

# SÉMINAIRE MALICA

## PRATIQUES ET PERCEPTIONS DES CONSOMMATEURS SUR LA QUALITÉ DE LA VIANDE DE PORC AU VIETNAM

Hoang Vu Quang and Nguyen Ngoc Luan (RUDEC),  
Virginie Diaz (CIRAD)

12 décembre 2007



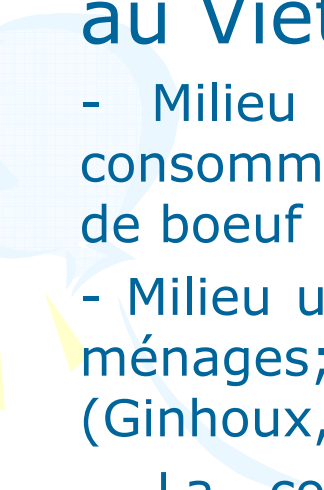

### PROJECT DURAS

*Promotion du Développement Durable dans les systèmes de Recherche Agricole du Sud  
Promoting Sustainable Development in Agricultural Research Systems*





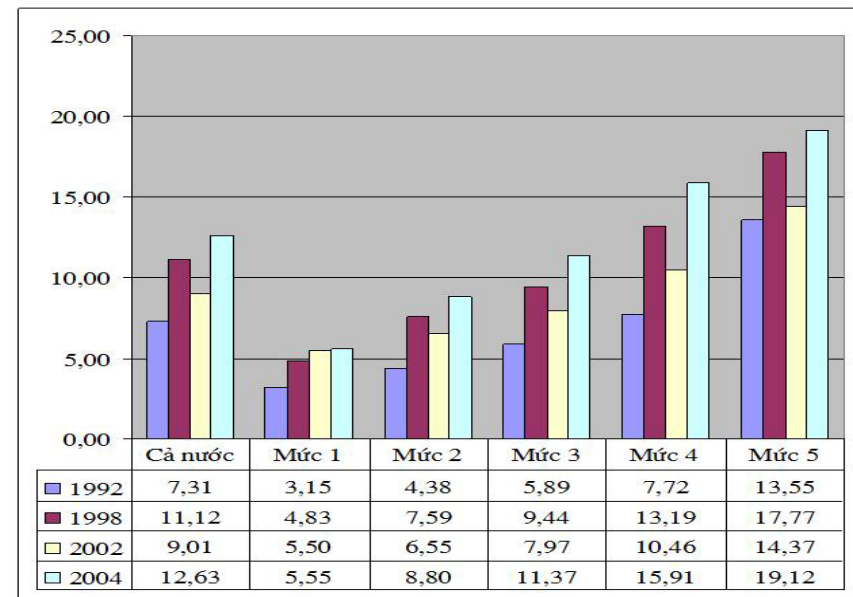
# Revue de littérature: Consommation de la viande de porc

- Viande de porc est la viande la plus consommée en fréquence et en quantité au Vietnam
    - Milieu rural : la viande de porc représente 80% la consommation totale (N. Krowolsky, 1999) alors que la viande de boeuf : 11% et la viande de poulet : 7%
    - Milieu urbain : la viande de porc est consommée dans 75% ménages; la viande de boeuf (1%) et le poisson (8%) (Ginhoux, 2001)
    - La consommation individuelle de la viande de porc représente 80% du volume total des viandes consommées (GSO, 2005)
    - Presque tous les ménages achètent la viande de porc chaque semaine.
- 
- 

# Consommation

- La consommation individuelle de viande de porc augmente au cours des années.
- Plus le revenu individuel est élevé, plus la consommation de viande de porc est importante.
- La consommation individuelle des urbains (15.89 kg) est plus élevée de 38% que celle des ruraux (11.5 kg) (GSO, 2005).

Année	Kg/pers/year
1992	7,3
1998	11,1
2002	9,0
2004	12,6



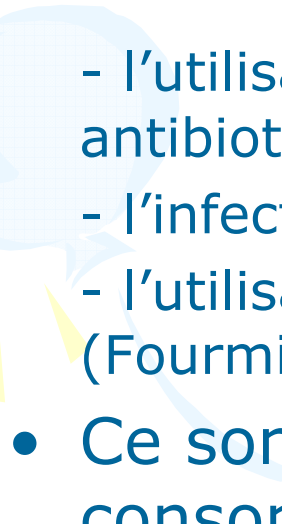

# Qualité sanitaire de la viande

- Beaucoup de consommateurs ne connaissent pas l'origine du porc, la race, les aliments utilisés pour nourrir les porcs, les mesures sanitaires prises au cours de la filière.
- Beaucoup de lieux d'abattages et de points de vente ne sont pas propres et n'assurent pas la sécurité sanitaire du produit.




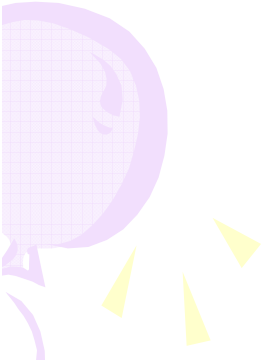


## Perception de la qualité par les consommateurs

- La plupart des consommateurs s'inquiète de la qualité de la viande de porc. Le risque sanitaire est important en raison de :
    - l'utilisation d'hormones de croissance, de résidus antibiotiques dans aliments industriels (Muriel et al., 2002)
    - l'infection de virus, la vente de viande avariée (Fourmier)
    - l'utilisation de borax dans les produits transformés (Fourmier)
  - Ce sont les éléments qui inquiètent le plus les consommateurs.
  - Les consommateurs exigent de plus en plus une viande de qualité, une viande saine.
- 
- 



## Questions de l'étude

- Quel type de qualité sanitaire les consommateurs exigent-ils ?
  - Dans quelle mesure les consommateurs sont-ils prêts à payer plus cher de la viande de porc saine et respectant certaines mesures d'hygiène ?
  - Quelles sont les différences d'exigence de qualité sanitaire entre les marchés ruraux et urbains et entre les groupes de consommateurs ?
- 
- 



# Méthodologie

**Interview direct des consommateurs par questionnaire  
(600 ménages)**

<b>Lieu</b>	<b>Nombre d'observation</b>
<b>Hà Nội</b>	- 120 consommateurs dans les marchés - 80 consommateurs dans les supermarchés
<b>Ville Hải Dương</b>	- 200 consommateurs dans les marchés
<b>District Nam Sách</b>	- 90 consommateurs dans deux grands marchés - 110 consommateurs dans les marchés ruraux



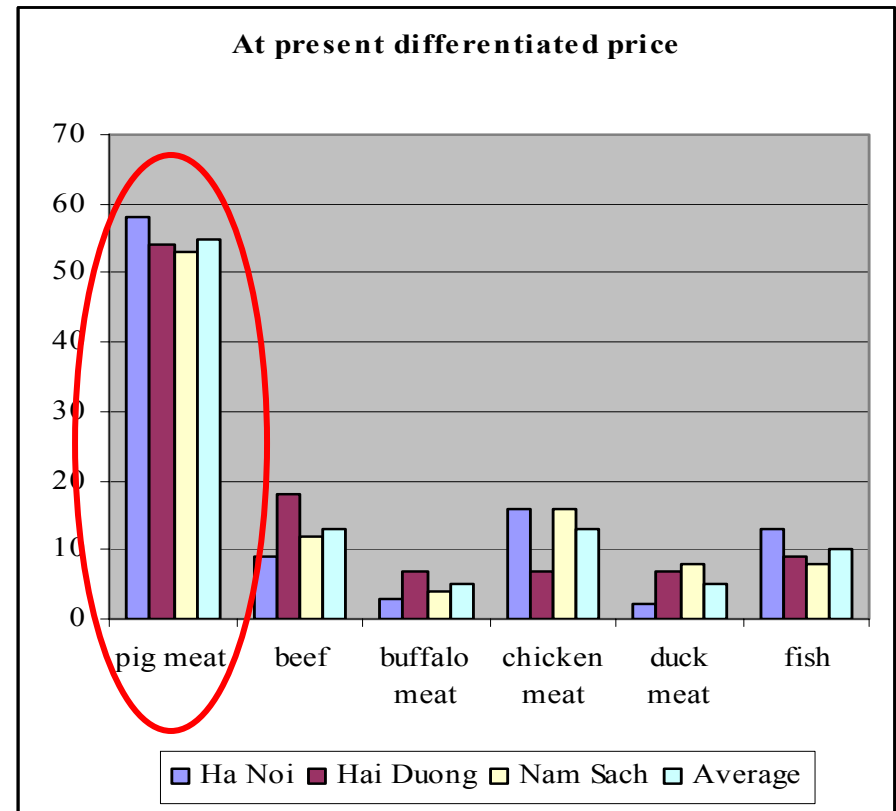
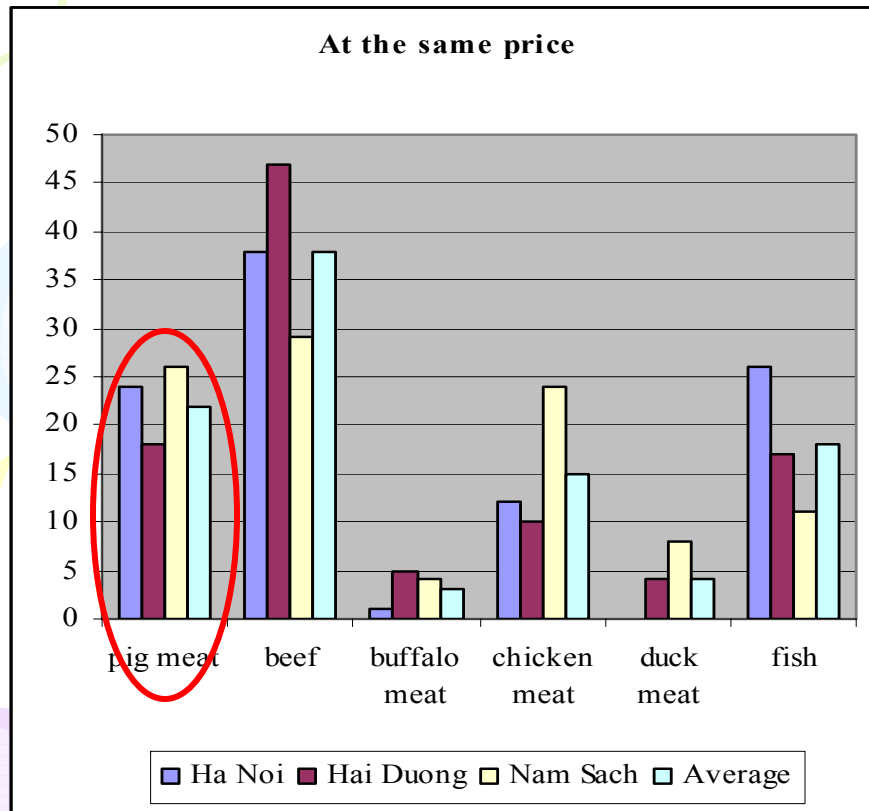
# Caractéristiques de l'échantillon (%)

Caractéristique		Moyenne	Hà Nội	Hải Dương	Nam Sách
<b>Niveau d'éducation</b>	Pas d'études	0	0	4	10
	Collège	26	5	19	56
	Lycée	24	20	29	25
	A l'université	10	17	11	3
	Diplômé de l'université	35	59	39	7
<b>Profession</b>	Employé	37	68	36	8
	Travailleur indépendant	13	7	14	16
	Agriculteur	21	1	10	52
	Etudiant	8	12	11	3
	Sans emploi	10	7	12	9
	Commerçant	11	5	17	12
<b>Niveau de revenu du ménage</b>	< 1 M VND	4	1	0	12
	1 – 2 M VND	27	9	24	49
	2 – 3 M VND	35	27	42	34
	3 – 5 M VND	22	35	26	5
	5 – 8 M VND	8	19	5	0
	> 8 M VND	4	9	3	0



# La viande préférée

Unité: % des consommateurs



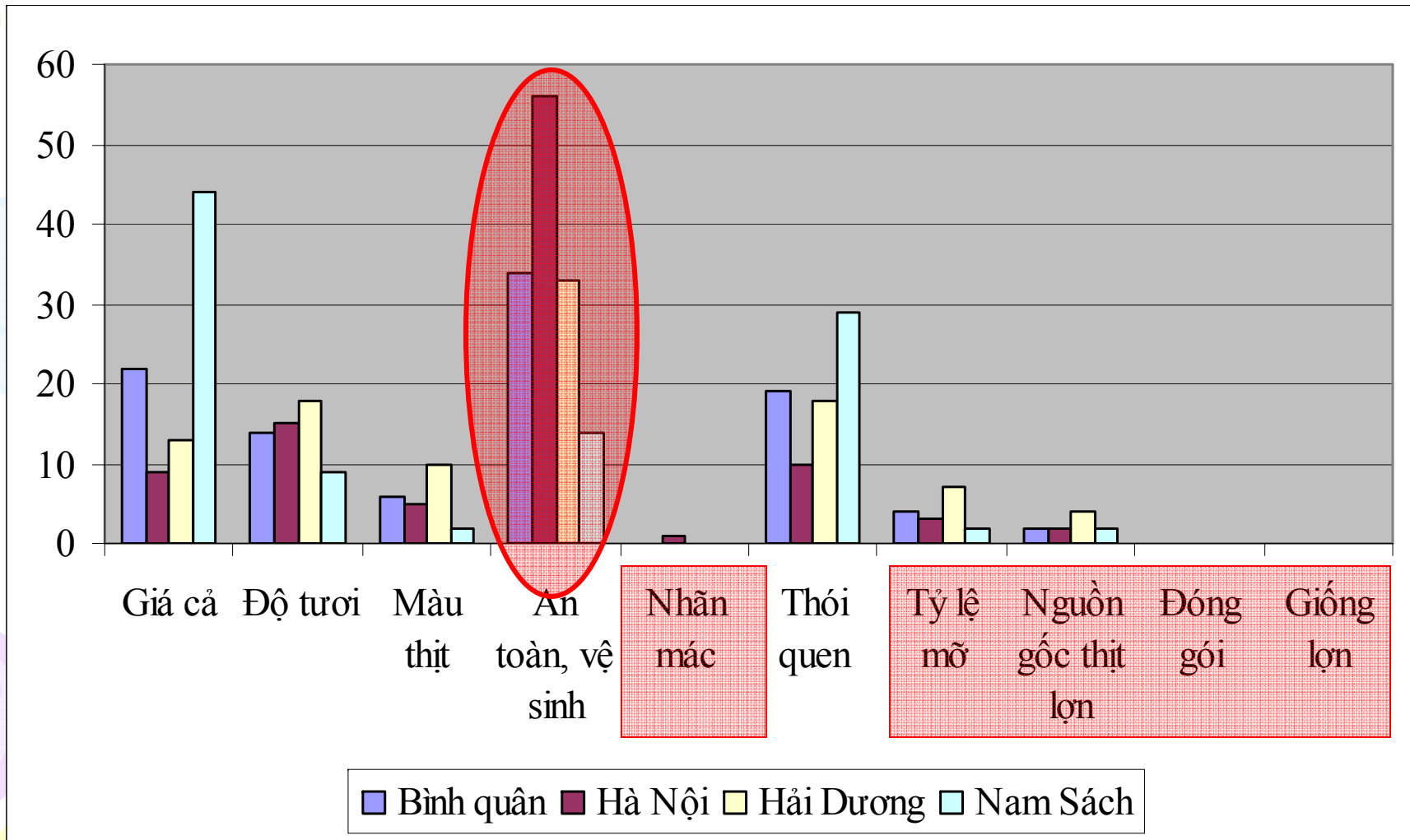


Proportion des consommateurs achetant différents types de viande de porc pendant un mois (%)

	<b>Ha Noi</b>	<b>Hai Duong</b>	<b>Nam Sach</b>	<b>Total</b>
Fillet	88	52	39	<b>60</b>
Rump	57	66	62	<b>61</b>
Shoulder	91	87	67	<b>82</b>
Rib	92	84	61	<b>79</b>
Leg bone	26	32	55	<b>38</b>
Trotters	53	61	86	<b>67</b>
Breast	76	80	92	<b>82</b>
Head (pig face)	2	5	15	<b>7</b>

# Facteurs importants pris en compte dans le choix d'achat de la viande de porc

Unité: % des consommateurs





# Niveau de satisfaction déclaré sur la viande de porc achetée

- 25% des consommateurs se déclarent insatisfaits de la viande de porc fraîche achetée.
- Le principal facteur d'insatisfaction est que la viande n'atteint pas le niveau de qualité désirée.
- 98% des consommateurs se préoccupent de la question sanitaire quand ils achètent de la viande de porc.
- Toutefois, les consommateurs éprouvent des difficultés à déterminer le niveau de sécurité sanitaire du produit acheté.



## Quelques constatations sur la qualité sanitaire

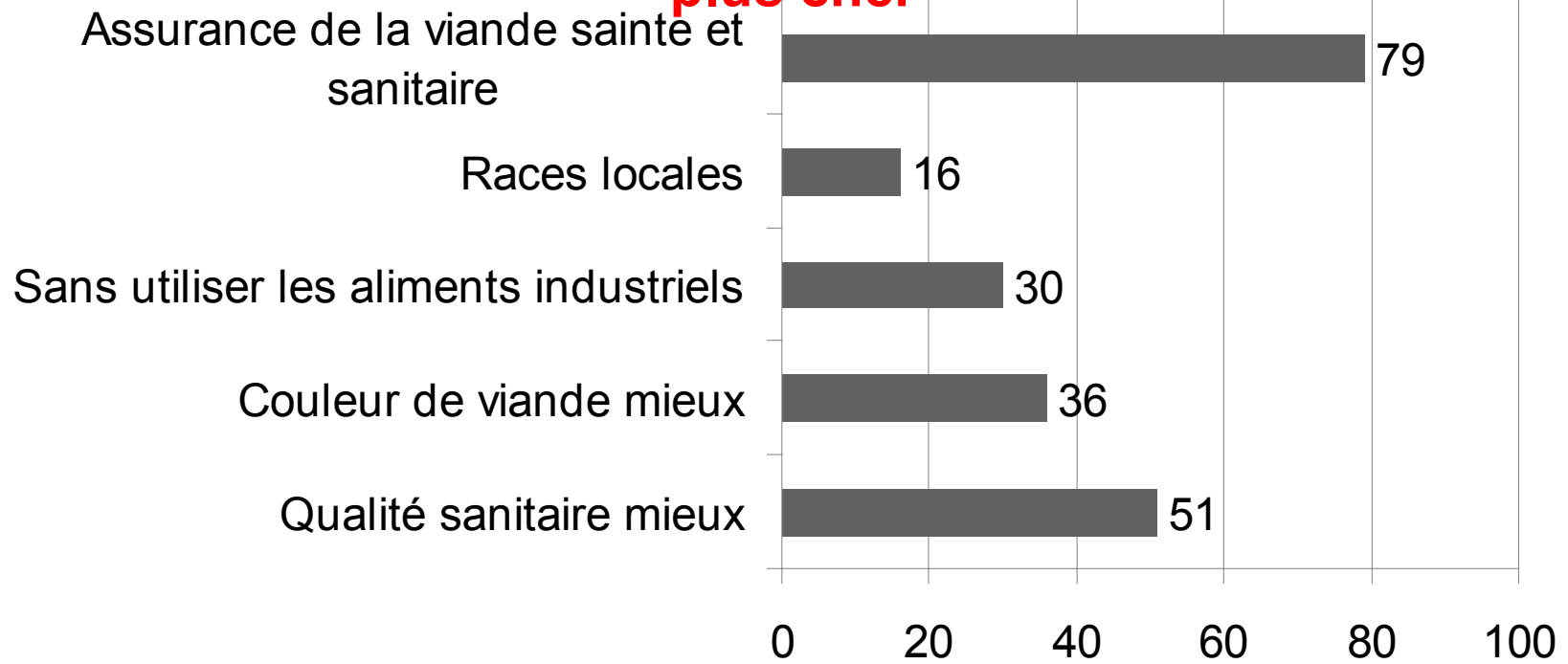
- En comparaison avec la qualité de la viande de porc vendue il y a 10 ans :
    - 35% des consommateurs pensent que la qualité de la viande de porc vendue s'est globalement améliorée
    - 28% pensent qu'il n'y a pas de changement
    - 25% pensent que la qualité sanitaire s'est détériorée
    - 12% n'ont pas d'opinion
  - 56% des consommateurs sont d'accord avec l'idée qu'ils ne peuvent pas directement vérifier la qualité sanitaire du produit acheté.
- 
- 

# Quelques constatations sur la qualité sanitaire (suite)

- Les consommateurs se déclarent particulièrement préoccupés par :
  - La présence de résidus d'insecticides dans la viande
  - L'infection de la viande par des virus
  - La présence de résidu d'antibiotiques et d'hormones de croissance dans la viande
  - Des conditions d'élevage peu hygiéniques
- Tous les consommateurs interrogés pensent que la question de la qualité sanitaire des produits achetés est très préoccupante.

# Disponibilité à payer

## Proportion des consommateurs prêts à payer plus cher







## Montant disponible à payer plus cher

- **Qualité sanitaire mieux:** 2.138 đ/kg
- **Couleur de la viande plus belle:** 1.838
- **Moins de gras:** 1.783
- **Sans utiliser les aliments industriels:** 1.723
- **Races locales:** 2.016
- **Assurer la viande saine: 3.464**

# Effet des facteurs socio-économiques sur le consentement à payer

- **Lieu d'habitation**

Les consommateurs vivant à Hà Nội sont en moyenne davantage prêts à payer plus cher pour un produit de qualité que ceux vivant à Hải Dương et Nam Sách.

- **Niveau d'éducation**

Plus le niveau d'éducation est élevé, plus le consentement à payer est élevé.

- **Profession**

Les fonctionnaires consentent à payer davantage plus souvent que la moyenne ; les travailleurs et les producteurs agricoles se déclarent également en faveur d'une prime pour la qualité, si cette prime reste peu élevée.

- **Revenu du ménage:**

Plus le niveau de revenu du ménage est élevé, plus le consentement à payer est élevé.



# Conclusions

- Confirmation des préoccupations pour la qualité sanitaire du porc (surtout problèmes d'hygiène, résidus, borax)
- Mais traduction par faible consentement à payer (surprix de 5% en moyenne), croissant selon les revenus



**Merci de votre  
attention**