



Quels consommateurs sommes-nous ?

Description

Les fêtes de Pâques ont été l'occasion de manger du chocolat et d'en offrir à nos proches. Mais quel chocolat a-t-on l'habitude de choisir ? Chocolat industriel ? Chocolat artisanal ? En tant que consommateur, faut-il privilégier la qualité ou la quantité ?

Revue de presse de la Résidence Jeanine Bonvoisin.

Étaient présents : Alain, André, Evelyne, Germaine, Jean-Noël, Michel, Stéphane, ainsi que Constance et Françoise (animatrices).

Jean Noël : Offrir du chocolat à l'occasion des fêtes de Pâques est une tradition mais tout le monde ne la suit pas de la même manière dans la mesure où il s'agit d'un produit qui coûte cher. Je suis originaire d'une famille ouvrière et nous étions six frères et sœurs, nos parents ne nous préparaient pas de chasses aux œufs. A Pâques, nous nous contentions de faire un bon repas, voilà tout.

Constance : J'ai l'impression que la société de consommation a fait du chocolat un produit incontournable.

Françoise : L'ironie de la situation est que, du fait de l'augmentation du prix du cacao, beaucoup de gens se rabattent sur du chocolat très sucré à faible teneur en cacao.

Evelyne : Les enfants ne se préoccupent pas de la composition du chocolat qu'on leur offre, ils préfèrent même les produits industriels qu'ils connaissent. Quand ils voient un Kinder par exemple, leurs yeux s'éblouissent.

Stéphane : Ils ont tout compris chez Kinder. Le petit cadeau que l'on trouve à l'intérieur rend les enfants fous de joie. Les parents le savent, ils l'achètent pour être sûrs de faire plaisir.

Evelyne : Quand un aliment est très sucré, on a tendance à en manger davantage et d'en acheter plus souvent ! Finalement, c'est moins économique qu'il n'y paraît.

Constance : Beaucoup de personnes font leurs courses dans des grandes surfaces dans l'idée de faire des économies. D'autres personnes privilégient les petits commerces en pensant acheter des produits de meilleure qualité. C'est souvent vrai mais pas toujours. Un petit commerçant n'est pas

forcément un bon artisan et la qualité des produits qu'il propose n'est pas forcément au rendez-vous.

Françoise : La règle est toujours la même : les magasins veulent attirer une clientèle aussi large que possible. Pour cela, ils ont besoin de proposer des produits d'appel. Si cette règle s'applique à Pâques avec le chocolat, elle s'applique aussi tout le reste de l'année pour toutes les marchandises.

Stéphane : C'est compréhensible. Les gens vont là où ils savent qu'ils pourront trouver des articles qui correspondent à leur budget. Tout le monde n'a pas les moyens de s'offrir des produits hauts de gamme. Quand vous comparez les prix entre deux produits, vous privilégiez souvent le moins cher : les fraises venues d'Espagne qui sont souvent belles, les champignons en provenance de Pologne qui coûtent à peine 1 € le kilo contre 3 € 50 pour ceux cultivés en France.

Je comprends aussi les producteurs qui sont tentés de vendre des fruits à n'importe quelle saison pour ne pas perdre leur clientèle. C'est la loi de la concurrence.

Jean Noël : On trouve des fraises au moment de Noël qui viennent de n'importe où, ce n'est pas écologique.

Constance : Je ne supporte pas de voir des fraises au mois de mars. Je n'en ai pas envie, pour moi les fraises correspondent à l'été.

Françoise : Je n'en achète pas non plus. J'étais habitué à la campagne à manger les produits de saison.

Germaine : Les fruits que l'on achète « hors saison » n'ont souvent pas de goût.

André : En tant que consommateur, j'achète ce qui me tente ; je ne m'arrête ni à la saison ni à la provenance. D'ailleurs, il y a des produits qui sont devenus courants et qui ne sont pas cultivés en France : je pense aux avocats. Ils viennent du monde entier toute l'année et commencent seulement à être cultivés dans le sud du pays...

Évidemment, le prix est une donnée importante mais les habitudes des consommateurs évoluent et l'offre qui leur est faite suit cette évolution.

Alain : C'est tout à fait vrai pour le vin. Avant, beaucoup de producteurs avaient tendance à faire « pisser la vigne » pour obtenir un maximum de rendement, sans se soucier de la qualité du vin qu'ils produisaient. C'était une pratique courante notamment pour faire du rosé.

Je me souviens aussi que du vin d'Algérie arrivait en vrac dans des navires-citernes sur le port de Rouen où un quai était dédié à ce commerce. On appelait ces bateaux des pinardiers et c'est ainsi qu'est né le mot pinard pour désigner un vin de qualité médiocre. Mais aujourd'hui, on sait que les habitudes concernant la consommation du vin a changé et les vigneron proposent dans l'ensemble des vins en moins grande quantité mais de meilleure qualité.

André : Est-ce que ça existe toujours le vin bon marché de Préfontaine ?

Categorie

1. hors les murs

date créée
13/05/2025
