



Résultats de l'enquête de représentation du produit

RACONTE MOI UN FROMAGE

L'ENQUETE

- ✘ Population : apprenants et adultes de l'EPL
 - ✘ Taux de retour 100%
 - ✘ Enquêtes faites pendant les séances de cours
 - ✘ Sur un questionnaire écrit en anonyme
 - ✘ Echantillon de 177 personnes
-
- ✘ Objectif : connaître la représentation du Casgiu sartinesu

LE QUESTIONNAIRE

- × Questions de positionnement
 - × Appréciation globale sur la connaissance du produit
 - × Format
 - × Aspect
 - × Texture
 - × Gustatif (saveur, arôme, goût)
 - × Process
 - × Critères d'achat et de non achat
 - × Préférences (libre)
-
- × Variable qualitative. Les quantitatives sont retraités par classe

METHODE

- ✘ Qualification de la population
- ✘ Isolement des individus particuliers
- ✘ Etude analytique sur le reste de la population
- ✘ Qualification des variables : inopérantes, pertinentes, d'expert, discriminante
- ✘ Découpage par grande thématique
- ✘ ACM, étude des variabilités
- ✘ Classification automatique sur ACM
- ✘ Etude des liens avec les variables de situation (test du Chi^2)

PLAN DE L'ETUDE

- ✘ Description de la population
- ✘ Etude des cas particuliers
- ✘ Etude analytique, qualification des variables
- ✘ Représentations du produit
- ✘ Comparaison avec le type établi par les connaisseurs
- ✘ Profil d'acheteurs, critères d'achat

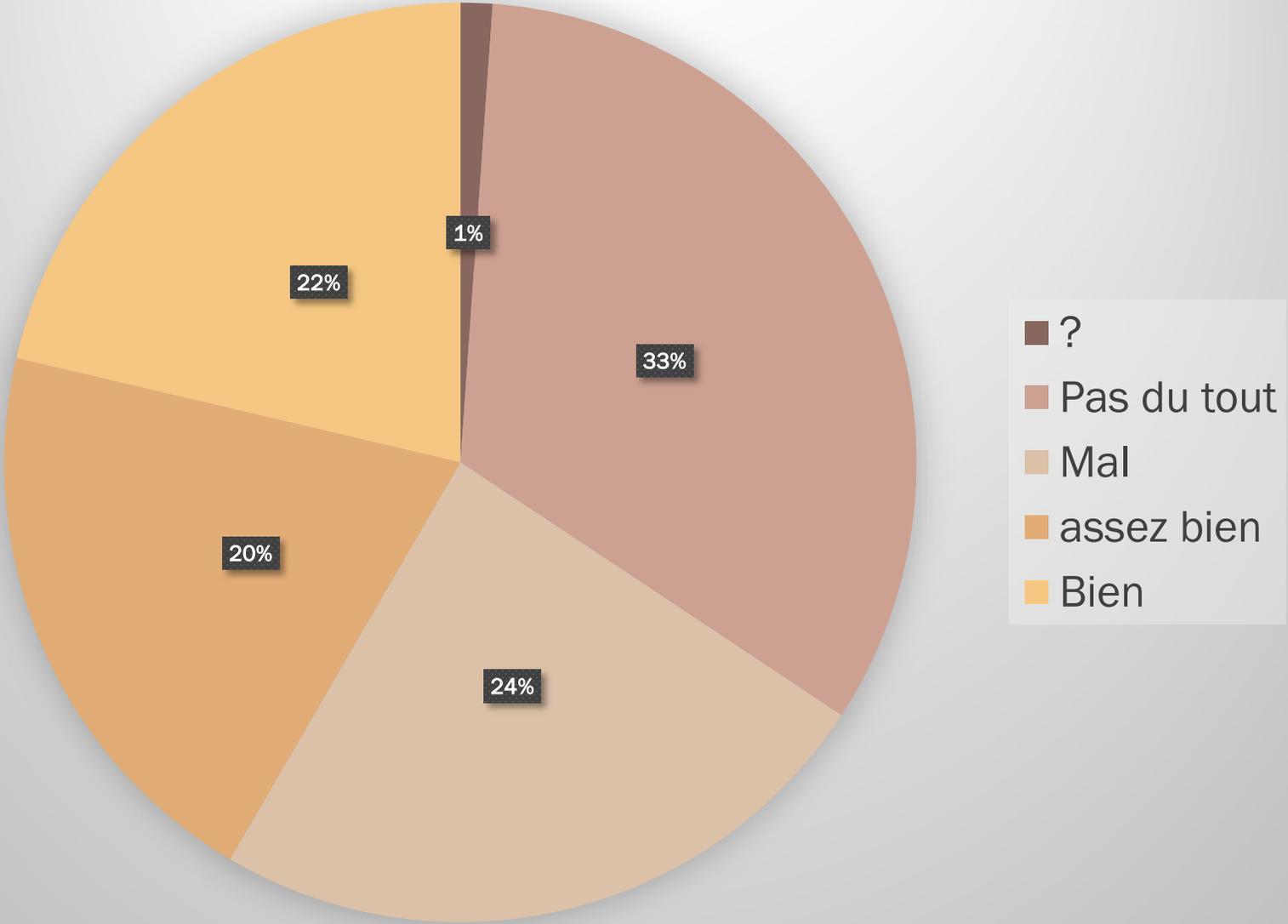
LA POPULATION



CRITERES DESCRIPTIFS

- ✘ Une population jeune
- ✘ Plus d'actifs et de ruraux
- ✘ 75% de Corses
- ✘ Micro-région dominantes et interprétables :
Aiacciu, Sartinese, Alta Rocca, Extrême Sud et
Taravu

Déclare connaître le casgiu sartinesu...



LA CLASSE D'AGE RECOUPE LES CSP

- ✘ Agés : cadres (enseignants).
 - ✘ Adultes : cadres (enseignants),
 - ✘ Médians : cadres et employés (administratifs et enseignants)
 - ✘ Jeunes adultes : agriculteurs (stagiaires en formation adulte)
 - ✘ Jeunes : se définissant par rapport à le CSP de leurs parents.
-
- ✘ Origine : indépendante des autres facteurs : Effet micro-régional ou régional pas masqué par un effet âge, à étudier comme tel



20% de la population

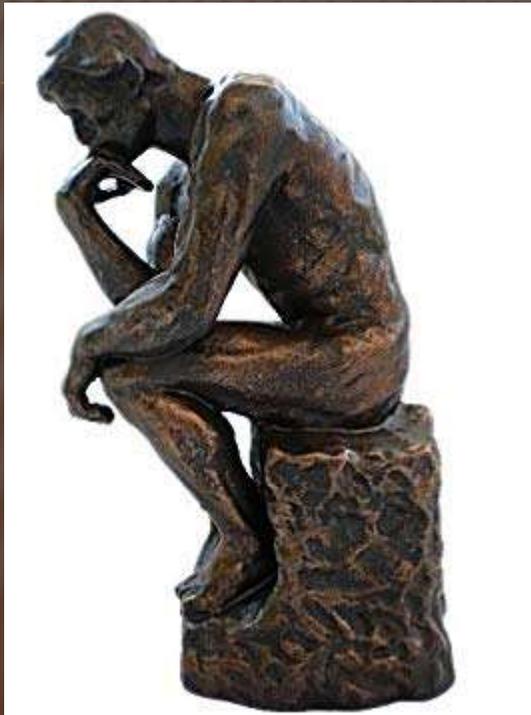
LES JE NE SAIS PAS

QUELLES CARACTÉRISTIQUES

- ✘ 17 ne connaissent pas le produit : aucune réponse
- ✘ 19 ne veulent pas connaître : pas de préférences
- ✘ Déclarent mal connaître ou pas du tout
- ✘ Des jeunes
- ✘ Des CSP artisans, employés, autres
- ✘ Plutôt des Corses

CRITERES DE CHOIX D'UN FROMAGE

- ✘ Importance des marqueurs de certification pour une population qui ne connaît pas le produit : les labels, les situations de face à face
- ✘ Important : type, producteur, caractère fermier, vente à la ferme, sur les marchés, le prix , la labellisation AOP et AB
- ✘ Assez important : la commune, la vente à la découpe, la vente en épicerie fine et la régularité du produit
- ✘ Peu à pas important : la vente en GMS



ÉTUDE DE LA REPRÉSENTATION DU PRODUIT SUR LA SOUS- POPULATION RESTANTE

DES CARACTÉRISTIQUES DU FROMAGE PARFOIS TRÈS MAL CONNUES

- ✘ Variable correctement caractérisée (de 10 à 19% de NSP) : Lait et texture
- ✘ Variable assez caractérisée (de 20 à 46% de NSP) : un ensemble disparate de critères comme l'épaisseur de la croûte, la texture en bouche, les couleurs, l'amertume, le goût salé....
- ✘ Variables mal caractérisées (de 46 à 59% de NSP) : essentiellement les variables liées au goût
- ✘ Variables pas caractérisées (plus de 60% de NSP) : les variables liées au process, au poids et à la taille

DES RÉPONSES TRÈS DISPERSÉES POUR CERTAINES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

- ✘ Très dispersée : Moins de 39% des réponses sont dans le mode
- ✘ Dispersée : entre 40 et 67% des réponses dans le mode
- ✘ Assez concentrée : entre 67 et 84% des réponses dans le mode
- ✘ Concentrée : entre 84 et 93% des réponses dans le mode
- ✘ Très concentrée : plus de 93% des réponses dans le mode

	Très dispersé	Dispersé	Assez concentré	Concentré	Très concentré	
Pas caractérisé	Diamètre Poids Hauteur	Temps de caillage	Type de caillé Linge Type de croûte	Egouttage Chauffage du lait		
Mal caractérisé		Saveur lactique Présence d'yeux Arôme piquant Arôme fumé Salage Lavage croûte Temps d'affinage	Arôme astringent Arôme rafraichissant Saveur boisée Saveur sauvage Saveur fruitée Acidité Type de pâte	Goût sucrée Saveur herbacée Saveur noisette Saveur animale Arôme moisi Arôme aigre	Arôme brulant Arôme ammoniacal Arôme métallique Saveur paille humide Saveur paille sèche Saveur chimique	Saveur aromate Saveur fongique Saveur torréfiée Saveur fougère Saveur végétale
Assez caractérisé	Texture en bouche Intensité arôme Couleur croûte	Couleur de la pâte	Epaisseur croûte	Goût salé Amertume	Largeur Longueur Points rouges pâte Points rouges croûte Veines bleues pâte Veines bleues croûte Forme	
correctement caractérisé		Texture ferme Texture souple Lait de chèvre	Texture dure Texture onctueuse Texture friable Texture compacte Texture moelleuse Texture sèche Texture grasse Texture cassante Lait ovine	Texture crémeuse Texture résistante Texture fraîche Texture molle Texture lisse Texture fondante	Texture grumeleuse Texture cristallisée Texture floconneuse Texture beurrée Texture crayeuse Texture rugueuse Texture caoutchouc Texture coulante Texture sableuse Texture soluble	Texture très dure Texture fine Texture granuleuse Texture fluide Texture pâteuse Texture élastique Texture humide Texture collante Texture farineuse Lait bovin

EFFET DE LA CLASSE D'ÂGE : LES JEUNES SONT MOINS SURS ET HÉSITENT DAVANTAGE À SE PRONONCER

- ✘ En règle général, plus l'enquêté est jeune, plus le nombre de non-réponses est important et plus les réponses sont dispersées en plusieurs modalités. Ceci est valable pour la quasi-totalité des questions sauf quelques rares



TENTATIVE DE SYNTHÈSE DES
RÉPONSES POUR DÉGAGER
UNE REPRÉSENTATION TYPE

	Très dispersé	Dispersé	Assez concentré	Concentré	Très concentré	
Pas caractérisé	Diamètre : 17 cm Poids : 1,5 kg Hauteur : 10 cm	Temps de caillage long	Caillé présure Linge Croute fleurie	Egouttage sur planche Chauffage du lait		
Mal caractérisé		Saveur lactique Présence d'yeux Arôme piquant Arôme fumé Salage en une fois Lavage croute une fois Affinage 3 mois	Arôme astringent Arôme rafraichissant Saveur boisée Saveur sauvage Saveur fruitée Acidité Pâte pressée	Goût sucrée Saveur herbacée Saveur noisette Saveur animale Arôme moisi Arôme aigre	Arôme brulant Arôme ammoniacal Arôme métallique Saveur paille humide Saveur paille sèche Saveur chimique	Saveur aromate Saveur fongique Saveur torréfiée Saveur fougère Saveur végétale
Assez caractérisé	Ferme en bouche Assez aromatique Croute ivoire	Pâte blanche	Croute épaisse	Un peu salé Amertume	Points rouges pâte Points rouges croute Veines bleues pâte Veines bleues croute Forme : cylindre	
correctement caractérisé		Texture ferme Texture souple Lait de chèvre	Texture dure Texture onctueuse Texture friable Texture compacte Texture moelleuse Texture sèche Texture grasse Texture cassante Lait ovine	Texture crémeuse Texture résistante Texture fraîche Texture molle Texture lisse Texture fondante	Texture grumeleuse Texture cristallisée Texture floconneuse Texture beurrée Texture crayeuse Texture rugueuse Texture caoutchouc Texture coulante Texture sableuse Texture soluble	Texture très dure Texture fine Texture granuleuse Texture fluide Texture pâteuse Texture élastique Texture humide Texture collante Texture farineuse Lait bovin

FORMES ET POIDS

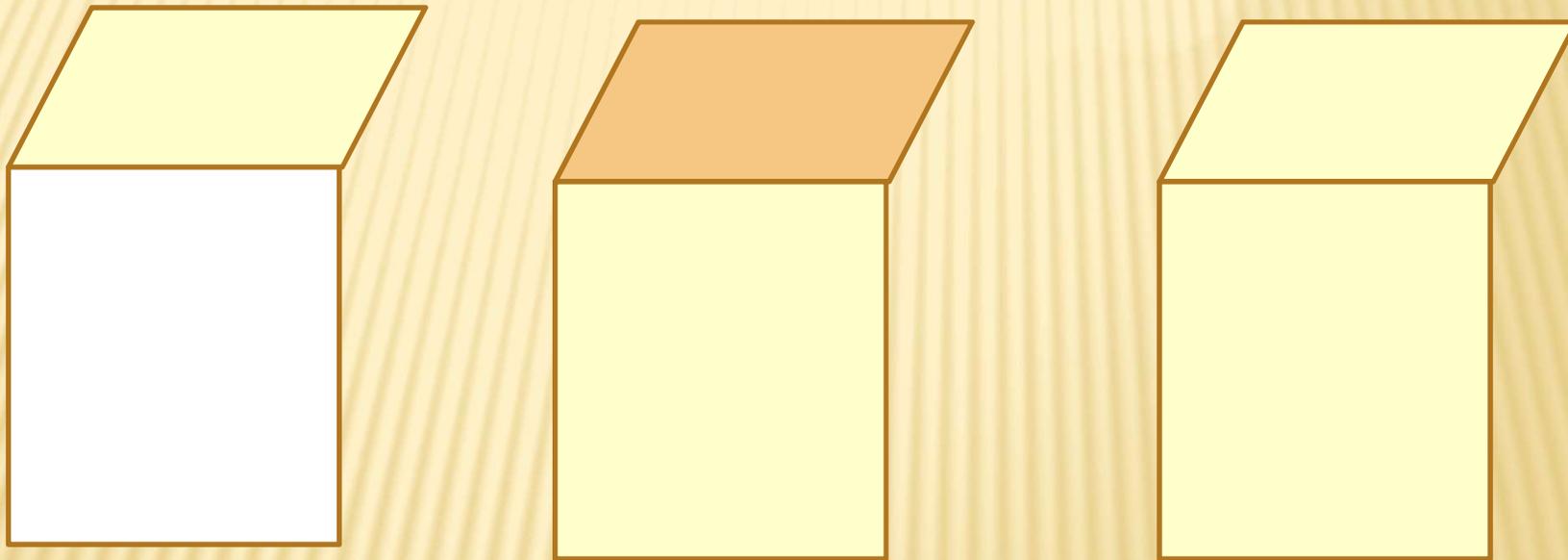
- × nombre considérable de personnes incapables de donner une réponse aux deux questions, 85 individus soit 60% des interrogés
- × Petite tomme de poids inconnue : 18% des décrits
- × Petite tomme légère : 16%
- × Petite tomme de poids moyen : 11 %
- × Petite tomme lourde : 9%
- × Tomme lourde : 7%
- × Tomme de poids moyen : 5%
- × Meule de poids inconnu : 5%
- × Meule légère : 5%
- × Fromage moyen de forme inconnue : 5%

Image de l'aspect géométrique du produit très floue : polarisation autour d'une petite tomme (9*18 cm) pour les enquêtés capables de décrire le produit. Variables intégralement dans les descripteurs inopérants

ASPECTS : 4 TYPES DE RÉPONSES

- ✘ Un type indéfini (41% des réponses) avec aucune réponse, auquel s'ajoute des réponses non rattachables à un type (14%)
- ✘ Un type « Sartinesu jeune non lavée » pour 28 % des enquêtés (cylindre à croûte fleurie de couleur ivoire à pâte blanche)
- ✘ Un type « Sartinesu vieux non lavée » pour 13 % des enquêtés (cylindre à croûte fleurie, épaisse de couleur paille, jaune ou jaune orangé et à pâte ivoire).
- ✘ Un type « Sartinesu jeune lavée » anecdotique car uniquement chez 3 % des enquêtés (cylindre à croûte lavée, fine de couleur ivoire et à pâte ivoire)

ASPECTS



plusieurs « types visuels du fromage » qu'on peut rattacher à différents produits visibles lors des foires par exemple. type «lavée/fleurie » très ponctuel et très minoritaire.

5 RÉPONSES TYPES POUR LA TEXTURE

- ✘ Profil non-défini. 23% des enquêtés, incapables de décrire la texture du produit.
- ✘ Un fromage ferme, souple qui ne présente pas le caractère d'un produit très jeune ni vieux (44% des réponses), défini vraiment par défaut (dominante de réponse négative)
- ✘ Un fromage affiné longtemps (36%) : cassant, parfois sec, friable, dur
- ✘ Un fromage plutôt jeune (14%), une pâte ou lisse ou fondante ou onctueuse avec des trous
- ✘ Un fromage jeune (6%) : une texture molle, lisse, fondante, fraîche, souple, onctueuse, moelleuse, voire grasse ou onctueuse

SYNTHÈSE PARTIELLE SUR LES ASPECTS GUSTATIFS

- ✘ Variables soit inopérantes (saveur lactique, piquant, fumé) dispersées et mal caractérisées (beaucoup de NSP)
- ✘ soit discriminantes (ferme en bouche, assez aromatique) permettant a priori de distinguer des sous-types
- ✘ Soit d'experts avec souvent des non-réponses mais des réponses regroupées quand elles existent (la plupart)

GOÛT

- ✘ 44 individus incapables de décrire les arômes de l'échantillon initial. 22 ont une description très incomplète. Il reste alors 75 individus analysables.
- ✘ Dominantes : 52 qui décrivent le produit comme un peu salé, non amer, non acide. Neutre
- ✘ 13 personnes qui décrivent un produit au goût de pâte pressée affinée (vieille tomme) : vif, dur, rêche
- ✘ Enfin 7 personnes décrivent un produit très salé sans acidité

SAVEURS

- ✘ 74 individus dont les réponses sont analysables
- ✘ Un fromage sans saveur marquée (presque non à toutes les réponses, au maximum un oui pour la saveur lactique voie animale) pour 54% des enquêtés
- ✘ Un fromage avec une note de puissance mais plutôt doux (jamais aromate ou torréfié) pour 40% des enquêtés
- ✘ Un fromage rond et lourd pour 4% des enquêtés
- ✘ Un fromage très puissant pour un pourcentage infime (une seule réponse)

AROMES

- ✘ 16 individus incapables de décrire les arômes en plus des précédents éliminés. 4 ont une description très incomplète. 54 individus analysables.
- ✘ Dominante 34 personnes qui caractérisent le produit comme un fromage piquant.
- ✘ Un gros tiers caractérise le fromage comme un produit à dominante rafraîchissante
- ✘ Le reste le caractérise par un arôme fermenté dominant (ammoniacal)
- ✘ Une seule personne caractérise le casgiu sartinesu par un arôme fumé à l'exclusion de tout autre

CROISEMENT DES 3 TYPES

- ✘ En dominante, un fromage non décrit (30%)
- ✘ Un fromage au goût neutre, le reste non décrit (11%)
- ✘ Fromage au goût neutre, saveur neutre, arôme piquant (8%)
- ✘ Fromage au goût neutre, à notes de rondeur, arôme piquant (8%)
- ✘ Fromage à saveur neutre et goût neutre (6%)
- ✘ Fromage à goût neutre, à notes de rondeur et arôme rafraichissant (4%)
- ✘ Fromage à goût de vieille tomme (4%)
- ✘ Fromage à goût de vieille tomme, à saveur neutre et à arôme rafraichissant (3%)

SYNTHÈSE PARTIELLE SUR LES ASPECTS PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION

- ✘ Les variables liées la transformation sont les variables les moins efficaces quant aux les interrogés pour qualifier l'image qu'ils ont du produit.

Pour 47% des personnes, ce fromage est un fromage de brebis ou de chèvre, sans plus de précision

Pour 13% il s'agit même d'un fromage aux caractéristiques totalement inconnues

Pour 32% il s'agit d'un fromage de brebis ou de chèvre, à pâte pressée, au caillé présure obtenu après chauffage du lait, égoutté sur une planche, salé en une fois, et qui s'affine 3 mois

Enfin 9% des interrogés mentionne une pâte pressée sans plus de précision

SYNTHÈSE GLOBALE DES RÉPONSES : LES LIENS

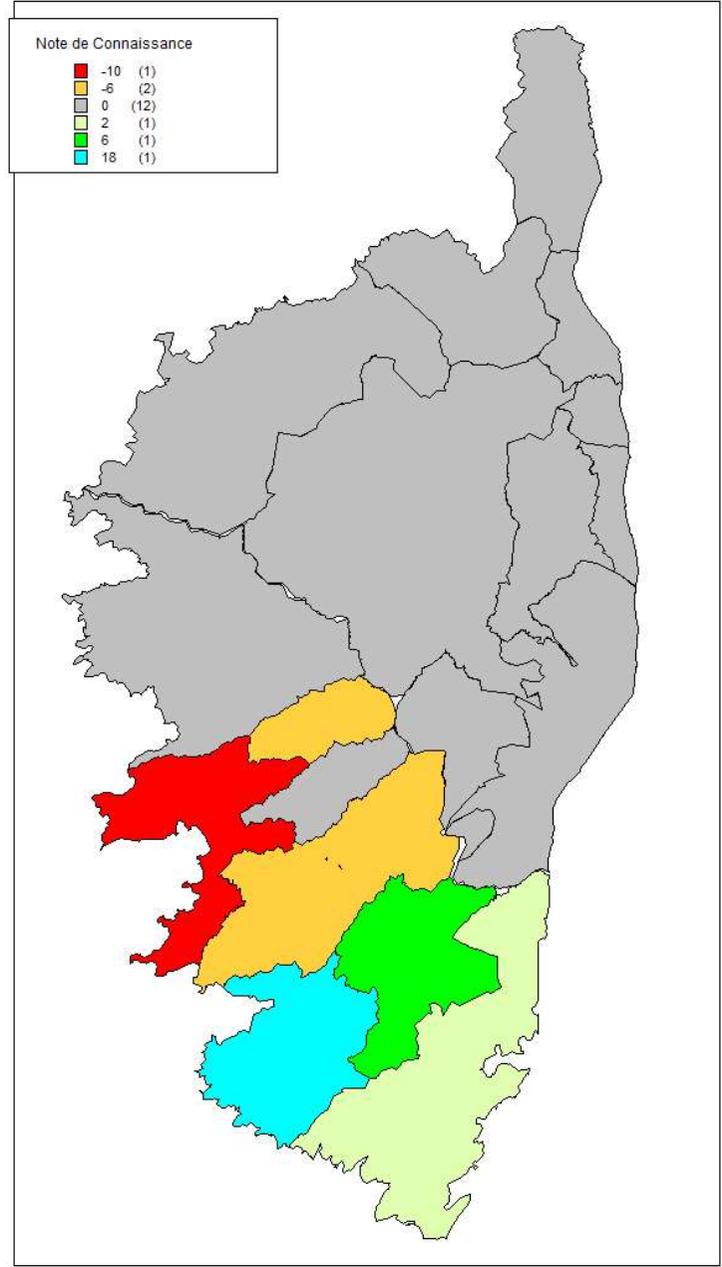
Aspect	Texture	Gout	Process
Inconnu	Non définie	Non défini	inconnu
			Un brebis/chèvre
Inclassable	Par défaut	Goût neutre	
Sartinesu jeune non lavé	Affiné longtemps	Note de rondeur	Process Sartinesu
Sartinesu vieux non lavé	Affiné longtemps		Process Sartinesu
Sartinesu vieux non lavé	Jeune	Piquant	
	Plutôt jeune à trous	Note de rondeurs et piquant	
	Par défaut	Inclassable	
	Vieux	Note de rondeurs et piquant	
	Par défaut		Process Sartinesu
		Piquant	Une tomme
			Process Sartinesu
		Note de rondeurs et piquant	Process Sartinesu
		Vieille tomme	Process Sartinesu

SYNTHÈSE GLOBALE DES RÉPONSES : 4 TYPES

- ✘ (1) Un fromage dont le process se rapproche de celui rencontrée dans la région, d'aspect Sartinesu jeune non lavé voire vieux non lavé, de texture type affiné longtemps ou définie par défaut, de saveur neutre u avec des notes de rondeur et piquant (53% des sondés)
- ✘ (2) Une tomme jeune, lavée, dont la texture et le goût ne sont pas définis et dont le process est « brebis/chèvre » (37%)
- ✘ (3) Un fromage d'aspect Sartinesu jeune non lavé voire vieux non lavé, à texture de produit jeune, à goût de vieille tomme et fabriqué selon un process varié (7%)
- ✘ (4) Une croute lavée au goût piquant (2%)

LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ENQUÊTE INFLUE SUR SA REPRÉSENTATION DU PRODUIT

- ✘ On remarque que le (2) est décrit préférentiellement par des jeunes, des chefs d'entreprise qui prétendent ne pas connaître le produit, alors que le (1) est décrit par les autres CSP, cadres ou agriculteurs qui prétendent bien connaître le produit.
- ✘ Il faut aussi noter que l'origine géographique n'est pas liée à une description particulière



TAILLE ET FORME DU PRODUIT : DES CARACTÉRISTIQUES PEU LIÉES AUX PARTICULARITÉS DE L'ENQUÊTÉ

- ✘ Les jeunes ne savent pas décrire
- ✘ De plus, il y a un effet micro-région sur la forme. La région ajaccienne et le Taravu ne savent pas décrire la forme alors que l'Alta Rocca cite préférentiellement la forme carrée et le Sartenais la forme cylindrique

ASPECT DU PRODUIT : UNE REPRESENTATION DAVANTAGE INFLUENCÉE PAR L'ÂGE, LA CSP ET LA MICRO-RÉGION DE L'ENQUÊTÉ

- ✘ Classe d'âge « jeunes » surreprésentée dans la réponse de type « aspect indéfini ».
- ✘ Catégorie «fromage jeune à croûte fleurie » liée aux catégories d'âges adulte, médian ou âgé ainsi qu'aux cadres.
- ✘ Catégorie « fromage vieux à croûte fleurie » liée aux adultes.
- ✘ Catégorie « fromage jeune à croûte lavée » liée aux personnes d'âge médian et aux employés.

TEXTURE DU PRODUIT : UNE REPRÉSENTATION TRÈS INFLUENCÉE PAR L'ÂGE DE L'ENQUÊTÉ

- ✘ classe jeune surreprésentée avec la réponse « texture non définie », mais aussi les personnes originaires de la région ajaccienne et du Taravu.
- ✘ Jeunes adultes : produit de texture élastique, soluble, résistante, fondante, farineuse parfois, avec des trous.
- ✘ Adultes: représentation d'un produit de texture résistante, gras, friable, sans trou
- ✘ Personnes d'âge médian : des liens forts avec des textures de type grasse, friable, souple, lisse, onctueuse, cassante, molle, compacte, dure, ferme, fine, avec trous.
- ✘ Personnes plus âgées, : liens avec des textures sans trous, cassante, compacte, ferme.

GOÛT DU PRODUIT : UNE REPRÉSENTATION FORTEMENT INFLUENCÉE PAR L'ÂGE DE L'ENQUÊTÉE

- ✘ Les jeunes, Aiacciu, Taravu : plutôt dans l'incapacité d'émettre un avis
- ✘ Les jeunes adultes : goût de vieille tomme, fruité, herbacé, gras en bouche
- ✘ Les adultes : piquant, fumé, fruité, sauvage, un peu salé, ferme en bouche mais pas fongique, ni fougère, ni paille sèche, ni animal, ni amer, ni acide
- ✘ Les médians : aromatique, fumé, boisé, végétal, sauvage, lactique, un peu salé, ferme ou onctueux, rond en bouche, pas fongique, ni fougère, ni paille sèche, ni animal, ni amer, ni acide
- ✘ Les âgés : assez à moyennement aromatique, fumé, végétal, un peu salé mais ni acide ni amer.
- ✘ Originaires du Sartinesu : fumé, boisé, un peu salé mais ni amer, ni herbacé, ni sauvage, ni fongique, ni lactique, ni fougère, ni paille humide, ni chimique ni torréfié

PROCESS DE FABRICATION

- ✘ La classe jeune est surreprésentée avec les réponses de type « un brebis/chèvre ».
- ✘ Les jeunes adultes marquent un lien avec le process « inconnu ».
- ✘ Les adultes et les âgés privilégient le process type « Sartinesu.
- ✘ Les autres facteurs n'ont pas d'effet
- ✘ On remarque aussi que si les adultes et les médians se représentent un produit vendu à 45 jours, les personnes plus âgées se représentent un produit de 3 mois

La représentation du casgiu sartinesu par un jeune adulte				
Format variable	Aspect variable	Texture jeune, voire à trous Elastique, soluble, résistante, fondante, parfois farineuse (rare)	Goût de vieille tomme (rêche, dur, vif) Fruité, herbacé, gras en bouche	Process inconnu

La représentation du casgiu sartinesu par un adulte				
Format variable	Jeune croûte fleurie Vieux croûte fleurie	Texture d'un produit affiné : texture résistante, gras, friable, sans trou	Profil CAA (arôme piquant, saveur neutre, goût neutre) Arôme piquant ou rafraichissant. Saveur neutre ou rondeur/douceur Goût neutre piquant, fumé, fruité, sauvage, un peu salé, ferme en bouche mais pas fongique, ni fougère, ni paille sèche, ni animal, ni amer, ni acide	Process tomme corse : Pâte pressée, caillage lactique ou présure, chauffage du lait, caillage long, égouttage sur planche Affinage : 45 jours

La représentation du casgiu sartinesu par une personne d'âge médian

Format variable	Vieux croûte fleurie Jeune croûte lavée	Texture jeune, voire à trous type grasse, friable, souple, lisse, onctueuse, cassante, molle, compacte, dure, ferme, fine, avec trous.	Profil CAA (arôme piquant, saveur neutre, goût neutre) Arôme piquant. Saveur neutre Goût neutre aromatique, fumé, boisé, végétal, sauvage, lactique, un peu salé, ferme ou onctueux, rond en bouche, pas fongique, ni fougère, ni paille sèche, ni animal, ni amer, ni acide	Pâte pressée, caillage présure, pas de chauffage du lait, caillage court Affinage : 45 jours
-----------------	--	---	--	---

La représentation du casgiu sartinesu par une personne plutôt âgé

Format variable	Jeune croûte fleurie	Type variable de texture sans trous, cassante, compacte, ferme	Saveur rondeur/douceur Assez à moyennement aromatique, fumé, végétal, un peu salé mais ni acide ni amer	Process tomme corse : Pâte pressée, caillage lactique ou présure, chauffage du lait, caillage court, égouttage sur planche Affinage 3 mois
-----------------	----------------------	--	--	--

La représentation du casgiu sartinesu par une personne du Sartinesu

Format variable mais cylindre	Croûte ivoire Pâte blanche ou ivoire	Type variable de texture ferme et gras, ni floconneux, ni rugueux, ni crayeux, ni grumeleux, ni cristallisée, ni sec	Goût neutre fumé, boisé, un peu salé mais ni amer, ni herbacé, ni sauvage, ni fongique, ni lactique, ni fougère, ni paille humide, ni chimique ni torréfié	Caillage présure long
-------------------------------	---	--	--	-----------------------

EFFET ÉLOIGNEMENT/PROXIMITÉ

- ✘ L'effet de l'origine Corse/ Non Corse est très faible. Seules quelques réponses aberrantes et rares sont liées aux origines non corses (goût sucré par exemple).
- ✘ L'effet de la micro-région d'origine n'a pas pu réellement être testé de façon rigoureuse. Trop peu de personnes étant originaires de régions plus éloignées qu'Aiacciu ou Porti Vecchju. Néanmoins, on peut identifier un double effet :
- ✘ Un effet d'éloignement avec des réponses beaucoup moins affirmés dès qu'on quitte la micro-région sartenaise : les réponses sont plus floues dans l'Alta Rocca et l'extrême sud, très floues dans le Taravu
- ✘ Un effet urbain/rural : cela reste une hypothèse mais la région ajaccienne concentre des réponses très floues.
- ✘ Etre de l'aire d'appellation, a fortiori d'origine corse n'est absolument pas une garantie de connaître le produit. On note très clairement une rupture de transmission des savoirs



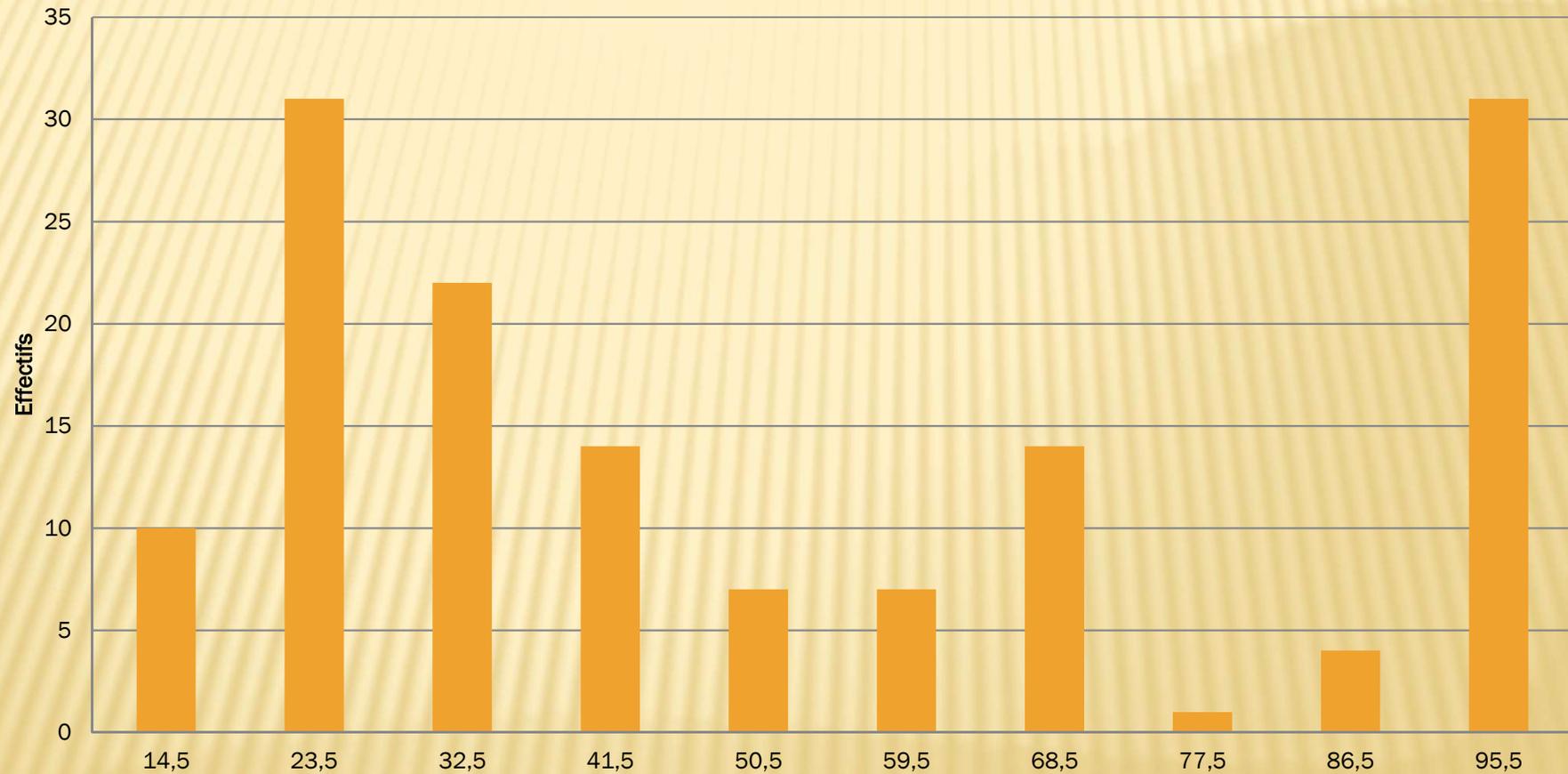
**QUATRIÈME PARTIE : ÉTUDE DE LA
REPRÉSENTATION DU PRODUIT PAR RAPPORT
AUX DESCRIPTIONS PRODUITES PAR LES
« CONNAISSEURS »**

DESCRIPTIF DU FROMAGE PAR LES CONNAISSEURS

- ✘ Format fromage cylindrique, à bord convexe, de 7 à 10 cm de hauteur et de 14 à 22 cm de diamètre avec un poids compris entre 1 et 2,5 kg.
- ✘ Aspect : Croute assez épaisse, non lavée, adhérente à la pâte, de couleur ambrée ou cuivrée sans veine ni point. Pâte blanche à jaune pâle sans points ni veines.
- ✘ Textures : Minimum d'yeux (trous à bords irréguliers), assez souple mais pas trop, résistant, homogène, ferme, peut être friable et présenter des cristaux en fin d'affinage. Ne colle pas au couteau.
- ✘ Gustatif : produit faiblement aromatique, doux. Peut présenter un certain piquant, aussi être fumé (arome torréfié).
- ✘ Saveurs maquis, fruits secs, voire de lait en début d'affinage, d'animal.
- ✘ Goût caractérisé par une légère salinité mais pas d'amertume, d'acidité ou de sucré.
- ✘ Process tomme pâte pressée et caillé présure à partir de lait ovin ou caprin, voire en mélange. Lait préalablement chauffé et caillage assez long avec un temps minimal « prescrit », l'égouttage sur planche sans linge. Le salage en une fois soit au cœur à sec soit en saumure. L'affinage d'une durée minimale de 30 jours

DES REPRESENTATIONS VARIEES ET ASSEZ ÉLOIGNÉES DU RÉFÉRENTIEL DES CONNAISSEURS

Distance au descriptif des connaisseurs



QUELLES SONT LES REPRÉSENTATIONS LES PLUS PROCHES DES RÉFÉRENCES?

Type global	Distance totale	effectif
Brebis/chèvre non décrit (2)	84	52
Jeune piquant (4)	27	4
Un produit jeune, croute fleurie au gout neutre (3)	46	10
Sartinesu, texture affinée, gout et saveur neutre avec piquant (1)	33	75

40% des sondés, jeunes, n'ont pas de représentation du produit

22% des sondés ont une représentation très éloignée de la « norme »

4% en ont une représentation mais celle-ci est assez éloignée de la « norme »

34% en ont une représentation assez juste

QUELLES SONT LES REPRÉSENTATIONS LES PLUS PROCHES DES RÉFÉRENCES?

Type global	Distance format	Distance Aspect	Distance texture	Distance gout	Distance process
Brebis/chèvre non décrit (2)	89	85	78	88	96
Jeune piquant (4)	38	28	23	18	63
Un produit jeune, croute fleurie au gout neutre (3)	47	35	29	60	68
Sartinesu, texture affinée, gout et saveur neutre avec piquant (1)	45	24	22	38	52

LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ENQUÊTE INFLUE SUR SA DISTANCE À LA REFERENCE

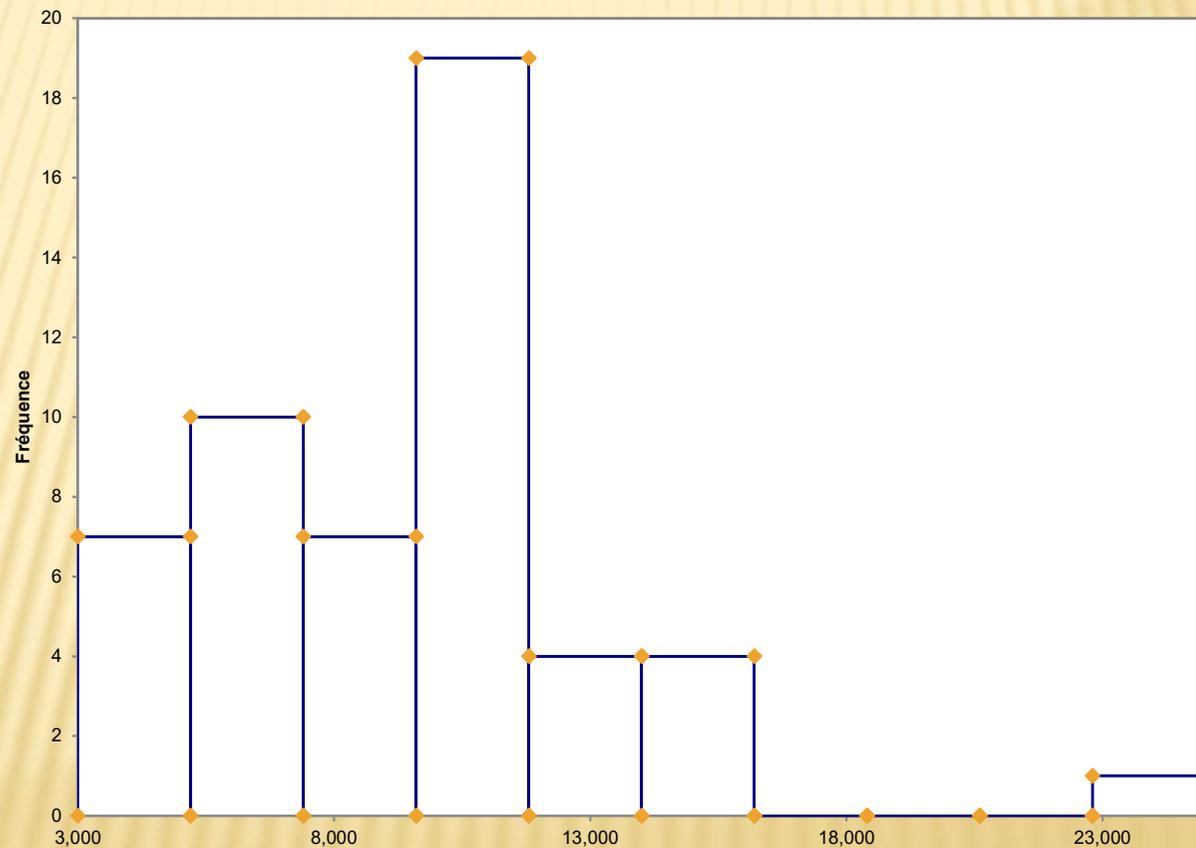
Age	Distance totale	Effectif
1.Jeune	68	73
2.Jeune adulte	49	23
3.Adulte	23	11
4.Médian	34	23
5.Agé	29	10

Micro région	Distance totale	Effectif
Aiacciu	68	12
Alta rocca	44	11
Extreme Sud	58	12
Sartenais	35	26
Taravu	67	11

LE FORMAT DU PRODUIT EST MAL PERÇU

Le plus proche c'est le type global jeune piquant et dans le détail, le type de format le plus proche de la norme est le format que nous avons qualifié de « Petite tomme lourde » (5 personnes) et « Petite tomme légère » (6).

Hauteur du fromage



L'ASPECT DU PRODUIT EST ASSEZ BIEN PERÇU

- ✘ Le plus proche c'est le type global « Sartinesu » et dans le détail, le type d'aspect le plus proche de la norme est le type que nous avons qualifié de « Sartinesu vieux non lavé » (5 personnes) et « Petite tomme légère » (6).

UNE BONNE REPRESENTATION DE L'ASPECT ET DE LA TEXTURE DU PRODUIT, À L'INVERSE DU PROCESS DE FABRICATION

	Proche	Assez proche	Moyen	Eloigné	Très éloigné	Total
Aspect	4	1	1	2	0	8
Format	0	3	0	3	0	6
Gustatif	0	10	17	0	3	30
Process	0	0	2	6	0	8
Texture	17	5	0	3	3	28
Total	21	19	20	14	6	80

LA TEXTURE DU PRODUIT EST ASSEZ BIEN PERÇUE

Le plus proche c'est le type global « Sartinesu » et dans le détail, le type de texture le plus proche de la norme est le type que nous avons qualifié de « par défaut » (44 personnes) et « vieux légère » (37).

Moyennement perçus (d=39)	Mal perçus (d compris entre 70 et 92)
Pas cassant	Souple (43%)
Pas fondant	Ferme (44%)
Pas compact	Friable (58%)
Pas dur	Lisse (62%)
Pas moelleux	Résistant (65%)
	Pas de trous (48%NSP, 21% erreurs)

L'ASPECT GUSTATIF DU PRODUIT EST ASSEZ MAL PERÇU

- ✘ Le plus proche c'est le type global « jeune piquant » et dans le détail, les types de gustatif les plus proches de la norme regroupent 37 personnes.

L'ASPECT PROCESS DE TRANSFORMATION DU PRODUIT EST TRÈS MAL PERÇU

- ✘ La distance moyenne est de 70, ce qui dénote une représentation très éloignée de la norme.
- ✘ Le plus proche c'est le type global « Sartinesu » et dans le détail, le type de process le plus proche de la norme est le type Sartinesu qui regroupe 45 personnes mais qui a encore une distance de 30 à la norme.



CINQUIÈME PARTIE : ÉTUDE DES CRITÈRES D'ACHAT EXPRIMÉS PAR LES ENQUÊTÉS

CRITÈRES D'ACHAT D'UN FROMAGE

- ✘ Les critères les plus importants pour les personnes interrogées sont : le type de fromage, le producteur, le caractère fermier et la commune de production.
- ✘ Par contre, la vente en épiceries fines et en GMS sont négligeables.
- ✘ Les autres critères sont secondaires.

PROFILS D'ACHETEURS : LES FACTEURS DE DIFFERENCIATION

- ✘ Un critère composite « label » qui mêle existence d'une AOP, de l'AB avec achat la ferme, en épicerie ou sur les marchés
- ✘ Un critère composite « Connaissance » qui mêle le caractère fermier, la connaissance du producteur et la régularité du produit
- ✘ Un gradient de typicité qui oppose la commune de production à la régularité du produit

PROFILS D'ACHETEURS

- ✘ Le profil NSP (38% des personnes) : pas de préférences
- ✘ Le profil médian (28%) qui privilégie le type mais refuse essentiellement les ventes en épiceries, GMS, marché
- ✘ Le profil « pas de critères » (13%) qui répond mais donne un degré d'importance aux différents critères d'achat faibles.
- ✘ Le profil « urbain qualité » (11%) qui privilégie le type, le producteur, le caractère fermier, l'agriculture biologique, la vente en épicerie, fermes et sur les marchés
- ✘ Le profil « paysan » (11%) qui privilégie la connaissance du producteur, la régularité et la vente la ferme et refusent les GMS et la vente à la découpe

CES 5 TYPES SONT LIÉS AUX FACTEURS EXTERNES :

- ✘ Le profil NSP : jeunes et chefs d'entreprises
- ✘ Le profil médian : jeunes adultes et âgés. Veulent de l'artisanal, de l'hygiène, des prix modérés, la qualité
- ✘ Le profil « pas de critères » : cadres et professions intermédiaires. Veulent de l'artisanal, de l'hygiène, des prix modérés, du non industriel
- ✘ Le profil « urbain qualité » : adultes, cadres et employés
- ✘ Le profil « paysan » : adultes, médians, agriculteurs veulent de la qualité et de la typicité

LIENS ENTRE LES PROFILS DE PRÉFÉRENCE ET LES PERCEPTIONS

	Type global	Format	Aspect	Texture	Gustatif
Profil NSP	Un brebis/chèvre	NSP	NSP	Non définie	Non défini Arome fermenté
Profil moyen				Par défaut	Saveur neutre goût neutre, vif dur, rêche
Pas de critères				Non définie Vieux	Non défini
Urbain qualité	Un produit jeune, croûte lavée et goût neutre	Petite tomme lourde	Vieille tomme à croûte fleurie	Jeune à trous	Arome rafraichissant Gout neutre
Paysan	Sartinesu Jeune piquant	Petite tomme lourde ou légère	Sartinesu jeune non lavée	Jeune à trous Vieux	Arome piquant Saveur et gout neutres

DES LIENS ENTRE PROFIL ET PROXIMITE AU TYPE

	Distance au type	Distance format	Distance aspect	Distance texture	Distance gustatif	Distance arome	Distance saveur	Distance gout	Distance processus
Paysan	30	32	21	20	35	44	30	30	56
Moyen	45	57	41	35	48	60	44	35	62
UrbainQualité	48	49	39	40	54	55	56	47	64
Pas de critères	58	55	53	57	61	65	60	57	65
NSP	67	80	65	56	73	70	74	75	83

CONCLUSION

Abordable, naturel, sain,
campagne,
Bio, artisanal, non industriel,
Local, fermier, pas d'OGM

Caillé présure, affiné 3 mois
Pas de ferments, salage au
cœur, fumé comme le faisaient
les vieux, grosse pièce,
Moule spécial, caillé grain de
riz,
Pressage manuel



Le produit est assez mal connu même au sein d'un établissement d'enseignement agricole situé en plein cœur de sa zone de production.

Plus finement, le format et le process sont des aspects qui sont le moins bien appréhendés. Ce sont pourtant des aspects que les producteurs mettent en avant

La classe d'âge apparaît comme le facteur le plus déterminant, voire le seul déterminant.

Des personnes ont un comportement lambda et qui considèrent ce produit à l'aune d'un fromage standard (prix, type, on aurait pu tester la marque),

Profil Urbain qualité a un comportement de type post-consumériste : fermier, bio, vente en épicerie, fermes et sur les marchés. Il regroupe plutôt des adultes, cadres et employés et a une vision éloignée de celle des connaisseurs : une petite tomme nature, jeune, rafraichissante.

Le profil paysan relève du type traditionnel, il effectue ses achats sur la base de la connaissance du producteur et du type. Il est très proche du type porté par les connaisseurs. Ce sont des adultes, médians, agriculteurs qui privilégient la qualité et la typicité. On les retrouve.... dans le Sartinese. Mais ils ne sont que 11% des 60% qui ont émis un avis, soit 7% des personnes enquêtés.

DÉFIS À RELEVER POUR LES PROFESSIONNELS

- ✘ Option 1 : le produit est perdu et que les connaisseurs sont trop peu nombreux pour constituer une clientèle suffisante. il suffit de fabriquer un produit aux caractéristiques fluctuantes et d'y apposer un autocollant « testa mora » et de le vendre au prix fort, profitant de la rente de notoriété. On comprend rapidement le risque portant sur la pérennité d'une production fermière voire locale.

DÉFIS À RELEVER POUR LES PROFESSIONNELS

- ✘ Option 2 : subir et de s'enfermer dans un type et de considérer que les consommateurs ne comprennent rien et de se concentrer sur les 7% des locaux qui y comprennent quelque chose

DÉFIS À RELEVER POUR LES PROFESSIONNELS

- ✘ Option 3 : Etre proactif. Il s'agit à la fois de prendre la mesure de la tâche à accomplir à l'intérieur de la profession mais aussi envers le grand public. A l'intérieur en travaillant sur le type et en s'accordant pour déboucher sur un signe officiel de qualité, à l'extérieur en étant partenaire d'un programme d'éducation au goût et à l'alimentation

DÉFIS À RELEVER POUR L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

- ✘ Etre un outil au service de la reconquête des savoir, savoir faire et savoir apprécier. Il le sera mais ne pourra l'être seul. Et surtout il ne sera ni le dépositaire ni le leader de cette démarche dont l'initiative appartient aux producteurs