



# LES FRANÇAIS ET LA TRANSMISSION CULINAIRE

ETUDE IFOP/LESIEUR  
POUR L'OCPOP

#47346



*Connection creates value*

Préparé pour :

**Sophie MICHEL**  
Responsable Etudes  
LESIEUR

IFOP contacts :

**Aurélié CROUZET**  
Directrice de Clientèle Senior  
[aurelie.crouzet@ifop.com](mailto:aurelie.crouzet@ifop.com)

**Marion LAINE**  
Chargée d'études Sr  
[marion.laine@ifop.com](mailto:marion.laine@ifop.com)

**Stéphanie Guimard**  
Chargée d'études  
[stephanie.guimard@ifop.com](mailto:stephanie.guimard@ifop.com)

# Contexte & Objectifs

---



Dans le cadre d'une communication à venir, **LESIEUR** qui soutient **L'OBSERVATOIRE DES CUISINES POPULAIRES** souhaite investiguer le sujet de la **TRANSMISSION CULINAIRE** au sens large.

Dans le détail, nous chercherons à répondre aux questions suivantes :



1. **COMMENT SE TRADUIT L'APPRENTISSAGE DE LA CUISINE**, par qui passe-t-elle, via quels supports, quels éléments sont transmis?
2. Et de l'autre côté, **LA TRANSMISSION S'OPÈRE-T-ELLE DE LA MÊME FAÇON?**

# 2

## Méthodologie

---



- **RECUEIL** : enquête online, menée du 14 au 19 novembre 2014.
- **ECHANTILLON** : 1 000 personnes cuisinant au moins de temps en temps issues d'un échantillon national représentatif de personnes âgées de 18 ans à 70 ans.
- **QUOTAS** : Des quotas ont été appliqués sur le sexe, l'âge, la région d'habitation, la catégorie d'agglomération et la profession du chef de famille.

# 1

## LES FRANÇAIS ET LA CUISINE



Les jeunes cuisinent plus ponctuellement mais apprécient de la faire d'avantage. En revanche, plus on vieillit et plus le goût pour la cuisine décroît, de même que la fréquence de cuisine. Les femmes sont encore plus dans la quotidienneté en cuisine, mais elle reste un plaisir.

Base : total échantillon (100%) = 1001

## FRÉQUENCE DE CUISINE

+ d'**1** français sur **2**  
déclare cuisiner au moins  
**TOUS LES JOURS**



58%

**62%**  
Sud-Ouest



51%

**64%**

18-24

25-34

35-49

50-70

47%

56%

**62%**

60%



## GOÛT POUR LA CUISINE

**87%**  
des français  
**AIMENT FAIRE  
LA CUISINE**



TOTAL AIMENT : **87%**



84%

**89%**

18-24

25-34

35-49

50-70

88%

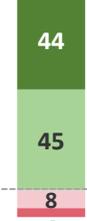
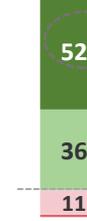
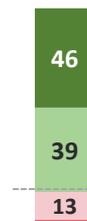
88%

88%

85%



◀ BEAUCOUP ▶  
◀ UN PEU ▶  
◀ PAS BEAUCOUP ▶  
◀ PAS DU TOUT ▶



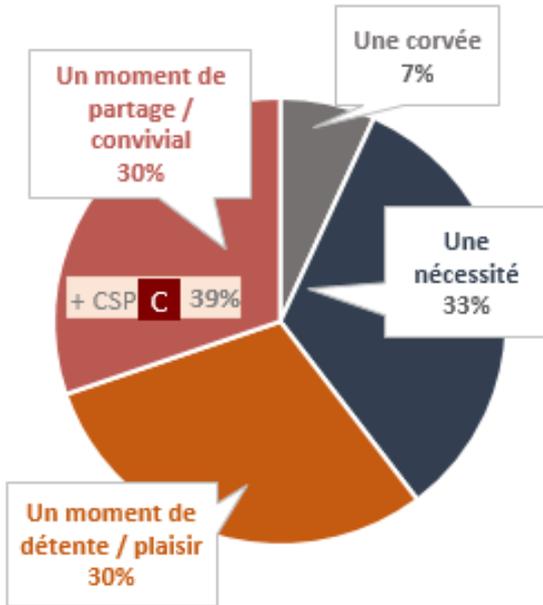
Q1. En moyenne, à quelle fréquence faites-vous la cuisine, c'est-à-dire que vous prenez du temps pour réaliser un plat en préparant et en assemblant plusieurs ingrédients ou aliments ? / Q2. Dans quelle mesure aimez-vous faire la cuisine ?

Une cuisine perçue différemment selon l'âge & le sexe : détente et plaisir pour les plus jeunes, nécessité chez les seniors & les femmes. Les hommes sont quant à eux plus sur la convivialité

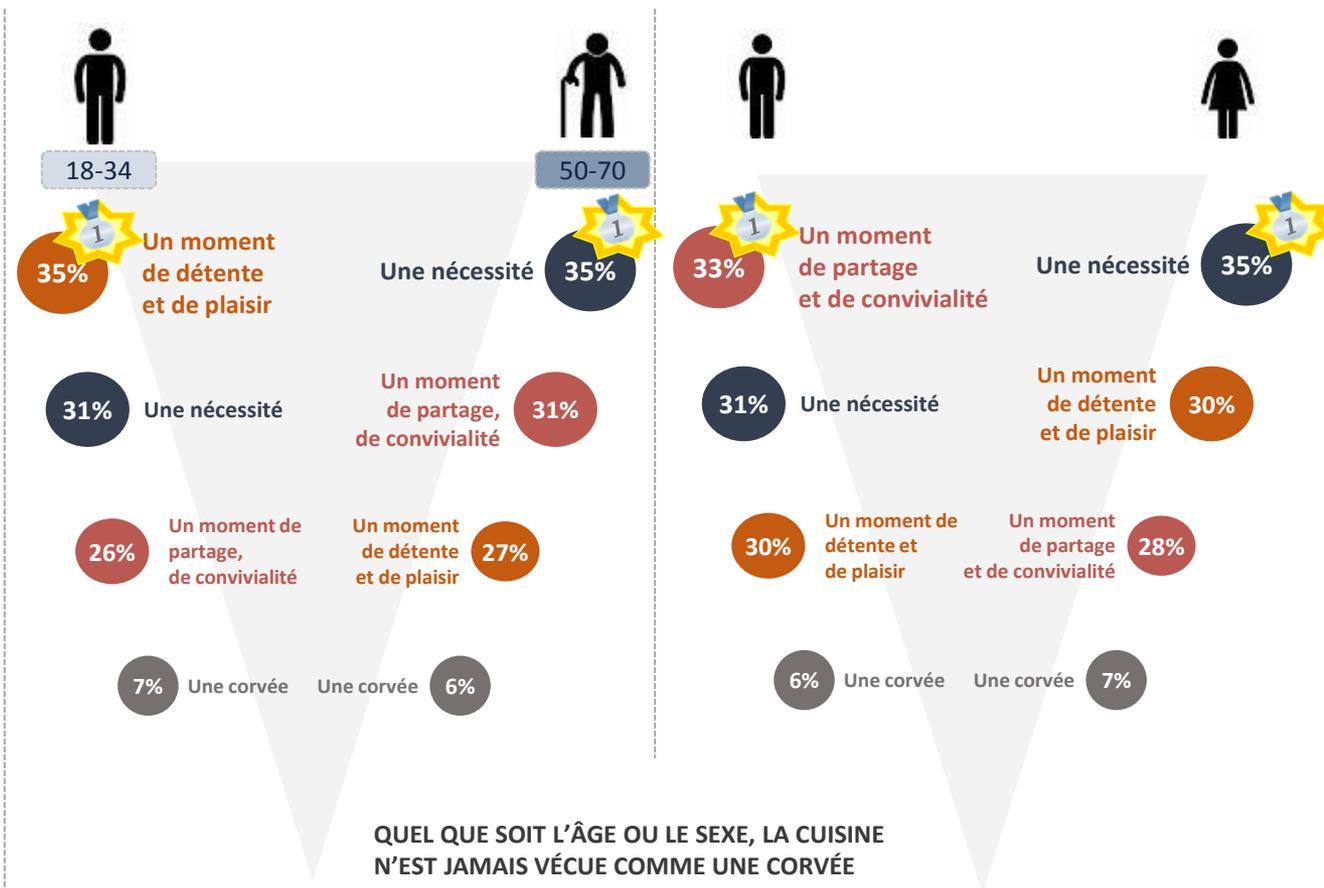
## IMAGE DE LA CUISINE

Base : total échantillon (100%) = 1001

AU GLOBAL, UNE IMAGE ASSEZ HÉTÉROGÈNE DE LA CUISINE...



... MAIS QUI SE DIFFÉRENCE EN FONCTION DE L'ÂGE ET DU SEXE



Q2. Dans quelle mesure aimez-vous faire la cuisine ? / Q3. Pour vous, faire la cuisine c'est plutôt ?

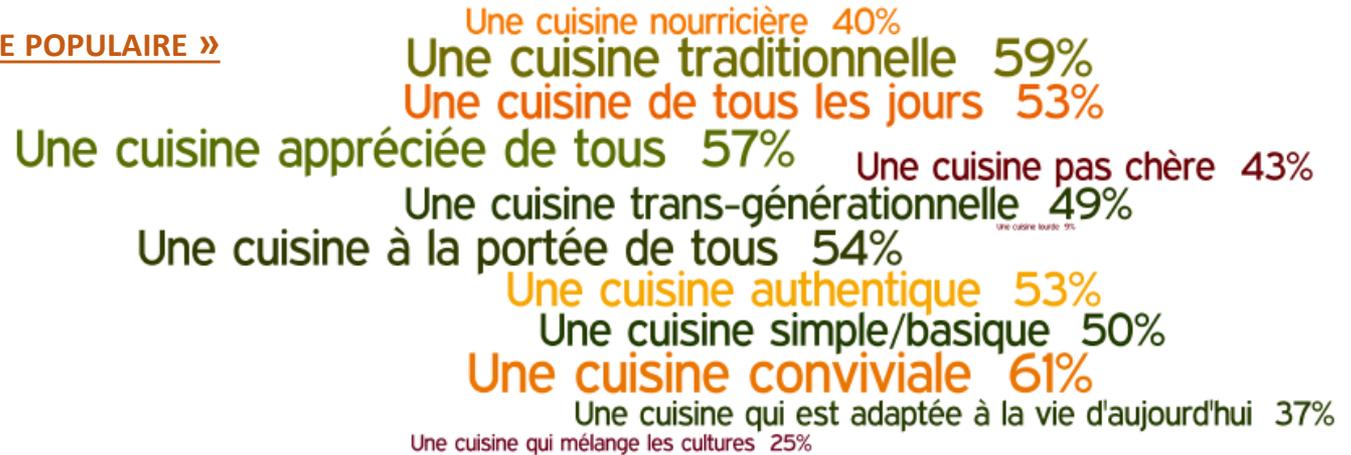


# La cuisine populaire : une cuisine conviviale, traditionnelle et appréciée de tous. Malgré une image globale de la cuisine différente selon les générations, le terme CUISINE POPULAIRE fédère et rassemble l'ensemble des français autour des mêmes évocations

Base : total échantillon (100%) = 1001

## EVOCATIONS DE LA « CUISINE POPULAIRE »

% notes 8 à 10 / 10



### ... EN RÉSUMÉ :

*Une cuisine conviviale 61%*  
*Une cuisine traditionnelle 59%*  
*Une cuisine appréciée de tous 57%*

*Et aussi ...*  
*Une cuisine de tous les jours 58%*  
*Une cuisine à la portée de tous 57%*



Q20. Pour finir, qu'évoque pour vous le terme « CUISINE POPULAIRE » ? / Pour chacune de ces propositions, vous direz dans quelle mesure vous êtes d'accord. 10 signifiant que vous êtes tout à fait d'accord et 1 que vous n'êtes pas du tout d'accord. Les notes intermédiaires permettent de nuancer votre jugement.

# 2

## L'APPRENTISSAGE DE LA CUISINE



# A l'origine, la cuisine se transmet principalement via la mère. L'apprentissage se poursuit par soi-même, via les livres de cuisine (qui a un rôle important aussi à l'origine) ou internet.



Base : total échantillon (100%) = 1001

## APPRENTISSAGE DE LA CUISINE.

## ONT APPRIS LA CUISINE ...



### PAR SOI-MÊME

à l'origine      Au global



### SUPPORT PAPIER



Livres de cuisine



Recettes dans des magazines, journaux



Proposition de recettes inscrites sur les produits d'alimentation



### SUPPORT INTERNET



Sites internet spécialisés



Forums / blogs sur internet



### PAR LA TV



Emissions culinaires télévisées



Emissions de concours culinaires de télé-réalité



Par des cours de cuisine



### AVEC QUELQU'UN D'AUTRE

à l'origine      Au global



### PAR UN OU DES MEMBRES DE LA FAMILLE



Ma mère



Ma grand-mère



Mon père



Mon conjoint



Ma conjointe



Ma ou mes sœurs



Ma belle-mère



Par une ou des amies



Par un ou des amis



+ CSP A 20% vs 12%

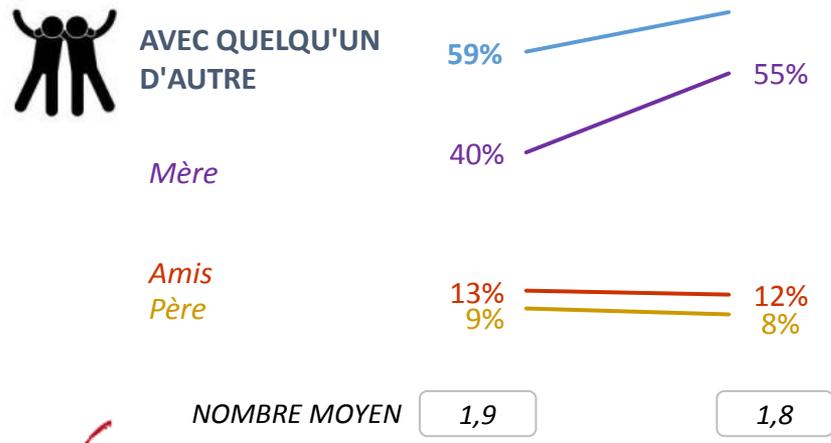
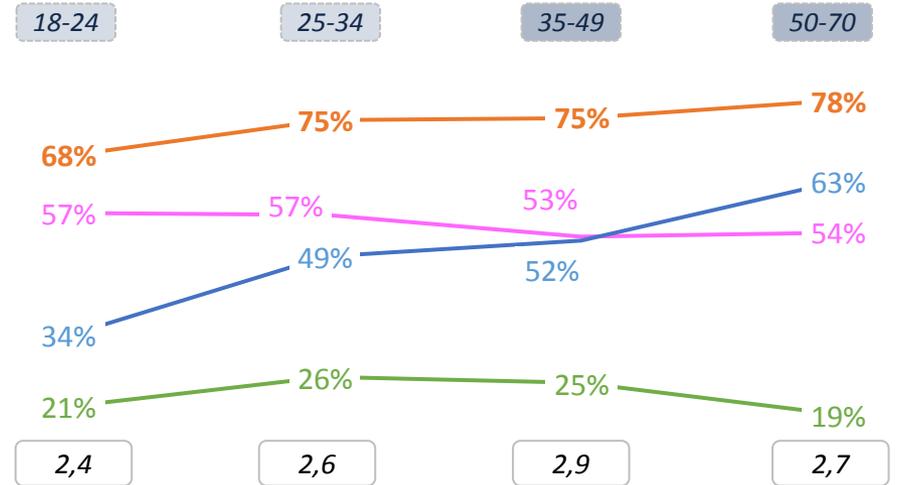
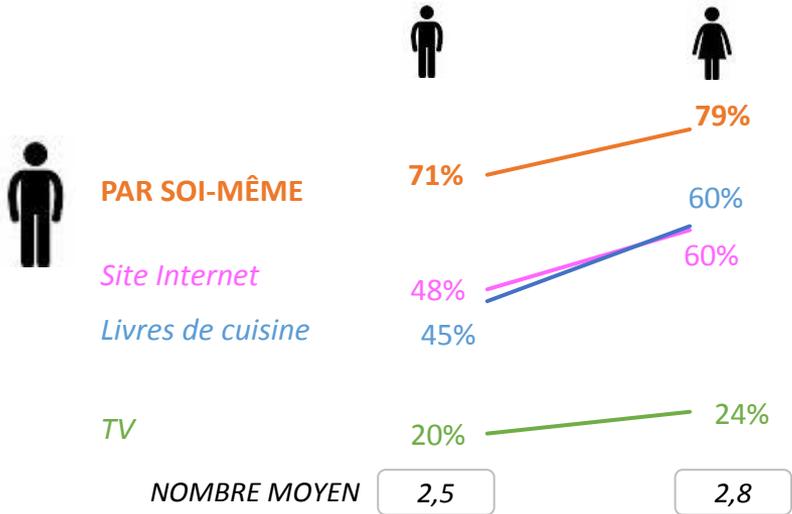
Q5. D'une manière générale, comment avez-vous appris / apprenez-vous à faire la cuisine ? / Q6. Plus spécifiquement, qui dans votre famille vous a appris / vous apprend à faire la cuisine ? / Q7. D'une manière générale, à l'aide de quel(s) support(s) avez-vous appris / apprenez-vous à faire la cuisine ?  
 Q5b. A l'origine, comment avez-vous appris à faire la cuisine ? / Q6b. Et à l'origine, qui dans votre famille vous a appris à faire la cuisine ? / Q7b. Et à l'origine, à l'aide de quel(s) support(s) avez-vous appris à faire la cuisine ?

Les femmes sont multi-sources, avec un apprentissage important mère-fille. Plus on avance dans l'âge et plus la transmission s'opère par soi-même. Si le livre de cuisine est certainement le vecteur le plus générationnel, Internet est quasi aussi important, quel que soit l'âge. Père et amis sont davantage des transmetteurs pour les plus jeunes



Base : total échantillon (100%) = 1001

### ONT APPRIS LA CUISINE (Au global) ...



# QUELLES SPÉCIFICITÉS GÉNÉRATIONNELLES DANS L'APPRENTISSAGE DE LA CUISINE?



Base : total échantillon (100%) = 1001

Les **PLUS JEUNES** ont appris et continuent toujours à apprendre de manière plus forte à **TRAVERS D'AUTRES PERSONNES** (la mère notamment mais aussi les amis (notamment en région parisienne : quid de l'effet co-location?)). On note aussi auprès des **PLUS JEUNES** que le **PÈRE** a une **PLACE PLUS FORTE DANS LEUR APPRENTISSAGE**. Preuve que la société change et que les hommes non seulement se mettent à plus cuisiner mais aussi à transmettre.

Les **FEMMES SONT PLUS MULTI-SOURCES**. Mais la cuisine reste avant **TOUT UNE HISTOIRE TRANSMISE DE MÈRE EN FILLE**.

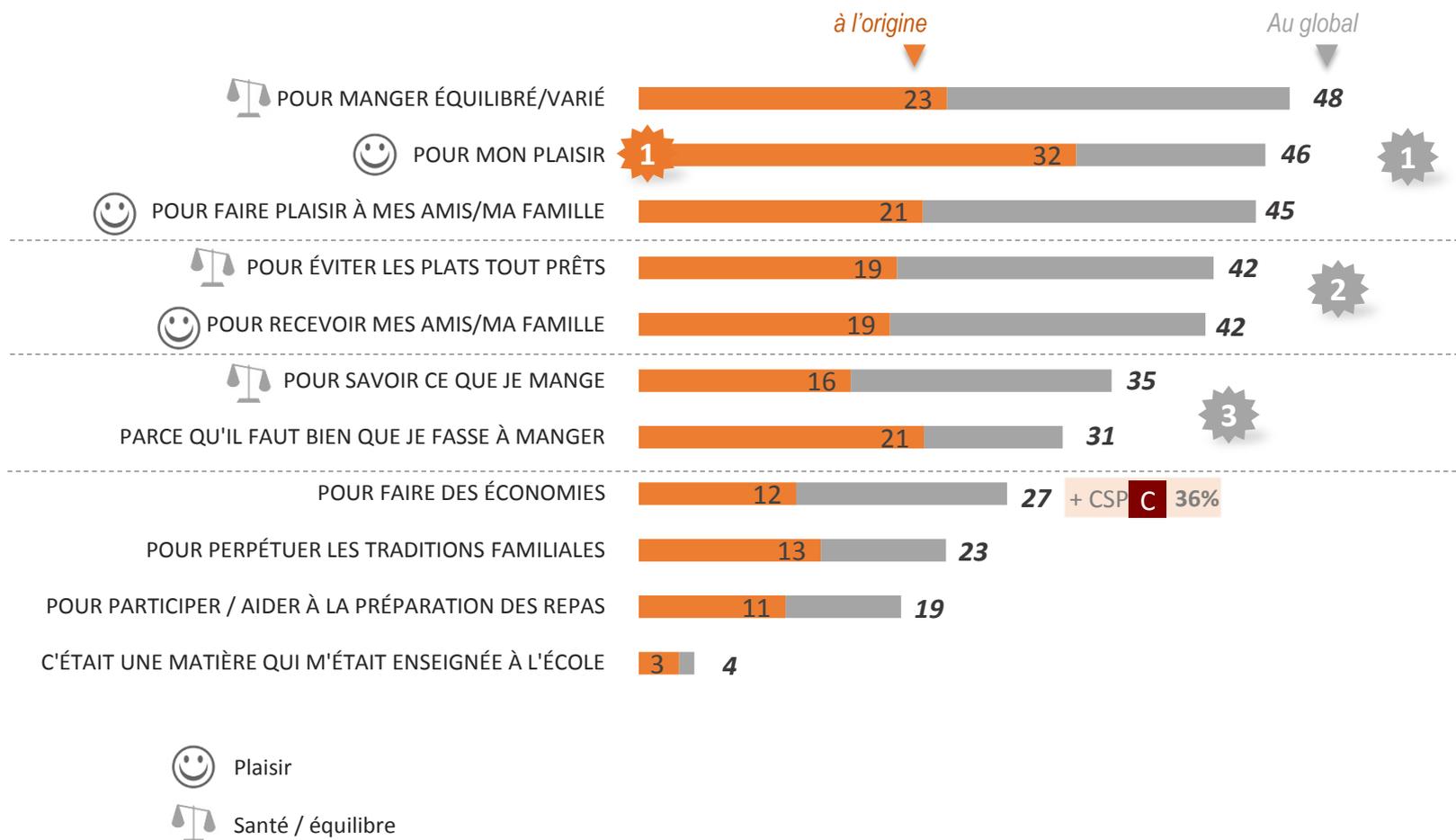
Les **HOMMES APPRENNENT PLUS DE LEUR CONJOINTE** que l'inverse. Un apprentissage qui peut aussi se **FAIRE PLUS TARDIF CHEZ LES HOMMES** car le poids de la conjointe à l'origine de l'apprentissage est plus fort (mère a contrario moins présente)

Les **PLUS ÂGÉS** restent davantage attachés **AU SUPPORT PAPIER** alors que Internet est le vecteur d'apprentissage plus important auprès des jeunes

A l'origine, se faire plaisir émerge comme la première raison d'apprendre la cuisine. Elle est ensuite vite rattrapée par des raisons plus nutritionnelles telles que manger équilibré ou éviter les plats tout prêts, mais aussi faire plaisir aux autres.

Base : total échantillon (100%) = 1001

## RAISONS D'APPRENTISSAGE DE LA CUISINE

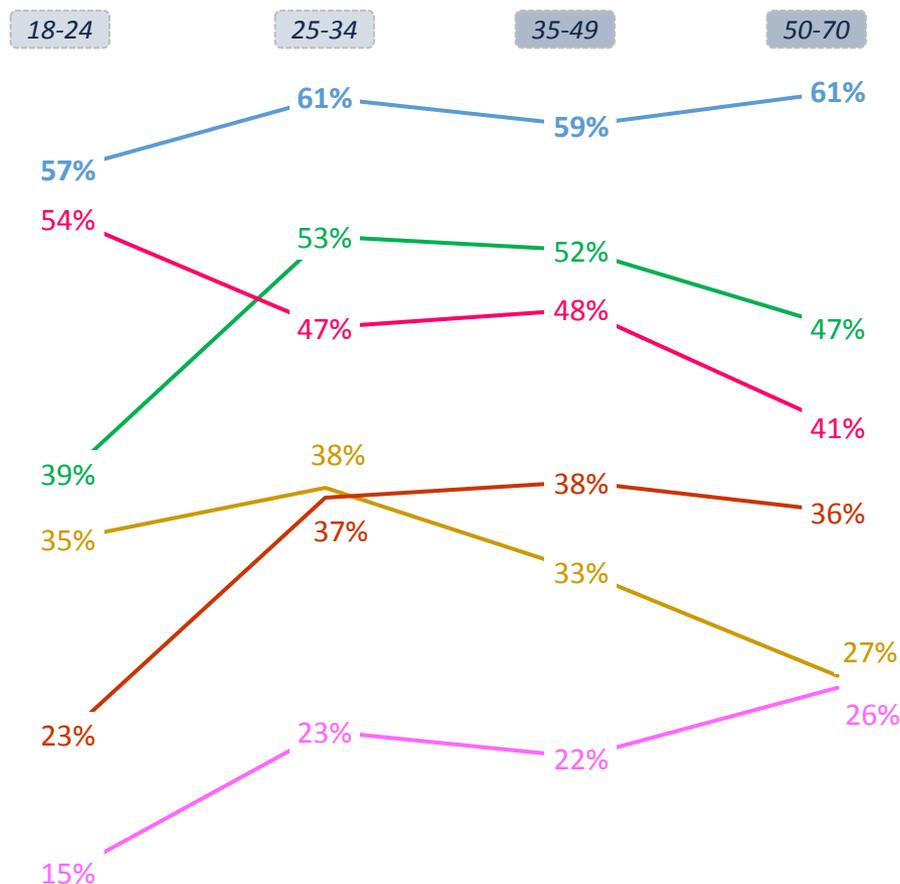
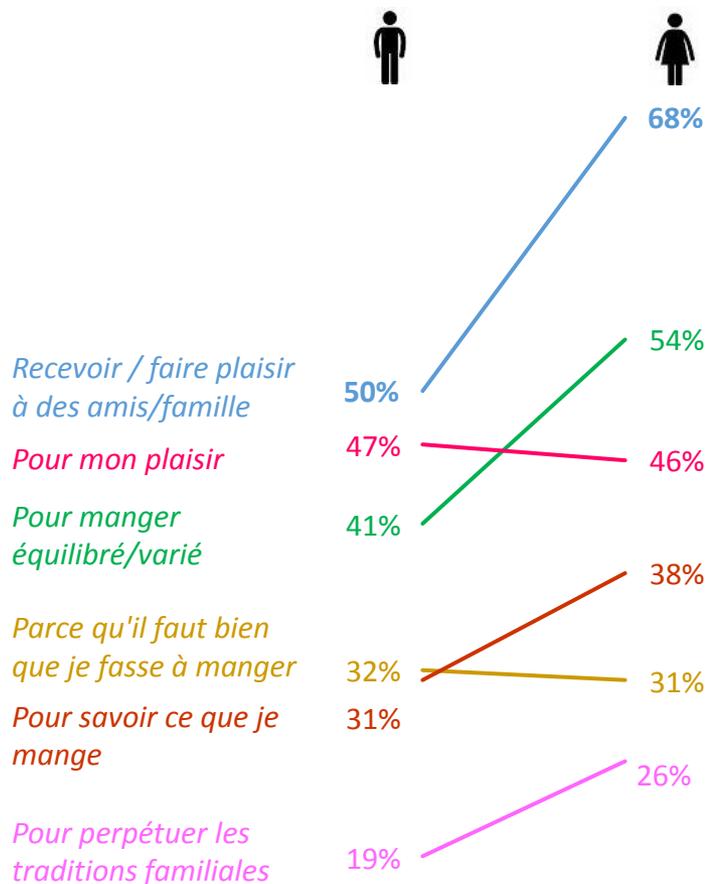


Q8. D'une manière générale, pour quelle(s) raison(s) avez-vous appris / apprenez-vous à faire la cuisine ?  
 Q8b. A l'origine, pour quelle(s) raison(s) avez-vous appris à faire la cuisine ?

Les plus jeunes apprennent principalement pour se faire plaisir, les notions de bonne alimentation se font plus tardivement. La perpétuation des traditions familiales est nettement plus importante auprès des plus âgés.

Base : total échantillon (100%) = 1001

## RAISONS D'APPRENTISSAGE DE LA CUISINE



# Les manières d'apprendre sont multiples avec quelques spécificités selon les transmetteurs.

Base : A appris avec une autre personne

## MANIÈRE D'APPRENDRE SELON PERSONNE TRANSMETTANT

	TOTAL	MA MÈRE	MA GRAND-MÈRE	MON PÈRE	MON/MA CONJOINT(E)	PAR UNE OU DES AMIES	PAR UN OU DES AMIS	MES FRÈRES/ SOEURS	MA BELLE-MÈRE <small>(MÈRE DE MON/MA CONJOINT(E))</small>
Base :	1173	482	122	86	134	75	65	65	40! <i>Base faible!</i>
<b>EN FAISANT CONJOINTEMENT AVEC LUI/ELLE</b>	69	75	68	74	86	52	53	53	50
 <b>EN L'OBSERVANT</b>	61	67	66	69	51	44	56	56	65
 <b>EN UTILISANT DES RECETTES QU'IL/ELLE M'AVAIT TRANSMIS</b>	54	66	60	29	32	59	52	39	59
Moyenne	1,8	2,1	1,9	1,7	1,7	1,5	1,6	1,5	1,7

Quelques spécificités :

- Le **PÈRE** transmet **TRÈS PEU DES RECETTES**
- la transmission entre **CONJOINT** se fait vraisemblablement dans la **QUOTIDIENNETÉ**, en faisant ensemble
- le fait de **RÉALISER CONJOINTEMENT**, même s'il reste important, est plus faible **AUPRÈS DES AMIS, FRATRIE ET BELLE MÈRE.**

Q9. Pour chacune des personnes suivantes, veuillez indiquer de quelle(s) manière(s) vous avez appris / vous apprenez à faire la cuisine avec elle.

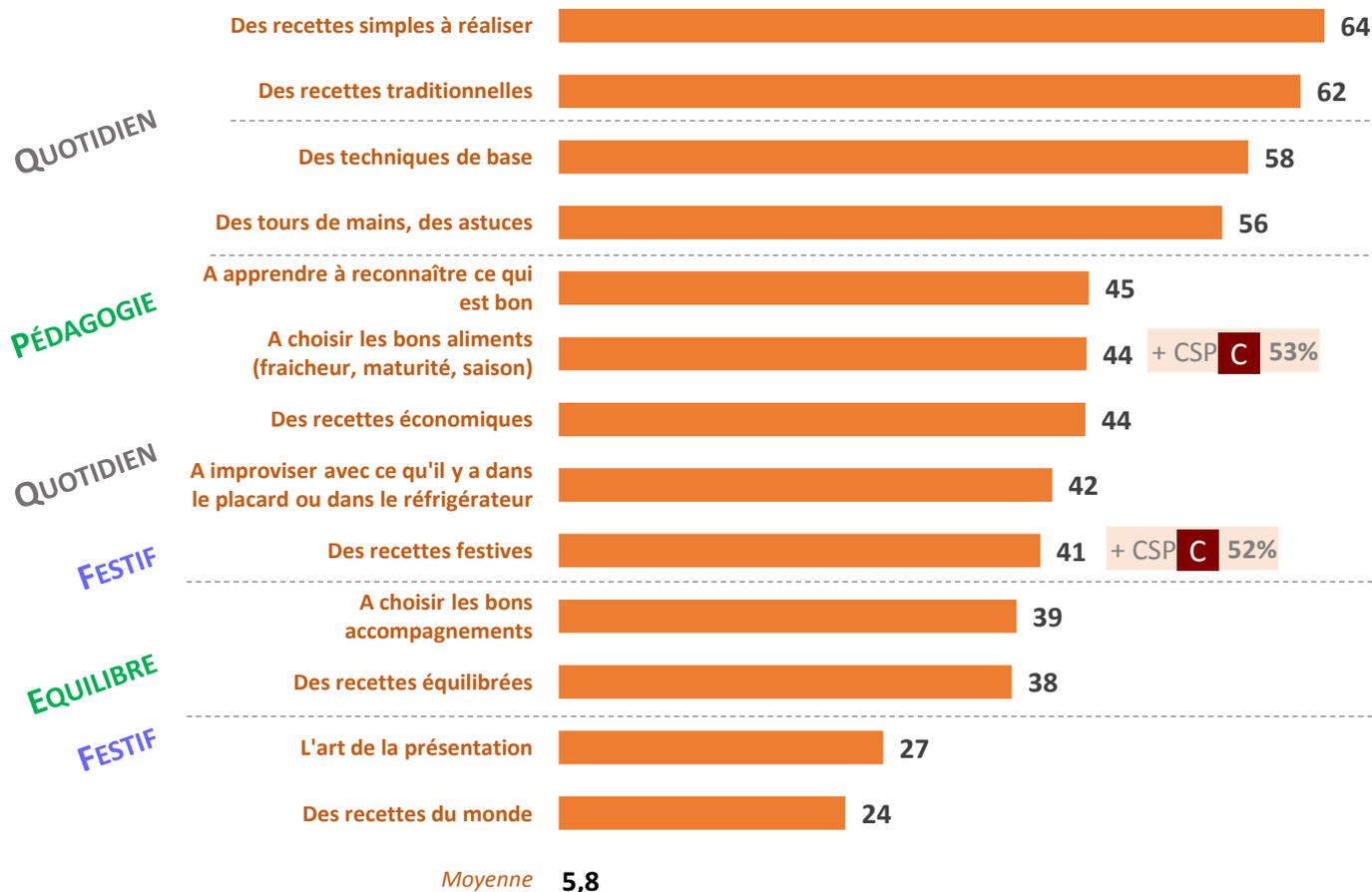
Ce ne sont pas seulement les rudiments qui sont appris, mais aussi , en 2<sup>nd</sup> temps manger bien et bon.



Base : A appris avec une autre personne

## ÉLÉMENTS APPRIS

(QUELLE QUE SOIT LA PERSONNE AVEC QUI ON A APPRIS)



Q10. Et toujours pour chacune des personnes suivantes, veuillez indiquer TOUT ce que vous avez appris / apprenez en cuisine avec elle.

# Ce ne sont d'ailleurs pas forcément les mêmes personnes qui transmettent ces différents savoirs.



Base : A appris avec une autre personne

A noter : les femmes sont plus nombreuses que les hommes à apprendre des recettes simples à réaliser

## ÉLÉMENTS APPRIS

	TOTAL	MA MÈRE	MA GRAND-MÈRE	MON PÈRE	MON/MA CONJOINT(E)	PAR UNE OU DES AMIS	PAR UN OU DES AMIS	MES FRÈRES/ SOEURS	MA BELLE-MÈRE (MÈRE DE MON/MA CONJOINT(E))
Base :	1173	482	122	86	134	75	65	65	40! Base faible!
Des recettes simples à réaliser	64	81	57	47	62	62	50	48	50
Des recettes traditionnelles	62	76	91	65	39	36	31	38	79
Des techniques de base	58	79	58	56	47	24	39	30	50
Des tours de mains, des astuces	56	63	64	63	46	49	38	45	63
A apprendre à reconnaître ce qui est bon	45	50	52	64	39	23	33	30	34
A choisir les bons aliments (fraicheur, maturité, saison)	44	53	46	55	45	25	34	25	32
Des recettes économiques	44	56	39	29	42	30	37	42	46
A improviser avec ce qu'il y a dans le placard ou dans le réfrigérateur	42	51	32	31	48	25	30	43	27
Des recettes festives	41	40	38	42	51	39	34	40	35
A choisir les bons accompagnements	39	42	36	40	45	28	27	33	41
Des recettes équilibrées	38	45	30	33	46	32	25	31	35
L'art de la présentation	27	24	21	20	35	34	31	31	36
Des recettes du monde	24	18	15	20	38	32	38	30	25
Moyenne	6	7	6	6	6	4	4	5	6

Q10. Et toujours pour chacune des personnes suivantes, veuillez indiquer TOUT ce que vous avez appris / apprenez en cuisine avec elle.

# ELÉMENTS APPRIS. Quelle différence par sous-cibles?

Base : A appris avec une autre personne

## ELÉMENTS APPRIS

Même si globalement, les éléments appris restent grosso modo les mêmes entre les personnes transmettant leur savoir, on note quelques particularités :

Les **MÈRES**, plus ancrées dans la cuisine au quotidien, **ONT TRANSMIS PLUS DE CHOSES** mais notamment les rudiments / fondamentaux, permettant ensuite à leur progéniture de pouvoir se débrouiller seul. Une différence générationnelle car les **GRANDS-MÈRES** et les personnes les plus âgées ont plutôt **TRANSMIS / APPRIS DES RECETTES TRADITIONNELLES**.

Les **PÈRES** ont quant à eux plus transmis **LE PLAISIR DE BIEN MANGER** à leurs enfants.

Si les **CONJOINTS** semblent s'entre-aider au quotidien dans les recettes simples, ils apprennent aussi sur **DES RECETTES FESTIVES, AVEC TOUT L'ART DE PRÉSENTER**. Le **MÉTISSAGE CULINAIRE** (régional ou culturel) est aussi **PLUS IMPORTANT** entre **CONJOINT** (avec les **AMIS** aussi).

# Ce sont des plats qui incarnent le mieux l'apprentissage (traditionnels puis du monde et enfin régionaux)



Base : A appris avec une autre personne

## PLAT / PRÉPARATION / ALIMENT REPRÉSENTANT LE MIEUX L'APPRENTISSAGE REÇU (EN SPONTANÉ)

1

**PLATS TRADITIONNELS 22%** + **18-24 30%**

Pot au feu <sup>Les abats 1%</sup> 4%  
 Blanquette de veau 6% <sup>Les plats en sauce 3%</sup>  
 Boeuf bourguignon 7%

2

**DES PLATS TYPIQUES DE CERTAINS PAYS 15%**

+ **18-24 26%**

Cuisine italienne 4% <sup>Les lasagnes 3%</sup>  
 Couscous / Tajine 5%  
 Autres cuisine du monde 4%

**DESSERTS 15%** + **18-24 24%**

Des crepes 3% + **18-24 11%**  
 Des tartes 4%  
 Des desserts, des pâtisseries 5%  
 Des gâteaux (chocolat etc.) 3%

3

**DES PLATS BASIQUES / INCONTOURNABLES 11%**

+ **18-24 21%**

Plats simples / de tous les jours 3%  
 Des entrées (salades composées, bouchées a la reine..) 2%  
 Plats a base de pomme-de-terre (Hachis Parmentier / Purée maison / Gratin Dauphinois) 1%  
 Tartes salées, quiches 5%

**CUISINER UN ALIMENT 11%**

Les pâtes / le riz 2% <sup>Legumes 2%</sup>  
 La viande 3% <sup>Les crustacés (moules, noix de Saint Jacques) / mollusques (escargots) 1%</sup>  
 Le poisson 1% <sup>Les oeufs 1%</sup>  
 Le lapin 1%

**DES PLATS TYPIQUES DE CERTAINES RÉGIONS 9%**

+ **50-70 15%**

Des plats régionaux/du terroir 6%

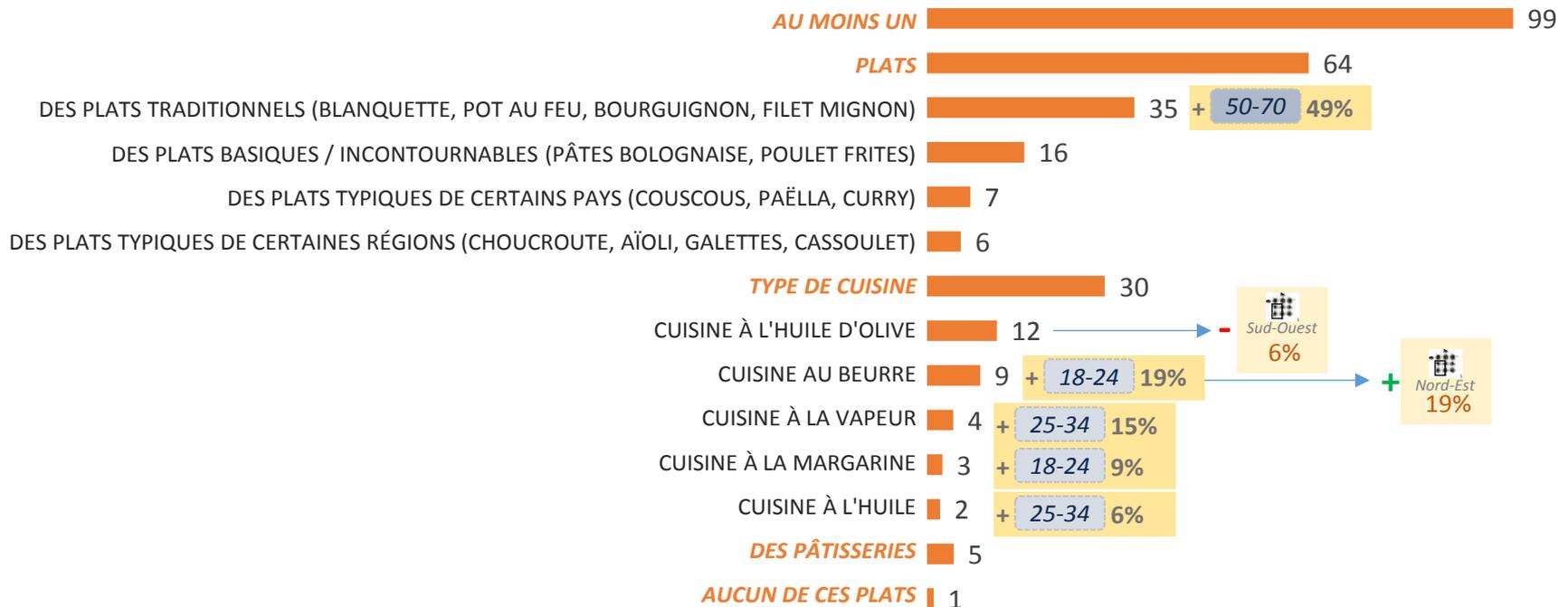
La ratatouille 1%  
 Choucroute 2%

En assisté, là encore ce sont les plats traditionnels qui représentent le mieux l'apprentissage. La cuisine à l'huile d'olive est la 1<sup>ère</sup> citée en termes de matières grasses.



Base : a appris avec une autre personne (100%) = 315

## PLAT / PRÉPARATION / ALIMENT REPRÉSENTANT LE MIEUX L'APPRENTISSAGE REÇU (EN ASSISTÉ)



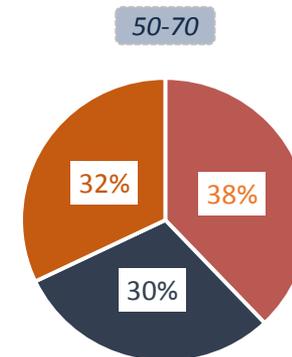
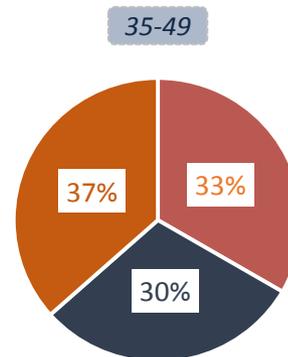
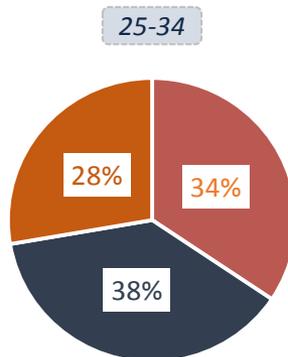
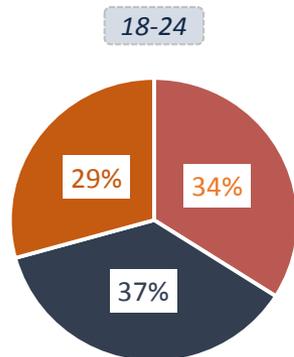
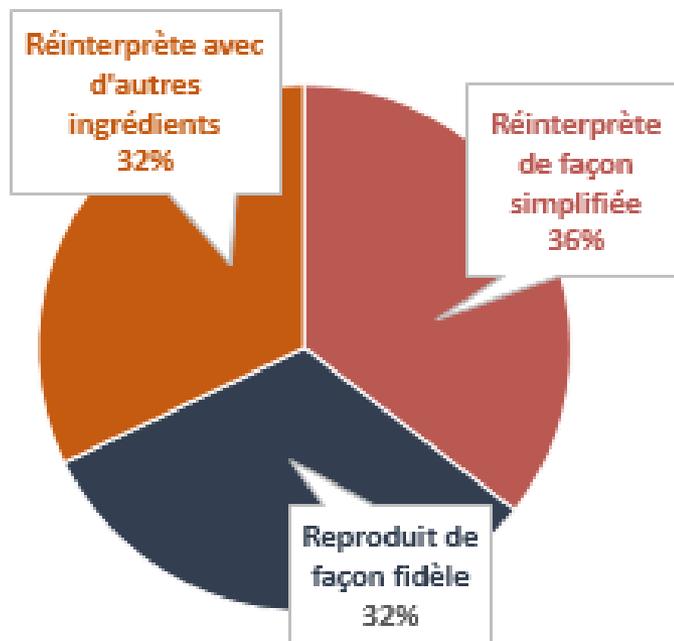
Q12b. Parmi les propositions suivantes, selon votre propre expérience, QUEL PLAT, PRÉPARATION OU ALIMENT représente LE MIEUX ce qui vous a été transmis en cuisine ?

L'apprentissage de la cuisine permet d'avoir une utilisation de son savoir très hétérogène. Les jeunes sont en tendance plus sur de la reproduction fidèle (moins experts).



Base : total échantillon (100%) = 1001

## UTILISATION DES ÉLÉMENTS APPRIS



Q11. En général, de quelle manière utilisez-vous ce que vous avez appris en cuisine (que ce soit par un membre de votre famille, des amis, des cours de cuisine ou par vous-même via des livres, sites, émissions télé) ?

# 3

## LA TRANSMISSION DE LA CUISINE

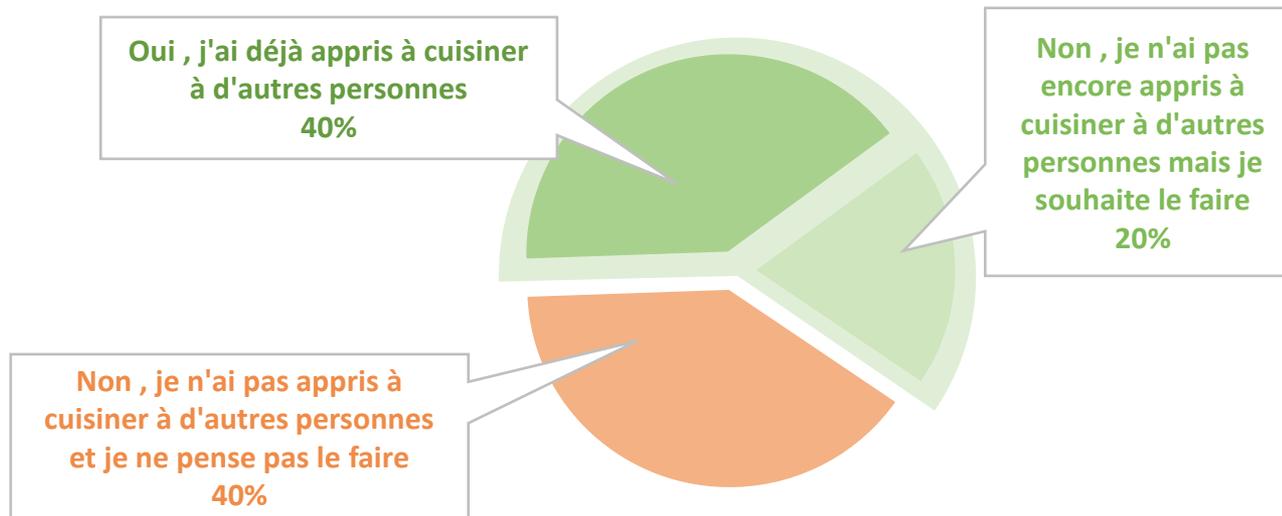


Une grande partie des Français souhaite transmettre leur savoir faire culinaire. Mais tout de même 40% ne se sentent pas suffisamment à l'aise pour le faire ou ne le souhaitent pas!



Base : total échantillon (100%) = 1001

## TRANSMISSION / INTENTION DE TRANSMETTRE



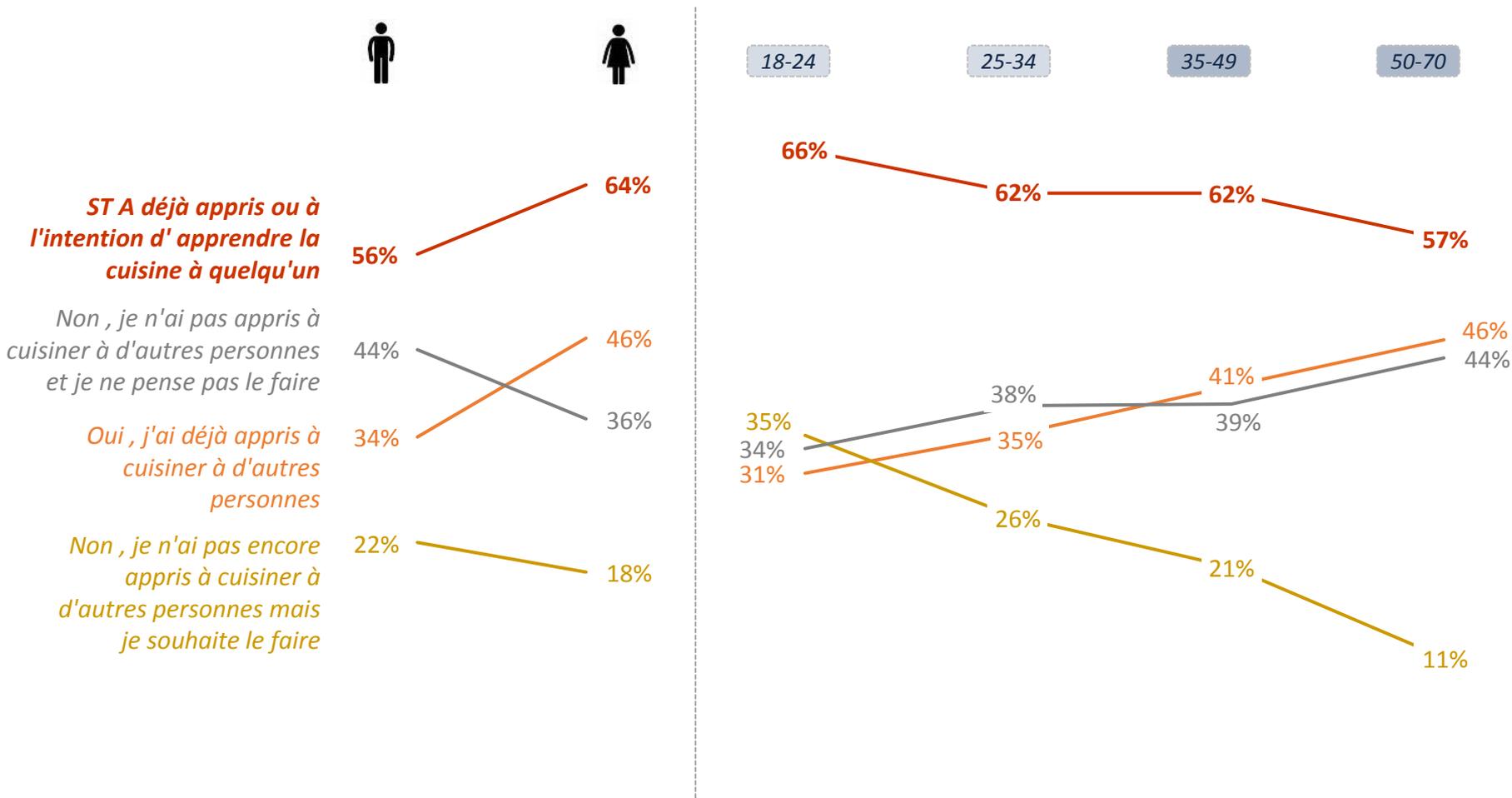
Ils aiment moins faire la cuisine (76% vs 87%), c'est plus une nécessité (41% vs 33%) voire une corvée (12% vs 7%).  
Ils sont de toute façon peu expérimentés (41% vs 62%)

La transmission s'opère là encore tout d'abord via les femmes. Si les plus jeunes ont déjà assez logiquement moins transmis que leurs aînés, ils ont une volonté forte de le faire. Notons ainsi que plus on avance dans l'âge et moins on a envie de transmettre, la cuisine étant moins empreinte de plaisir.



Base : total échantillon (100%) = 1001

## TRANSMISSION DE LA CUISINE A QUELQU'UN



Q13. Vous-même, avez-vous appris à faire la cuisine à d'autres personnes ou souhaitez-vous apprendre à faire la cuisine à d'autres personnes ?

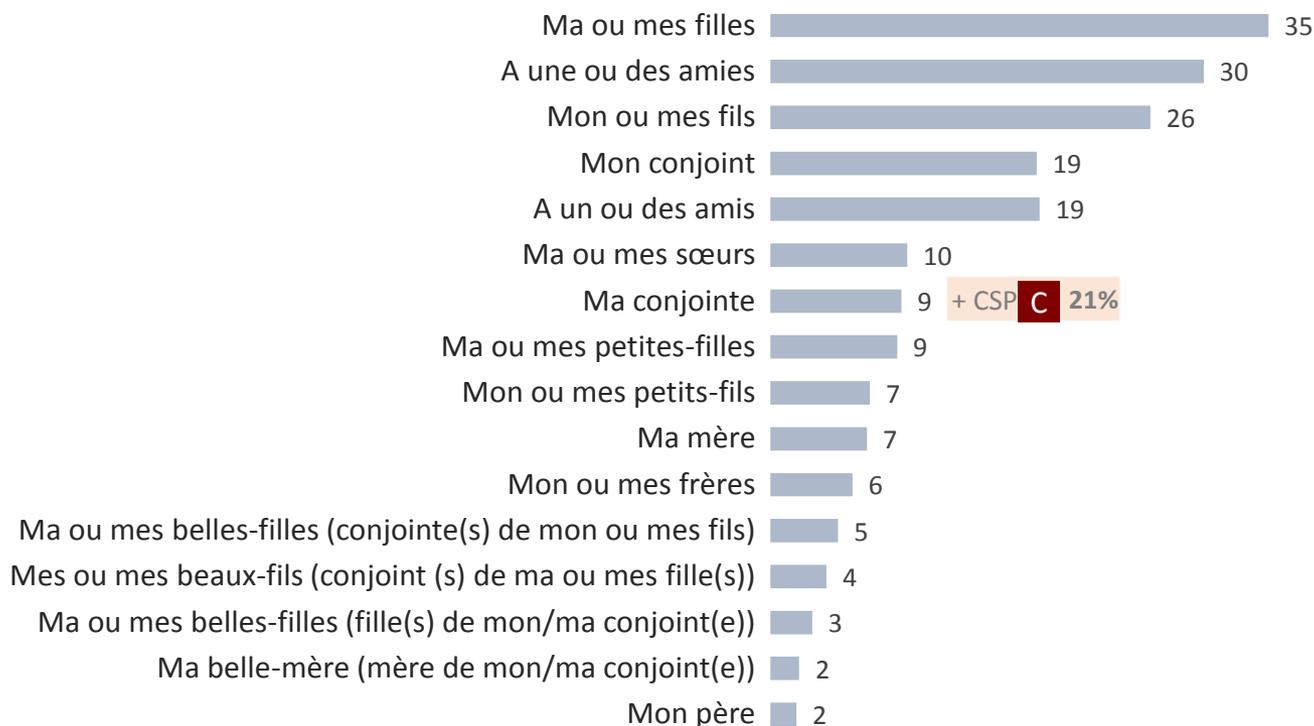
# Une transmission essentiellement aux personnes présentes dans le foyer, avec là encore une prédominance de la transmission mère / fille. Les amies sont aussi importantes dans la transmission



## PERSONNES A QUI ON A TRANSMIS LA CUISINE

Base : A déjà appris ou à l'intention d'apprendre la cuisine à quelqu'un (100%) = 602

60% de personnes ayant transmis ou en ayant la volonté



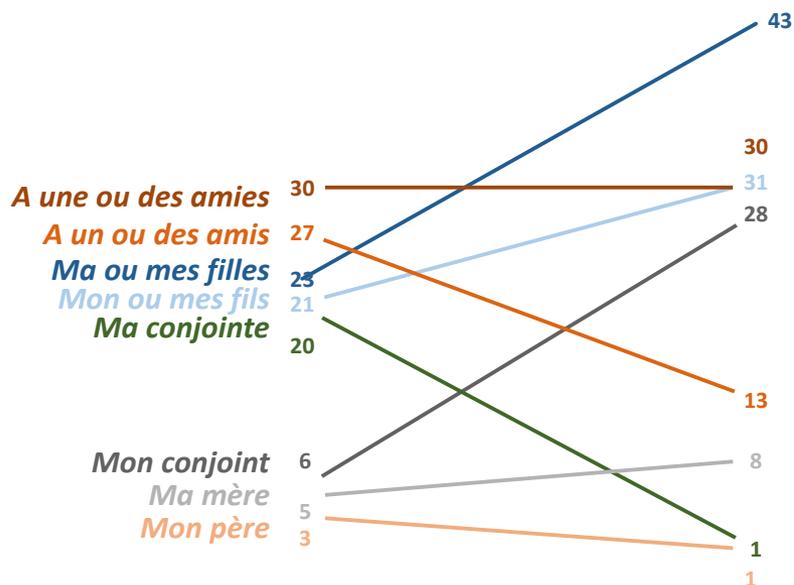
Q14. A qui avez-vous appris à faire la cuisine ou avez-vous l'intention d'apprendre à faire la cuisine ?

Q15. Et plus précisément, à qui dans votre famille avez-vous appris à faire la cuisine ou avez-vous l'intention d'apprendre à faire la cuisine ?

Les personnes à qui l'on transmet sont très différentes selon l'âge, ceci étant très lié à la composition du foyer des transmetteurs.

## PERSONNES À QUI ON A TRANSMIS / SOUHAITE TRANSMETTRE LA CUISINE

Base : A déjà appris ou à l'intention d'apprendre la cuisine à quelqu'un (100%) = 602

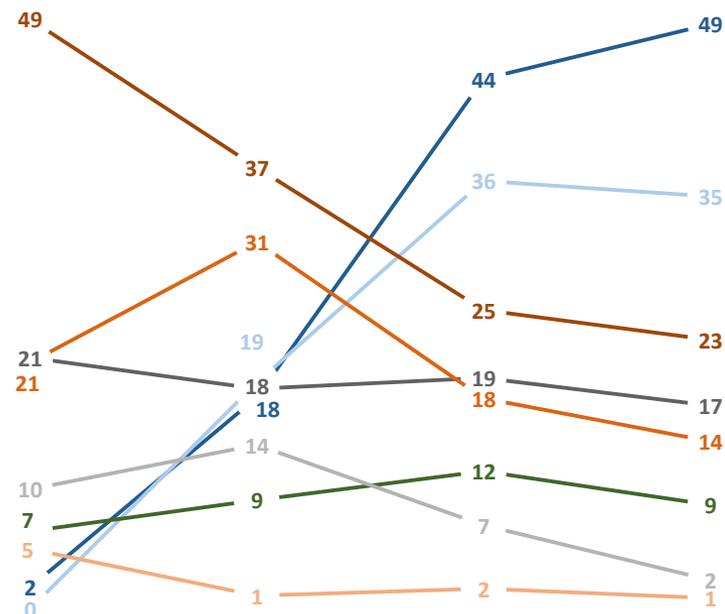


18-24

25-34

35-49

50-70



Q14. A qui avez-vous appris à faire la cuisine ou avez-vous l'intention d'apprendre à faire la cuisine ?

Q15. Et plus précisément, à qui dans votre famille avez-vous appris à faire la cuisine ou avez-vous l'intention d'apprendre à faire la cuisine ?

# Quelles spécificités générationnelles en termes de transmission culinaire



Les personnes à qui l'on souhaite transmettre ou à qui l'on a transmis sont **TRÈS LIÉES À LA COMPOSITION DU FOYER** en tant que tel.

Ainsi les **JEUNES VONT PLUTÔT TRANSMETTRE À LEURS AMIS**, voire à leur conjoint(e), tandis que les **PLUS ÂGÉS** vont plus le faire **AUPRÈS DE LEUR(S) FILLE(S)**.

Notons aussi qu'il y a une **DIFFÉRENCE IMPORTANTE** en ce qui concerne la **TRANSMISSION FILLE ET FILS** au sein des **PERSONNES LES PLUS ÂGÉES** (on transmet beaucoup plus aux filles qu'aux fils), mais cette **DIFFÉRENCE TEND À S'ATTÉNUER** au sein de la **GÉNÉRATION SUIVANTE** (*preuve que de la cuisine devient plus universelle?*)

Notons aussi que la transmission peut aussi se faire sur les **GÉNÉRATIONS PRÉCÉDENTES**, notamment **AUPRÈS DES PLUS JEUNES** (*influence de la nouvelle cuisine? De l'ouverture culinaire que les enfants souhaitent aussi faire connaître à leurs parents?*)

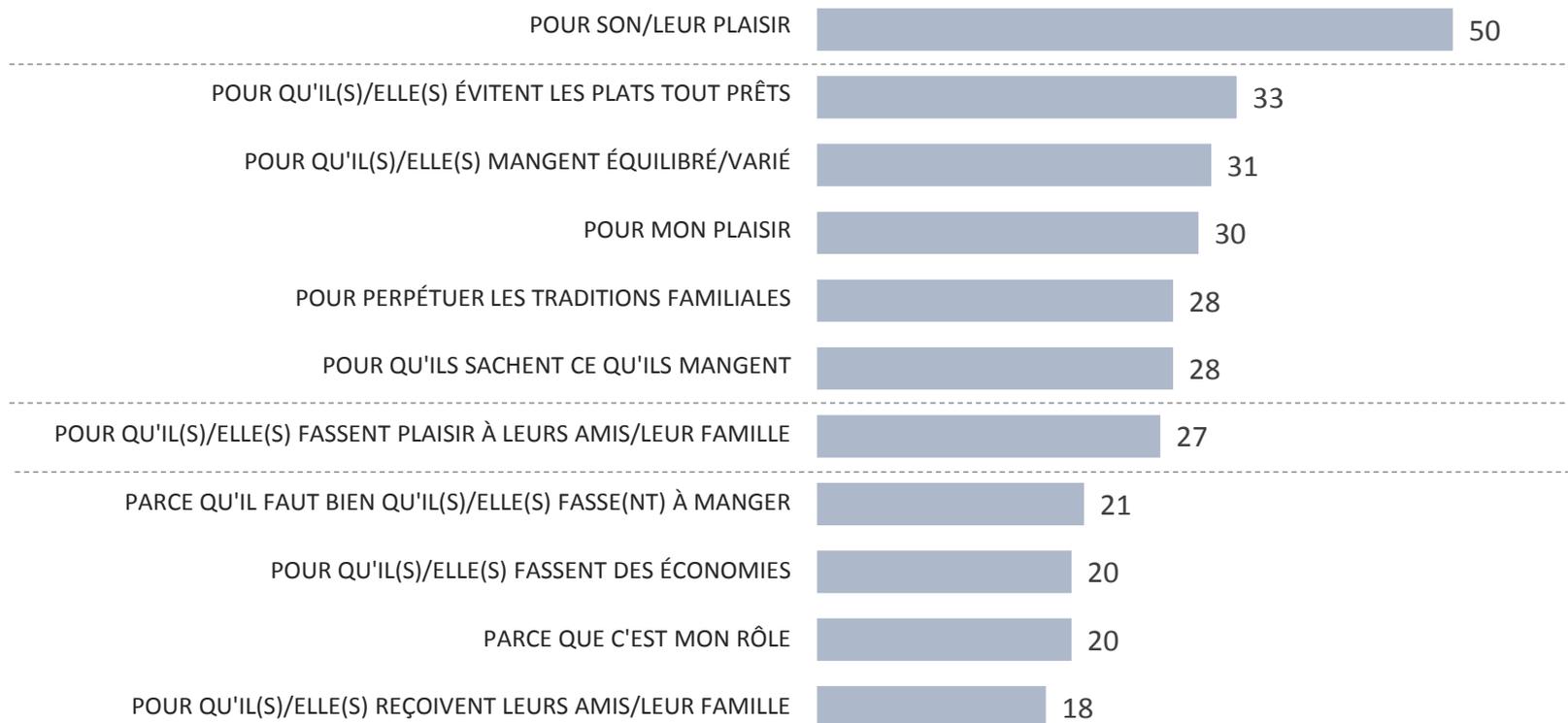
Il y a moins de distinction sur les **HOMMES** au niveau des personnes à qui ils transmettent, les **SCORES DE AMIS / ENFANTS ET CONJOINTS ÉTANT ASSEZ PROCHES**. Les **FEMMES** sont quant à elles très **CENTRÉES SUR LES ENFANTS** et notamment **LA FILLE**.

Tout comme pour l'apprentissage, la transmission s'inscrit dans le registre du plaisir pour celui qui reçoit (plus que le plaisir de celui qui transmet). Au-delà de cela, arrivent en 2<sup>nd</sup> lieu des raisons plus primaires.



## RAISONS DE TRANSMETTRE LA CUISINE

Base : A déjà appris ou à l'intention d'apprendre la cuisine à quelqu'un (100%) = 602

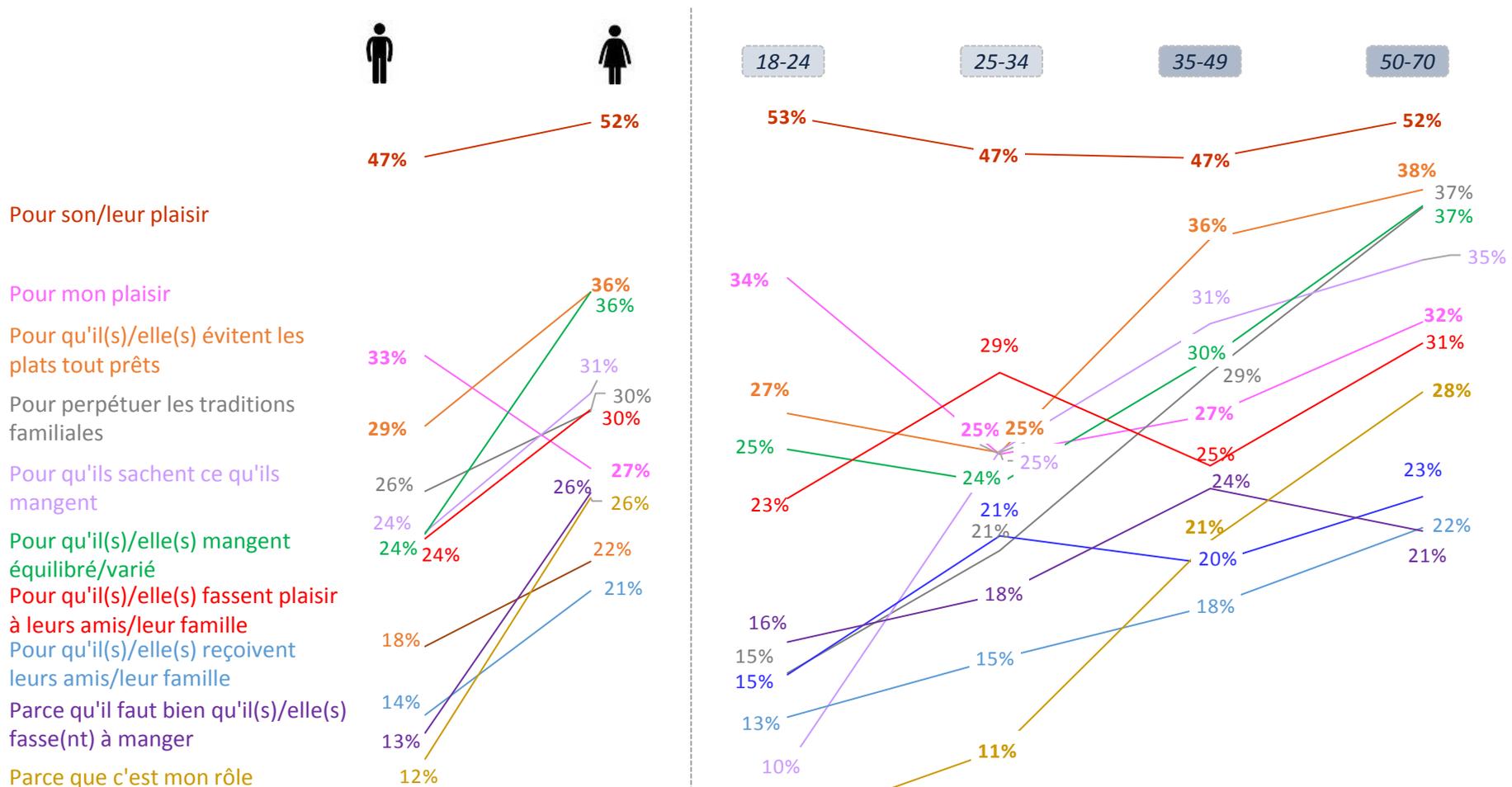


Q16. Pour quelle(s) raison(s) avez-vous appris à faire la cuisine à d'autres personnes ou avez-vous l'intention d'apprendre à faire la cuisine à d'autres personnes ?

Le plaisir (de celui qui transmet et de celui qui apprend) est extrêmement présent auprès des plus jeunes. Les raisons nutritionnelles arrivent plus tardivement et augmentent avec l'âge. Les femmes ont là encore plus de raisons de transmettre

## RAISONS DE TRANSMETTRE LA CUISINE

Base : A déjà appris ou à l'intention d'apprendre la cuisine à quelqu'un (100%) = 602



Q16. Pour quelle(s) raison(s) avez-vous appris à faire la cuisine à d'autres personnes ou avez-vous l'intention d'apprendre à faire la cuisine à d'autres personnes ?

# La transmission se fait moins dans l'observation que l'apprentissage et davantage dans la réalisation conjointe.



Base : A déjà appris ou à l'intention d'apprendre la cuisine à quelqu'un (100%) = 602

## MANIÈRE DE TRANSMETTRE

	TOTAL	MA OU MES FILLES	MON OU MES FILS	MON/MA CONJOINT(E)	UNE OU DES AMIES	UN OU DES AMIS	MA OU MES SOEURS	MON OU MES PETITS-ENFANTS
Base :	137	101	126	126	79	44	61	
<b>J'AI RÉALISÉ DES PLATS CONJOINTEMENT AVEC LUI/ELLE/EUX</b>	76	<b>85</b>	83	83	<b>62</b>	68	73	84
 <b>JE LUI/LEUR AI TRANSMIS DES RECETTES ÉCRITES OU DES CARNETS DE CUISINE</b>	51	53	47	<b>39</b>	<b>64</b>	55	55	<b>29</b>
 <b>IL(S)/ELLE(S) M'A/ONT JUSTE OBSERVÉ</b>	47	47	53	<b>57</b>	45	39	53	<b>30</b>
	+ CSP <b>C</b> 58%							
<i>Moyenne</i>	1,7	1,9	1,8	1,8	1,7	1,6	1,8	<b>1,4</b>

Quelques spécificités :

- La transmission aux amies se fait plus via des recettes écrites.
- la transmission entre **CONJOINT** se fait davantage dans l'observation que la moyenne (idem apprentissage)
- La transmission aux petits enfants se fait dorénavant très majoritairement par la réalisation conjointe.

Q17. Pour chacune des personnes suivantes, veuillez indiquer de quelle(s) manière(s) vous lui avez appris à faire la cuisine.

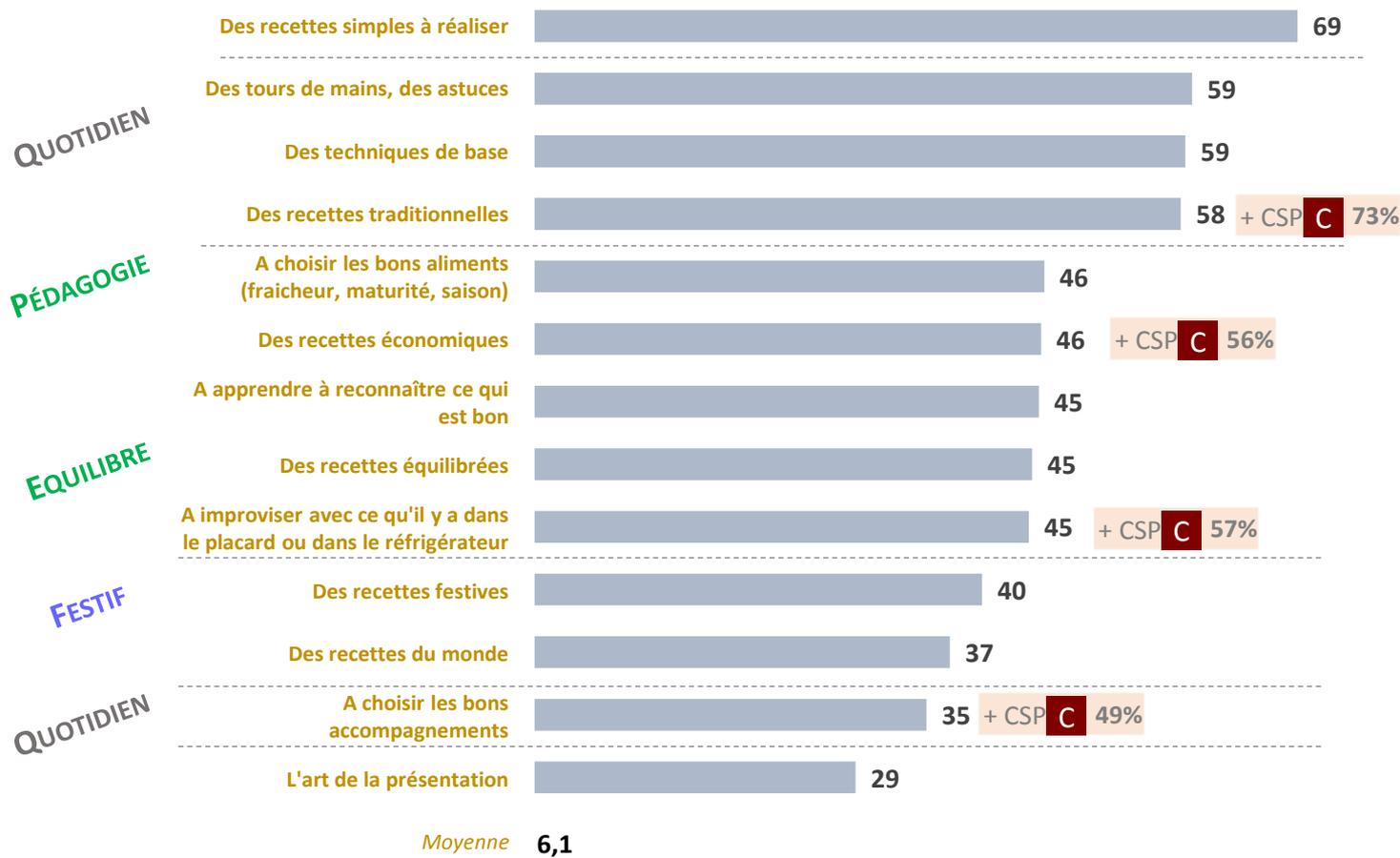
Tout comme pour l'apprentissage, la transmission est centrée sur les rudiments, puis à manger bon et bien. Les recettes simples, mais aussi l'équilibre alimentaire et les recettes du monde sont plus transmises qu'apprises, tandis que les recettes traditionnelles le sont en tendance moins.



Base : A déjà appris la cuisine à quelqu'un (100%)

## ÉLÉMENTS TRANSMIS

(QUELLE QUE SOIT LA PERSONNE À QUI ON A TRANSMIS)



Q18. Et toujours pour chacune des personnes suivantes, veuillez indiquer TOUT ce que vous lui avez appris en cuisine.

Là encore, selon les personnes à qui on transmet, il y a des spécificités. Le côté festif est moins présent que lors de l'apprentissage pour les conjoints, tout comme les recettes traditionnelles pour les plus âgés.



Base : A déjà appris la cuisine à quelqu'un (100%)

## ÉLÉMENTS TRANSMIS

	TOTAL	MA OU MES FILLES	MON OU MES FILS	MON/MA CONJOINT(E)	UNE OU DES AMIES	UN OU DES AMIS	MA OU MES SOEURS	MON OU MES PETITS-ENFANTS
Base :		137	101	126	126	79	44	61
Des recettes simples à réaliser	69	78	82	69	57	61	56	78
Des tours de mains, des astuces	59	63	67	65	54	53	63	54
Des techniques de base	59	71	73	63	42	49	49	58
Des recettes traditionnelles	58	70	72	58	43	47	68	54
A choisir les bons aliments (fraicheur, maturité, saison)	46	58	64	45	33	43	34	39
Des recettes économiques	46	55	54	47	35	37	39	53
A apprendre à reconnaître ce qui est bon	45	55	63	35	39	40	38	59
Des recettes équilibrées	45	52	55	52	37	45	30	43
A improviser avec ce qu'il y a dans le placard ou dans le réfrigérateur	45	48	53	54	31	41	46	40
Des recettes festives	40	41	42	40	38	43	56	45
Des recettes du monde	37	33	28	43	39	44	49	26
A choisir les bons accompagnements	35	44	48	41	23	34	31	23
L'art de la présentation	29	34	31	31	21	25	30	32
Moyenne	6.1	7.0	7.3	6.4	4.9	5.6	5.9	6.0

Q18. Et toujours pour chacune des personnes suivantes, veuillez indiquer TOUT ce que vous lui avez appris en cuisine.

Plus on est âgé, plus on transmet d'éléments (preuve que la transmission est elle aussi continue ou simplement que les jeunes sont tout simplement moins experts ?)



Base : A déjà appris la cuisine à quelqu'un (100%)

## ÉLÉMENTS TRANSMIS EN FONCTION DES CARACTÉRISTIQUES DU TRANSMETTEUR

	TOTAL			18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-70 ans
<i>Base</i>		301	584	92	108	233	452
Des recettes simples à réaliser	69	68	69	59	67	71	70
Des tours de mains, des astuces	59	62	58	<b>44</b>	63	59	62
Des techniques de base	59	55	60	<b>44</b>	49	55	<b>66</b>
Des recettes traditionnelles	58	57	59	<b>38</b>	<b>35</b>	<b>60</b>	<b>67</b>
A choisir les bons aliments (fraicheur, maturité, saison)	46	42	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>44</b>	<b>53</b>
Des recettes économiques	46	44	47	37	<b>32</b>	45	<b>51</b>
A apprendre à reconnaître ce qui est bon	45	47	45	<b>35</b>	<b>28</b>	<b>50</b>	<b>49</b>
Des recettes équilibrées	45	41	<b>47</b>	52	<b>30</b>	47	46
A improviser avec ce qu'il y a dans le placard ou dans le réfrigérateur	45	39	47	45	<b>33</b>	42	49
Des recettes festives	40	43	39	<b>23</b>	<b>31</b>	<b>45</b>	<b>44</b>
Des recettes du monde	37	<b>44</b>	34	38	51	41	<b>32</b>
A choisir les bons accompagnements	35	39	34	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>39</b>	<b>40</b>
L'art de la présentation	29	27	30	23	23	29	31
<b>Moyenne</b>	<b>6,1</b>	<b>6,1</b>	<b>6,2</b>	<b>4,9</b>	<b>5,0</b>	<b>6,3</b>	<b>6,6</b>

Q18. Et toujours pour chacune des personnes suivantes, veuillez indiquer TOUT ce que vous lui avez appris en cuisine.

## Éléments transmis . Quelles différences par sous-cibles?

Base : A déjà appris ou à l'intention d'apprendre la cuisine à quelqu'un (100%) = 602

### ÉLÉMENTS APPRIS

Même si globalement, les éléments transmis restent grosso modo les mêmes entre les personnes apprenant, on note quelques particularités :

On transmet **PLUS DE CHOSES AUX ENFANTS** et de manière **QUASI INDIFFÉRENCIÉE ENTRE LES FILLES ET LES FILS**. Les notions les plus fortement transmises auprès de cette cible restent surtout **ANCRÉE DE LE QUOTIDIEN** (rudiments / fondamentaux), pour permettre aux enfants de pouvoir se débrouiller seuls. La transmission enfant / mère s'opère donc dans ce cadre de la **MÊME FAÇON QUE LORS DE L'APPRENTISSAGE**.

En revanche, le **RÔLE DES GRANDS PARENTS** dans la cuisine évolue quelque peu car si la grand-mère **TRANSMETTAIT** surtout **SON SAVOIR FAIRE CULINAIRE** sur des recettes **TRADITIONNELLES**, **NOUS N'OBSERVONS PLUS CE PHÉNOMÈNE DE MANIÈRE AUSSI MARQUÉE AUJOURD'HUI**.

Tout comme lors de l'apprentissage, **LE MÉTISSAGE CULINAIRE (RÉGIONAL OU CULTUREL)** est aussi plus important entre **CONJOINTS** (notamment venant des hommes) **ET AMIS**.

Là encore, les plats transmis sont moins les plats traditionnels et plus des plats du monde / voire régionaux.



Base : A déjà appris ou à l'intention d'apprendre la cuisine à quelqu'un (100%) = 602

## PLATS QUI INCARNENT LE MIEUX LA TRANSMISSION FAITE

### (SPONTANÉ)

1

#### DES PLATS TYPIQUES DE CERTAINS PAYS 18%

Couscous / Tajine 3% + 25-34 9%  
Autres cuisine du monde 7%  
Lasagnes 6% + Cuisine italienne 2% + 25-34 9%

2

#### CUISINER UN ALIMENT 15%

Les pâtes / le riz 3%  
Legumes 5%  
Le poisson 3%  
La viande 3%  
Le lapin 1%

#### DES PLATS TYPIQUES DE CERTAINES RÉGIONS 14%

Des plats régionaux / cuisine du terroir 11%

2

#### LES DESSERTS 14%

Des gâteaux (chocolat etc.) 4%  
Des desserts, des pâtisseries 9%  
Des crêpes 1% + 18-24 6%

#### DES PLATS BASIQUES / INCONTOURNABLES 14%

Des entrées (salades composées, bouchées à la reine...) 2% + 18-24 11%  
Tartes salées, quiches 4%  
Plats à base de pomme-de-terre (Hachis Parmentier / Purée maison / Gratin Dauphinois) 2%  
Plats simples / de tous les jours 6%

3

#### DES PLATS TRADITIONNELS 12%

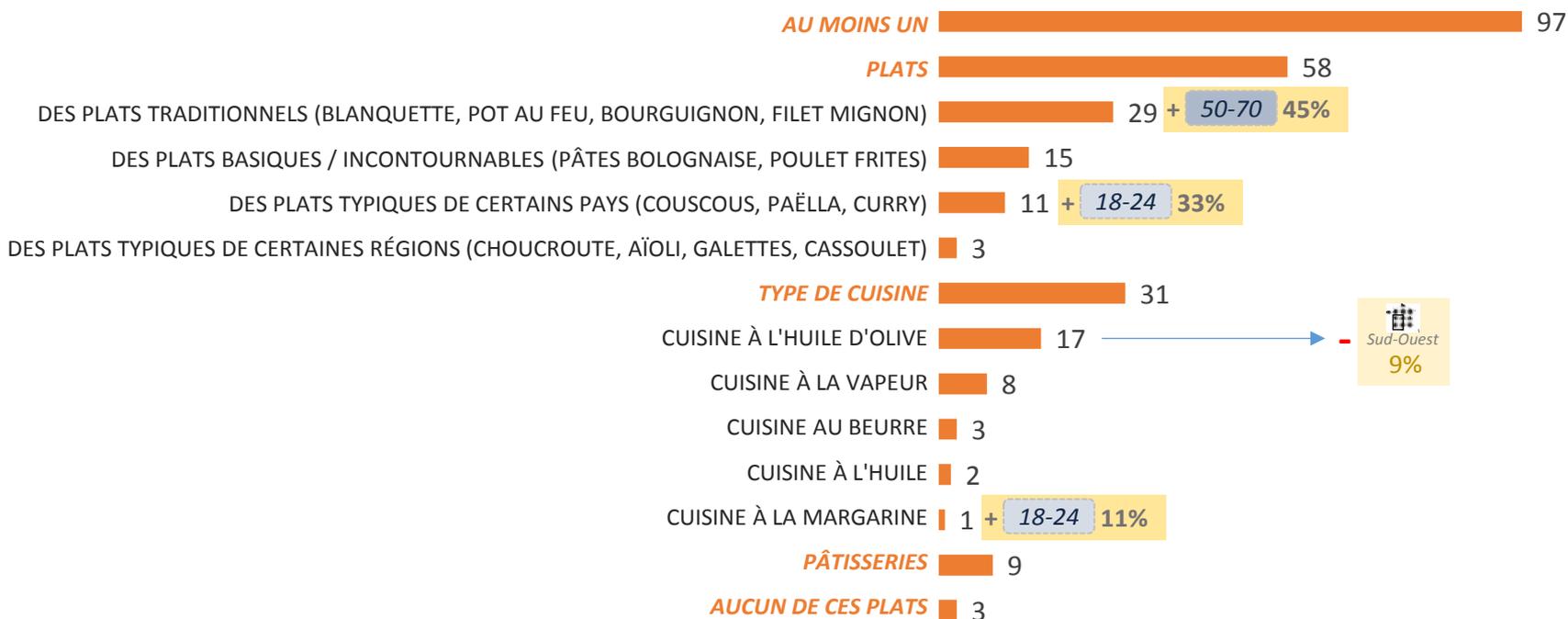
Pot au feu 4%  
Les plats en sauce (sp) 3%  
Blanquette de veau 3%  
Boeuf bourguignon 3%

Cependant, en assisté, les plats transmis et appris se rejoignent vers les plats traditionnels. La cuisine à l'huile d'olive est toujours aussi présente que lors de l'apprentissage.



Base : A déjà appris ou à l'intention d'apprendre la cuisine à quelqu'un (100%) = 602

## PLAT / PRÉPARATION / ALIMENT PLATS QUI INCARNENT LE MIEUX LA TRANSMISSION FAITE (ASSISTÉ)



Q12b. Parmi les propositions suivantes, selon votre propre expérience, QUEL PLAT, PRÉPARATION OU ALIMENT représente LE MIEUX ce qui vous a été transmis en cuisine ?

# 4

## CONCLUSION



1. **L'IMPLICATION CULINAIRE DÉCLINE SUR LES PLUS ÂGÉS.** Les **PLUS JEUNES**, moins dans la quotidienneté sont plus **DANS LE PLAISIR**.
2. **L'APPRENTISSAGE à L'ORIGINE** passe quelque soit l'âge par la **MÈRE**, puis s'ouvre à une **AUTOFORMATION** via **INTERNET** ou les **LIVRES DE CUISINE**.
3. La **TRANSMISSION MÈRE FILLE** reste **MAJORITAIRE**, mais on observe **DE PLUS EN PLUS** que la transmission se fait aussi **VERS LE FILS**.  
Les **HOMMES**, qui par ailleurs se mettent de plus en plus à la cuisine, commencent eux aussi à **TRANSMETTRE LEUR SAVOIR**, sachant que leur **APPRENTISSAGE** s'est vraisemblablement fait **PLUS TARDIVEMENT**
4. Les **PLATS TRADITIONNELS** semblent **MOINS TRANSMIS** qu'avant, au profit d'un **MÉTISSAGE CULINAIRE** (via les conjoints ou amis). **L'ÉQUILIBRE** alimentaire semble aussi plus **PRÉGNANT**.

## Deux influences culinaires de l'environnement familial fortes sur l'apprentissage et la transmission culinaires ...

### AFRIQUE

Base : n=217

- ✓ **Un profil de personnes plus âgées que la moyenne des Français : 53% de 50-70 ans vs 43%**
- ✓ **L'implication culinaire est plus marquée** (65% cuisine tous les jours vs 58% - 72% d'expérimentés vs 62%), **plus appréciée** (56% aiment beaucoup cuisiner vs 46%). La cuisine est plus considérée comme **un moment de partage** (37% vs 30%).
- ✓ L'apprentissage est plus masculin (24% vs 18%) (plus **lié au père** : 13% vs 9%), mais fait aussi plus appel **aux grands-parents** (17% vs 13%) et à la **belle-mère** (7% vs 4%).
- ✓ Les livres de cuisine participent plus à l'apprentissage (59% vs 53%), ainsi que les magazines (40% vs 34%)
- ✓ On apprend **encore plus par plaisir** (55% vs 46%), pour faire plaisir (52% vs 45%) mais aussi **pour manger équilibré** (55% vs 48%). **Le poids de la tradition est aussi particulièrement marqué, que ce soit dans l'apprentissage** (35% vs 23%) **ou la transmission** (42% vs 28%), en lien avec le profil plus âgé de cette cible
- ✓ La **transmission est d'ailleurs plus importante** (51% vs 40% a déjà transmis).
- ✓ La cuisine populaire est plus considérée comme **un mélange des cultures** (43% vs 25% de 8-10), **une cuisine simple/basique**, mais aussi **authentique** (61% vs 53%)

### ASIE

Base : n=206

- ✓ **Un profil de personnes plus âgées que la moyenne des Français : 52% de 50-70 ans vs 43%**
- ✓ **La cuisine est plus appréciée** (56% aiment beaucoup cuisiner vs 46%) et **plus expérimentée** (70% vs 62%). Elle est plus considérée comme **un moment de partage** (38% vs 30%).
- ✓ L'apprentissage est de fait plus via **le père** (14% vs 9%), on note aussi une importance plus forte de **la fratrie** dans l'apprentissage (10% vs 6%).
- ✓ Le moyen d'apprentissage sont plus diversifiés (que ce soit la TV (33% vs 22%), les supports papier (65% vs 53%) ou internet (68% vs 57%).
- ✓ On apprend **encore plus par plaisir** (60% vs 46%), **pour manger équilibré** (55% vs 48%), **pour recevoir amis et famille** (48% vs 42%) mais aussi plus **pour perpétuer les traditions familiales** (29% vs 23%) (cf le profil plus âgé de la cible).
- ✓ La **transmission est d'ailleurs plus importante** (55% vs 40% a déjà transmis), avec un poids des amis plus fort (37% vs 30%)
- ✓ La cuisine populaire est plus considérée comme **un mélange des cultures** (33% vs 25% de 8-10).

Q22a. Quelles sont, parmi la liste suivante, les influences culinaires les plus présentes au sein de votre environnement familial ?