

« Va te faire cuire un bon poulet ! » Résultats de l'étude BVA menée auprès des jeunes pour le Syndicat des Volailles fermières Label Rouge

Quelle est la place du poulet dans les habitudes alimentaires des jeunes Français ? Quel type de poulet achètent-ils et à quelle fréquence ? Le Syndicat des Volailles Label Rouge a mené l'enquête par la voie d'une étude BVA réalisée auprès de jeunes de 20 à 35 ans en mars 2007.

Les résultats sont éloquentes : non seulement 80 % de ces jeunes achètent du poulet entier, mais plus des 2/3 en consomment au moins une fois par mois. Et pas n'importe lequel, puisqu'à 82 % ils font le choix d'un poulet de qualité, Label Rouge ou fermier.

Le poulet de qualité a donc tout pour séduire la jeune génération, et même convertir les rebelles !

Explications.

• Le poulet entier a sa place sur la table des jeunes

80 % des jeunes de 20 à 35 ans déclarent consommer du poulet entier acheté non cuit. 65 % disent même en cuisiner une fois par mois et plus d'un tiers (35 %) au moins tous les 15 jours !

• Le choix de la qualité

Sur ces jeunes consommateurs de poulet entier, 82 % achètent du poulet fermier et/ou du poulet Label Rouge. Et pour 62 % d'entre eux, il s'agit même de leur premier choix. 22 % déclarent aussi acheter du poulet bio.

Poulet fermier / poulet Label Rouge, les terminologies se recoupent puisque les deux termes sont étroitement associés ; en effet l'apposition du logo Label Rouge sur une volaille mentionne plusieurs informations, dont deux essentielles : le terme « fermier » indiquant un élevage en plein air ou en liberté, et l'indication d'une zone géographique de terroir. Les consommateurs qui déclarent faire le choix d'un poulet fermier achètent, de fait, pour la majorité d'entre eux, un poulet Label Rouge. Car à l'exception de la vente directe ou locale, seuls les poulets sous signes de qualité (Label Rouge, bio) peuvent être appelés " fermier ".

• Des freins à lever

Si 20 % des jeunes restent non consommateurs de poulet entier acheté non cuit, c'est essentiellement pour deux raisons : parce qu'un poulet entier représente une **trop grande quantité** pour eux, principalement pour les monofoyers (49 %) ou même les foyers sans enfants (32 %), mais également par **manque de temps** pour le faire cuire (16 %).

Pour lever ces freins, il existe une **autre manière de consommer du poulet fermier Label Rouge : en morceaux**, grâce aux multiples variétés de découpes de volailles, cuisses, escalopes, filets... aussi rapides à préparer qu'un steak et adaptables à la taille du foyer. Sur ces découpes, les jeunes pourront retrouver toutes les garanties de qualité du Label Rouge auxquelles, cette étude le prouve, ils sont particulièrement attachés.

Méthodologie :

- Volailles Fermières Label Rouge/BVA
- Enquête téléphonique auprès d'un panel national représentatif
- 279 hommes et femme âgés de 20 à 35 ans (sur un panel de 1007 individus)
- Date : mars 2007

L'élevage fermier en volailles, ça change tout pour...

- le respect de l'environnement : grâce à une agriculture durable pratiquée par les éleveurs, un élevage de proximité ancré dans les régions françaises.
- le bien-être animal : les volailles Label Rouge sont heureuses et vivent en plein air tout au long de la journée.
- le goût : des qualités gustatives supérieures vérifiées à l'aveugle et garanties officiellement par le logo Label Rouge.
- la garantie : assurée par des contrôles à tous les niveaux de la production et par une étiquette numérotée affichant la traçabilité.
- l'alimentation : nos volailles sont nourries de céréales complétées de protéines végétales. Une alimentation naturelle et équilibrée.

Choisir une volaille fermière Label Rouge, c'est bon pour moi et pour la nature.

