

5 ENSEIGNEMENTS CLÉS SUR LE MANGEUR

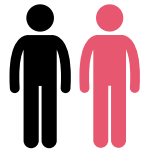
1 L'INFLATION EST DEVENUE UN CADRE PERMANENT DES DÉCISIONS ALIMENTAIRES

Elle touche tous les profils et structure les arbitrages au quotidien.

+30%

Augmentation des prix des produits alimentaires **en 10 ans**

Mais elle ne conduit pas à “manger moins bien” : elle **pousse à manger autrement.**



Un français sur 2 déclare faire des sacrifices sur ses habitudes alimentaires

2 LES MANGEURS CHERCHENT À PRÉSERVER DEUX PILIERS NON NÉGOCIABLES

La qualité des produits est associée à la santé

- **58%** vérifient systématiquement la **provenance, le pays de fabrication** des produits qu'ils achètent
- **63%** veillent à avoir une **alimentation saine et équilibrée** pour prendre soin de soi
- **54%** lisent toujours les étiquettes pour connaître la **composition nutritionnelle**
- **51%** sont prêt à des **sacrifice sur le goût** si le produit est bon pour la santé
- **79%** font attention aux **conséquences** que pourraient avoir **sur la santé** les produits qu'ils achètent

Des moments de plaisir alimentaire choisis (notamment le week-end et le restaurant)

53% des français considèrent la **sortie au restaurant** comme l'un des **loisirs** les plus appréciés et remonte en **4ème** position en 2025 (+**3pts**)

Le restaurant du WE comme un **moment symbolique à préserver** (récompense, bulle de bonheur, marqueur qualité de vie)

En contrepartie, le **domicile absorbe** une grande part de la contrainte économique

La stratégie dominante n'est pas le renoncement, mais le moins souvent et mieux, l'achat malin

3 LES ARBITRAGES NE SE FONT JAMAIS CONTRE LE PLAISIR, MAIS SUR SA FORME

Le plaisir est :

1. Déplacé : semaine → week-end
2. Concentré : moins souvent, mais plus investi
3. Ritualisé : restaurant, repas partagé, extras

90%

Manger est un vrai plaisir

4 LE DOMICILE EST LE SOCLE DE LA MAÎTRISE, LE HORS DOMICILE CELUI DE LA RESPIRATION

Domicile :

- Contrôle,
- Organisation,
- Compensation économique
- Compensation nutritionnelle

Hors domicile :

- Plaisir,
- Repos,
- Découverte,
- Sociabilité

Montée des cuisine du monde et de la découverte culinaire.

68%

fréquentent des restaurants de cuisine du monde, ils étaient **38%** en 1994 et **60%** en 2004

5 LA SEMAINE ET LE WEEK-END CORRESPONDENT À DEUX RÉGIMES ALIMENTAIRES DISTINCTS

38%

ont mangé sur leur lieu de travail **quelque chose rapporté de la maison** sur les 7 derniers jours contre **33%** en 2022

3 raisons

- contrôle (santé)
- gain de temps
- économies

24%

ont **acheté quelque chose à proximité** sur son lieu de travail au cours des 7 derniers jours contre **19%** en 2022

Semaine : fonctionnelle, sous contraintes, orientée “tenir”

Week-end : relâchement, plaisir, lien,

cuisine ou sortie choisie

65%

consultent les **avis** et les notes avant de tester un nouveau restaurant

Cette dualité structure fortement les pratiques