



# Élasticité goût-prix

## Fiche synthèse

Amélioration nutritionnelle  
pour la réduction en **sodium**  
dans les aliments transformés

Décembre 2024

# Table des matières

Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle	3
Objectifs de cette fiche	5
Les constats de la littérature	6
Les constats des enquêtes auprès des transformateur.trices et des consommateur.trices	
Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive	8
Faits saillants	
Transformateurs et transformatrices alimentaires	9
Consommateurs et consommatrices	10
Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)	12
Soupes en conserve	13
Jambon en tranches	14
Croustilles	15
Les comportements des consommateur.trices	
Objectifs	16
Principaux constats issus de l'expérience	
Expérience sur les croustilles	17
Expérience sur les soupes en conserve	19
Constats généraux	21

## Avant-propos

La présente fiche de synthèse a été finalisée par l'équipe de l'INAF en janvier 2025, alors que AAQ modifiait sa dénomination et son image de marque pour devenir A•melior, l'accélérateur de l'amélioration alimentaire. Toute la documentation de référence et les vidéos explicatives sont logées sur le site officiel de l'accélérateur, à l'adresse [amelior.ca](https://amelior.ca). Pour toute information, veuillez communiquer avec Marie-Pier Lalli à [mplalli@conseiltaq.com](mailto:mplalli@conseiltaq.com).



## Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

### Objectifs de cette fiche

#### Les constats de la littérature

#### Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

#### Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

#### Les comportements des consommateur.trices

##### Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

#### Constats généraux

# 1. Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

La réponse du consommateur est déterminante dans l'atteinte de la cible d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments transformés de la Politique Bioalimentaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Cette réponse comporte encore des incertitudes qui peuvent être évaluées à l'aide de différentes méthodes de recherche. C'est pour approfondir ces connaissances qu'Amélioration Alimentaire Québec (AAQ), aujourd'hui A•melior, une initiative du Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ), a mandaté le Service de soutien à l'innovation de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) pour réaliser une étude portant sur les produits améliorés en termes de qualité nutritive. Il est essentiel de mieux connaître les besoins et les préférences des consommateurs et consommatrices, et particulièrement leur acceptabilité et leur intérêt envers l'amélioration nutritionnelle, ainsi que leurs réponses au nouvel étiquetage nutritionnel de Santé Canada sur le devant des emballages (EDE).

À l'aide de méthodes de recherche mixtes combinant évaluation sensorielle et économie expérimentale, il est possible de mesurer quelles seraient les dispositions à payer des consommateurs et consommatrices en réponse à des améliorations nutritionnelles et à des modifications du profil sensoriel des produits. Ces variations reflètent l'élasticité de la demande, c'est-à-dire le degré de variation de la demande en réponse, d'une part, à une variation du prix des produits (élasticité-prix) et, d'autre part, à une variation des propriétés sensorielles des produits (« élasticité-goût »).

Pour cela, une méthodologie adaptée au contexte québécois a été développée suivant la démarche présentée sur la figure ci-dessous. À travers cette fiche synthèse destinée aux transformateurs et transformatrices alimentaires, vous retrouverez certains éléments de réponses à propos des attentes et des comportements des consommateurs et consommatrices face aux produits améliorés nutritionnellement. Qu'il s'agisse de leurs préférences sensorielles ou des déterminants de leur disposition à payer, cette fiche synthèse est riche en informations sur la réduction en sodium, plus particulièrement dans les produits transformés tels que le jambon tranché, les grignotines (croustilles) ou encore les soupes prêtes-à-manger.

Objectif	Méthode	Livrables
<b>Revue de littérature spécifique</b>		
Évaluer la pertinence d'une amélioration nutritionnelle et valider un degré d'amélioration idéal.	Revue de la littérature scientifique et professionnelle : préférences et impacts de l'amélioration, en tenant compte des catégories, caractéristiques individuelles, et arbitrages entre prix, goût et usage.	Banque de publications. Faits saillants par catégorie de produits.
		
<b>Mesure des croyances, attentes et préférences des consommateur.trices</b>		
Évaluer les connaissances, attentes et croyances des Canadiens et Canadiennes sur l'amélioration nutritionnelle, incluant les arbitrages entre prix et goût.	Enquête en ligne auprès de 1 500 consommateurs et consommatrices canadiens représentatifs, incluant un important sous-groupe du Québec, réalisée en collaboration avec les transformateur.trices et le CTAQ.	Faits saillants de la consultation avec les transformateurs et transformatrices alimentaires.
		
<b>Évaluation des comportements des consommateur.trices</b>		
Évaluer l'élasticité goût-prix : mesurer l'appréciation et les comportements d'achat (disposition à payer) en réponse aux changements sensoriels et/ou nutritionnels issus d'une amélioration.	Étude d'économie expérimentale incluant 2 groupes de 150 consommateurs en laboratoire (INAF) placés en simulation d'achat en conditions contrôlées pour deux catégories de produits alimentaires.	Résultats anonymisés pour les transformateurs et transformatrices participant.e.s.  Boîte à outil d'évaluation adaptable et facilitant l'évaluation des comportements des consommateurs et consommatrices face aux produits améliorés. Infographie sur les résultats issus de l'expérience.
		
<b>Informier et outiller les transformateur.trices</b>		
Informier et outiller les transformateurs et transformatrices alimentaires du Québec sur les facteurs clés de décision des consommateurs et consommatrices face à l'amélioration nutritionnelle des aliments transformés.	Création de fiches techniques et synthèses des informations générées dans le cadre de l'étude et diffusion auprès des transformateur.trices via divers canaux (webinaires, site Web d' <a href="http://amelior.ca">amelior.ca</a> ).	Fiches synthèses par nutriments (sodium, sucres, gras saturés).  Webinaire informatif sur la boîte à outils développée.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

**Objectifs de cette fiche**

Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

## 2. Objectifs de cette fiche

Documenter les préférences des consommateurs et consommatrices pour des produits réduits en sodium et explorer leurs comportements face à ces produits, pour outiller les transformateurs et transformatrices alimentaires du Québec dans leurs décisions et favoriser leur passage à l'action vers la production d'une offre alimentaire de qualité nutritive améliorée.

### OBJECTIFS SPÉCIFIQUES :

1. Montrer un état des connaissances sur l'impact de l'amélioration nutritionnelle dans diverses catégories d'aliments transformés ayant fait l'objet d'une amélioration nutritionnelle de la teneur en sodium;
2. Documenter les croyances, les attentes et les choix des consommateurs et consommatrices à l'égard des aliments transformés de qualité nutritionnelle améliorée;
3. Informer les transformateurs et transformatrices des constats observés pour les outiller dans leurs stratégies d'amélioration nutritionnelle sous la forme de boîte à outils.





Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

### Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

## 3. Les constats de littérature

La revue de la littérature scientifique a pour objectif de faire état des connaissances scientifiques publiées sur les préférences des consommateurs et consommatrices envers l'amélioration nutritionnelle. Ce travail a permis d'explorer les questions suivantes :

- Quelles sont les attentes des consommateurs et consommatrices à l'égard de l'amélioration nutritionnelle des produits transformés ?
- Existe-t-il un niveau d'amélioration perçu comme *idéal* pour le consommateur ou la consommatrice ? Autrement dit, peut-on identifier des seuils de réduction du sodium au-delà desquels l'amélioration de la qualité nutritionnelle se heurte à des enjeux de prix et/ou d'acceptabilité des propriétés sensorielles ?

### PRINCIPAUX CONSTATS

L'amélioration nutritionnelle en lien avec la réduction du sodium s'est avérée celle ayant été le plus documentée dans les articles scientifiques examinés dans la majorité des catégories de produits alimentaires visées par l'étude.

Les études recensées montrent que les changements de recettes des aliments transformés, de même que l'ajout d'étiquettes nutritionnelles et d'allégations, sont susceptibles d'influencer significativement les choix des consommateurs et consommatrices. Cependant, cet effet est variable selon le type de consommateur ou consommatrice, les caractéristiques du produit, les préférences personnelles et les habitudes culturelles et alimentaires. Ainsi, de nombreuses incertitudes demeurent, notamment en raison de la portée limitée des études recensées dans certaines catégories (faible nombre d'études et de produits testés), mais également parce que la plupart de ces études ont été réalisées à l'extérieur du Canada, posant la question de leur validité dans le contexte québécois. Les résultats des enquêtes permettront d'apporter certaines précisions sur les attentes et besoins des entreprises de transformation et consommateurs et consommatrices de la province.

Le tableau 1 ci-dessous présente un résumé des principaux faits saillants observés au comportement des consommateurs et consommatrices face à la réduction en sodium, par catégories d'aliments. Le document complet est accessible sur le site [amelior.ca](http://amelior.ca).



**TABLEAU 1. RÉSUMÉ DES FAITS SAILLANTS RAPPORTÉS DE LA REVUE SPÉCIFIQUE DE LA LITTÉRATURE\***

Pain tranché (n=33)	Craquelins et grignotines (n=14)	Repas surgelés (n=7)	Soupes prêtes-à-servir (n=7)	Viandes transformées (n=15)	Saucisses (n=21)
Grande hétérogénéité dans le comportement des consommateurs et consommatrices face à la réduction de sodium en fonction de leurs préférences variées pour la commodité, le goût, et la qualité nutritionnelle.	Grande hétérogénéité dans le comportement des consommateurs et consommatrices face à la réduction de sodium. Les jeunes avec de bonnes connaissances nutritionnelles sont prêts à payer plus pour des aliments de meilleure qualité nutritionnelle.	Acceptabilité comparable des produits améliorés et non reformulés grâce aux informations nutritionnelles.	Meilleure acceptabilité des soupes reformulées chez les femmes. Les préférences pour les soupes à teneur réduite en sel varient selon l'intérêt des consommateurs et consommatrices pour la réduction du sel.	Hétérogénéité des niveaux d'acceptabilité et de la volonté de payer selon les attentes des consommateurs.	Hétérogénéité dans l'acceptabilité en fonction du sexe, de l'âge et des connaissances en matière de nutrition.
<p>Importance de la communication d'informations pour améliorer l'acceptabilité des produits avec une réduction plus importante de sodium.</p> <p>Les allégations nutritionnelles influencent positivement la perception et la volonté de payer.</p> <p>Les avertissements sur le sodium encouragent les consommateurs et consommatrices à choisir des pains reformulés.</p>	<p>Impact positif d'un symbole d'avertissement sur le choix des consommateurs et des consommatrices, bien que réversible après dégustation.</p> <p>La présence d'allégations sur la réduction en sodium a un impact différent en fonction du segment de consommateurs et consommatrices.</p>	<p>Les informations nutritionnelles et les allégations augmentent l'acceptation et la volonté de payer. Les préférences des consommateurs et consommatrices pour les repas surgelés n'ont pas changé de manière significative après l'étiquetage nutritionnel obligatoire.</p>	<p>Impact négatif des allégations de réduction de sel sur l'acceptabilité des consommateurs et consommatrices. Meilleure acceptation de la reformulation sans information préalable, qui peut changer après que les consommateurs et consommatrices ont goûté le produit. Les avertissements nutritionnels peuvent avoir un effet négatif sur la perception du goût.</p>	<p>Augmentation de l'acceptabilité et de la volonté de payer pour les produits reformulés à teneur réduite en sodium.</p>	<p>Impact positif des allégations santé ou nutritionnelle sur l'acceptabilité et la volonté de payer. Intention d'achat influencée par la présence d'avertissement « élevé en gras et sodium ».</p>
<p>Acceptabilité des pains reformulés généralement bonne, surtout chez les femmes, les personnes âgées et celles ayant de bonnes connaissances en nutrition.</p>	<p>Importance du prix et du goût dans le choix des consommateurs : ils veulent des collations qui conservent leur saveur agréable et leur prix abordable. Les collations avec des substitutions de sodium (ex. sel de potassium) sont généralement bien acceptées.</p>	<p>Une haute teneur en sodium est perçue négativement par les consommateurs. Les repas surgelés reformulés sont généralement bien acceptés.</p>	<p>Variabilité géographique de la teneur en sodium pour les produits d'une même marque.</p>	<p>Attente de réduction de sel et de gras saturés chez une partie des consommateurs.</p>	<p>Les consommateurs recherchent des saucisses reformulées avec moins de sodium, mais en trouvent peu disponibles. Les saucisses avec moins de gras sont mieux acceptées que celles avec moins de sodium.</p>
<p>Bonne capacité du secteur de la boulangerie à réduire le sodium sans modifier le comportement des consommateurs.</p>	<p>Bonne acceptabilité de la substitution partielle du sodium par d'autres éléments comme le sel de potassium.</p>			<p>Limites d'acceptation pour les produits « haut de gamme » ou « traditionnels » et pour les nouveaux ingrédients considérés comme « non naturels » (préoccupations pour les additifs chimiques).</p>	<p>Réticence des consommateurs et consommatrices à la reformulation des produits traditionnels ou haut de gamme.</p>

\* Absence d'information dans la littérature à propos de la reformulation et du comportement du consommateur ou de la consommatrice pour les catégories vinaigrettes et sauces pour pâtes. n= nombre d'études scientifiques identifiées reliées à l'amélioration nutritionnelle et au comportement du consommateur pour cette catégorie de produit.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

#### Les constats des enquêtes

##### **Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive**

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

## 4. Les constats des enquêtes auprès des transformateur.trices et des consommateur.trices

### 4.1 Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Les deux enquêtes par questionnaire menées dans le cadre du projet ont permis de caractériser les représentations de l'amélioration nutritionnelle des produits alimentaires dans le contexte canadien et, plus particulièrement, québécois. La première enquête a été menée entre le 28 juin et le 31 juillet 2023 auprès d'un groupe assez large et hétérogène de transformateurs et transformatrices alimentaires, représentant la transformation d'une grande variété d'aliments dont une grande partie en dehors des catégories ciblées par la Politique Bioalimentaire du MAPAQ. Cette enquête a permis de mesurer leurs représentations et croyances quant aux préférences et attentes des consommateurs et consommatrices en matière d'amélioration nutritionnelle des aliments. Les résultats révèlent une grande variabilité parmi les répondants (n=62), tant en ce qui concerne leurs croyances que leurs besoins en informations et en données sur les consommateurs et consommatrices.

La seconde enquête a été menée entre le 23 octobre au 17 novembre 2023 auprès de 1614 consommateurs et consommatrices du Canada (dont une majorité de Québécois et Québécoises, n=1045). Son objectif était d'évaluer leurs croyances et leurs attentes face aux produits améliorés, leur niveau de connaissances à propos des informations nutritionnelles figurant sur les emballages des aliments transformés, ainsi qu'évaluer leurs préférences déclarées pour quelques produits en fonction de leur degré d'amélioration nutritionnelle. Le portrait des consommateurs et consommatrices ayant été sondé·e·s indique un intérêt pour l'amélioration nutritionnelle et le nouvel étiquetage nutritionnel à venir (EDE). Il souligne également une attente accrue de transparence quant à la nature et aux raisons des modifications apportées aux recettes et d'ingrédient, influencée par des croyances marquées sur les intentions et pratiques des transformateurs et transformatrices en matière de modifications nutritionnelles. Des différences sont observées parmi les répondants et répondantes du Québec, qui se montrent plus enclins à utiliser l'information nutritionnelle, et les répondants et répondantes des autres provinces du Canada.

Les faits saillants issus des enquêtes sont présentés ci-après, notamment en lien avec les croyances et les besoins des transformateurs et transformatrices alimentaires, la compréhension de l'information nutritionnelle ainsi que les attentes des consommateurs et consommatrices envers les produits améliorés.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

#### Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

#### Faits saillants

##### • Transformateurs et transformatrices alimentaires

- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

## 4.2 Faits saillants

### 4.2.1 TRANSFORMATEURS ET TRANSFORMATRICES ALIMENTAIRES

#### A. CROYANCES AU SUJET DE L'AMÉLIORATION NUTRITIONNELLE

- **Consultation des informations nutritionnelles** : deux tiers des transformateurs et transformatrices estiment que les consommateurs et consommatrices consultent les informations nutritionnelles pour orienter leurs décisions d'achat, même s'ils ne les comprennent pas toujours entièrement.
- **Symbole nutritionnel** : les transformateurs et transformatrices considèrent que les consommateurs et consommatrices ne sont pas encore familiers avec le nouveau symbole nutritionnel, mais qu'il influencera néanmoins leur perception du produit. Toutefois, ils estiment que le goût et le prix resteront les principaux critères de décision d'achat, avant la présence ou non du symbole.
- **Identification et caractéristiques des produits améliorés** : les transformateurs et transformatrices estiment que les consommateurs et consommatrices souhaitent pouvoir identifier clairement les produits reformulés et attendent qu'ils conservent les caractéristiques des versions originales, notamment une liste d'ingrédients courte et une durée de conservation comparable.
- **Attentes des consommateurs et consommatrices** : les avis sont partagés : des transformateurs et transformatrices pensent que les consommateurs et consommatrices accepteraient de payer plus pour des produits améliorés aux caractéristiques sensorielles inchangées, tandis que d'autres estiment que les consommateurs et consommatrices toléreraient des ajustements sensoriels mais pas une hausse de prix.
- **Influence de la catégorie de produits** : l'importance accordée aux aspects sensoriels, comme le goût, ou au prix pourrait varier en fonction de la catégorie de produits.

#### B. BESOINS DES TRANSFORMATEURS ET TRANSFORMATRICES

- **Démarche d'amélioration nutritionnelle** : la majorité des transformateurs et transformatrices consulté-e-s a déjà expérimenté ou entrepris une démarche d'amélioration nutritionnelle. Ceux et celles qui ne l'ont pas fait estiment que leurs produits ont des valeurs nutritionnelles inférieures aux seuils ciblés par le symbole nutritionnel.
- **Résultats satisfaisants** : parmi ceux et celles ayant entamé une telle démarche, beaucoup ont obtenu des résultats jugés satisfaisants.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

#### Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

#### Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- **Consommateurs et consommatrices**

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

- **Impacts sur les produits reformulés** : les principaux impacts négatifs relevés sont une augmentation des coûts de production, des altérations du goût, et une réduction de la durée de conservation.
- **Caractéristiques sensorielles et fonctionnelles** : le maintien des caractéristiques sensorielles et fonctionnelles est perçu comme un facteur clé de succès, tandis que le prix est considéré comme un enjeu secondaire par les transformateurs et transformatrices.

## 4.2.2 CONSOMMATEURS ET CONSOMMATRICES

Précisions : l'ensemble des perceptions citées ci-après a montré une certaine influence des caractéristiques sociodémographiques des consommateurs et consommatrices sur leurs attentes et croyances.

### A. COMPRÉHENSION DES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

#### Information nutritionnelle

- **Facilité d'utilisation du tableau de la valeur nutritive (TVN)** : la majorité des consommateurs et consommatrices (73 %) jugent le TVN facile à comprendre, et 79 % le considèrent utile pour comparer des produits. Cette perception est peu influencée par les caractéristiques sociodémographiques. Par ailleurs, 60 % des consommateurs et consommatrices déclarent le consulter fréquemment ou à chaque achat.
- **Consultation des éléments du TVN** : les nutriments les plus vérifiés par les consommateurs et consommatrices dans le TVN sont le sucre, le sodium et les gras saturés, suivis des calories et des protéines. La teneur en fibres et d'autres éléments nutritionnels sont moins consultés.

#### Symbole nutritionnel

- **Méconnaissance du nouveau symbole nutritionnel** : près de 72 % des Canadiens et Canadiennes ignorent l'existence du nouveau symbole nutritionnel apposé sur le devant des emballages. Parmi ceux et celles qui le connaissent, 37 % ne comprennent pas bien son fonctionnement.
- **Intérêt après explication** : après une explication du symbole, 69 % des répondants et répondantes se disent favorables à l'utiliser pour s'informer, avec un intérêt particulièrement marqué au Québec.





Principes liés à l'élasticité  
goût-prix des produits  
améliorés en termes de  
qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

#### Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et  
préférences envers les  
produits améliorés  
en termes de  
qualité nutritive

#### Faits saillants

- Transformateurs et  
transformatrices  
alimentaires

#### • Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs  
et consommatrices  
face à des propositions  
de produits améliorés  
(scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des  
consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats  
issus de l'expérience

- Expérience sur  
les croustilles
- Expérience sur les  
souples en conserve

Constats généraux

## B. ATTENTES DES CONSOMMATEURS ET CONSOMMATRICES ENVERS LES PRODUITS AMÉLIORÉS NUTRITIONNELLEMENT

- **Perception des consommateurs et consommatrices** : une majorité de Canadiens et Canadiennes (83 %) pensent que les transformateurs et transformatrices modifient fréquemment leurs recettes, principalement pour réduire les coûts (88 %) plutôt que pour améliorer la qualité nutritionnelle (37 %).
- **Manque d'information** : 64 % des consommateurs et consommatrices considèrent ne pas détenir suffisamment d'information à propos des modifications apportées aux produits.
- **Goût et prix** : les consommateurs et consommatrices canadiens s'attendent à ce que les produits améliorés nutritionnellement conservent un goût et un prix similaires aux versions originales. Ces deux critères constituent les principaux freins à l'achat en cas de différence trop marquée.
- **Durée de conservation** : pour 81 % des consommateurs et consommatrices, les produits améliorés devraient avoir une durée de conservation identique à celle des produits originaux, bien que ce critère soit jugé moins essentiel que le prix ou le goût.
- **Autres critères** : le nombre et la nature des ingrédients sont des critères moins déterminants dans la décision d'achat.

## C. CONSTATS

Les transformateurs et transformatrices ont encore des incertitudes sur la réaction du marché face à l'amélioration nutritionnelle des produits et expriment le besoin d'une meilleure compréhension des attentes des consommateurs pour orienter leurs stratégies de reformulation.

Sans surprise, les consommateurs et consommatrices souhaitent que les versions améliorées des produits conservent le **goût** des produits originaux et soient proposées à des **prix** similaires. Il est essentiel d'intégrer les enjeux de **transparence** et de **communication** sur les intentions derrière la reformulation dans toute stratégie d'amélioration nutritionnelle.

L'analyse de l'expérience de choix (section 4.3) et du comportement (section 5) des consommateurs et consommatrices permettra de valider ces attentes et d'évaluer jusqu'où, et sur quels critères, les consommateurs et consommatrices sont prêts à faire des compromis.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

#### Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

#### Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

### 4.3 Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

L'enquête pancanadienne en ligne menée auprès des consommateurs et consommatrices (n=1614) a intégré une expérience de choix discrets (ECD), une méthode permettant d'évaluer leurs préférences en leur présentant différentes options et en observant les décisions prises. Cette approche aide à déterminer les critères les plus influents dans le choix des aliments transformés et à comprendre l'impact des améliorations nutritionnelles ainsi que d'autres facteurs tels une hausse de prix, la présence d'un symbole nutritionnel, des allégations nutritionnelles ou encore les changements sensoriels liés à la reformulation, lors de la prise de décision.

L'ECD a porté sur trois (3) catégories d'aliments transformés soumis à une réduction de sodium : les soupes en conserve, les jambons en tranche et les croustilles. L'analyse a permis d'estimer la probabilité de choix d'un produit, c'est-à-dire la probabilité qu'un produit aux caractéristiques distinctes soit préféré, en fonction des critères suivants :

- Le **prix** (régulier, augmentation de 5 ou de 10 %)
- La présence ou l'absence du **symbole nutritionnel**
- La présence ou l'absence d'**allégation** sur la valeur nutritionnelle (réduction du sodium)
- La présence de mention sur le **goût** ou la **durée de vie**

Différentes combinaisons des caractéristiques ci-dessus ont été présentées aux répondants et répondantes afin d'estimer leurs préférences. Les principaux constats issus de cette expérience de choix discret sont présentés ci-après.





Principes liés à l'élasticité  
goût-prix des produits  
améliorés en termes de  
qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

#### Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et  
préférences envers les  
produits améliorés  
en termes de  
qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et  
transformatrices  
alimentaires
- Consommateurs et  
consommatrices

#### Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- **Soupes en conserve**
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des  
consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats  
issus de l'expérience

- Expérience sur  
les croustilles
- Expérience sur les  
soupes en conserve

Constats généraux

### 4.3.1 SOUPES EN CONSERVE

Principaux constats en lien avec la caractéristique :

#### A. EFFET DU PRIX

Pour les soupes, l'augmentation du prix réduit la probabilité que les consommateurs et consommatrices choisissent un produit. Cependant, l'effet d'une hausse de 5 % à 10 % est similaire: au-delà d'un certain seuil, les répondants et répondantes refusent d'acheter, quelle que soit l'ampleur de l'augmentation.

#### B. EFFET DU SYMBOLE NUTRITIONNEL

Contrairement aux attentes, la présence du symbole nutritionnel « Élevé en sodium » a légèrement augmenté la probabilité que les consommateurs et consommatrices choisissent les produits qui l'affichent. Ce résultat surprenant pourrait s'expliquer par plusieurs facteurs. Certains consommateurs et consommatrices associent les produits sains à une moindre qualité gustative, ce qui pourrait influencer leurs préférences. Il est également possible que ces résultats reflètent une méconnaissance du symbole nutritionnel, l'enquête ayant été menée avant son implémentation.

#### C. EFFET DE L'ALLÉGATION NUTRITIONNELLE

L'allégation « teneur réduite en sodium » influence différemment le choix des consommateurs et consommatrices par rapport à l'absence d'allégation. Sa présence sur l'emballage augmente la probabilité qu'un produit soit sélectionné. Ce résultat contraste avec l'effet du symbole nutritionnel « élevé en sodium » observé précédemment, et suggère une faible appropriation du symbole nutritionnel par les répondants et répondantes au moment de l'enquête.

#### D. MENTION SUR L'IMPACT DE L'AMÉLIORATION NUTRITIONNELLE

Contrairement aux attentes, la mention « goût inchangé » a légèrement réduit la probabilité que les consommateurs et consommatrices choisissent les produits qui l'affichent. Cette réaction pourrait s'expliquer par le fait que l'indication évoque implicitement un changement de la recette, ce qui peut susciter des réticences vis-à-vis de ce type de produit. Elle pourrait également être liée à la perception d'un manque de transparence dans les pratiques de reformulation des recettes, un enjeu déjà mis en évidence par d'autres volets de l'étude.

En résumé, l'ECD portant sur la réduction en sodium dans les soupes en conserve révèle une faible disposition des consommateurs et consommatrices à choisir les produits dont le prix est plus élevé, ainsi qu'avec la présence d'une mention comme « goût inchangé ». Dans l'enquête, la présence d'une allégation de réduction en sodium augmente la préférence des consommateurs et consommatrices tout comme, paradoxalement, la présence du symbole nutritionnel. Ces résultats sont à relier à une faible maîtrise et appropriation du symbole nutritionnel par les consommateurs et consommatrices au moment de l'enquête.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

#### Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

#### Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- **Jambon en tranches**
- Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

### 4.3.2 JAMBON EN TRANCHES

Principaux constats en lien avec la caractéristique :

#### A. EFFET DU PRIX

Une hausse de prix réduit la probabilité qu'un produit soit choisi. Toutefois, cet effet est moins prononcé que pour les soupes. Cela peut être dû au fait que, bien que les augmentations de prix soient proportionnellement identiques en pourcentage (+5 et +10 %), leur impact absolu sur le prix reste plus faible, limitant ainsi leur influence sur la décision d'achat des consommateurs et consommatrices.

#### B. EFFET DU SYMBOLE NUTRITIONNEL

Deux versions du symbole nutritionnel ont été testées sur le jambon : #1. « Élevé en sodium », #2. « Élevé en sodium et gras saturés ». Si la version #2 n'a pas eu d'impact significatif sur la probabilité de choix des consommateurs et consommatrices par rapport à l'absence de symbole, en revanche, la version #1 a augmenté de manière significative la probabilité qu'un produit soit sélectionné. Ce résultat suggère que les consommateurs et consommatrices perçoivent différemment les deux versions. Il confirme également une faible appropriation du symbole nutritionnel au moment de l'enquête, puisque son effet va à l'encontre des tendances observées en présence d'allégations nutritionnelles.

#### C. EFFET DE L'ALLÉGIATION NUTRITIONNELLE

Les allégations de réduction de sodium et de gras saturés ont augmenté la probabilité de choix des consommateurs et consommatrices. L'effet est d'autant plus marqué lorsque le produit affiche les deux allégations simultanément.

#### D. MENTION SUR L'IMPACT DE L'AMÉLIORATION NUTRITIONNELLE

Les consommateurs et consommatrices ont réagi différemment aux mentions sur l'impact sensoriel des produits. Ainsi, la perte de durée de conservation a diminué la probabilité de choix d'un produit, tandis que la mention « goût inchangé » a augmenté cette probabilité.

En résumé, dans le cas du jambon en tranches, une amélioration nutritionnelle visant à réduire la teneur en sodium qui se traduirait par une augmentation du prix et/ou par la perte de durée de vie exercerait une influence négative sur les préférences des consommateurs et consommatrices. À l'inverse, certains éléments comme la présence du symbole nutritionnel « élevé en sodium » et la mention « goût inchangé » ont un impact positif sur le choix des consommateurs et consommatrices dans l'enquête menée. La présence d'une allégation de réduction en sodium lorsque combinée avec une réduction en gras saturés, est également un facteur ayant un impact positif marqué, ce qui augmente la probabilité de choix.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

#### Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

#### Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches

#### • Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

### 4.3.3 CROUSTILLES

Principaux constats en lien avec la caractéristique :

#### A. EFFET DU PRIX

Comme pour les autres produits, une augmentation du prix réduit la probabilité de choix des consommateurs et consommatrices. Plus le prix augmente, plus ils et elles sont enclins à se tourner vers l'option la moins coûteuse. Cet effet est particulièrement marqué en cas de forte hausse, indiquant une grande élasticité de la demande pour ce type de produit. Les résultats montrent également une hétérogénéité dans les réactions à une augmentation de 10 % : certains consommateurs et consommatrices sont prêt·e·s à accepter une telle hausse de prix en fonction des alternatives, tandis que d'autres privilégient systématiquement l'option la plus économique.

#### B. EFFET DU SYMBOLE NUTRITIONNEL

Le symbole nutritionnel « Élevé en sodium » affiché sur l'emballage des croustilles n'a pas influencé les choix des consommateurs et consommatrices. Cela pourrait s'expliquer par le fait que les consommateurs sont déjà conscients des teneurs élevées en sodium dans cette catégorie de produits, réduisant ainsi l'effet de l'avertissement.

#### C. EFFET DE L'ALLÉGATION NUTRITIONNELLE

L'allégation « Réduit en sodium » augmente la probabilité qu'un consommateur ou une consommatrice choisisse un produit, confirmant l'intérêt de communiquer sur la réduction de sodium pour influencer positivement la décision d'achat.

#### D. MENTION SUR L'IMPACT DE L'AMÉLIORATION NUTRITIONNELLE

La mention « Goût inchangé » a eu un léger effet positif sur la propension des consommateurs et consommatrices à modifier leurs choix.

En résumé, les croustilles, perçues comme une grignotine « plaisir », suscitent des réactions différentes face à la réduction en sodium par rapport aux soupes et au jambon en tranches. En effet, les impacts observés sont beaucoup plus faibles : l'augmentation de prix et la mention « Goût inchangé » ont un faible impact sur la probabilité de choix, alors que le symbole nutritionnel « Élevé en sodium » n'a pas d'impact significatif. L'allégation « Réduit en sodium » a un effet positif sur la décision d'achat. Dans ce contexte, l'amélioration nutritionnelle semble plutôt bien perçue par les consommateurs et consommatrices.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

## Les comportements des consommateur.trices

### Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

## 5. Les comportements des consommateur.trices

### 5.1 Objectifs

Une étude combinant des approches issues de l'évaluation sensorielle et de l'économie expérimentale a été menée pour analyser le comportement des consommateurs et consommatrices en réponse à des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle. Cette étude consistait à conduire des tests auprès de consommateurs et consommatrices, avec des dégustations et mises en vente réelles de produits. Elle avait pour objectif de répondre à deux questions clés en lien avec l'élasticité de la demande :

- Goût : jusqu'à quel niveau d'amélioration la qualité sensorielle reste-elle acceptable ?
- Prix : les consommateurs et consommatrices sont-ils prêts à payer plus pour des produits améliorés ?

L'expérience s'est déroulée en trois étapes : une dégustation à l'aveugle (sans information sur l'information nutritionnelle), une évaluation avec information (les personnes participantes recevaient des détails sur l'amélioration nutritionnelle), et une dégustation avec information (les consommateurs et consommatrices goûtaient le produit tout en étant informés de son amélioration). Cette approche permet d'observer les préférences des consommateurs et consommatrices, de mesurer leurs attentes et d'évaluer leurs arbitrages entre le goût et le prix des produits.

Trois versions d'un produit ont été évaluées : un produit régulier et deux versions améliorées du même produit. La méthodologie s'appuie sur le recours à une méthode d'enchères (Becker-DeGroot-Marschak; BDM) qui mesure de manière très précise la disposition individuelle à payer pour un produit. Cette approche incitative et contrôlée inclut une mise en vente réelle des produits et une présentation neutre des informations sur les produits (sans influence marketing).

Pour plus d'information sur la méthodologie et l'outil développé dans le cadre de l'étude, un ensemble de documents et de tutoriels vidéo sont disponibles par l'intermédiaire d'A•melior.





Principes liés à l'élasticité  
goût-prix des produits  
améliorés en termes de  
qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et  
préférences envers les  
produits améliorés  
en termes de  
qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs  
et consommatrices  
face à des propositions  
de produits améliorés  
(scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

### Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

#### Principaux constats issus de l'expérience

- **Expérience sur les croustilles**
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

## 5.2 Principaux constats issus de l'expérience

Deux séries d'évaluation sensorielles et économiques ont été réalisées, sur deux catégories de produits transformés, soit les croustilles et les soupes en conserve. Dans les deux cas, la problématique d'amélioration nutritionnelle portait sur la réduction en sodium, avec deux approches distinctes : une réduction modérée, ayant un effet limité sur le goût, mais insuffisante pour éviter l'apposition du symbole nutritionnel, ou une réduction plus importante, diminuant la teneur en sodium sous **le seuil de 15 % de la valeur quotidienne (% V.Q.)**, permettant ainsi **d'éviter le symbole nutritionnel**. Les principaux détails des expériences ainsi que les résultats obtenus pour chaque série d'évaluation sont présentés ci-dessous.

### 5.2.1 EXPÉRIENCE SUR LES CROUSTILLES

Les produits suivants ont été présentés à tour de rôle à un groupe de consommateurs et consommatrices (n=148) en vue de leur évaluation sensorielle et économique :

- **Croustille régulière**, vendue actuellement sur le marché et présence du symbole nutritionnel;
- **Croustille réduit 1** : réduction de 25 % de la teneur en sodium, impact modéré sur le changement de goût et présence du symbole nutritionnel;
- **Croustille réduit 2** : réduction de 50 % de la teneur en sodium, impact important sur le changement de goût et absence de symbole nutritionnel.

Les consommateurs et consommatrices ont testé ces trois produits en trois étapes. D'abord, il y a eu dégustation des produits à l'aveugle. Ensuite, le groupe a reçu uniquement des informations sur les améliorations nutritionnelles et les niveaux de nutriments par rapport aux recommandations de Santé Canada. Enfin, le groupe a goûté les produits tout en ayant ces informations. À chaque étape, les consommateurs et consommatrices ont évalué le goût et indiqué leur disposition à payer. Les principaux constats issus de l'expérience sont indiqués ci-dessous.

#### CONSTATS

- **Préférence pour le goût régulier** : les consommateurs et consommatrices préfèrent légèrement le goût des croustilles régulières, bien que la différence soit faible, surtout en termes de disposition à payer. La réduction de sodium est détectée et moins appréciée, mais cela n'affecte que légèrement les décisions d'achat.
- **Impact de l'information sur l'amélioration nutritionnelle** : l'information sur la qualité nutritionnelle améliore les scores d'appréciation et les dispositions à payer pour tous les produits. Plus l'information est positive (c'est-à-dire plus l'amélioration nutritionnelle est importante), plus l'appréciation augmente, inversant les préférences initiales.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

### Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

#### Principaux constats issus de l'expérience

- **Expérience sur les croustilles**
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

- **Goût et information sur l'amélioration nutritionnelle combinés** : les préférences restent alignées avec celles observées lors de la phase d'information, avec des scores d'appréciation et disposition à payer supérieurs à ceux de la phase initiale.
- **Réduction des différences** : l'apport d'information sur l'amélioration nutritionnelle réduit les différences entre le produit régulier et le produit réduit 1, tandis que le produit réduit 2 se démarque davantage en termes d'appréciation et de disposition à payer.

Le goût des croustilles est important, mais l'apport d'information sur l'amélioration nutritionnelle augmente les attentes et la valeur perçue des produits pour les consommateurs et consommatrices. Le produit le plus réduit, bien que moins apprécié au goût, se distingue grâce à sa bonne performance en présence d'information. Les consommateurs et consommatrices accordent de la valeur à l'amélioration nutritionnelle pour la réduction en sodium des croustilles et cela augmente leur disposition à payer dans le cadre de l'expérience menée. L'apport d'information joue favorablement envers l'amélioration nutritionnelle : des consommateurs et consommatrices se disent prêts à sacrifier en partie leur appréciation du goût pour un produit de meilleure qualité nutritionnelle.

Des éléments spécifiques issus de cette analyse peuvent être à considérer afin d'élaborer une stratégie d'amélioration nutritionnelle à privilégier pour un produit comme les croustilles :

- Communiquer clairement les améliorations nutritionnelles : l'information positive sur la qualité nutritionnelle augmente la valeur perçue du produit et la disposition à payer des consommateurs et consommatrices.
- Maintenir un bon goût : bien que les consommateurs et consommatrices sont favorables à une légère modification du goût pour une meilleure qualité nutritionnelle, il est important de poursuivre les efforts de reformulation afin de se rapprocher du goût du produit régulier.





Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

### Les comportements des consommateurs

Objectifs

### Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- **Expérience sur les soupes en conserve**

Constats généraux

## 5.2.2 EXPÉRIENCE SUR LES SOUPES EN CONSERVE

Les produits suivants ont été présentés à tour de rôle à un groupe de consommateurs et consommatrices (n=146) en vue de leur évaluation sensorielle et économique :

- **Soupe en conserve régulière**, vendue actuellement sur le marché et ayant subi une amélioration de 25 % de réduction de la teneur en sodium par rapport à la version originale et présence du symbole nutritionnel;
- **Soupe en conserve réduit 1** : réduction de 20 % de la teneur en sodium par rapport à la version réduite (-25 %), impact modéré sur le changement de goût et présence du symbole nutritionnel;
- **Soupe en conserve réduit 2** : réduction de 45 % de la teneur en sodium par rapport à la version réduite (-25 %), impact important sur le changement de goût et absence de symbole nutritionnel.

Tout comme pour les croustilles (réf. section 5.2.1), les consommateurs et consommatrices ont testé ces trois produits en trois étapes. Cependant, dans ce cas particulier, un visuel fictif du produit a été montré au groupe lors des deux dernières étapes (c'est-à-dire excluant la dégustation à l'aveugle) tel que présenté à la figure ci-après. Les principaux constats issus de l'expérience sont indiqués ci-dessous.



**FIGURE 1. VISUEL DES PRODUITS RÉGULIER ET RÉDUIT 1 AVEC SYMBOLE NUTRITIONNEL ET VISUEL DU PRODUIT RÉDUIT 2 SANS SYMBOLE**



Principes liés à l'élasticité  
goût-prix des produits  
améliorés en termes de  
qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et  
préférences envers les  
produits améliorés  
en termes de  
qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

#### Les comportements des consommateurs.trices

Objectifs

#### Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- **Expérience sur les soupes en conserve**

Constats généraux

## CONSTATS

- 1. Préférence pour le goût régulier :** les consommateurs et consommatrices préfèrent le goût des soupes régulières. Le produit régulier a une appréciation significativement plus élevée que les deux produits réduits, laquelle se traduit par une valeur économique plus élevée.
- 2. Impact de l'information sur l'amélioration nutritionnelle :** l'information sur la qualité nutritionnelle n'affecte pas les attentes ni la valeur envers le produit régulier mais pour les produits réduits, les attentes sont beaucoup plus élevées, ce qui se traduit par une augmentation de leur valeur. Cet ajout bénéficie davantage au produit réduit 2 qui a une valeur significativement plus élevée que le réduit 1.
- 3. Goût et information sur l'amélioration nutritionnelle combinés :** les préférences montrent un score global plus haut par rapport à la dégustation pour les deux produits réduits, avec une différence plus marquée pour le produit réduit 2, alors qu'il n'y a pas de différence pour le produit régulier. La combinaison dégustation du produit et de l'information sur l'amélioration nutritionnelle permet de stabiliser la valeur des produits réduits autour de la valeur initiale du produit régulier.
- 4. Proportions de consommateurs et consommatrices qui n'achètent pas :** à la phase de dégustation, on constate une part importante de consommateurs et consommatrices « non-acheteurs » (qui ont une disposition à payer nulle) pour les produits réduits. Lors de la phase d'information, cette part diminue pour les produits réduits, mais augmente pour le produit régulier. À la phase complète, le taux de non-achat reste supérieur à celui de la phase de dégustation pour le produit régulier, indiquant que certains consommateurs décident de ne plus acheter lorsqu'ils disposent de l'information. À l'inverse, l'information contribue à augmenter la part d'acheteurs pour les produits réduits.

Le goût pour les soupes est également un élément clé, mais l'apport d'information sur l'amélioration nutritionnelle augmente les attentes et la valeur perçue des produits. Le produit le plus réduit, bien que moins apprécié au goût, se positionne favorablement en présence d'information. Tout comme pour les croustilles, les consommateurs et consommatrices accordent de la valeur à l'amélioration nutritionnelle de réduction du sodium dans les soupes. Cependant, ce groupe n'est pas nécessairement disposé à payer plus pour celle-ci dans le contexte de l'expérience menée. Les produits améliorés se nivellent au niveau du régulier en termes de valeur accordée bien que légèrement moins appréciés au goût. L'apport d'information joue favorablement envers l'amélioration nutritionnelle : des consommateurs et consommatrices sont prêt-e-s à concéder une partie de leur appréciation au goût pour une bonne valeur nutritive.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

### Constats généraux

Pour le transformateur, les éléments suivants devraient être considérés dans le cadre d'amélioration nutritionnelle de produits comme les soupes en conserve :

- Concentrer les efforts de la reformulation pour maintenir un goût agréable tout en améliorant la valeur nutritionnelle.
- Communiquer clairement les avantages nutritionnels.
- Combiner des améliorations de goût avec des campagnes d'information nutritionnelle ou sur un affichage comportant des allégations de réduction.
- Cibler les non-acheteurs potentiels avec des informations sur les bénéfices nutritionnels.

## 5.3 Constats généraux

Les consommateurs et consommatrices perçoivent l'amélioration des croustilles favorablement et montrent une disposition à payer plus élevée pour les produits réduits en sodium. Bien que le goût demeure un facteur clé d'appréciation globale du produit, certains consommateurs et certaines consommatrices semblent prêt-e-s à faire des concessions pour obtenir un produit amélioré. L'apport d'information sur l'amélioration est ainsi favorablement perçu par les consommateurs et consommatrices, autant dans leurs attentes (cf. enquête transformateurs et consommateurs) que leur comportement (cf. expérience sensorielle et économique). Ces résultats doivent toutefois être interprétés avec précaution puisqu'ils ont été démontrés dans un cadre expérimental particulier et portent uniquement sur trois catégories de produits spécifiques.

Dans le cas des produits de consommation plus courante, comme les soupes en conserve, le goût est également un critère majeur dans le comportement d'achat et de disposition à payer des consommateurs et consommatrices. L'apport d'information sur l'amélioration nutritionnelle dans l'expérience contribue nettement à augmenter la valeur perçue et leurs préférences pour les produits réduits. Néanmoins, la valeur de ces produits réduits atteint le même niveau que celle du régulier, sans que les consommateurs et consommatrices ne soient prêt-e-s à payer davantage pour un produit amélioré. De même, dans l'enquête, la présence d'une allégation sur la réduction en sodium favorise les attentes envers les produits améliorés (observé tant dans les enquêtes terrains que pour l'expérience sensorielle et économique), alors que le goût et des mentions telles que « Goût inchangé » et la présence du symbole nutritionnel favorisent en revanche les produits réguliers (c'est-à-dire non réduits en sodium), et le prix demeure un critère majeur de choix. Ainsi, si les consommateurs et consommatrices semblent être prêt-e-s à faire certaines concessions sur le goût, l'adoption d'une stratégie d'amélioration nutritionnelle doit s'accompagner d'une communication mettant en valeur le processus d'amélioration et ses résultats et considérer les surcoûts engendrés pour informer les clientèles : les consommateurs et consommatrices sont sensibles au prix plus qu'au goût dans l'étude menée. Ces résultats doivent être considérés avec précaution puisqu'ils sont issus de contextes de mesures spécifiques.



Principes liés à l'élasticité goût-prix des produits améliorés en termes de qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et préférences envers les produits améliorés en termes de qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

**Constats généraux**

L'arbitrage entre un aspect sensoriel comme le goût et le prix pour les produits améliorés a été confirmé à travers les enquêtes auprès des transformateurs, transformatrices, et des consommateurs et consommatrices, ainsi que par l'expérience sensorielle et économique. Toutefois, ces effets varient selon la catégorie de produit alimentaire. Les données issues de la littérature scientifique montrent également des liens entre les caractéristiques sociodémographiques des consommateurs et consommatrices et leurs attentes et comportements en matière d'amélioration nutritionnelle.

Cette fiche synthèse vise à éclairer certaines questions à partir de résultats obtenus dans des contextes spécifiques. Toutefois, ces données ne peuvent pas être généralisées à l'ensemble des consommateurs québécois face aux produits réduits en sodium.





Principes liés à l'élasticité  
goût-prix des produits  
améliorés en termes de  
qualité nutritionnelle

Objectifs de cette fiche

Les constats de la littérature

Les constats des enquêtes

Croyances, attentes et  
préférences envers les  
produits améliorés  
en termes de  
qualité nutritive

Faits saillants

- Transformateurs et transformatrices alimentaires
- Consommateurs et consommatrices

Choix des consommateurs et consommatrices face à des propositions de produits améliorés (scénarios hypothétiques)

- Soupes en conserve
- Jambon en tranches
- Croustilles

Les comportements des  
consommateur.trices

Objectifs

Principaux constats  
issus de l'expérience

- Expérience sur les croustilles
- Expérience sur les soupes en conserve

Constats généraux

## RÉFÉRENCES TABLEAU 1

### Pain tranché :

Jezewska-Zychowicz, 2015; Jezewska-Zychowicz, 2020; Sajdakowska, 2021; Tonnesen, 2022; Amoriello, 2020; Ares, 2008; Ang, 2019; Dominguez-Viera, 2022; Plustea, 2022; Bogue, 2016; De Almeida, 2022; Wandersleden, 2018; Kahlaoui, 2022; Sajdakowska, 2019; Bolha, 2021; Baixauli, 2008; Ginon, 2009; Quilez, 2016; Sajdakowska, 2018; Jimenez, 2019; Hellyer, 2012; Young, 2002; Antunez, 2020; Martin, 2013; Dunteman, 2021; Zakowska-Biemans, 2023; Combris, 2011; Batista, 2011; Da Costa, 2022; Kular, 2020; Crucean, 2019; Rannou, 2018; Benayad, 2021.

### Craquelins et grignotines :

Rusmevichientong, 2020; Amoriello, 2020; Poquet, 2019; Dos Harada-Padermo, 2021; Bogue, 2016; Albuquerque, 2017; Visschers, 2010; Bolha, 2021; Colla, 2015; Millar, 2017; Araujo, 2021; Spiteri, 2018; Kalnina, 2019; Kongstad, 2020.

### Repas surgelés :

Chung, 2022; Mojdzuska, 2001; Szpicer, 2019; Dias, 2022; Berirain, 2020; Barbosa, 2023; Tarjuelo, 2023.

### Soupes prêtes-à-manger :

Mitchell, 2013; Bobowski, 2015; Chung, 2022; Abdel-Moemin, 2014; Bolha, 2021; Liem, 2012; Zandstra, 2018.

### Viandes transformées :

Lee, 2015; Malla, 2020; Bolha, 2021; Ferjancic, 2021; Conray, 2019; Paglarini, 2022; Shan, 2017; Shan, 2017; Guzek, 2020; Auriema, 2022; Schivazappa, 2020; De Araujo, 2022; Di vita, 2022; Salles, 2017; Marino, 2017.

### Saucisses :

Schnettler, 2019; Panea, 2022; Romagny, 2017; Giha, 2012; Issara, 2022; Hong, 2021; Siachou, 2023; Malla, 2020; Bolha, 2021; Jokobsen, 2014; Shan, 2017; Camara, 2015; Stubenitsky, 1999; Shan, 2017; Guzek, 2020; Berirain, 2020; De Araujo, 2022; Ores, 2018; Barbosa, 2023; Zampouni, 2022; Campagnol, 2013.