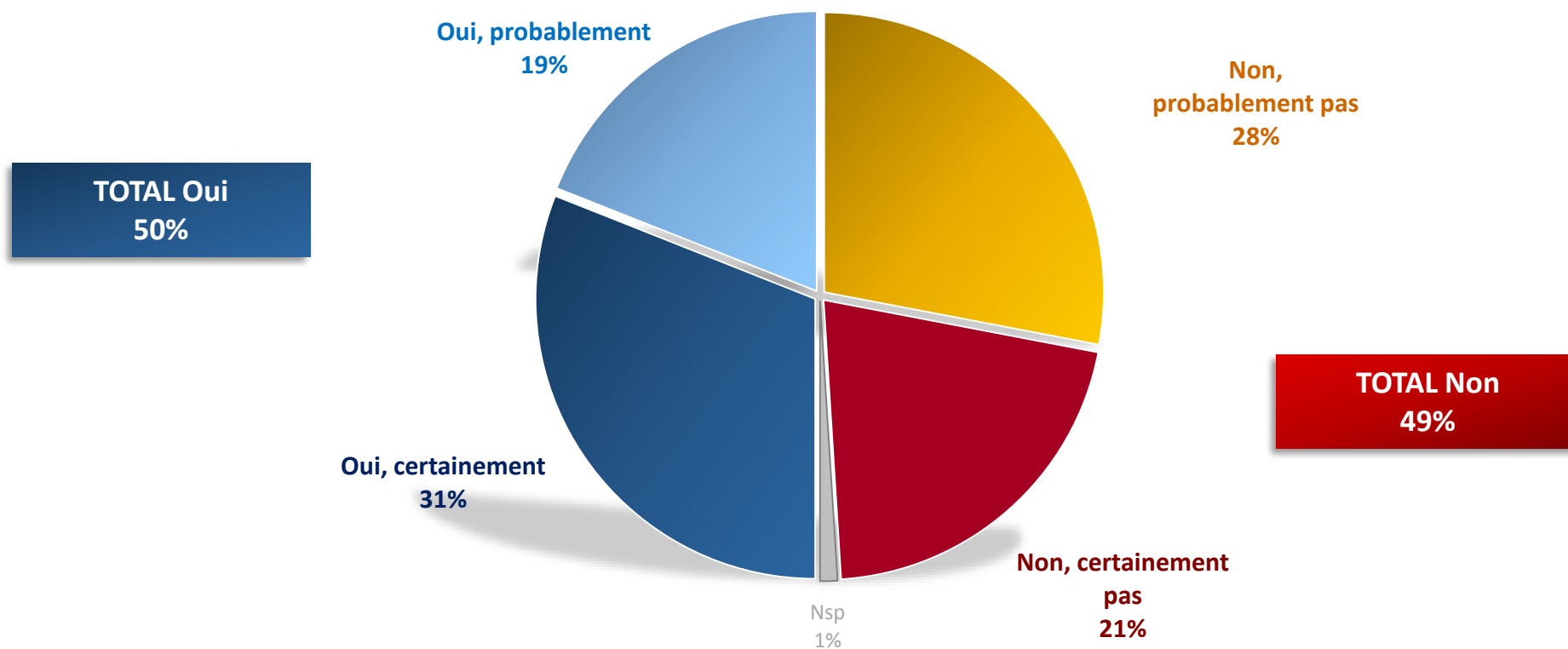
Professionnels
de la
restauration

Question : Globalement, ce label aurait-t-il selon vous un impact positif, négatif ou pas vraiment d'impact sur... ?



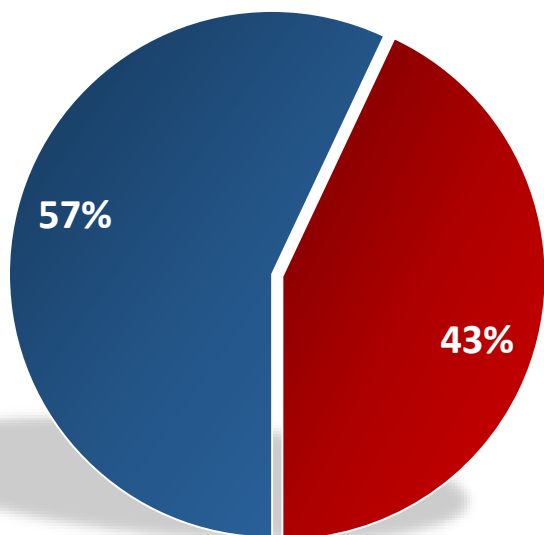
Professionnels
de la
restauration

Question : Plus précisément, la mise en place de ce label vous inciterait-elle à proposer davantage de produits et de plats « faits maison » dans votre établissement?

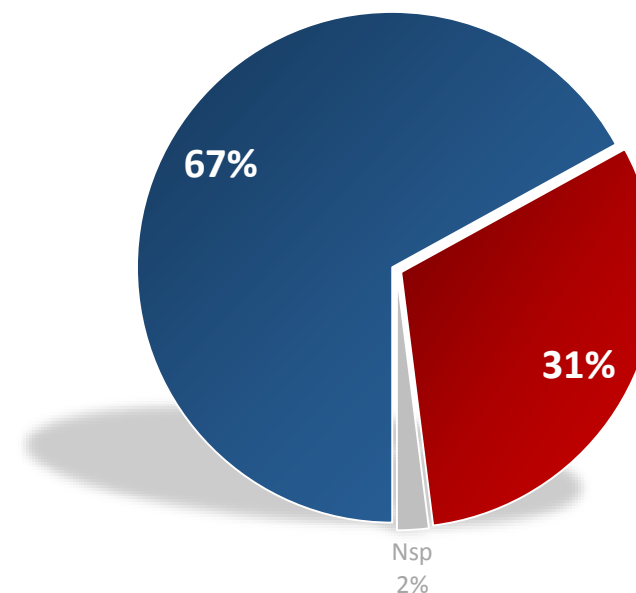


Question : Personnellement, laquelle des deux affirmations suivantes reflète le mieux votre opinion à propos de la mise en place d'un label « Fait maison » ?

Grand Public



Professionnels
de la
restauration



- Cette mesure est suffisante, l'essentiel étant de faire la différence entre les établissements de restauration qui proposent des produits frais et les autres
- Cette mesure n'est pas assez contraignante, il faut aller plus loin et obliger les établissements de restauration à proposer un minimum de plats « faits maison » sur leur carte