

Campagna Evviva les fromages 2010 - 2011

SONDAGGIO EUROPEO

“Vivere bene con i formaggi francesi”



La campagna Evviva les fromages (1)

- ❑ Campagna promossa da:
 - **CNIEL** (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)
 - **FranceAgriMer** (Ente nazionale dell'agricoltura e dei prodotti ittici, supervisionato dal Ministero francese dell'Alimentazione, dell'Agricoltura e della Pesca)

- ❑ **7 Paesi Europei coinvolti:** Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Belgio, Paesi Bassi, Svizzera

- ❑ **Campagna triennale 2009-2012 =>2010-2011** secondo anno di campagna

- ❑ Ad ogni formaggio francese è stato associato un **personaggio rappresentativo**, le cui caratteristiche incarnano “la personalità” del prodotto stesso:
 - **Laura Brie**, amante delle cose semplici e belle della vita
 - **Tommaso Emmental**, un duro sotto cui si nasconde un cuore tenero
 - **Lorenzo Comté**, leader e trascinatore
 - **Elisa Camembert**, ricercata e fiera, che si intenerisce facilmente



La campagna Evviva les fromages (2)

❑ Piaceri da Vivere in Tour

- 12 appuntamenti in una selezione di locali di tendenza di Milano e Roma => degustazioni aperte ai consumatori



❑ Partenariato con i siti milanodabere.it e menudiroma.com

- Organizzazione del Tour Piaceri da Vivere
- Banner della campagna in homepage
- Pagine dedicate ai formaggi francesi all'interno dei siti
- Invio di 2 newsletters firmate Evviva les fromages



La campagna Evviva les fromages (3)

□ Sito www.evvivalesfromages.it

- Il concetto del Vivere Bene
- Informazioni utili sul mercato
- Schede formaggi
- Ricette, foto, video



□ Pagina Facebook (+ 2.000 fan)

- Veicolazione dei diversi appuntamenti della campagna
- Consigli utili, ricette, foto...
- Quiz del Vivere Bene “A chi assomigli di più?” - febbraio 2011
- Concorso per reclutare tra gli appassionati dei formaggi francesi i suoi ambasciatori - aprile 2011



□ Sondaggio Europeo



Sondaggio Europeo “Vivere bene con i formaggi francesi”

Tecnica

Intervista online attraverso un questionario completamente strutturato.
Durata media dell'intervista: 4 minuti

Database

Realizzazione del test attraverso un database/panel dedicato online composto da 80.000 persone

Target

Individui rappresentativi della fascia d'età 18 - 55 anni e residenti in tutti i paesi dello studio (Regno Unito, Paesi Bassi, Belgio, Germania, Italia e Spagna).

Campione

500 interviste condotte presso la popolazione statistica descritta in ogni paese, per un totale di 3.000 interviste.



Obiettivi

Comprendere le percezioni degli europei intorno al concetto del “Vivere Bene”;

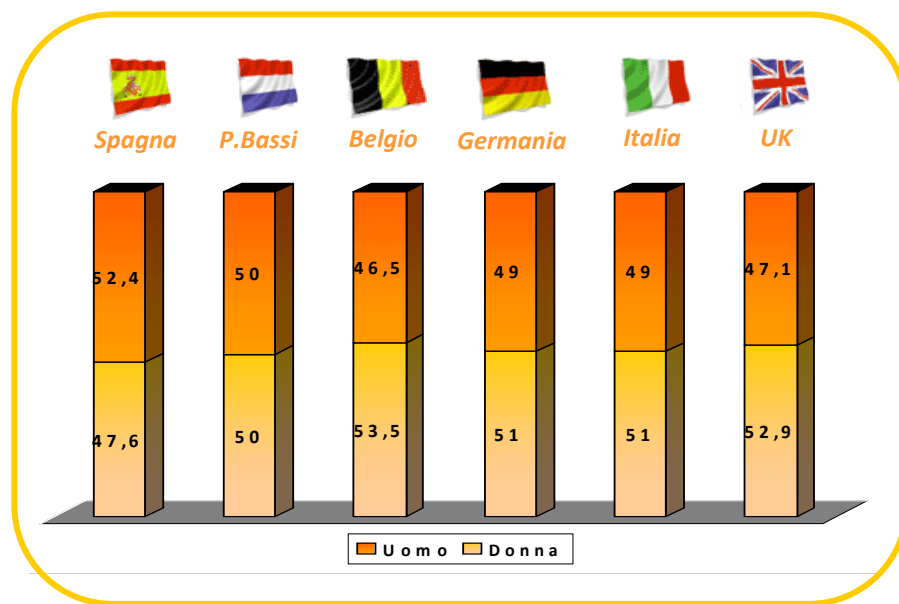
Verificare la coerenza dell’abbinamento fra il “Vivere Bene” ed i Formaggi, in particolare con i Formaggi Francesi;

Verificare l’apprezzamento dei Formaggi Francesi nei Paesi coinvolti dalla campagna Evviva les fromages.



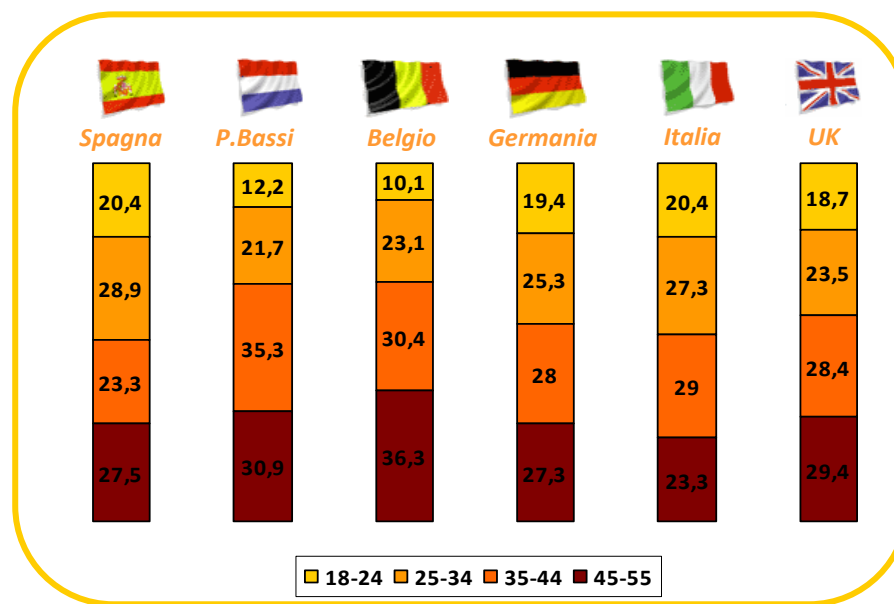
Campione

Sesso



Base (506) (502) (493) (510) (510) (510)

Età



Base (506) (502) (493) (510) (510) (510)

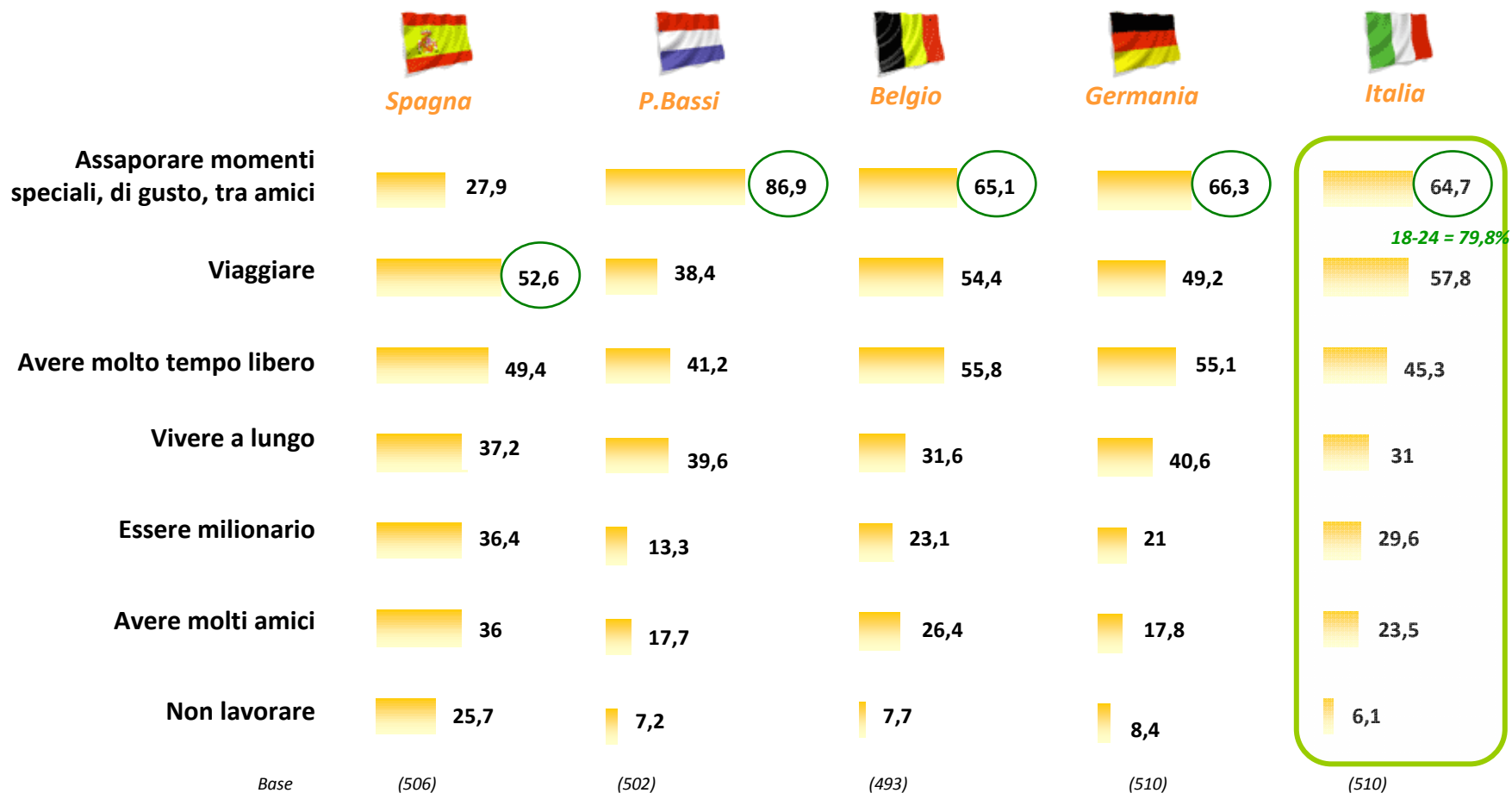
Temi esplorati

- Cosa significa per lei «Vivere Bene»?
- Quali sono gli aspetti del «Vivere Bene» più facili da realizzare?
- Pensa che la gastronomia faccia parte del concetto di «Vivere Bene»?
- Crede che i formaggi possano essere associati al concetto del «Vivere Bene»?
- Quale è il suo formaggio preferito (formaggi di diversi paesi)?
- Per quale motivo è il suo preferito?
- Con che frequenza consuma formaggi francesi?
- Quale è il suo formaggio francese preferito?



A cosa viene associato il “Vivere Bene”

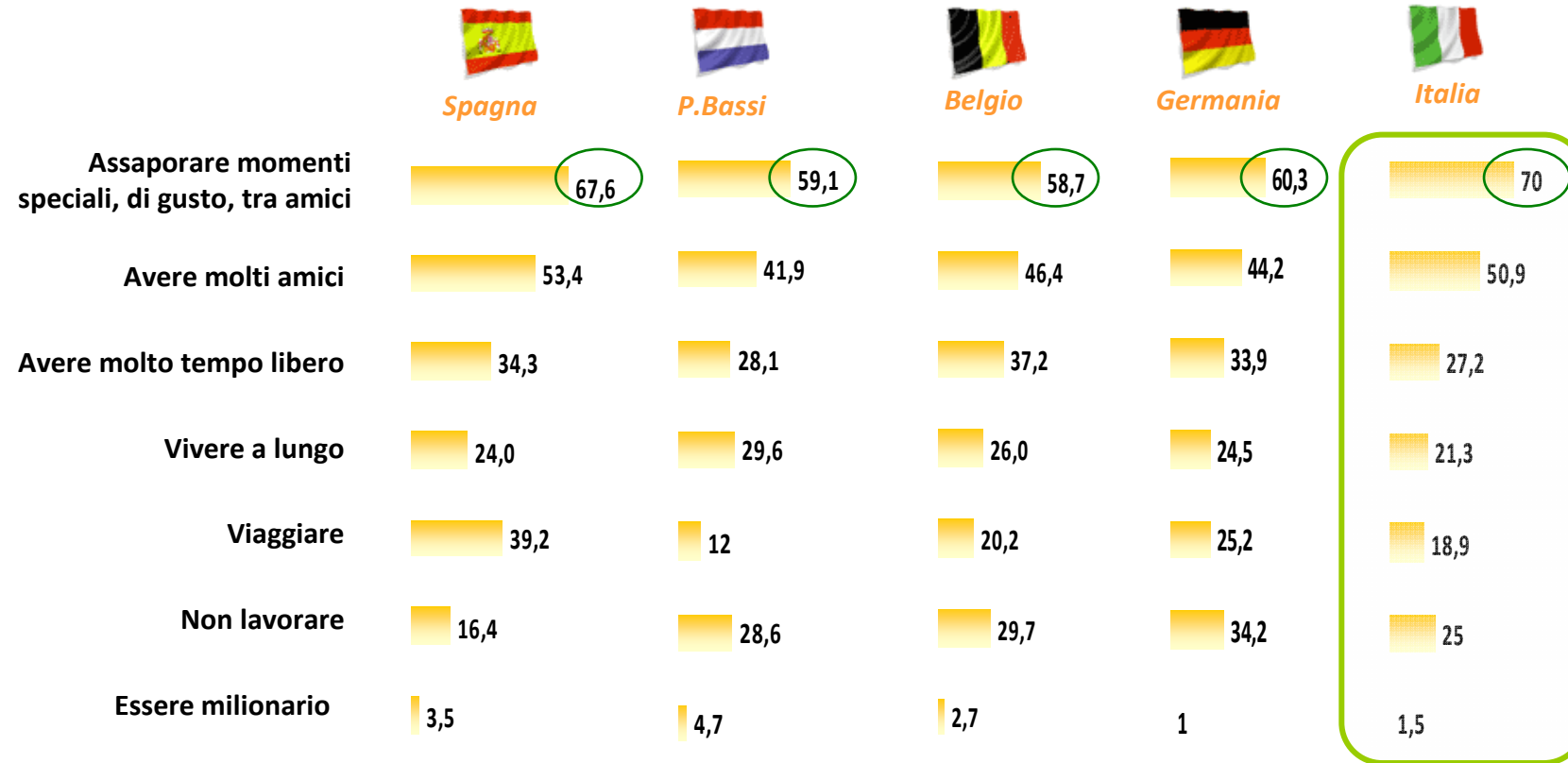
Ecco alcune situazioni che possono essere associate al concetto di “Vivere Bene”.
Cosa significa per lei la nozione di “Vivere Bene”?



« Assaporare momenti speciali, di gusto, tra amici » è citata come migliore definizione del « Vivere Bene » in tutti i paesi tranne la Spagna, dove « Viaggiare » occupa la prima posizione.

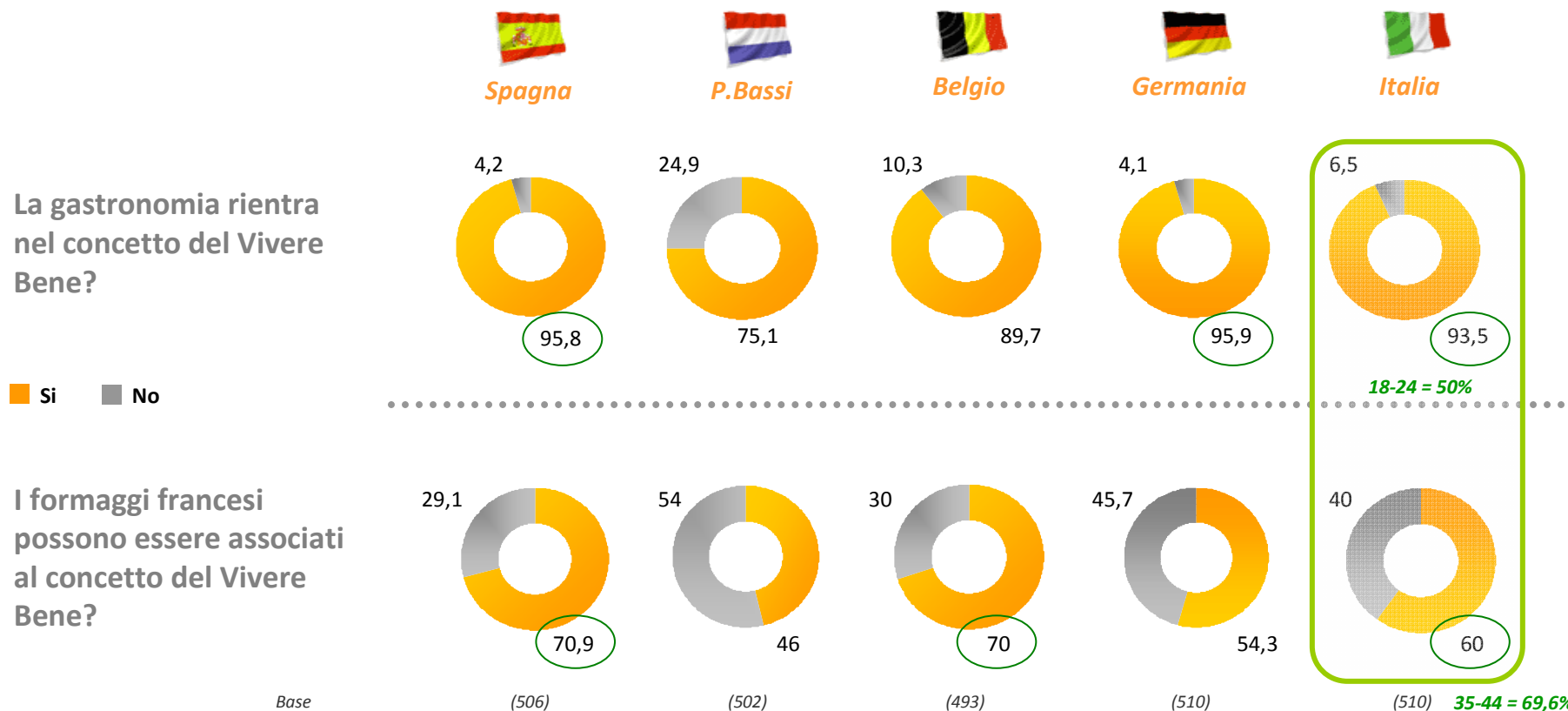
A cosa viene associato il “Vivere Bene”

Quale è la situazione più facilmente realizzabile secondo lei?



« Assaporare momenti speciali, di gusto, tra amici », oltre a essere indicata come la migliore definizione del « Vivere bene », è percepita anche come la più facile da realizzare!

Gastronomia, formaggi francesi e Vivere Bene

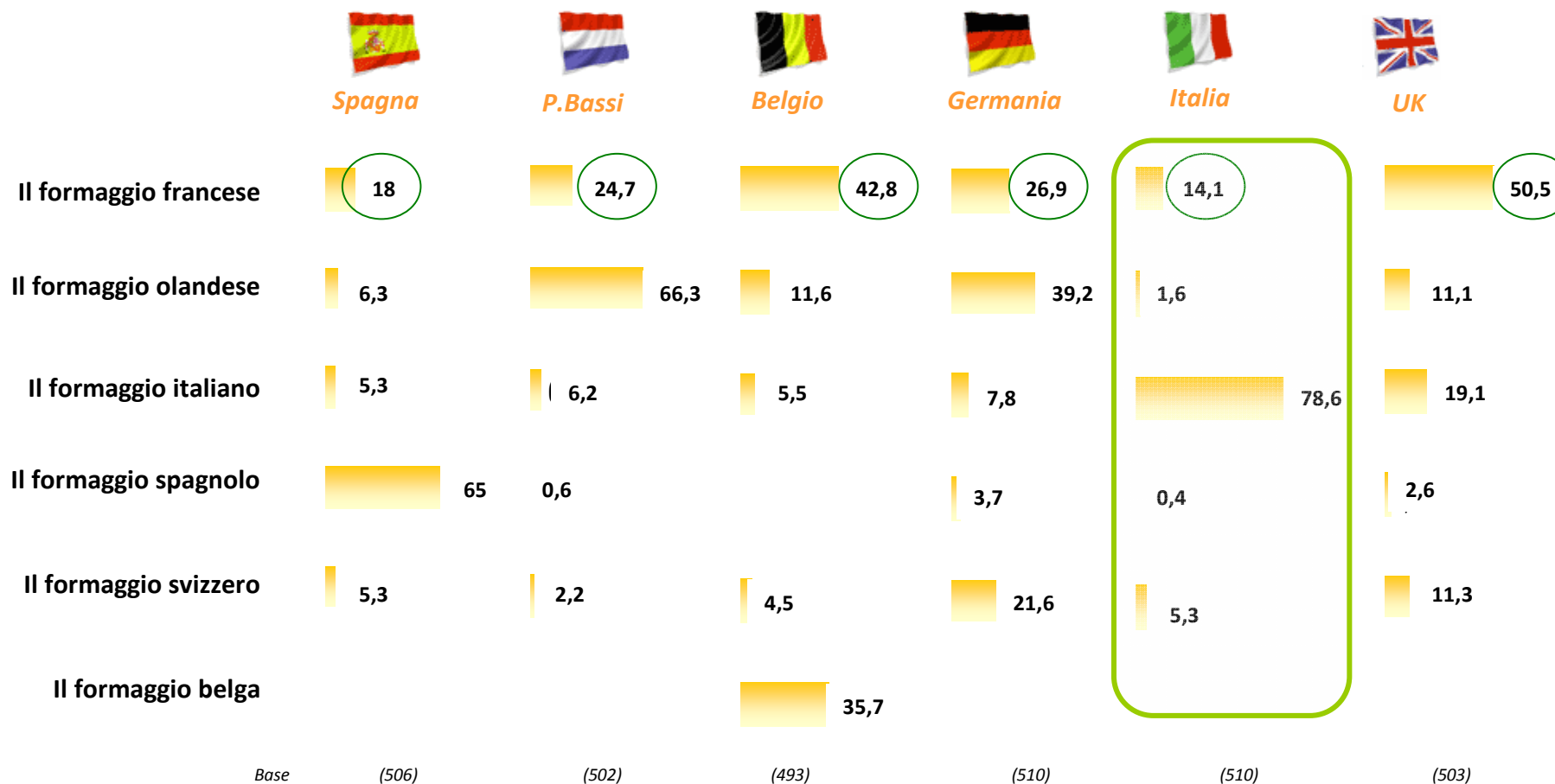


La gastronomia rientra nel concetto del « Vivere bene » per più del 90% degli europei interrogati ad eccezione dei Paesi Bassi, dove a rispondere in questo modo è il 75%.

I formaggi francesi sono facilmente associabili al concetto « Vivere bene » in Spagna e in Belgio (70%). Al terzo posto l'Italia (60%), seguita da Germania e P. Bassi (54 e 46%).

Formaggi Francesi: i formaggi esteri (non locali) preferiti pressochè in tutt'Europa

Ecco una lista di formaggi di diversi paesi. Quale preferisce?



Il formaggio francese è quello preferito dai belgi e dai britannici. Ottiene la seconda posizione negli altri paesi.

Formaggi Francesi, apprezzati per molti motivi

Per quale motivo è il suo preferito? (per quelli che hanno scelto il formaggio francese)





Varietà di formaggi/Tipi	22	26.6	29.9	14.6	5.6	15.4
Gusto piacevole/E' delizioso	28.6	19.4	23.2	25.5	13.9	7.9
Prodotto buono, di qualità	4.4	3.2	10	7.3	25	5.5
Tradizione/Esperienza	9.9	1.6	2.4	0.7	-	18.9
E' saporito/Gusto forte	6.6	8.1	3.3	14.6	6.9	1.2
E' cremoso	5.5	10.5	6.2	5.8	5.6	2.8
E' il mio preferito	8.8	5.6	5.2	9.5	1.4	3.5
Gusto dolce	3.3	8.9	7.1	0.7	9.7	2
Gusto forte	4.4	4.8	4.7	6.6	2.8	2.4
Consistenza	7.7	4	4.3	1.5	0	1.6
BASE	91	124	211	137	72	254

Il formaggio francese è apprezzato in quasi tutti i paesi per le sue varietà (meno in Italia).

- **Spagna:** per il suo gusto e la sua consistenza
- **Paesi Bassi:** per la sua cremosità e dolcezza
- **Belgio:** per le sue varietà
- **Germania:** per il suo gusto e sapore forte
- **Italia:** per la sua qualità e il suo gusto
- **UK:** per la sua tradizione

Formaggio francese / Formaggio italiano
Una complementarietà perfetta, per ampliare la cultura gastronomica

Per quale motivo è il suo preferito?

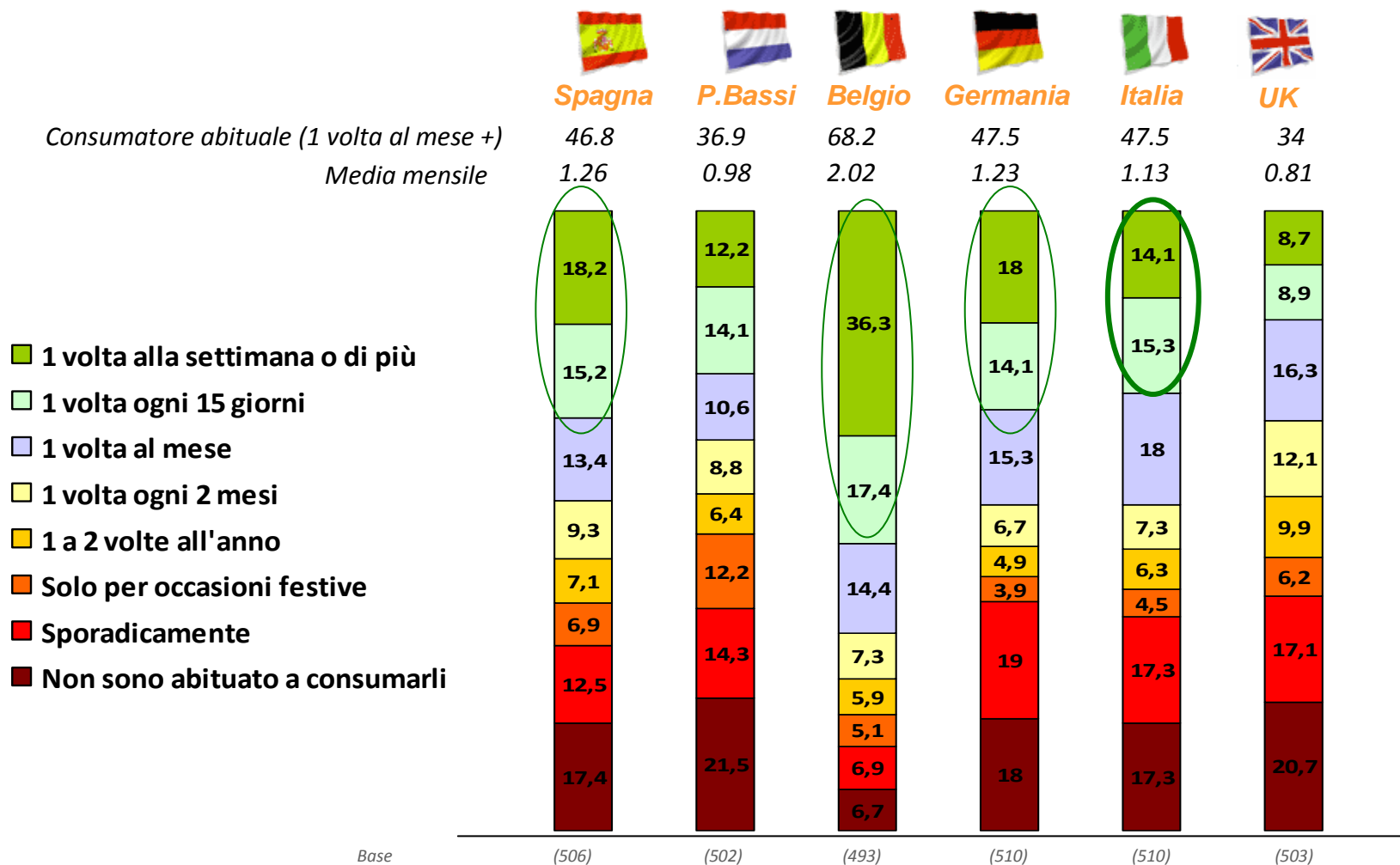
	 Il formaggio francese	 Il formaggio italiano
Prodotto buono, di qualità	25	23.4
Varietà di formaggi/Tipi	5.6	20
Territorio/Paese	-	19
Gusto piacevole/E' delizioso	13.9	7.7
E' il mio preferito	1.4	10.2
E' saporito/Gusto forte	6.9	6.7
Per un formaggio in particolare	6.9	4.5
Gusto naturale, puro, fresco	1.4	4.7
Mi piace, è buono	2.8	2.7
Gamma di gusti	0	3.7
E' un formaggio che conosco bene	0	2.5
E' fine, delicato	11.1	0.5
Gusto dolce	9.7	0.2
<i>Base</i>	72	401

**Italia: Il formaggio francese è preferito per la sua finezza e il suo gusto dolce.
 Il formaggio italiano per il suo legame al territorio e le sue varietà.
 Entrambi i formaggi sono apprezzati per la loro qualità.**



Formaggio francese, una forte potenzialità di sviluppo

Con che frequenza consuma formaggio francese?

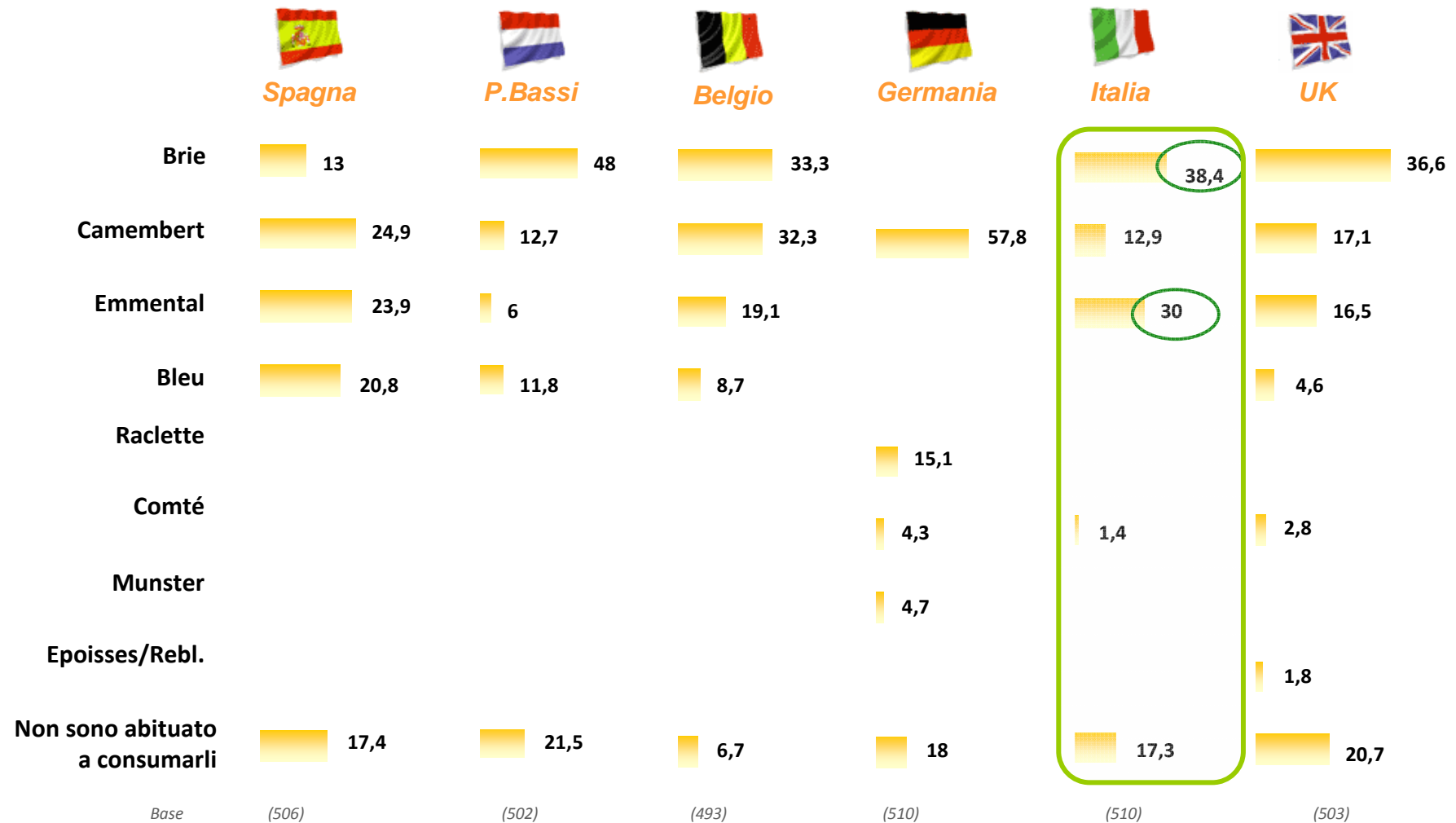


Sono i belgi a consumare più spesso formaggio francese (2 volte al mese), seguiti dagli spagnoli, dai tedeschi e dagli italiani (1,2 volte al mese).

A consumarlo di meno sono olandesi e britannici (meno di una volta al mese).

Uno sviluppo che passa anche attraverso la conoscenza delle varietà

Ecco diverse tipologie di formaggio francese. Selezioni il suo preferito.



Il Brie e l'Emmental sono i formaggi francesi preferiti in Italia.

Per riassumere...



- ❑ Il **94%** degli italiani dichiara che la **gastronomia** fa parte del **Vivere Bene**.
 - ❑ « **Assaporare momenti speciali, di gusto, tra amici** » è la migliore definizione del **Vivere Bene** per gli italiani (65%), in particolare per i giovani (under 25 = 80%), sorpassando la tematica del « Viaggiare » (58%).
 - ❑ Il **60%** degli italiani considera i **formaggi francesi** come parte del **Vivere Bene**.
 - ❑ Il **formaggio francese** è il **secondo formaggio preferito degli italiani** (14%) subito dopo i formaggi italiani (79%) => I formaggi francesi sono la scelta naturale per il consumatore che desidera ampliare la propria cultura alimentare in materia di formaggi, a complemento della gamma italiana.
 - ❑ Il **30%** degli italiani dichiara di consumare **formaggi francesi** almeno **una volta ogni 15 giorni**.
 - ❑ Il **formaggio francese** è preferito per la sua **finezza** (11%) e per il suo **gusto dolce** (10%), mentre il formaggio italiano per il suo gusto e per il legame con il territorio. I formaggi di entrambi i Paesi sono apprezzati per la loro **qualità** (25% per quello francese).
 - ❑ Il **Brie** e l'**Emmental** sono i formaggi francesi preferiti con il 38 e il 30%.
- In Italia esiste un grande potenziale di sviluppo, che passa attraverso la maggior conoscenza e quotidianità del consumo dei formaggi francesi, oltre che attraverso l'allargamento della loro gamma.