



## Etude et mesures de l'impact d'un attribut du bien-être animal sur la qualité perçue : le cas du pâturage et des produits carnés

Submitted by Gemma Davies on Thu, 02/22/2018 - 11:55

Titre	Etude et mesures de l'impact d'un attribut du bien-être animal sur la qualité perçue : le cas du pâturage et des produits carnés
Type de publication	Communication
Type	Communication avec actes dans un congrès
Année	2018
Langue	Français
Date du colloque	13-14/12/2018
Titre du colloque	12ème Journée de Recherches en Sciences Sociales
Auteur	Denos, Guillaume [1], Ferrandi, Jean-Marc [2], Pantin-Sohier, Gaëlle [3]
Pays	France
Ville	Nantes
Mots-clés	attribut de croyance [4], attribut d'expérience [5], packaging [6], Pâturage [7], produits carnés [8], qualité inférée [9], signaux [10] <p>Le pâturage est perçu par le consommateur comme une pratique d'un élevage de meilleure qualité, ancrée dans son territoire et son environnement et porteuse d'un meilleur traitement animal. C'est un attribut de qualité dont la filière tend à se saisir, mais une implication et un comportement favorable du consommateur pour cette pratique possèdent des effets jusque-là marginaux. La surinformation liée à la multiplication des attributs environnementaux rend les processus de décision plus complexe, autant pour les consommateurs que pour les praticiens qui tentent de s'en saisir.</p>
Résumé en français	<p>Notre étude explore les moyens les plus efficaces de communiquer sur le sujet à travers différentes théories du marketing et travaux sur les inférences qualitatives. À ce titre, nous proposons une première enquête sur l'impact relatif de messages valorisants le pâturage selon 3 angles d'argumentation (l'expérience de consommation, les croyances bienfaits sur la santé ou les bienfaits pour l'animal et l'environnement). Ces 3 types de messages sont testés sur le packaging d'une même pièce de viande bovine auprès d'un panel de consommateurs français (n=481). Ce travail apporte plusieurs indications concernant le pâturage, il valide la reconnaissance de cet attribut comme signe de qualité, une qualité avant tout reliée à l'expérience gustative.</p>
URL de la notice	<a href="http://okina.univ-angers.fr/publications/ua16822">http://okina.univ-angers.fr/publications/ua16822</a> [11]
Lien vers le document en ligne	<a href="https://www.sfer.asso.fr/event/view/32">https://www.sfer.asso.fr/event/view/32</a> [12]

---

## Liens

- [1] <http://okina.univ-angers.fr/publications?f%5Bauthor%5D=31408>
- [2] <http://okina.univ-angers.fr/publications?f%5Bauthor%5D=31409>
- [3] <http://okina.univ-angers.fr/gaelle.pantinsohier/publications>
- [4] <http://okina.univ-angers.fr/publications?f%5Bkeyword%5D=26998>
- [5] <http://okina.univ-angers.fr/publications?f%5Bkeyword%5D=26997>
- [6] <http://okina.univ-angers.fr/publications?f%5Bkeyword%5D=2694>
- [7] <http://okina.univ-angers.fr/publications?f%5Bkeyword%5D=26993>
- [8] <http://okina.univ-angers.fr/publications?f%5Bkeyword%5D=26994>
- [9] <http://okina.univ-angers.fr/publications?f%5Bkeyword%5D=26995>
- [10] <http://okina.univ-angers.fr/publications?f%5Bkeyword%5D=26996>
- [11] <http://okina.univ-angers.fr/publications/ua16822>
- [12] <https://www.sfer.asso.fr/event/view/32>

Publié sur *Okina* (<http://okina.univ-angers.fr>)