

PRÉFÉRENCES D'ACHAT POUR LE PORC PAR LE CONSOMMATEUR

Maria FONT-i-FURNOLS, Xin LUO, Albert BRUN, Marina GISPERT

IRTA-Qualité du Produit, Finca Camps i Armet, 17121 Monells, Catalogne, Espagne



51èmes Journées de la Recherche Porcine

5 et 6 février 2019

Espace Reuilly, 75012-Paris-France

OBJECTIFS

L'objectif de ce travail est de déterminer les caractéristiques qu'influencent plus dans la préférence pour l'achat de la viande fraîche de porc par le consommateur.

INTRODUCTION

Le consommateur est le dernier lien de la chaîne alimentaire et pour cette raison son opinion au moment de l'achat est très importante. Et pour connaître son opinion, il est nécessaire de réaliser des études aux consommateurs. Certaines études montrent que l'apparence visuelle de la viande est liée au choix au moment de l'achat, puisque les consommateurs utilisent ces caractéristiques pour évaluer la qualité.

MATÉRIEL ET MÉTHODES

Consommateurs

	Femmes	Hommes
Total (n)	68	52
Total (%)	56.7	43.3
Groupes d'âge (%)		
< 26 ans	8.8	11.5
26-40 ans	19.2	30.8
41-60 ans	38.2	30.8
>60 ans	33.8	26.9
Études (%)		
Primaire	13.2	17.3
Secondaire	51.5	50
Universitaires	35.3	32.7

Questionnaire

Ranger, en fonction des préférences d'achat, les 8 caractéristiques de la viande de porc qui leur sont présentées.

Analyse statistique

La caractéristique de la viande a été considérée comme l'effet fixe dans le modèle final. Le test Tukey a été appliqué pour la comparaison des moyennes ($P < 0.05$).



RÉSULTATS

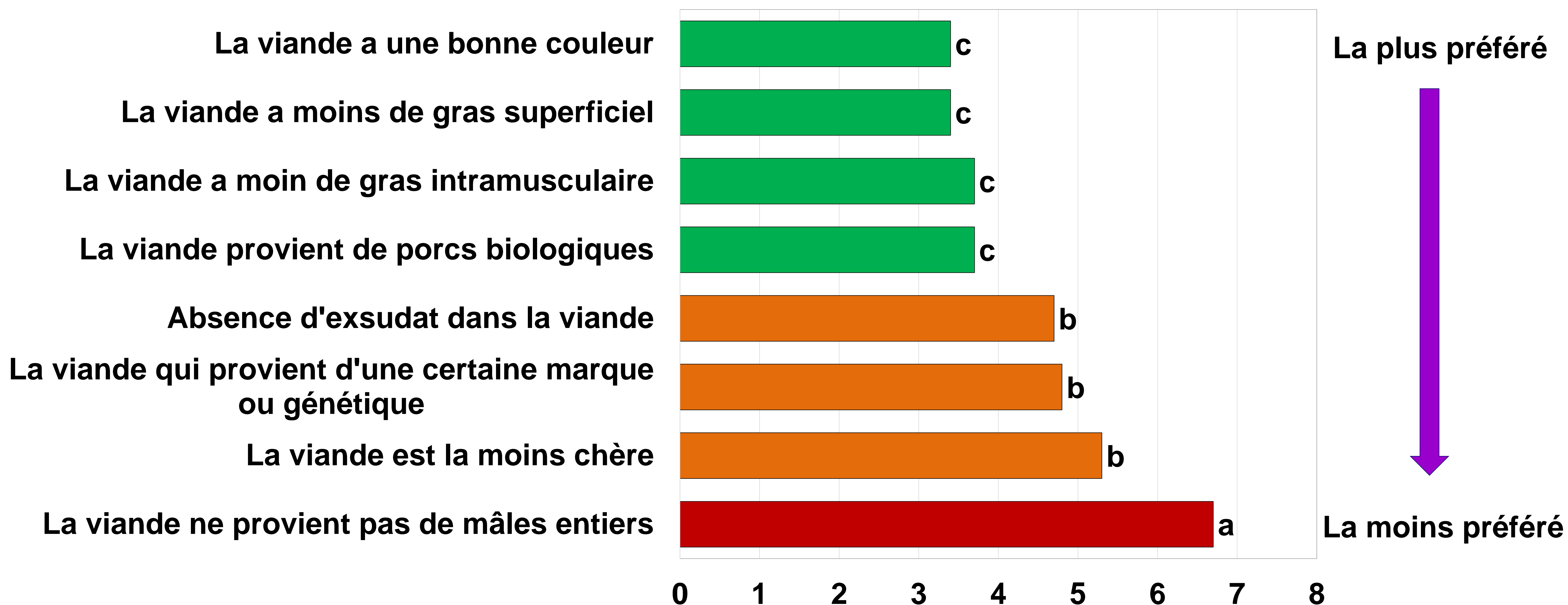


Figure 1. Préférences d'achat de la viande de porc par les consommateurs (différentes lettres a,b,c indiquent différences significatives $P < 0.05$; Erreur quadratique moyenne = 2.1).

CONCLUSION

Dans les conditions de ce travail, on peut conclure que les caractéristiques du porc les plus importantes pour le consommateur au moment de l'achat sont la couleur et la teneur en matières grasses. Le fait que la viande soit d'origine écologique est également un facteur important.