

# BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 16 – Décembre 2001

Thème : 5 – Consommation et marchés Sous-thème : 5 – 3 Economie et consommation

Notice n° : 2001-1634

**Le saumon à contre-courant.** Les acheteurs en ligne favorisent les marques et les produits qualitatifs, mais les problèmes de logistique freinent les vendeurs

**Méary S.**

LSA, 25/10/2001, supplément au n° 1742, p. 34

## ● Référence bibliographique enrichie

Les auteurs ont voulu analyser les perceptions des consommateurs vis-à-vis de denrées alimentaires décrites comme génétiquement modifiées (GM), en fonction des informations données sur le produit : nature de l'élément GM (matière première animale ou végétale, procédé de production d'une enzyme, microorganisme), distance par rapport au consommateur (présent ou non dans le produit final, vivant ou non). Différentes descriptions de fromages, de bonbons et de saumons contenant ce type d'informations ont été présentées à des jurys de consommateurs dans quatre pays nordiques, ainsi que des descriptions des mêmes produits non-GM. Les consommateurs devaient ranger les produits par ordre de préférence et leurs perceptions étaient validées par une technique d'interviews.

Les résultats se sont révélés très semblables d'un produit à l'autre, et d'un pays à l'autre. Pour les trois produits, on constate que les consommateurs considèrent la non-modification génétique comme une valeur en soi, et associent l'existence d'une telle modification avec une multitude de conséquences négatives et de risques, principalement pour la sécurité et la santé. Les bénéfices de l'utilisation d'une modification génétique, annoncés avec le produit, sont perçus comme pertinents pour le fromage et le bonbon (beaucoup moins dans le cas du saumon), sans toutefois compenser les associations négatives. La dimension « distance par rapport au consommateur » a un impact évident sur les préférences des consommateurs, tandis que la dimension « nature de l'élément modifié » a des effets propres à chaque produit.