

La perception du positionnement de l'entreprise via son packaging

Application à Belvas, chocolaterie belge, bio et équitable

Mémoire réalisé par
Julie Castin

Promoteur(s)
Caroline Ducarroz

Lecteur(s)
Claude Pecheux
Mike Friedman

Année académique 2013-2014
Master 120 en Sciences de gestion, à finalité spécialisée

ANNEXES

Annexe 1: Entretien avec Monsieur Noesen

Prise de note de l'entretien.

Lundi 20 janvier,

J: Quel packaging souhaitez vous que j'utilise pour réaliser mon expérimentation?

T: Je souhaiterais que tu travailles sur le packaging "étui", c'est celui qui est distribué dans les magasins biologiques en Belgique. Avant, nous avons aussi des emballages "cartonnette" pour les produits qui coutent moins cher à la production mais nous avons décidé d'arrêter ce format et de tout uniformiser dans des emballages étuis parce que je pense que les personnes les préfèrent, elles sont plus jolies et moins communes. Nous avons aussi des ballotins, nos chocolats sous forme étui sont achetés pour une consommation personnelle et les ballotins sont plus pour offrir.

J: Est-ce que vous souhaitez tester quelque chose en particulier sur vos packagings?

T: Je ne sais pas si tu sais, mais nous avons obtenu la certification halal et nous avons mis un grand panneau dans la vitrine du magasin à Bruxelles et j'ai mes amis qui m'ont directement téléphoné et qui m'ont dit d'enlever directement ce panneau, je ne comprenais pas trop parce que c'est un quartier où passe des personnes musulmanes et je m'étais dit que ça les ferait rentrer dans le magasin. Nous avons ce label, donc j'aimerais le mettre sur les emballages, mais j'aimerais savoir s'il vaut mieux ne pas mettre ce logo. Je me pose aussi une question concernant les labels "gluten free" et "lactose free", nous sommes sans gluten et sans lactose mais pour pouvoir utiliser les labels officiels il faut payer, donc on a créé des labels mais je ne sais pas si les consommateurs préféreraient les labels officiels ou pas.

J: Est-ce qu'il y a une information que vous ne souhaitez pas modifier dans l'emballage actuel?

T: Oui, nous avons changé notre charte graphique il y a quelques années, avant les emballages étaient bruns, mais j'ai décidé de les mettre tout blanc comme ça ont voit mieux le produit. Donc la couleur de fond ne changera plus.

J: Je vois que sur vos emballages chinois vous utilisez le drapeau belge sur la face avant, pourquoi ne l'utilisez-vous pas aussi pour les packagings en Belgique?

I: Je pense qu'avec le bel de Belvas les gens savent que c'est Belge, on a déjà mis un drapeau à l'arrière, on a déjà changé l'inscription sous le logo par Belgian chocolate.

J: J'ai remarqué que vous utilisiez plusieurs fois les mêmes logos sur l'emballage, est-ce qu'il y a une raison?

I: C'est comme pour le chocolat belge, on en a mis un peu partout parce que les gens ne les voient pas, je ne comprends pas pourquoi les personnes ne perçoivent pas le positionnement de l'entreprise. Quand on va sur les salons les gens nous demandent si les produits sont bio, équitable, sont surpris quand on leur dit que c'est belge, ils nous demandent beaucoup le pourcentage de cacao et le pays d'origine, donc ça j'aimerais savoir s'il faut mettre le pourcentage en plus grand et mettre le pays d'origine du cacao.

J: Quelle est votre public cible?

T: En Belgique, nous vendons principalement dans les petits magasins bio, nos produits sont pour ces clients qui ont une sensibilité pour les produits bio et équitables.

J: Que signifie ce label (100% greed, 0% guilt)?

T: Ca c'est le label qu'on a créé pour faire joli, pour dire que les produits sont sans sucre, le tampon fait authentique. Comme pour le label tampon fair trade organic, ça fait plus authentique.

J: Vos emballages sont distribués dans plusieurs pays?

T: Alors nous devons imprimer des quantités minimum pour avoir des bons prix, donc les emballages sont les mêmes pour plusieurs pays, ce qui nous oblige à en tenir compte. Ce serait intéressant de faire ton étude aussi en Flandre, en Angleterre et aussi en France, j'aimerais connaître l'impact d'écrire le produit en français en Flandre.

J: Quelle est la différence entre votre marque Belvas et votre marque Deavas?

T: Les produits Belvas sont bio et équitable et les produits Deavas ne sont pas encore tous bio et équitable....

Annexe 2 : Guide d'entretien de la pré-enquête

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

1. Est-ce que vous consommez du chocolat?

Relances:

Est-ce que quelqu'un de votre ménage consomme du chocolat?

Quel type de chocolat consommez-vous?

Pourquoi?

Où achetez-vous votre chocolat?

Dans quels magasins?

Quelles marques de chocolat achetez-vous?

2. Lorsque vous achetez du chocolat, qu'est-ce qui est important pour vous? A quoi faites-vous attention?

Exemple d'aide : Par exemple, si j'achète une voiture je fais attention à sa taille, je préfère une petite voiture pour avoir facile à la garer.

Relances:

Pourquoi?

Comment obtenez-vous cette information?

Où la trouvez-vous? Pouvez-vous me donner un exemple?

Trouvez-vous facilement cette information?

3. Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accorder et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat

Echelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

Critères	Relances
Prix	Pourquoi le prix est ... pour vous? Quel est pour vous le prix minimum pour un chocolat? le prix maximum?
Qualité	Pourquoi la qualité est ... pour vous? Que signifie pour vous un chocolat de qualité,...? Pouvez-vous me donner un exemple?
Marque	Pourquoi la marque est ... pour vous? Quelles marques choisissez-vous lorsque vous achetez du chocolat?
Taille du packaging	Pourquoi la taille du packaging est ... pour vous? Quelle taille de packaging choisissez-vous? Pourquoi?
Pourcentage de cacao	Pourquoi le pourcentage de cacao est ... pour vous? Quel est le pourcentage de cacao que vous choisissez? Pourquoi?
Pays d'origine du cacao	Pourquoi le pays d'origine du cacao est ... pour vous? De quels pays d'origine du cacao achetez-vous le

	chocolat? Pourquoi ce/ces pays?
Amertume	Pourquoi l'amertume est ... pour vous? Que signifie pour vous un chocolat amer? Et un chocolat non amer? Pouvez-vous me donner un exemple? Préférez-vous un chocolat amer ou un chocolat non amer?
Onctuosité	Pourquoi l'onctuosité est ... pour vous? Que signifie pour vous un chocolat onctueux? Et un chocolat non onctueux? Pouvez-vous me donner un exemple? Préférez-vous un chocolat onctueux ou non onctueux?
Croquant	Pourquoi le croquant est ... pour vous? Que signifie pour vous un chocolat croquant? Et un chocolat non croquant? Pouvez-vous me donner un exemple?
Chocolat fort	Pourquoi est-ce... pour vous que le chocolat soit fort? Que signifie pour vous un chocolat fort? Pouvez-vous me donner un exemple?
Chocolat doux	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit doux? Que signifie pour vous un chocolat doux? Pouvez-vous me donner un exemple?
Chocolat noir	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit noir? Qu'est-ce qu'un chocolat noir pour vous? Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir? Pourquoi?
Chocolat au lait	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit au lait? Qu'est-ce qu'un chocolat au lait pour vous? Pour vous quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat au lait? Pourquoi?
Chocolat blanc	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit blanc? Qu'est-ce qu'un chocolat blanc pour vous? Pour vous quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat blanc? Pourquoi?
Quantité de chocolat par emballage	Pourquoi la quantité de chocolat par emballage est ... pour vous? Quelle quantité de chocolat par emballage achetez-vous? Pourquoi?
Production belge	Pourquoi est-ce ... pour vous que la production soit belge? Que signifie pour vous une production belge?
Chocolat bio	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit bio? Que signifie pour vous un chocolat bio? Comment savez-vous que le chocolat est bio?
Chocolat équitable	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit équitable? Que signifie pour vous un chocolat équitable? Comment savez-vous que le chocolat est équitable?
Chocolat sans gluten	Pourquoi est-ce... pour vous que le chocolat soit sans gluten?

	Avez-vous une personne de votre ménage qui suit un régime sans gluten? Comment savez-vous que le chocolat est sans gluten?
Chocolat sans lactose	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit sans lactose? Avez-vous une personne de votre ménage qui suit un régime sans lactose? Comment savez-vous que le chocolat est sans lactose?
Chocolat sans alcool	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit sans alcool? Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool? Y-a-t-il un autre logo, label qui vous permet de déduire que le chocolat est sans alcool?
Chocolat halal	Pourquoi est-ce... pour vous que le chocolat soit halal? Pour-vous, que signifie un chocolat halal? Achèteriez-vous un chocolat halal? Pourquoi?
Chocolat végétarien	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit végétarien? Avez-vous une personne de votre ménage qui suit un régime végétarien? Comment-savez-vous que le chocolat est végétarien? Connaissez-vous un synonyme du mot végétarien? Lequel?
Chocolat sans sucre ajouté	Pourquoi est-ce... pour vous que le chocolat soit sans sucre ajouté?
Sucre du chocolat d'origine naturelle	Pourquoi est-ce ... pour vous que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle ?
Fabrication du chocolat industrielle	Pourquoi est-ce ... pour vous que la fabrication du chocolat soit industrielle? Que signifie pour vous une fabrication industrielle?
Chocolat Végan	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit Végan? Connaissez-vous un synonyme du mot végan? Comment-savez-vous que le chocolat est végan?
Chocolat contient des noisettes	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat contienne des noisettes?
Chocolat contient de la noix de coco	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?
Chocolat contient du caramel	Pourquoi est-ce... pour vous que le chocolat contienne du caramel?
Chocolat en bâtons	Pourquoi est-ce... pour vous que le chocolat soit en bâtons?
Chocolat dans des emballages individuels	Pourquoi est-ce... pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?
Chocolat sous forme de pralines	Pourquoi est-ce ... pour vous que le chocolat soit sous forme de praline?
Chocolat sous forme de truffes	Pourquoi est-ce... pour vous que le chocolat soit sous forme de truffe?

4. Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?

5. Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

6. Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

Relances:

Pouvez-vous me donner un exemple?

Vous souvenez-vous de ce qui vous a attiré dans cet emballage?

7. Quel type de chocolat achetez-vous habituellement?

Relances:

Quelle marque ?

Pourquoi ?

Quels goûts ?

Quel pourcentage de cacao ?

8. Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple pour manger directement, pour la cuisine ?

Relances:

Utilisez-vous des marques différentes?

Des compositions différentes?

Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers.

9. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez.

(En même temps que le répondant crée l'emballage)

10. Pourquoi avez-vous choisi cette forme d'emballage?

Relance:

Pourquoi la préférez-vous?

11. Pouvez-vous me dire pourquoi vous avez utilisé ces labels ?

Relances:

Connaissez-vous ces labels?

Que signifient ces labels pour vous?

Avez-vous déjà vu ce label sur une boîte de chocolat? Si oui, laquelle?

(Une fois l'emballage terminé)

12. Y a-t-il une information supplémentaire que vous souhaiteriez ajouter sur l'emballage?

Relances:

Pourquoi?

Une photo du produit?

Où? Quelle taille?

13. Y aurait-il un ou plusieurs labels dont vous souhaiteriez agrandir ou diminuer la taille?

14. Connaissez-vous ces labels (non-utilisés)?

Relances:

Pourquoi n'avez-vous pas utilisé ces labels?

Que signifient ces labels pour vous?

Avez-vous déjà vu ce label sur une boîte de chocolat? Si oui, laquelle?

15. Faites-vous attention aux labels présents sur les produits?

Relances:

Pourquoi?

A quels labels en particuliers?

16. Connaissez-vous la marque Belvas ?

17. Avez-vous déjà acheté des produits Belvas?

18. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dis Belvas?

19. Si Belvas était un objet ce serait ?

Si non compréhension de la question: par exemple si Décathlon était un objet pour moi ce serait des skis.

Relance: Pourquoi?

Si Belvas était un produit ce serait ?

Relance: Pourquoi?

Si Belvas était un pays ce serait ?

Relance: Pourquoi?

Si Belvas était un animal ce serait ?

Relance: Pourquoi?

Si Belvas était une couleur ce serait ?

Relance: Pourquoi?

Maintenant je vais vous montrer un emballage, (montrer le packaging Belvas),

20. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

21. Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord?

Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord

Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

amer

belge

industriel

cher

de qualité

halal

végétarien

sans sucre ajouté

avec un sucre d'origine naturelle

artisanal

au lait

végan

bon marché

sans gluten

avec du lactose

avec de l'alcool

onctueux

croquant

fort

local

équitable

de marque nationale

doux
noir

22. Dans quel(s) magasin(s) achetez-vous votre chocolat?

23. Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.

Les produits biologiques sont fascinants

J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.

Je suis fou des produits biologiques

J'aime les produits biologiques

J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.

J'ai un grand intérêt dans les produits équitables.

Les produits équitables sont fascinants

J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables

Je suis fou des produits équitables

J'aime les produits équitables

J'aime engager une conversation à propos des produits équitables

J'ai un grand intérêt dans les chocolats.

Les chocolats sont fascinants

J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

Je suis fou des chocolats

J'aime les chocolats

J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire,

24. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies ?

Si oui : Œufs, lait de vache, arachide, soja, amande, noisette, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistache, noix de macadamia, gluten, arachides

25. Etes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?

Si oui, à quoi faites vous attention lors de l'achat de produits alimentaires?

Sexe

masculin / féminin

Dans quelle tranche d'âge vous situez-vous?

15-24 / 25-34 / 35-49 / 50-65 / 65 et +

Quelle est votre profession:

agriculteur / commerçant / profession libérale / cadre /

employé,enseignant,fonctionnaire / ouvrier / sans profession, étudiant /

chômeur / retraité / indépendant

Annexe 3: Retranscription des entretiens

Interview 1, Coprosain Mons

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons, pour mon mémoire je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Moi personnellement peu mais ma fille oui,

J: Votre fille en consomme?

I: Oui

J: Quel type de chocolat est-ce qu'elle consomme?

I: Du chocolat noir pure

J: Pourquoi, pour quelles raisons?

I: Parce qu'elle aime bien le chocolat, c'est une grande sportive, ça lui apporte je pense ce dont elle a besoin et aussi une satisfaction gustative.

J: Ou est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: Ici (Coprosain Mons) ou en magasin bio essentiellement

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: Bonneterre, il n'y a pas vraiment une marque précise, c'est surtout du noir, le plus pure possible.

J: Lorsque vous achetez du chocolat qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: A ce qu'il soit noir d'abord, essentiellement noir et puis on aime bien les variétés, gingembre, ce genre de chose dont on ne trouve pas ça facilement

J: Comment obtenez-vous ces informations?

I: En lisant la composition

J: Est-ce que vous trouvez facilement cette information?

I: En générale oui, mais il faut chercher bien entendu, ce n'est pas écrit en grand

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accorder et vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat . L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est plutôt secondaire, peu important

J: Pourquoi le prix est peu important pour vous?

I: Parce que je préfère en manger moins mais du meilleure

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Pour 100gr le prix minimum je ne sais pas, je ne regarde pas vraiment le prix parce que c'est quelque chose qu'on consomme en petite quantité

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Comme ça je ne sais pas, franchement ce n'est pas la chose sur laquelle je m'arrête le plus.

J: Pour vous quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Très important
 J: Pourquoi la qualité est très importante pour vous?
 I: Comme pour la plupart des produits je pense, je préfère accorder plus d'importance à la qualité qu'au prix.
 J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?
 I: Sa pureté, la finesse de son goût
 J: Que signifie pour vous la pureté?
 I: Pureté au niveau composition
 J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?
 I: Peu importe
 J: Pourquoi c'est peu important?
 I: Je fonctionne plus à la composition
 J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?
 I: Je m'en fiche éperdument, cela a très peu d'importance
 J: Pourquoi?
 I: C'est la composition qui va primer
 J: Pour vous quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?
 I: Très important
 J: Pourquoi
 I: Parce que je pense que la qualité du chocolat en dépend
 J: Quelle est le pourcentage de cacao est-ce que vous choisissez?
 I: Moi j'aime bien l'amer, donc 100% à la limite, mais bon un pourcentage très important
 J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?
 I: Peu importe
 J: Pourquoi?
 I: Parce que je ne suis pas assez experte que pour savoir dans tel pays le chocolat est meilleur
 J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?
 I: J'apprécie beaucoup l'amertume, très important
 J: Pourquoi?
 I: C'est une question de goût, j'aime beaucoup le chocolat amer
 J: Que signifie pour vous un chocolat amer?
 I: C'est à la limite un chocolat sans sucre
 J: Et un chocolat non amer signifie quoi pour vous?
 I: Il y a plus d'adjonction de produits, de matière grasse, de sucre je pense. La pureté du cacao est effacée
 J: Pour vous quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?
 I: Peu importe, je préfère le goût amer plus que l'onctuosité
 J: Pour vous que signifie un chocolat onctueux?
 I: Je pense que c'est un chocolat plus travaillé, je pense, auquel on a rajouté du beurre de cacao, des choses comme ça que je n'apprécie pas du tout.
 J: Donc vous préférez un chocolat non onctueux à un chocolat onctueux?
 I: Oui c'est ça
 J: Pour vous quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?
 I: Très important?
 J: Pourquoi?
 I: Parce que j'aime bien le croquant du chocolat justement
 J: Que signifie un chocolat croquant?
 I: Qui croque sous la dent
 J: Pour vous, quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit fort?
 I: C'est très important

J: Pourquoi?

I: Parce que j'aime beaucoup le goût du chocolat pure

J: Que signifie pour vous un chocolat fort?

I: Avec le goût fort de cacao, le moins d'adjonction possible

J: Pour vous quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je ne sais pas, je ne peux pas vous répondre

J: Que signifie pour vous un chocolat doux?

I: Je pense que ce n'est pas ce que je recherche, je préfère un chocolat fort en amertume et en goût fort de cacao.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?

I: Très important

J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?

I: Le maximum

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit au lait lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je n'achète pas de chocolat au lait, jamais

J: Pourquoi?

I: Parce que je n'en mange pas

J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat au lait?

I: Je ne sais pas puisque je n'en achète pas, je ne sais pas du tout

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit blanc lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je n'achète pas de chocolat blanc

J: Donc vous ne connaissez pas non plus le pourcentage de cacao?

I: Non

J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?

I: Peu importe

J: Pourquoi?

I: J'aime autant pas de trop gros paquets parce que c'est le genre de chose qu'on mange en petite quantité. Donc j'aime mieux un petit emballage.

J: Petit emballage ça...

I: Petite quantité, une 100ème de gramme

J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?

I: Si c'est belge c'est bien, mais bon on n'a pas de fèves de cacao en Belgique

J: Pour la production du chocolat?

I: C'est bien mais il n'y en a pas ce que je sache, il y en a très peu ou alors c'est du chocolat travaillé, des pralines, ce genre de chose. C'est important oui, dans la mesure du possible

J: Que signifie pour vous une production belge?

I: Je suppose préparé en Belgique, mais pour moi une production belge c'est plus le produit qui est purement belge, il n'y a pas de cacao belge. Ce sont des questions qui ne vont pas ensemble pour moi.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?

I: Dans la mesure du possible c'est mieux, c'est important.

J: Que signifie pour vous un chocolat bio?

I: Propre, sans saleté

J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?

I: Parce que c'est marqué, je suis obligée de faire confiance à ce qui est écrit sur l'emballage

J: Comment trouvez-vous cette information?

I: En général c'est mis sur l'emballage

J: Vous la trouvez facilement?

I: Je pense oui

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?
I: C'est encore mieux, c'est très important
J: Pourquoi?
I: Parce que c'est plus respectueux
J: Pour vous, que signifie un chocolat équitable?
I: Produit de manière sans exploitation de gens et ou les gens sont rémunéré correctement
J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?
I: C'est marqué
J: Vous trouvez facilement cette information?
I: En générale oui,
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?
I: Aucune importance
J: Pourquoi?
I: Parce que je n'ai pas de soucis avec le gluten
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?
I: J'ai une fille qui est intolérante au lactose donc ça pourrait être important
J: Comment savez-vous que le chocolat est sans lactose?
I: Justement ma fille qui est intolérante au lactose ne mange que du chocolat noir donc il n'y a pas de soucis. C'est une des raisons notamment aussi pour laquelle est se focalise essentiellement sur le chocolat noir.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?
I: Ca c'est important, hyper important, je ne consomme pas du tout d'alcool
J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool?
I: Je suppose que ce serait noté quand même
J: Y a t'il un logo ou un label qui vous permet de déduire que le chocolat est sans alcool?
I: Un chocolat par principe est sans alcool, donc je suppose que si il y en a c'est noté
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?
I: Aucune importance
J: Pourquoi?
I: Ma religion ne m'interdit pas, je ne suis pas de religion musulmane
J: Pour vous que signifie un chocolat halal?
I: Je ne sais pas très bien
J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?
I: Si il est noir, propre, si ça correspond à ce que j'attends d'un chocolat pourquoi pas, c'est pas halal qui va me déranger mais bon je ne vais pas le chercher non.
J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?
I: Le chocolat est végétarien, je ne connais pas de chocolat qui ne soit pas végétal
J: Par exemple avec des oeufs....
I: A oui, mais je ne recherche que le chocolat noir
J: Connaissez vous un synonyme du mot végétalien?
I: Synonyme, sans produit animal
J: Avez-vous une personne de votre ménage qui a un régime végétarien, végétalien?
I: Non, mais on n'est pas friand de viande
J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?
I: C'est pas mal, assez important
J: Pourquoi?
I: Parce que le chocolat est très bon sans sucre
J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?

I: Pour rajouter du sucre autant qu'il soit naturel, c'est mieux, c'est très important
J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?
I: Quelle importance,...c'est importance moyenne, j'aime autant qu'il soit artisanal mais bon si il est bon en étant industriel pourquoi pas
J: Pour vous, que signifie une production industrielle?
I: En grande quantité, avec pas mal de machines je suppose
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit Végan?
I: Je ne sais pas ce que c'est
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?
I: Aucune importance
J: Pourquoi?
I: Je n'achète pas de chocolat aux noisettes en générale
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?
I: Ca n'a pas d'importance parce que je n'en mange pas
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?
I: Pas d'importance non plus, je n'aime pas
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?
I: En bâtons ou en plaque aucune importance
J: Pourquoi?
I: Le conditionnement... je ne m'arrête pas au conditionnement
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?
I: En petites portions alors?
J: Oui
I: C'est peut être pas plus mal, c'est quand même assez important
J: Pourquoi?
I: C'est plus propre et je suppose que ça conserve mieux
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de praline?
I: Aucune importance
J: Pourquoi?
I: Peu importe la forme
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffe?
I: De truffe, si c'est s'arrêter à la forme aucune, maintenant les truffes je n'en mange pas
J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus important parmi ceux que j'ai cité précédemment?
I: Le fait qu'il soit pure, propre, la quantité de cacao et qu'il soit bio, pas trop sucré et sans praliné, ce genre de chose, le plus naturel possible
J: Y a-t- il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?
I: Non, je ne vois pas
J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?
I: Non
J: Quel type de chocolat achetez-vous habituellement?
I: Le noir
J: De quelles marques?
I: Je ne sais pas les marques, bio dans la mesure du possible
J: Quel goût...?
I: Noir et éventuellement avec que, mais le moins de sucre possible et des goûts un peu particuliers style gingembre, ce genre de chose, j'aime bien les goûts un peu exotiques

J: Choisissez vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faite, par exemple pour manger directement, pour la cuisine?

I: Bien sur

J: Utilisez-vous des marques différentes?

I: Pour le culinaire je prend en général du noir, c'est Callebaut bien souvent

J: Est-ce que c'est des compositions différentes?

I: Le culinaire il y a un pourcentage de cacao moins important, je pense, ça peut être 55 ou 60% un culinaire

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisit cet emballage?

I: Parce qu'il est plus stable. Ca c'est deux critères importants (Bio & chocolat noir 73%), Belgian Chocolate ça ne me parle pas, pour moi il n'y a pas de chocolat belge, enfin si mais ça vient d'un autre pays. Vous n'avez pas 100% ou plus que 73%?

J: Vous préféreriez un 100% ou plus que 73%?

I: Oui, plus que 70%, enfin c'est déjà pas mal 73. Je vais mettre 73 mais si il y avait plus que 73% je mettrais plus quoi. Ce genre de chose c'est tout ce qui m'intéresse quoi, le pays d'origine, je vous dis le pays de provenance je ne suis pas assez experte que pour dire ou sont les meilleure fèves de cacao donc heu.

J: Y a-t-il une information supplémentaire que vous souhaiteriez rajouter sur l'emballage? Une photo du produit?

I: non pas nécessairement. Peut être le pays d'origine mais de la à choisir un pays je vous dit je ne suis pas assez experte pour ça.

J: Est-ce que vous connaissez ce label?

I: Natural&Organic products Europe, non

J: Qu'est-ce que ça peut signifier pour vous?

I: C'est un produit européen, naturel

J: Que signifie pour vous le label Végan?

I: Végan je ne sais pas

J: Et le label certifié gluten free?

I: C'est sans gluten

J: Et ce label?

I: Je ne vois pas bien

J: C'est le label faire trade certified

I: Ha, c'est faire trade, celui-ci c'est équitable?

J: C'est Max Havelaar

I: Ha d'accord, pour moi c'est un peu semblable

J: Pour vous que signifie ce label?

I: Stévia, c'est un sucre à base de plante

J: Avez-vous déjà vu ce label sur une boîte de chocolat?

I: Oui, bien sur

J: Que signifie pour vous le label Organic Fair Trade?

I: Je ne sais pas

J: Est-ce que vous avez déjà vu ce label?

I: Non, je ne pense pas, bien que la main ça me dise quelque chose

J: Que signifie pour vous 100% greed 0% guild?

I: Je ne sais pas

J: Vous l'avez déjà vu quelque part?
I: Possible mais je ne sais plus
J: Que signifie pour vous ce label?
I: Gluten Free
J: L'avez vous déjà vu sur un emballage de chocolat?
I: De chocolat je ne sais pas
J: L'avez-vous déjà vu sur un autre emballage?
I: Oui, de farine, de pain, de pâtes
J: Avez-vous déjà vu ce label (gerbe de blé)
I: Je ne sais pas, non
J: Avez-vous déjà vu ce ... (Végan)
I: Végan je ne sais pas non plus. Celui-ci c'est 70% de cacao
J: L'avez-vous déjà vu ...
I: Oui
J: Avez-vous déjà vu ce label-ci?
I: Non, je ne vois pas bien, c'est quoi?
J: C'est le label Halal
I: Halal, a oui, non, je vous dit je ne m'y intéresse pas
J: Est-ce que vous avez déjà vu ce label Lactose Free?
I: Oui
J: L'avez-vous déjà vu sur des emballages?
I: Oui, sur le lait
J: Et sur des emballages de chocolat aussi?
I: Non, j'ai pas fait attention à ça, non
J: Et c'était le même label?
I: C'était peut être pas le même label, c'était sans lactose, je sais pas
J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?
I: Heu oui, plus ou moins
J: Pourquoi?
I: Parce que c'est une information donc j'essaye de lire un maximum d'information
J: Donc vous regardez en premier les labels puis vous regardez les informations ou vous lisez les informations en général?
I: Je lis les informations en général
J: Est-ce que vous faites attention à certains labels en particulier?
I: Par exemple pour la volaille je vais regarder par exemple oui, quand j'achète de la volaille je vais regarder pour le label, je sais pas comment ça s'appelle, je ne connais pas par coeur mais pour que la volaille soit élevée sagement. Ou bien produits wallons.
J: Et pour le chocolat?
I: Pour le chocolat je vous dit j'essaye essentiellement dans tout ce qui est bio. Comme c'est quand même en petite quantité je me le permets
J: Connaissez-vous la marque Belvas?
I: Non
J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?
I: Belgique
J: Si Belvas était un objet ce serait ? par exemple si Décathlon était un objet pour moi ce serait des skis.
I: Un produit alimentaire, un carton de lait
J: Si Belvas était un produit ce serait ?
I: Un paquet de pâtes
J: Si Belvas était un pays ce serait ?

I: Belgique
J: Pourquoi?
I: Parce que le nom me fait penser à la Belgique
J: Si Belvas était un animal ce serait ?
I: De la volaille
J: Pourquoi?
I: Je sais pas
J: Si Belvas était une couleur ce serait ?
I: Jaune
J: Pourquoi?
I: Parce que ça me fait penser au drapeau belge
J: Maintenant je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?
I: Produit bio, chocolat
J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?
I: entièrement d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?
I: amer, moyennement d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?
I: Oui, entièrement d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?
I: Oui, moyen
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?
I: Entièrement d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?
I: Entièrement d'accord je pense
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?
I: Pas d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?
I: Entièrement d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?
I: Pas d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?
I: Moyennement d'accord, je suppose que oui vu que c'est bio, plutôt d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?
I: Plutôt d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?
I: Pas d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Végan?
I: Je ne sais pas
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?
I: Pas d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?
I: Pas d'accord
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?
I: Pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat est onctueux?
I: Moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?
I: Plutôt d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?
I: Moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?
I: Pas d'accord, il n'y a pas de chocolat local

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?
I: D'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?
I: D'accord, c'est mis dessus, Belgian chocolate

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?
I: Moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?
I: Entièrement d'accord

J: Dans quel(s) magasin(s) achetez-vous votre chocolat?
I: En magasins bio en général

J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.
I: 2

J: Les produits biologiques sont fascinants
I: 3

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.
I: 3

J: Je suis fou des produits biologique
I: 3

J: J'aime les produits biologiques
I: 2

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.
I:3

J: J'ai un grand intérêt dans les produits équitables.
I:2

J: Les produits équitables sont fascinants
I: 3

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables
I: 3

J: Je suis fou des produits équitables
I:3

J: J'aime les produits équitables
I: 2

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables
I: 2

J: J'ai un grand intérêt dans les chocolats.
I: 3

J: Les chocolats sont fascinants
I: 3

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: 5

J: Je suis fou des chocolats

I: 5

J: J'aime les chocolats

I: 4

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

I:4

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies ?

I: Oui

J: A quoi?

I: Intolérance au lactose

J: Etes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?

I: non

Sexe: Féminin

Tranche d'âge: 50-65

Profession: institutrice (fonctionnaire)

Interview 2

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons, pour mon mémoire je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui

J: Quel type de chocolat est-ce qu'elle consomme?

I: C'est fort variable, ça peut être de tout, des cadeaux qu'on m'offre de type Léonidas, ça peut être des chocolats plus bio parce que je les connais, plus au lait.

J: Quels parfums

I: Plus au lait, plutôt chocolat au lait

J: Ou est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: D'abord en magasin bio, après ça peut être partout, si c'est pour offrir ça peut être Léonidas, ça dépend des circonstances en faite

J: Lorsque vous achetez du chocolat qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: Quand j'achète du chocolat pour moi ou en général?

J: En général

I: A ce que j'aime, au goût que j'aime

J: Pourquoi

I: C'est plus j'en ai envie, suite à une envie en faite

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accorder et vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat . L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Moyennement important

J: Pourquoi le prix est moyennement important pour vous?

I: Si il y a de la qualité et que c'est un bon chocolat je vais peut être plus facilement mettre le prix

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Ca dépend ce que c'est, je ne sais pas. Pour une tablette ou pour un petit... des fois ça m'arrive de prendre un Côte d'or aussi je prend parfois

J: Vous n'avez pas un prix minimum...?

I: Non

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Rho moi les prix, je ne suis pas vraiment, pour moi, j'en achète pas souvent mais quand j'en achète je ne fais pas attention en faite.

J: Pour vous quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Quand même important, assez important

J: Pourquoi ?

I: a, les chocolats qui ne sont pas bon, qui ne sont pas de bonne qualité je n'arrive pas.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: A la base c'est le goût, le goût que ça a, la recette enfin ce qu'il contient. Après il y a des chocolats qui sont bon mais qui sont pas forcément avec des...

J: Bon au goût?

I: Bon au goût oui, il y a ceux qui sont pas bon au goûts et on se demande ce qu'il y a dedans, puis il y a ceux qui sont bon au goût mais on se dit qu'il y a quand même de l'huile de palme et tout ça, c'est pas forcément géniale. Et après il y a le chocolat plus vers le bio, là il font attention un peu à tout. Pour moi c'est un peu comme ça que ça se classifie

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Assez important aussi

J: Pourquoi ?

I: J'achète toujours les mêmes marques en faite, je n'achète jamais des sous marques ou des choses comme ça

J: Quelles marques achetez-vous?

I: J'ai beaucoup acheté du Cote d'Or, et la vers du bio c'est Saveur et Nature je pense et voilà

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: ho ca, c'est peu important

J: Pourquoi?

I: Je ne regarde pas à ça, ce n'est pas dans mes priorités

J: Pour vous quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Moyennement important, j'aime pas les chocolats avec trop de pourcentage c'est trop fort pour moi, il faut des chocolats plus doux

J: Quelle est le pourcentage de cacao est-ce que vous choisissez?

I: Souvent c'est du chocolat au lait, donc heu c'est pas du noir avec du 60-70 voir plus. 60 ça peut encore mais pas plus sinon j'y arrive pas, c'est trop fort pour moi

J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Moyennement important

J: Pourquoi?

I: J'y fais pas toujours attention

J: De quelle pays d'origine du cacao achetez vous le chocolat?

I: J'en sais rien, je ne sais pas exactement et je crois que ce n'est pas toujours mis dessus non plus

J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est important dans le sens ou j'aime pas, c'est important car je n'achèterais pas un chocolat comme ça

J: Que signifie pour vous un chocolat amer?

I: J'ai l'impression que c'est lié au pourcentage, que c'est un haut pourcentage de cacao

J: Préférez-vous un chocolat amer ou non amer?

I: un non amer

J: Pour vous quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: quand même, assez important

J: Pourquoi?

I: Si c'est trop rugueux ou trop, j'aime pas

J: Pour vous que signifie un chocolat onctueux?

I: Un peu qui fond bien dans la bouche, qui est pas amer, qui est doux, plutôt doux en faite

J: Pour vous quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: ça peut être un chocolat avec des noisettes? du croquant en général?

J: Oui

I: Ok, ça c'est moyennement important, ça ne me dérange pas le croquant mais ce n'est pas forcément important

J: Que signifie pour vous un chocolat croquant?

I: Quand on me dites croquant comme ça je vois avec des éclats de noisettes, des voilà

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit fort?

I: C'est pareil, c'est important dans le sens ou je n'aime pas trop quand c'est trop fort

J: Que signifie pour vous un chocolat fort?
I: Trop noir, trop avec des hauts pourcentages de cacao
J: Pour vous quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?
I: oui, c'est important parce que c'est ce que je préfère
J: Que signifie pour vous un chocolat doux?
I: Plus au lait, plus wai, avec des plus bas pourcentage de cacao
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?
I: c'est moyennement important vu que je préfère des chocolats plus doux et pas noir
J: Qu'est-ce qu'un chocolat noir pour vous?
I: Il y a plein de sorte de chocolat noir, ça peut être du noir traditionnelle de Côte d'or à des pourcentage de 100% cacao, c'est plein de gradations dans le chocolat noir je trouve
J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?
I: une soixantaine de pourcent
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit au lait lors de l'achat d'un chocolat?
I: oui, très important oui
J: Pourquoi?
I: Parce que c'est celui-là que je préfère
J: Qu'est-ce qu'un chocolat au lait pour vous?
I: C'est un chocolat qui est doux, qui fond dans la bouche, qui est agréable, qui est doux, qui est plus sucré
J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat au lait?
I: Je ne sais même pas combien de pourcentage il y a dans un chocolat au lait, je ne sais pas, 25%, aucune idée
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit blanc lors de l'achat d'un chocolat?
I: moyennement important, j'aime bien mais ce n'est pas mon préféré
J: Qu'est ce qu'un chocolat blanc pour vous?
I: Il n'y a pas de cacao déjà, c'est plus du sucre, du lait, de la vanille, je ne sais pas je ne connais pas la recette
J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat blanc?
I: Il n'y en a pas
J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?
I: Je ne sais pas, souvent je prend 200gr, des tablettes, des petites tablettes 100gr, je sais plus. Ca dépend ce que je vais faire avec, si c'est pour une recette ou manger comme ça.
J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?
I: Je préfère acheter plus du local, et même si ce n'est que la fabrication. C'est soit ça soit du bio, si on sait avoir les deux c'est bien. Très important.
J: Que signifie pour vous une production belge?
I: La fabrication, après le cacao n'est pas d'ici
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?
I: oui, très important
J: Que signifie pour vous un chocolat bio?
I: Qu'il soit, que tous les ingrédients soient cultivés de manière biologique, une agriculture qui respecte l'environnement et au mieux qu'il soit équitable aussi.
J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?
I: On doit faire confiance aux labels, après aux marques si on les connaît un peu
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?
I: Oui, assez important, oui
J: Pourquoi?

I: Pour des questions de société, de respect de la société, du travail, des gens, c'est important aussi.

J: Pour vous, que signifie un chocolat équitable?

I: Qui a été fabriqué dans le respect du travail des gens, de leur vie, les conditions de vie et de travail

J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?

I: C'est les labels, on sait pas vraiment ce qu'il y a derrière, après on peut pas faire autrement

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je n'ai pas de problème à ce niveau là, donc pas important du tout.

J: Est-ce que vous avez une personne de votre ménage qui a des allergies aux gluten?

I: non

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?

I: Pas important non plus.

J: Est-ce que vous avez une personne de votre ménage qui a des ...?

I: Oui, ma soeur

J: Quand vous achetez du chocolat pour votre soeur vous devez regarder à ce qu'il soit sans lactose?

I: A oui,

J: Comment savez-vous que le chocolat est sans lactose?

I: Je prend du noir avec un pourcentage de cacao plus élevé.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?

I: Important parce que je déteste ça, très important.

J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool?

I: On le sens directement

J: Mais lors de l'achat

I: Je ne vais pas vers ces marques là, je vois bien que c'est avec de l'alcool donc je ne prends pas, j'achète que du chocolat au lait ou du chocolat noir en général, j'achète très peu de chocolat travaillé je vais dire. Ou si c'est dans des pralines parfois il y en a et ça j'aime pas trop les pralines pour ça, parfois on tombe sur du chocolat avec de l'alcool et j'aime pas ça, c'est une mauvaise surprise.

J: Y a t'il un logo ou un label qui vous permet de déduire que le chocolat est sans alcool?

I: Je ne connais pas ça, si ça existe je ne connais pas

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?

I: Pas du tout important

J: Pourquoi?

I: Parce que je ne m'inquiète pas de ça

J: Pour vous que signifie un chocolat halal?

I: Je sais pas, j'ai déjà entendu parler mais je sais pas

J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?

I: Non, je ne sais même pas ou on en achète

J: Pourquoi?

I: Je ne m'en inquiète pas, ce n'est pas important pour moi, je ne sais pas ce que c'est non plus, je ne sais pas c'est quoi la différence avec un autre chocolat

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Pas important du tout.

J: Connaissez vous un synonyme du mot végétalien?

I: C'est plus de l'anglais, Végan il me semble

J: Avez-vous une personne de votre ménage qui a un régime végétarien, végétalien?

I: Non, qui tend vers mais pas vraiment stricte

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Pas important du tout

J: Pourquoi?

I: Parce que j'en achète pas souvent et que j'aime bien me faire plaisir donc j'en prend du sucré

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?

I: Moyennement important, je préfère mais si j'ai un coup de coeur je ne ferais pas attention à ça, si j'ai une envie je prendrais ce qu'il y a et voila

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production du chocolat soit industrielle?

I: Par rapport au fait que ce soit artisanal, quand j'achète c'est assez peu important je vais dire, quand j'y réfléchis je préférerais avoir de l'artisanal mais si il n'y a pas quand j'ai envie et que c'est comme ça je vais pas courir après de l'artisanal quoi

J: Pour vous, que signifie une production, fabrication industrielle?

I: Style côte d'or, dans une usine, avec heu des chaines de production, ça c'est industriel pour moi.

J: Et artisanal

I: Artisanal c'est plus un petit fabricant qui fait attention ou il achète son cacao, qui fait attention d'ou viennent tous ses produits et qui fait ça lui même avec des spécificités, des parfums spéciaux

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit Végan lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pas important du tout

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes lors de l'achat d'un chocolat?

I: Moyennement important, j'en achète parfois, c'est de temps en temps

J: Pourquoi c'est moyennement important?

I: J'aime bien mais voila, pour moi c'est si il y en a, pour changer parfois je prend ça mais ce n'est pas super important quoi

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?

I: A oui, ça j'aime bien, ça c'est dans mes priorité, si il ya le choix, c'est vrai j'aime bien ça

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?

I: Peu important ça, j'aime bien, si il y en a il y en, je vais pas faire attention à ça

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: oui, en générale c'est ça que j'achète, j'aime bien, assez important

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: Non, assez peu important, je préfère acheter une tablette et qu'il y ai moins d'emballage, que ce soit pour plus longtemps

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de praline?

I: C'est plus pour offrir donc moyennement important, ça dépend, je vais rarement m'acheter des pralines pour moi, c'est plus pour offrir. Donc pour moi c'est pas vraiment important je vais rarement me diriger vers ça comme achat pour moi, parce que dans les ballotins tout fait il y a des pralines à l'alcool et que je ne peux pas choisir ce que je veux, il n'y a pas que les goûts que j'aime bien, il y a des goûts que j'aime pas.

J: Si il y avait des pralines avec que les goûts que vous aimez bien vous en prendriez?

I: A oui, je prendrais ça

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffe?

I: Moyennement important, j'aime bien mais je ne cours pas après non plus

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus important parmi ceux que j'ai cité précédemment?

I: La forme plus tablette, en bâton quoi, le goût au lait, le fait que ce soit onctueux, le fait qu'il y ai de la noix de coco

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Non, je crois qu'on a bien fait le tour

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Non

J: Quel type de chocolat achetez-vous habituellement?

I: Plus côte d'or si c'est en grande surface que je suis, si c'est en magasins bio j'achète plus du chocolat bio de marque que je connais, pour offrir des pralines, en général c'est ça, je reste souvent sur les mêmes marques.

J: Choisissez vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faite, par exemple pour manger directement, pour la cuisine?

I: Oui voila, pour manger directement ou pour la cuisine ce sera des tablettes. Manger directement je prend des petites bouchées et pour offrir des pralines

J: Utilisez-vous des marques différentes?

I: Oui pour la cuisine ou pour manger comme ça souvent Côte d'or et Saveur et Nature et pour offrir Léonidas souvent ou Neuhause ça m'est déjà arrivé, voila.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisit cet emballage?

I: Cela me semble plus pratique, plus attrayant aussi

J: Vous avez d'abord mis le label biologique

I: Oui, c'est le premier que j'ai vu qui m'inspire

J: Le fait que ce soit un Belgian Chocolate

I: Les pays j'y connais rien, c'est comme le vin un peu le chocolat je sais bien, ça me parle pas au niveau des différences de goût quoi, donc je ne sais pas lequel prendre, je ne vais pas en prendre parce que voila ça ne me parle pas vraiment. C'est quoi celui la? Je ne connais pas.

J: C'est le label Halal

I: A oui, non, je ne connaissais pas. Si on mets celui-la(Belgian Chocolate) pas besoin de mettre celui-ci (Hand Made in Belgium)

J: Vous pouvez en mettre autant que vous voulez. Vous- pouvez recréer l'emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez. Vous avez mis l'Organic Faire Trade. Vous connaissez ce label(gerbe de blé)?

I: Sans OGM?

J: Non,

I: pour moi ça me faisais pensé à ça. Sans gluten aussi?

J: Oui

I: Celui la (Max Havelaar) me parle plus, peut être parce qu'il est plus connu

J: Est-ce que vous connaissez le label Faire Trade?

I: Non, je ne connais pas, je n'ai jamais vu celui-la

J: Et le label 100% greed 0% guild?

I: Non je ne l'ai jamais vraiment vu.

J: Pourquoi est-ce que vous n'avez pas mis le drapeau belge alors que vous avez mis deux informations concernant la Belgique?

I: C'est vrai, j'ai hésité mais je trouvais... je sais pas, j'ai hésité, ça aurait peut être été plus parlant celui-la (drapeau), plus visuel aussi

J: Est-ce que vous connaissez le label Natural&Organic?

I: a oui, produits européen, non celui la je ne connaissais pas.

J: Et celui-ci gluten free certified

I: Oui, j'ai déjà vu

J: L'avez-vous déjà vu sur du chocolat?

I: Peut être, je n'ai pas fait attention, je ne suis pas fort concerné par ça donc je l'ai déjà vu mais je sais pas ou

J: Le label gluten free (gerbe de blé), vous l'avez déjà vu quelque part?

I: oui, je l'ai déjà vu

J: Est-ce que vous connaissez ce label (Végan)?

I: Comme ça non, mais je trouve qu'il y a tellement de label que on s'y perd aussi

J: C'est le label qui certifie que les produits sont végan. Celui-ci lactose free vous le connaissiez?

I: hum hum

J: Et vous l'avez déjà vu sur des emballages de chocolat?

I: De chocolat je ne sais pas, je ne pense pas

J: Le label stévia

I: Je l'ai déjà vu

J: Vous savez ce que ça signifie?

I: Oui, j'ai déjà goûté du chocolat au stévia et ce n'est pas très bon, moi je trouve la texture, tout, le goût, j'ai pas fort aimé, maintenant c'était il y a longtemps, il y a peut être d'autres marques, c'était peut être le début de ça et qu'ils se sont amélioré.

J: Même si c'est noté sans arrière goût, si vous le voyez dans un emballage vous avez toujours la mauvaise image et vous ne l'achèteriez pas?

I: Oui, oui. MAintenant je peux réessayer mais la j'ai, mon expérience, j'ai du mal quoi

J: Avez-vous déjà vu le label avec le pourcentage de cacao?

I: Ca oui, j'ai déjà vu

J: Pourquoi n'avez-vous pas choisis ceux-ci?

I: Soit je ne les connais pas, soit ça ne me concerne pas

J: Pourquoi vous n'avez pas mis le label alcool free?

I: Parce que si c'est noté que c'est un chocolat par exemple au lait ou quoi ben d'office je me dit qu'il n'y a pas ça dedans, sinon c'est noté ce que c'est quoi

J: Donc vous en déduisez qu'il n'y a pas ..

I: Oui, ce n'est pas nécessaire d'être mis si il n'y en a pas, voila c'est juste ça

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: Non

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?

I: Belgique, je sais pas

J: Si Belvas était un objet ce serait ? par exemple si Décathlon était un objet pour moi ce serait des skis.

I: Comme on a parler de chocolat ici ben voila, ce serait du chocolat, mais c'est baisé voila

J: Si Belvas était un pays ce serait ?

I: La Belgique vu que ça commence par bel

J: Si Belvas était un animal ce serait ?

I: Un chat

J: Pourquoi?

I: Je sais pas, c'est ce qui me vient

J: Si Belvas était une couleur ce serait ?

I: Vert

J: Pourquoi?

I: Comme ça

J: Maintenant je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Je les ait déjà vu mais je n'avais jamais fait attention à ça

J: Vous n'aviez pas fait attention à quoi?

I: J'avais déjà vu l'emballage mais je n'avais pas retenu la marque non

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Emballage de qualité, le fait que ce soit bio tout ça c'est bien

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Oui, d'accord, tout à fait d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Pas du tout d'accord

J: Pourquoi?

I: Je ne sais pas j'ai l'impression, je vois caramel, pour moi c'est pas du tout amer quoi

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: D'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: D'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: D'accord aussi

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: Oui, d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Hum, je ne vois pas, donc heu, je mettrai, heu, pas du tout d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Heu, mmm, ..., pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: ... pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Oui, tout a fait d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: hum, pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Végan?

I: Pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: Pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: oui, ça d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: heu, pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?

I: Pas du tout d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat est onctueux?

I: Moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?

I: D'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?

I: Moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?

I: ... pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?

I: oui, tout a fait d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?

I: humhum, d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?

I: Moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?

I: D'accord

J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.

I: oui, de 1 à 7, 1

J: Les produits biologiques sont fascinants

I: 2 oui

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques

I: non, quand même pas, enfin, c'est pas compulsif quoi, ça l'a été un moment mais cela ne l'est plus. 2

J: Je suis fou des produits biologique

I: oui, on va dire 2, ce n'est pas extrême

J: J'aime les produits biologiques

I: oui, 2

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.

I: on va dire 3

J: J'ai un grand intérêt dans les produits équitables

I: 3

J: Les produits équitables sont fascinants

I: 3

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables

I: 4

J: Je suis fou des produits équitables

I: 4

J: J'aime les produits équitables

I: oui, 2

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables

I: non, 5

J: J'ai un grand intérêt dans les chocolats

I: 2

J: Les chocolats sont fascinants

I: 3

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats

I: non, 4

J: Je suis fou des chocolats

I: 4

J: J'aime les chocolats

I: oui, 2

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats

I: 5

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies ?

I: Dans mon foyer non, ma soeur, au lactose, intolérante au lactose

J: Etes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?

I: Non

Sexe: Féminin

Tranche d'âge: 35-49

Profession: Fonctionnaire

Interview 3

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons, pour mon mémoire je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Peu mais quand même, pour faire des gâteaux

J: Quel type de chocolat est-ce qu'elle consomme?

I: Noir

J: Pourquoi?

I: Noir parce qu'il n'y a pas de je pense pas de rajout dedans, il est plus pur

J: Ou est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: la dernière fois je l'ai acheté à Chastre parce que la on ne rajoute pas de sucre dedans. A Chastre dans une entreprise ou on travail le chocolat.

J: Donc vous n'achetez pas de chocolat dans un magasin?

I: Si, quelques fois Côte d'or, pur, noir pur, ou le noir 70,80 de cacao

J: Lorsque vous achetez du chocolat qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: L'important c'est heu, d'avoir un chocolat avec assez bien de cacao dedans

J: Pourquoi

I: Parce que je pense, qu'il n'y a pas de crasses qui sont ajoutées

J: Comment obtenez-vous ces informations?

I: En lisant

J: Est-ce que vous trouvez facilement cette information?

I: Heu, dans les livres que j'achète ou alors j'ai visité le musée du chocolat a Bruxelles

J: Et lorsque vous achetez vous trouvez l'information comment?

I: Hé bien je regarde sur l'emballage et si je ne suis pas informée je m'informe ou alors sur internet

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accorder et vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat . L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: ben, pff, c'est moyen

J: Pourquoi ?

I: Parce que heu, si il est meilleur un peu plus cher je prend le meilleur

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Difficile à dire, je ne sais pas

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Pour un chocolat de quoi, une tablette de 200gr, de 500gr. Hier j'ai acheté 250....300gr de chocolat à Chastre ou on n'ajoute pas de sucre et j'ai quand même payé 7€.

J: Pour vous quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: L'importance, la qualité c'est super important

J: Pourquoi ?

I: Parce que je veux me nourrir et surtout nourrir ma famille de façon saine et pas avec des sucres heu, des sucres qui ont été travaillé, des sucres, je veux un produit sain.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: La marque peu importe si c'est du bon
J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ca m'est égale, du moment que c'est bien renseigné
J: Quelle taille vous choisissez généralement?
I: Pour cuire je prend toujours des gros blocs, plus ou moins, Côte d'or je pense que c'est 4 500gr
J: Pour vous quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: Très important
J: Pourquoi
I: Parce que il est plus sain je pense
J: Quelle est le pourcentage de cacao est-ce que vous choisissez?
I: J'essaie d'avoir 70%
J: Pourquoi 70 et pas + ou -?
I: Si il y a plus je prend plus mais pour cuire c'est 70
J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: Je fais confiance à l'emballage, si je viens ici chez Biocap je suis disons un peu plus sur de moi, mais l'origine ça m'est égale. Mais l'origine ça m'est égale à condition que ce soit du bon hein. Si l'origine est chinoise je vais m'en méfier.
J: Mais l'origine du cacao même
I: Non
J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ca c'est vrai que l'amertume quand même il faut faire attention, j'aime pas les chocolats quand mêmes trop amer. C'est moyen
J: Que signifie pour vous un chocolat amer?
I: Amer, ben au goût, à l'amertume, l'arrière goût
J: Pour vous quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?
I: Non, ce n'est pas important, c'est la préparation qui est importante, sauf si c'est pour manger comme ça, encore alors je choisirais du chocolat au lait mais je préfère le chocolat noir
J: Pour vous que signifie un chocolat onctueux?
I: onctueux ben heu, quand il y a des rajoutes de crème et de lait dedans.
J: Préférez-vous un chocolat onctueux ou non onctueux?
I: Non onctueux
J: Pour vous quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?
I: C'est super important
J: Pourquoi?
I: Parceque c'est gai, pour moi c'est plus gai
J: Que signifie un chocolat croquant?
I: Un chocolat noir, un chocolat sans ajout, sans ajout, sans crème
J: Pour vous, quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit fort?
I: Fort, je trouve le goût meilleur, presque très important, juste en dessous
J: Pourquoi?
I: Par goût personnel
J: Pour vous quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?
I: Moyen, je préfère le chocolat heu un peu hard, mais....
J: Que signifie pour vous un chocolat doux?
I: Hé ben quand il y a moins d'amertume dedans
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?
I: Noir, ben super important
J: Qu'est-ce qu'un chocolat noir pour vous?
I: Un chocolat noir je pense que c'est un chocolat dans lequel il y a plus de cacao

J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?
I: 70
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit au lait lors de l'achat d'un chocolat?
I: Non, j'aime pas
J: Qu'est-ce qu'un chocolat au lait pour vous?
I: Ben heu dans lequel on rajoute du sucre et de la crème
J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat au lait?
I: Je ne saurais pas dire, 50 60 maximum
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit blanc lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ha non, ça je refuse le chocolat blanc
J: Pourquoi?
I: Ce n'est pas du chocolat
J: Qu'est-ce qu'un chocolat blanc pour vous?
I: Je pense que c'est un chocolat qui est fait en dehors de ce qu'on trouve de, je crois qu'il n'est pas fait avec du cacao pur, il doit être fait avec tout ce qui est matière grasse, je pense.
J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?
I: Il doit y avoir le plus de chocolat dedans, l'emballage ça m'est égale, du moment que c'est propre
J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ha, pourquoi pas, pourquoi pas belge, moins de transport. Importance un peu plus de la moyenne
J: Que signifie pour vous une production belge?
I: De toute façon il faut importer le produit hein, donc c'est fait ici en Belgique. Maintenant heu, Je dis ça parce que en générale quand on produit sur place quelques fois ont les exploite les gens hein, mais si on leur donne du travail pourquoi pas.
J: Quand vous dites sur place...?
I: ben dans les pays sous-développés quelques fois on exploite, mais si c'est sain alors je préfère acheter le chocolat qui est fait là-bas plutôt qu'en Belgique pour faire vivre les gens.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ha, c'est une sécurité, super important
J: Que signifie pour vous un chocolat bio?
I: En général le goût est meilleur, je trouve personnellement le goût est meilleur
J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?
I: Ha, je fais confiance aux labels hein
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?
I: Equitable c'est super important aussi
J: Pourquoi?
I: Justement on fait attention aux gens qui le fabrique
J: Pour vous, que signifie un chocolat équitable?
I: Un chocolat équitable pour moi hein, je me trompe peut être mais heu les gens qui travail ne sont pas exploité, ça je pense, et on fait vivre les petites mains, les gens des pays sous-développés
J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?
I: Si il est mis dessus, je fais confiance, si il est marqué heu par exemple Oxfam c'est équitable, bio je sais pas.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ho, ça n'a aucune importance pour moi

J: Est-ce que vous avez une personne de votre famille qui a un problème avec le gluten?
I: Non
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?
I: Sans lactose, heu, je préfère
J: Pourquoi?
I: Encore une fois pour avoir un chocolat pur je pense
J: Est-ce que vous avez une personne de votre foyer qui a un régime sans lactose?
I: Non
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?
I: Sans alcool, oui hein, un chocolat ça doit être pur et pas avec alcool
J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool?
I: Si il est mis dessus
J: Y a t'il un logo ou un label qui vous permet de déduire que le chocolat est sans alcool?
I: Non, je ne connais pas
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?
I: C'est quoi halal, je ne sais plus ce que c'est
J: Halal c'est par exemple, les musulmans ils mangent halal
I: Ha, oui d'accord. Non, ça m'est égal, pourtant j'ai un beau fils musulman hein
J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?
I: Non
J: Pourquoi?
I: Parceque tien, je pense que c'est quand on, quand on est sur qu'il n'y ai pas une bête qui, non?, qui soit tuée et qui ai participé à la confection. Halal c'est quoi halal? A voir avec les porcs et tout ça?.
J: Oui, aussi, les musulmans ne peuvent pas manger de l'alcool, donc pour eux un chocolat halal est sans alcool
I: Mon beau fils n'est pas comme ça donc je ne suis pas au courant
J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?
I: Ca ne, je ne vois pas, je ne sais pas, je ne saurais pas vous répondre
J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?
I: Ha, je préfère, plus pure et plus sain, très important
J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?
I: Ha oui, parce que je préfère les sucres heu, les sucres non travaillé, les sucres purs. C'est meilleur pour la santé, tous les oligoéléments ect restent. Super important
J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?
I: Pas spécialement, c'est pas important
J: Pourquoi?
I: c'est pas, il y a des artisans qui font ça très bien
J: Pour vous, que signifie une production industrielle?
I: Une fabrication à haut, une grosse fabrication et peut être des contrôles un peu plus sévères, peut être. Mais je fais confiance
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit Végan?
I: Je ne sais pas ce que ça veut dire
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?
I: A non, si je prend un chocolat c'est sans noisettes, les noisettes si je veux bien
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?
I: Non plus, pareil
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?
I: Pareil, surtout pour le carmel
J: Pourquoi?

I: Parce que c'est encore plus sucré que le reste
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?
I: Ca n'a pas d'importance
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?
I: Individuels, ça veut dire quoi? Des bâtons individuels ou bien gros?
J: Tout des petits..
I: A non j'aime pas, c'est trop d'emballages
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de praline?
I: Non, surtout pas, non
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffe?
I: Non plus
J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment lorsque vous achetez un chocolat?
I: Hé bien heu, que ce soit un chocolat pur, sans ajout de sucre, sans ajout de graisse et de lait
J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?
I: Je crois pas
J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?
I: Non
J: Quel type de chocolat achetez-vous habituellement?
I: Hé ben le noir hein, oui, le noir
J: Avec des goûts spécifiques?
I: Non, pur
J: Choisissez vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple pour manger directement, pour la cuisine?
I: C'est toujours le même, du noir
J: Utilisez-vous des marques différentes?
I: Ca dépend, la marque ça m'est, j'aime bien le Côte d'or parce que c'est facile on connaît, mais si j'ai une autre marque et que je vois qu'il est pur et bon je prend l'autre. Mais je fabrique alors moi-même mes desserts comme ça je sais ce qu'il y a dedans.
J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisi cet emballage?
I: Je vais prendre ça alors parce que c'est le plus simple
J: Plus simple?
I: oui là (montre le dessus de la cartonnette) il y a une perte de place
J: Vous pouvez recréer l'emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez.
I: C'est quoi qui est marqué là? A oui, halal. Colombie, Brésil, Ghana pourquoi pas, pfff, Free lactose, ça bien sur.
J: Ca c'est le 70% de cacao
I: Et ça c'est quoi ça (la gerbe de blé)?
J: Ca c'est le logo sans gluten
I: Et ça?
J: Ca c'est un logo fair trade certified

I: Certifié équitable pourquoi pas. Naturel, c'est quoi ça? Naturel produit Europe. Le reste c'est aléatoire. Non, les pays heu, non je n'ai rien d'autre, je prend ces 3 là. Bio Organic, ça oui, avec la petite feuille. Voila

J: Merci, je vais prendre une petite photo. Est-ce qu'il y a une information ou quelque chose en plus que vous souhaiteriez rajouté qui n'est pas présent, comme par exemple une photo du produit?

I: Le poids, peut être sans ajout de sucre aussi, ça j'ai pas vu

J: Pourquoi vous avez choisis le logo Fair trade et pas la logo Max Havelaar?

I: Le logo heu, parceque j'ai vu équitable dessus c'est tout, et ça c' est quoi?

J: Max Havelaar

I: Je ne connaissais pas

J: Est-ce que vous connaissez ce logo ci?

I: heu, oui, c'est au Stévia hein, mais j'aime pas qu'on y ajoute du sucre.

J: Est-ce que vous connaissez ce logo?

I: Lactose Free, j'ai jamais prêté attention puis que je ne suis pas concernée

J: Est-ce que vous connaissez ce logo-ci? 100% greed...

I: Non

J: Est-ce que vous connaissez ce logo, Natural Organic?

I: Non je ne connais pas

J: Et celui-ci

I: Gluten, ça ca m'intéresse pas non

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: Non

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?

I: Belvas, je connais rien, je sais pas.

J: Vous n'avez pas de mots qui vous viennent à l'esprit?

I: Non

J: Si Belvas était un objet ce serait ? par exemple si Décathlon était un objet pour moi ce serait des skis.

I: Je saurais pas dire, Belvas, B E L V A S?

J: Oui

I: Sincèrement, je sais pas

J: Si Belvas était un pays ce serait ?

I: Ben je sais pas ce que c'est donc..

J: Ce que vous imaginez, ce qui vous vient à l'esprit

I: Belvas, Belvas, allez on va dire la Flandre

J: Si Belvas était un animal ce serait ?

I: Un animal? Belvas,... je ne peut pas

J: Si Belvas était une couleur ce serait ?

I: Vert

J: Pourquoi?

I: Comme ça

I: C'est quoi Belvas?

I: (au moment ou je montre l'emballage) C'est une marque de praline

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Ce sont des pralines coulantes à l'intérieur ça oui, que c'est bio, oui c'est bien, heu, c'est au caramel donc j'aime pas, Belvas c'est une marque de chocolat, ha bon, et c'est fait ou? Ha a Ghilenghien, c'est mon pays ça, ils sont dans le zoning de Ghilenghien ça alors.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me

donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Dans quelle mesure je pense, ben il y a un label bio organic, c'est tout

J: Par rapport à l'échelle vous êtes pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord?

I: D'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Amer, je ne pense pas, pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: belge, ben il est marqué dessus hein donc d'accord hein

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Ben oui il est industriel, il est sur le zoning

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Cher, je ne sais, ce sont des pralines donc normalement c'est cher

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: De qualité, ben il y a label bio, oui plus ou moins

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Non

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Non

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Ha ça...il y a du caramel dedans hein, il faut lire hein, je ne sais pas moi (elle lit), sucre de canne, il y a du sucre de canne

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Ben je pense, c'est du sucre de canne qui est mis, sirop d'agave aussi

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Artisanal, non, non

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Au lait, ben certainement qu'il y a du lait dedans, c'est marqué

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Végan?

I: Non, non

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: Non, il n'est certainement pas bon marché, 100gr une boîte comme ça qui est bien présentée

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: Sans gluten je pense, il est pas marqué dessus, il est marqué, à non il y a sans doute du gluten dedans.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: Ha, oui hein, il y a des produits à base de lait donc

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?

I: Non, il n'y a pas, je ne vois pas

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?

I: oui, on voit sur la photo hein

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?

I: Croquant, légèrement

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?

I: Fort, non

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?

I: Local, heu, fait ici, en Belgique oui puisque c'est à Ghislenghien

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?

I:

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?

I: Nationale, belge, drapeau belge c'est de marque nationale non, c'est fait en Belgique, donc c'est belge, oui

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?

I: Doux, je pense qu'il doit être doux à voir l'image, hein, oui

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?

I: Noir, non en partie mais pas noir hein

J: Je vais vous poser des questions sur vous, je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques

I: 1, C'est très d'accord 1?

J: Oui, c'est tout à fait d'accord

J: Les produits biologiques sont fascinants

I: Heu 2

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques

I: Heu propulsif c'est beaucoup dire mais quand même, 2

J: Je suis fou des produits biologique

I: 2

J: J'aime les produits biologiques

I: Oui 1

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques

I: Oui

J: J'ai un grand intérêt dans les produits équitables

I: Heu, 3

J: Les produits équitables sont fascinants

I: Mmm 3

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables

I: 4

J: Je suis fou des produits équitables

I: Non 4

J: J'aime les produits équitables

I: Oui, 2

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables

I: 4

J: J'ai un grand intérêt dans les chocolats

I: heu 3

J: Les chocolats sont fascinants

I: 5

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats

I: 6

J: Je suis fou des chocolats

I: 5

J: J'aime les chocolats

I: 4

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats

I: Non, 5

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies ?

I: Non

J: Etes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?

I: Non

Sexe: Féminin

Tranche d'âge: 68 ans

Profession: Thérapeute, profession libérale

Interview 4

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons, pour mon mémoire je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui

J: Quel type de chocolat est-ce qu'elle consomme?

I: Du sans lait, donc du chocolat noir tout seul

J: Pourquoi, pour quelles raisons?

I: Parce que je suis intolérant au gluten et au lactose et le lactose est dans le lait

J: Ou est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: Ici au Biocap

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: Je ne m'en souvient plus, j'en prend aux amandes et aux noisettes, mais la marque je ne m'en souviens plus

J: Lorsque vous achetez du chocolat qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: Avant j'aimais bien du chocolat au lait, je ne mangeais que celui-là, après quand je suis devenu intolérant ben heu, je ne m'en suis rendu compte qu'a 51 ans, maintenant j'en ai 55, à partir de la je n'ai plus mangé que du chocolat noir, j'ai bien été obligé

J: Est-ce que vous trouvez facilement ces informations?

I: Quelle genre d'information?

J: Que c'est sans lactose, sans gluten

I: Heu, pas toujours non. Il n'y a pas que le lait, il y a d'autres marques qui rajoutent de la lécithine de soja, je ne sais même pas à quoi elle sert mais enfin ils en mettent dedans et moi le soja je suis intolérant aussi. Tout ce qui a été modifié génétiquement je ne peux pas en manger

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accorder et vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat . L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ha, j'essaye toujours de trouver le meilleur au moins cher, bon heu, c'est vrai parce qu'il n'est pas donné ici le chocolat, pour le prix je ne sais plus, ça doit être 6€ pour une tablette.

J: Et le degré d'importance

I: C'est quand même important, oui

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Ben il n'y a pas de prix minimum si vous voulez manger du chocolat et que vous êtes intolérant, il serait cor même à 0€ j'en prendrais bien de temps en temps bon heu, la question n'est pas la, je ne peux plus manger de l'autre donc, je mange, vous mangez ce que vous pouvez quand vous ne pouvez plus hein, vous êtes obligé, vous êtes prit à la gorge.

J: Pour vous quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: L'importance de la qualité, pour moi c'est une question difficile parce que j'ai eu le cron avec, j'ai du prendre des anti-inflammatoires et j'ai perdu mon odorat, une bonne partie, donc je n'arrive plus à goûter correctement, je mange comme un zombie, c'est sucré je sens le sucré mais c'est tout, le goût du chocolat je ne le sens pas.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: Avant c'était un chocolat qui a du goût

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: La marque, c'est pas vraiment ce qui importe le plus, ce qui compte c'est ce qu'ils ont mis dedans, moi il n'y a que ça qui m'importe

J: Quelles marques achetez-vous..?

I: Il y a les marques d'ici mais je ne l'ait pas en tête, c'est pas des grandes marques comme Neskwic machin tout ca, c'est, mais ici ca va il y a tout ce qu'il faut, il n'y pas d'allergène et tout dedans, pas de lait pas de truc, et il y avec quand même du chocolat et des amandes dedans, c'est la seule marque ici qu'on en trouve avec des cacahouètes, non pas des cacahouètes des noisettes ou bien des amandes. Tous les autres c'est juste du chocolat et c'est tout.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: De la taille, pas d'importance

J: Pourquoi?

I: Je prend une tablette bon pour le reste

J: Vous prenez quelle taille?

I: Les tablettes qui sont ici, vous êtes obligé de prendre ce qu'il y a, vous n'avez pas le choix, il n'y a pas 50 sortes.

J: Pour vous quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est une question de goût, moi le goût je n'en ai plus beaucoup

J: Mais lorsque vous achetez du chocolat?

I: Ce n'est pas ça que je regarde, je regarde les intolérances, pour le reste heu...

J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Aucune importance

J: Pourquoi?

I: Du moment que c'est du chocolat, que c'est bon j'en mange

J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben je ne le sens plus beaucoup, c'est une question de goût, je ne sens quasiment plus rien

J: Que signifie pour vous un chocolat amer?

I: Un chocolat amer, avant je vous aurait dit c'est un chocolat qui a pas de lait dedans

J: Pour vous quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je n'ai plus un goût assez fin pour vous répondre

J: Pour vous que signifie un chocolat onctueux?

I: Onctueux c'est quand, ça a rapport à la saveur, il doit être doux à la bouche, il y en a quand vous croquez il est sec. Donc avant il y avait du lait dedans pour qu'il soit onctueux je suppose, bon je suppose

J: Préférez-vous un chocolat onctueux ou non onctueux?

I: J'aurais préféré un chocolat au lait mais je ne pourrais plus jamais en manger

J: Pour vous quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: Avec des noisettes et des trucs dedans? Moi je préfère avec des noisettes et des amandes

J: Pour vous un chocolat croquant ça signifie un chocolat avec des mandes et des noisettes?

I: Pas spécialement il y en a qui sont dur, il y a du chocolat noir qui est dur, moi avant je préférais le chocolat au lait qui est moins dur, vos dents rentraient dedans, maintenant le chocolat noir il est dur

J: Donc ce n'est pas que des noisettes et des amandes?

I: Non

J: Pour vous, quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit fort?

I: Fort, ben ça ca a un rapport au gout, je ne sens plus rien moi, enfin presque plus rien.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pour moi c'est un inconvénient je vais dire, mais je suis obligée, je n'ai pas le choix, quand vous n'avez plus le choix vous prenez ce que vous pouvez

J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?

I: Il paraît qu'il est meilleur plus il y a du cacao dedans, mais je ne suis pas assez spécialisée, vous 'en donnez deux je vais vous dire au goût celui que je préfère mais je ne pourrais pas vous dire celui qui a plus de cacao.

J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?

I: J'aime bien qu'il y ai moitié moitié, moitié noisettes, moitié chocolat

J: Vous préférez des emballages de combien de grammes?

I: Ici il n'y a qu'une sorte, il n'y a pas 50 sortes, toute façon il y a que dans ce magasin-ci qu'il y a du chocolat sans lait, sans soja tout ça, tous les autres il y en a bon, il y avait Lindt.

J: Eux faisaient..?

I: Eux faisaient du chocolat noir, mais il y a de la lécithine de soja de temps en temps dedans, c'est pour donner de l'onctuosité, enfin je sais pas c'est pourquoi mais moi je suis intolérant à ça aussi donc je n'en prend pas.

J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ha moi si jamais il y a du belge j'achèterais du belge mais c'est pas vraiment un critère heu, je vous dit moi les principaux critères c'est les intolérances.

J: Que signifie pour vous une production belge?

I: Une production belge c'est, on récolte le, ben non toute façon une production belge c'est quand le chocolat est fabriqué en Belgique, mais les noix ne sont pas produites en Belgique de toute façon ça ne bouge pas, c'est une mauvaise question.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est une bonne question, pour vous c'est quoi du chocolat biologique?

J: Ben justement, que signifie pour vous un chocolat bio?

I: Pour moi c'est un chocolat qui a pas d'aliment comme du soja modifié génétiquement dedans.

J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?

I: Parce que c'est marqué dessus, il y a un sigle, normalement un grand B dans un cercle vert, un B vert dans un cercle blanc je ne sais plus

J: L'importance pour vous qu'il soit bio lorsque vous achetez un chocolat?

I: oui, j'achète du biologique mais bon

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: Comme je suis intolérant au gluten il faut absolument qu'il n'y en ai pas dedans, attention je réagis aussi aux traces de gluten, donc si il y a des traces de gluten je ne peux pas en manger et c'est jamais marqué dessus

J: Les traces?

I: Oui les traces

J: Comment savez-vous que le chocolat est sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: Vous ne savez pas c'est jamais marqué, des fois ils mettent contient gluten mais c'est rare quand ils le mettent.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?

I: Je suis intolérant au lactose donc moi il m'en faut pas

J: Comment savez-vous que le chocolat est sans lactose lors de l'achat d'un chocolat?

I: Il faut regarder l'emballage, c'est tout

J: Et vous le trouvez facilement?

I: C'est toujours écrit en petit, mais oui, quand même

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?

I: Sans alcool, je n'aime pas le mélange alcool chocolat
J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool lors de l'achat d'un chocolat?
I: Au gout, une fois que vous le goûter vous le senté
J: Mais lors
I: Des fois vous êtes surpris, si vous ne faites pas attention, une fois j'ai acheté un chocolat et arf, il y avait le truc qui dégoulinait, j'aimais pas, je buvais bien de l'alcool séparé mais chocolat alcool c'est un mélange j'ai jamais supporté.
J: Y a t'il un logo ou un label qui vous permet de déduire que le chocolat est sans alcool?
I: Si il y a de l'alcool c'est mis dessus normalement, je crois, ou alors quand vous le goûter ça dégouline et vous le savez tout de suite
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?
I: Soit?
J: Halal
I: Halal, je ne sais même pas c'est quoi halal, je sais que ça a avoir avec la religion islamique mais bon, c'est quoi halal, vous pouvez m'expliquer vous?
J: Par exemple c'est sans alcool...
I: Il paraît que les chocolat halal sont des chocolats sans lait, ils sont en avance d'au moins 100 ans sur nous. Je suppose sans alcool mais je sais bien qu'il sont sans lait ça je sais, mais on n'en trouve pas de toute façon, moi j'en ai déjà cherché, à la limite j'aurais bien prit halal ça veut dire qu'il n'y en a pas dedans mais on en trouve jamais nul part
J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?
I: Végétarien qu'est-ce que ça veut dire ça? Un chocolat de toute façon il n'y a pas de truc animal dedans donc heu, ha oui avec le lait, ba oui moi je suis intolérant au lactose donc il me faut pas de lait, c'est une importance capitale.
J: Connaissez vous un synonyme du mot végétalien?
I: Végétalien? C'est quelque chose qu'il n'y a pas de viande dedans, ni de produits animaux.
J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?
I: Le sucre moi ne me dérange pas, encore que je suis diabétique, le sucre ne me dérange pas, je gère
J: Quelle est l'importance lors de l'acte d'achat
I: Moi j'aime bien le sucre donc pas trop d'importance
J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle lors de l'acte d'achat?
I: Vous sauriez me dire la différence entre un naturel et un pas naturel? Le sucre est toujours extrait industriellement, donc il est toujours industriel le sucre, du sucre naturelle moi je ne connais pas. Ha le miel peut être mais encore les abeilles travaillent pour le produire, il n'est pas naturel.
J: Pour vous, quelle est l'importance que la production du chocolat soit industrielle lors de l'achat d'un chocolat?
I: C'est vrai que les industriels sont moins cher, c'est vrai que le produit artisanalement, pour moi il est meilleur mais il est beaucoup plus cher.
J: Pour vous, que signifie une production industrielle?
I: C'est produit à la chaîne avec des tapis roulants, avec de la farine dessus donc moi personnellement je suis contre.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit Végan?
I: C'est quoi Végan?
J: Végan c'est un synonyme en anglais du mot végétalien
I: Je ne savais pas vous m'apprenez quelque chose
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes lors de l'achat d'un chocolat?

I: Il a meilleur goût, donc c'est important je prend avec des noisettes, c'est important
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?
I: Aucune importance, ça ne me dérange pas, mais je ne connais pas beaucoup de chocolat avec de la noix de coco
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?
I: Du caramel, c'est du sucre du caramel donc vous posez deux fois la même question, je n'accorde pas trop d'importance, j'aime bien le sucre
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?
I: En bâton il est plus facile à manger, je n'accorde pas trop d'importance, je coupe les tablettes pour en faire des bâtons donc ça revient au même
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?
I: individuels, pas trop d'importance, il faut quand même qu'il soit emballé sinon n'importe qui va mettre ses mains dessus
J: Que ce soit en petit individuel ou en plus ce n'est pas..
I: Ca dépend du prix, mais si c'est 10kg je n'achèterais jamais c'est beaucoup trop cher. C'est déjà 6€ la tablette ici. Si vous en mettez deux kilos il faut un lingot d'or pour acheter
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de praline?
I: De praline, ba les pralines personnellement je ne sais jamais ce qu'il y a dedans donc j'en mange jamais
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffe?
I: De truffe, aucune importance, on ne sait jamais ce qu'il y a dedans, il faudrait l'emballage dans la boîte, on ne sait jamais bien ce qu'il y a dedans
J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?
I: Pour moi c'est le gluten, le lactose, le soja et qu'est-ce qu'il y a encore, les cacahouètes je ne peux pas en manger, tout ce qui est modifié génétiquement je ne peux pas non plus, moi c'est les intolérances qui comptent, le reste ça m'est égale.
J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?
I: Non, pas spécialement
J: Quel marque de chocolat achetez-vous habituellement?
I: Jaques bonte
J: Vous achetez votre chocolat que chez Biocap?
I: Oui
J: Choisissez vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple pour manger directement, pour la cuisine?
I: Non, je ne cuisine jamais avec
J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisi cet emballage?
I: Je préfère en bâton
J: Si vous devez choisir une de ces deux formes?
I: Je préfère celle-ci
J: Vous pouvez recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez ?
I: L'équateur, oui, bof équateur de toute façon ils viennent tous de là, de l'équateur et de Colombie. Végétal, Made in Belgium.

J: Pourquoi préférez-vous cette forme?

I: Parce qu'on sait en mettre plus, enfin je crois, si ça se trouve c'est exactement la même quantité

I: Elles sont petites les étiquettes, je n'arrive même pas à lire. Max Havelaar

J: Vous connaissez Max Havelaar?

I: Oui, c'est une marque, un fabricant je crois, un groupement de fabricants. La j'arrive pas à lire

J: C'est le label Halal

I: Halal oui ben je suis pour

J: Vous ne reconnaissez pas le logo?

I: Non, j'ai lu des articles et je sais que eux, dans le hala il y a pas de lait donc je suis pour

J: Donc vous le prenez parce que je vous ai dit que c'était le logo halal

I: Oui, oui, ben eux je sais que c'est, que lait pour eux c'est, heu, ils sont en avance de 100 ans sur nous

J: Mais vous n'aviez pas reconnu le logo?

I: Non, je ne savais même pas qu'ils en avaient un. Oui gluten free.

J: Il y en a un autre aussi

I: Oui mais avec un j'ai assez

J: Vous pouvez choisir celui que vous préférez

I: Attendez, wha pour moi c'est le même, je mets les deux. La j'arrive pas à lire

J: Certified fair trade

I: Ca veut dire quoi ça?

J: Equitable

I: Oui, certifié équitable

J: Vous ne connaissiez pas?

I: Non

J: Celui-ci aussi c'est équitable (Max Havelaar)

I: Wai, moi je suis pour. Ca c'est quoi? (100% greed, 0% guild) je ne vois pas ce que ça veut dire, c'est en anglais, je ne vois pas ce que c'est. Cacao, je préfère le 73%

J: C'est parce que c'est 73%, si par exemple il y avait 73% en label comme le 70% vous préféreriez lequel?

I: Je préfère le cerclé

J: Vous préférez le cercle, le 73% mais en cercle

I: C'est petit le truc, mais oui je préfère celui-là, le Stévia je suis contre, pas que j'ai quelque chose contre mais je ne sais pas ce que c'est exactement, moi le sucre ne me dérange pas, même que je sois diabétique je gère. Certified Végan, il y en avait un autre de Végan, je préfère celui-ci. Lactose Free ça je suis d'accord, il est ou le gluten free?

J: Ils sont ici, vous préférez quelle forme

I: Ca m'est égale, l'alcool j'ai rien contre, belgium, je préfère celui-ci

J: Vous préférez Belgian chocolat à Hand made in belgium?

I: Oui, celui-la me va bien aussi, même si le chocolat a été produit ailleurs et pas en Belgique.

I: Ca (gerbe de blé) c'est encore gluten free, mais je préfère celui-la

J: Vous préférez celui ou c'est écrit Gluten Free

I: Oui, Ca c'est quoi ca? ha le bio, il y en a pas plusieurs de bio, celui avec un A dans un rond? Vous ne l'avez pas celui-la?

J: Vous préférez celui-la?

I: Oui, je le connais, celui-la je le connais moins

J: Vous pouvez les disposer ou vous voulez sur l'emballage. Ou vous voulez, autant que vous voulez.

I: On commence pas le gluten, le lactose, le drapeau belge au milieu, voila, ensuite heu, gluten free, lactose free, et soja free il n'y a pas?

J: Non, il n'y a pas. Par contre vous pouvez dire que vous aimeriez bien un soja free

I: Oui, et cacahouète free je veux bien aussi. Max Havellar c'est quoi encore

J: C'est pour dire que c'est équitable

I: Pour le chocolatier

J: Non pas que, vous ne connaissez pas ce label?

I: Non, mais Max Havellar j'ai déjà entendu, j'ai déjà vu, j'a déjà entendu parlé, j'ai déjà vu. Voila, ensuite

J: Le natural organic

I: Oui, celui-là c'est quoi encore?

J: Le halal

I: Je ne le connaissais pas, il va falloir que je le retienne, donc une étoile avec un cercle vert

J: Le fair trade

I: les plus important pour moi son là

J: Les plus importants pour vous sont en bas?

I: Oui, je commence par lire par la, c'est pour ça que je les ai mis la quoi, donc les autres heu sur la place qu'il reste hein. Celui la c'est quoi? Certifier végétal

J: Non, Véga,

I: Ca veut dire végétal comme végétalien. Celui-là j'ai rien contre le Stévia mais tant que je ne serais pas sur que ca n'a pas d'allergie ni d'intolérance ni rien et tout ben je ne prendrais pas. Voila

J: Je vais prendre une petite photo

I: Je vais bien les mettre alors

J: Pour le drapeau vous l'avez mis de travers exprès ou c'est parce qu'il n'y a pas assez de place?

I: Parce qu'il n'y a pas assez de place. Le drapeau belge c'est quand même le drapeau belge, encore que moi je suis italien hein mais enfin in faut respecter le pays qui vous accueil, alors respectons

J: Est-ce qu'il y a une information que vous aimeriez rajouter?

I: Je vous dit, le soja et les cacahouète

J: Et à part ça?

I: Non, je vous dit, c'est surtout les intolérances

J: Est-ce que vous aimeriez rajouter une image du produit?

I: Pas spécialement, c'est toujours les intolérances qui m'importe, le reste, biologique aussi ça m'importe, halal je ne sais pas si ils sont garantis sans gluten, le lait je suis sur, je lu un article dans la gazette, je suis sur que c'est sans lait, je suis pour.

J: Est-ce que vous voulez des labels en taille plus grande? Comme vous m'avez dit que vous aviez du mal à les lire.

I: Comme ça ils sont a la bonne taille.

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: non

J: Maintenant je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Fair traide ça veut dire quoi?

J: Equitable

I: Donc ça veut dire qu'on a paye un bon prix a celui qui a fabriqué le chocolat enfin celui qui a produit les noix de cacao.

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: C'est bien fait, les intolérances vous n'en avez pas tenu compte dans l'emballage ici

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Heu, c'est mis dessus normalement, bio organic, c'est quoi les degrés?

J: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord

I: Oui mais bon, c'est parce que 'est mis dessus que c'est vraiment biologique. D'accord, tout à fait d'accord c'est quand je serais sur que c'est comme il est marqué

J: Pour vous le label ne vous certifie pas qu'il est 100% biologique?

I: Non

J: Y a-t-il un autre label qui vous le certifierait?

I: Non, il y a aucun label qui va vous garantir que c'est sans gluten, c'est une fois que je l'aurais mangé si je n'ai pas mal au ventre que je saurais si il est sans gluten.

J: Et biologique?

I: Biologique c'est un truc théorique. En le goutant vous sauriez dire que c'est un truc biologique?

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Ba, il y a qu'en le goutant qu'on saurait le dire. Avec du sel, moi je mange sans sel.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Ben c'est marqué dessus, donc je suis d'accord que c'est un chocolat belge encore qu'il n'y a encore rien qui est sur non plus, moi j'ai pas confiance à 100% dans les labels

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: industriel? Si ça trouve il peut très bien être fait artisanalement, attendez, je ne vois rien qui le précise. Fair trade qu'est-ce que ça veut dire quoi?

J: Equitable

I: Donc qu'on a payé un bon prix au producteur

J: Voila

I: Donc sans alcool, l'alcool ne me dérange pas, c'est le seul truc pour lequel je ne suis pas intolérant . Avec les plus pure ingrédient, sucre de canne bio, crème fraiche bio.... chocolat noir, chocolat bio équitable (lecture des étiquettes), ici il dit qu'il est fait heu, je ne sais plus je n'arrive plus à le retrouver. Il dise qu'il est fait maison, que le caramel est maison, mais c'est pas pour ça qu'il est industriel hein.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Je n'ai aucune idée du prix, le prix n'est pas mis dessus

J: Et en voyant l'emballage?

I: Les découpes sont belles, j'aime bien, mais il y a de l'alcool dedans la qu'il dégouline?

J: Non, c'est du caramel, c'est marqué carré caramel

I: Ha, le caramel dégoulinant j'aime pas, je suis difficile hein moi, j'aime bien les trucs qui sont onctueux et bien dure dans la bouche

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Je n'ai aucune idée, je me doute qu'il ne doit pas être si bon marché que ça

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: Je vous dit moi il ne sera de qualité qu'une fois qu'il a toute les intolérances qui sont évitées, à ce moment la je dirais qu'il est de qualité

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Je ne vois pas le, celui la qu'est-ce qu'il voulait dire encore? La feuille verte, ce n'est pas celle la hein?

J: Non, ca c'est bio

I: Non, rien du tout

J: Est-ce que vous trouvez que les labels sont assez grands sur l'emballage?

I: Ils sont assez grand mais il n'y en a pas beaucoup, il y en a moins que ce que j'aurais voulu

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Qu'est-ce que c'est que ça, il mettent ingrédient en français et puis tout est en anglais. L'emballage est mal fait pour moi

J: Par rapport aux ingrédients?

I: Ben non hein, tout devrait être écrit en français et c'est écrit en anglais, le premier mot est écrit en français et le reste en anglais.

J: C'est parce que ceux en français sont de l'autre côté

I: Ha bon, ha et ben ca a été mal, je sais pas qui c'est qui a fait ça, c'est vous qui avez fait l'emballage?

J: Non

I: Crème fraiche moi toute façon c'est un chocolat que je ne pourrais pas le manger hein, poudre de lait entier, sel de mer, sirop d'agave, émulsifiant, lécithine de soja, moi c'est tout des trucs que je suis intolérant bon. Allergène, fruits à coque, soja et dérivés, lait et produits à base de lait, produit issus de l'agriculture biologique. Wai mais vous avez beau mettre produits issus de l'agriculture biologique quand vous voyez tous les intolérants qui sont dedans moi ça m'est égal qui soit issus de l'agriculture biologique. Ce qui m'intéresse c'est les intolérances

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: ben heu à première vue je n'ai pas vu ,je ne vois pas, il n'y a qu'au gout que je saurais le dire, comme ça ce n'est pas mis dessus.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Il me semble que j'ai lu quelque chose mais je n'arrive pas à m'en souvenir. (lecture des ingrédients) sucre de canne, ba oui du sucre de canne s'est d'origine naturelle, donc d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Heu, j'en ai aucune idée, fair traide ça veut dire quoi encore?

J: Equitable

I: Et il n'y a pas un logo pour l'artisanal? Ici le gluten free, vous l'avez déjà fait goûté, moi je suis descendu trop bas pour le goûter pour vous dire quoi mais gluten free.

J: Je ne sais pas

I: Parce que gluten free il n'a pas du passé sur un tapis avec de la farine, si il est passé dessus de toute façon les intolérants ils vont, vous avez déjà fait goûté à des intolérant au gluten? Je suis descendu trop bas pour essayer donc heu

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Ben il est marqué qu'il y a du lait dessus, de la poudre de lait et du lait

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Végan?

I: Heu, végan,

J: Végan, végétalien

I: Il est mis bio organic donc je suppose qu'il l'est

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: J'en ai aucune idée, il n'y a que le producteur qui peut le dire, moi si vous ne mettez pas le prix j'en ai aucune idée

J: Mais quand vous voyez...?

I: Il ne doit pas être si bon marché que ça

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: Il est mis qu'il est free gluten, mais je vous dit il n'y a qu'en le goûtant que je le saurais

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: Ben il y a du lait donc il y a du lactose dedans

J: Dans quelles mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?

I: Il est mis qu'il est sans alcool
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat est onctueux?
I: Il n'y a quand le goutant que je saurais le dire, j'en ai aucune idée
J: Même en voyant la photo vous ne pouvez pas..?
I: Ha il a l'air bon à la photo mais moi j'aime pas quand il dégouline
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?
I: Il n'y a quand le goutant que je saurais le dire, aucune idée, il n'a pas l'air trop épais, il a l'air facile à manger
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?
I: Fort, faudrait le goûter, moi j'en ai aucune idée
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?
I: Local, donc vous voulez dire fabriqué à Charleroi, il n'y a rien qui est mis donc j'en ai aucune idée non plus.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?
I: Il y a le logo équitable dessus
J: Vous faites confiance en ce logo?
I: Bha oui, celui-là de toute façon même si, à la limite je vais dire il ne l'on pas payé il n'aurait même rien donné au producteur toute façon chocolat est la, ça vous êtes égale, bien que j'aime autant qu'il soit équitable, moi pour moi pour ma santé ça ne me change rien.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?
I: Doux, aucune idée il faut le goûter, vous posez toutes des questions ou il faut le goûter, bien que je ne peux pas le goûter il y a du lait dedans.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?
I: Ha, beaucoup de pourcentage de cacao dedans, 73% de cacao, mais il n'est pas noir vu qu'il y a du lait dedans
J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.
J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques
I: D'accord
J: Les produits biologiques sont fascinants
I: Fascinant, ha non, moi je ne trouve pas ça fascinant du tout, non. Ils seraient fascinant si ils avaient tous le logo gluten free, lactose free, soja free et cacahouète free, quand je prend quelque chose je passe mon temps à lire
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques
I: Pour vous c'est quoi un produit biologique? Pour moi c'est un produit qui respecte les intolérances, les OGM c'est ça qui fait les intolérances en grande partie
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques
I: D'accord
J: Je suis fou des produits biologique
I: Non, je ne suis pas fou, pas spécialement
J: J'aime les produits biologiques
I: Oui si ils étaient biologique je préfère qu'ils soient biologique
J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.
I: Ben pas trop, parce que les gens ça ne les intéresse pas.
J: J'ai un grand intérêt dans les produits équitables
I: Oui, je suis pour que les produits soient équitable
J: Les produits équitables sont fascinants
I: Je ne vois pas pourquoi ils seraient plus fascinant que les autres, non pas d'accord
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables

I: Non je n'ai pas un besoin compulsif, pas spécialement
J: Je suis fou des produits équitables
I: Non
J: J'aime les produits équitables
I: J'aime les produits équitables wai
J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables
I: Non pas spécialement
J: J'ai un grand intérêt dans les chocolats
I: Pas spécialement non plus
J: Les chocolats sont fascinants
I: Ils étaient fascinant maintenant c'est fini
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaitre plus à propos des chocolats
I: Non, pas spécialement
J: Je suis fou des chocolats
I: Pas spécialement
J: J'aime les chocolats
I: Oui, j'aimais bien les chocolats, maintenant je suis obliger qu'aimer un petit peu
J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.
I: Non
J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire.
Sexe: Homme
Tranche d'âge: 55 ans
Profession: Electronicien

Interview 5

Bonjour, Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons, pour mon mémoire je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui

J: Quel type de chocolat est-ce qu'elle consomme?

I: Principalement du noir, du noir ou alors du fourré

J: Ou est-ce que vous achetez votre chocolat? Dans quels magasins?

I: hum, dans n'importe quelle grande surface, mais aussi chez Biocap quand j'achète des pralines heu, de qualité, là elles sont bonnes

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: Ici le dernier paquet c'est Côte d'or et là c'était pour mes enfants j'ai acheté des truffes Belvas.

J: Lorsque vous achetez du chocolat qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: Qu'il soit noir

J: Pourquoi?

I: Parce que je suis allergique au lait

J: Comment obtenez-vous ces informations, qu'il n'y a pas de lait?

I: Déjà quand c'est du chocolat noir on est déjà sûr qu'il n'y a pas de lait

J: Donc quand c'est noté chocolat noir vous ne regardez pas plus loin?

I: Non

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accorder et vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat . L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Bwa, c'est quand même moyennement important

J: Pourquoi ?

I: Ba, des chocolats cher, heu, on n'en achète pas tous les jours, heu, on en achète que pour faire des cadeaux

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Aucune idée

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: N'on plus, je ne sais pas

J: Pour vous quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ha, ben c'est important

J: Pourquoi la qualité est importante pour vous?

I: ba, la qualité c'est, heu, le goût, et quand on mange un morceau de chocolat c'est une gourmandise, pour un bon goût

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: Un chocolat qui a un bon goût

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ba, pff. Ca dépend ce que je veux faire avec le chocolat aussi, si c'est pour faire une crème et que je le fais fondre la marque n'a pas beaucoup d'importance, si c'est pour le manger comme ça c'est plus important

J: Quelles marques choisissez-vous lorsque vous achetez du chocolat?

I: On m'a déjà posé cette même question

J: Est-ce qu'il y a d'autres marques que vous n'avez pas citées précédemment?

I: Il y a bien sûr Côte d'or, Belvas comme j'ai dit, mais ça peut être du chocolat de la marque du magasin pour le faire fondre

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est quoi ça

J: Si le packaging fait 200gr, 1kg. Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ça veut dire quelle taille j'aime bien comme paquet?

J: Si lorsque vous achetez du chocolat vous prêtez attention à la taille ou si ce n'est pas un critère sur lequel vous prêtez attention, si c'est important ou pas dans les critères de choix

I: ben heu, oui quand même mais ils ont tous à peu près les mêmes proportions, quand c'est des plaques de chocolat c'est 400gr, c'est deux fois 20gr.

J: Pour vous quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je n'aime pas qu'il soit trop, avec trop de pourcentage de cacao sinon il est trop amer, sinon je ne regarde pas la composition, la quantité de cacao.

J: Vous donneriez quelle importance?

I: C'est moyennement important parce que je regarde quand même qu'il ne dépasse pas un certain pourcentage sinon il est trop amer pour moi.

J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ça n'a pas d'importance

J: Et pourquoi?

I: Je n'ai pas pris l'habitude de regarder l'origine du cacao pour acheter du chocolat

J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?

I: Justement je n'aime autant pas trop amer, heu, j'aime bien le chocolat fondant, qui est bon dans la bouche.

J: Que signifie pour vous un chocolat amer?

I: Alors, amer c'est quand il ressemble au goût du cacao pur, pas le Nesquik, le cacao pur, et alors c'est râpeux sur la langue c'est (bruit avec la bouche)

J: Et un chocolat non amer signifie quoi pour vous?

I: Non amer

J: Pour vous quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Il faut qu'il fonde quand même dans la bouche hein, à température de la bouche, que ça ne reste pas en gros morceaux.

J: Et le niveau d'importance alors pour vous?

I: C'est moyennement important

J: Préférez-vous un chocolat onctueux ou non onctueux?

I: Onctueux

J: Pour vous quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est important

J: Que signifie pour vous un chocolat croquant?

I: Quand on mord dedans ça fait croque

J: Pourquoi c'est important pour vous?

I: Et bien c'est comme un gage de fraîcheur et de heu, oui c'est ça, un vieux chocolat à mon avis ne croque pas de la même façon.

J: Pour vous, quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit fort lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pardon

J: Pour vous, quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit fort lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca veut dire quoi qu'il soit fort?
J: Fort en chocolat, qu'il soit fort
I: C'est moyennement important
J: Que signifie pour vous un chocolat fort?
I: (Tête bizzare, qui montre que la personne n'a pas d'idée)
J: Aucune idée?
I: Non
J: Pas de soucis
J: Pour vous quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?
I: C'est important
J: Pourquoi?
I: Ben justement pour que il, il garde un goût agréable en bouche
J: Que signifie pour vous un chocolat doux?
I: Qui n'est pas amer
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ben, c'est important parce que je ne mange que du chocolat noir
J: Qu'est-ce qu'un chocolat noir pour vous?
I: Un chocolat sans lait et qui n'est pas amer
J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?
I: Je ne sais pas trop, sauf que je sais que le 70% c'est amer, donc ça doit être en dessous de 70% pour que ce soit agréable, même en dessous de 60 à mon avis.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit au lait lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ben il y a du bon chocolat au lait mais heu,...., de temps en temps je goûte même si je ne peux pas trop,...., donc ça n'a pas vraiment de sens pour moi vu que je ne mange pas vraiment de chocolat au lait
J: Pour vous quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat au lait?
I: Je suppose que c'est moins que le chocolat noir, peut être 40%
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit blanc lors de l'achat d'un chocolat?
I: Je n'ai pas bien compris
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit blanc lors de l'achat d'un chocolat?
I: Donc d'un chocolat blanc, l'achat d'un chocolat blanc?
J: Oui
I: C'est important qu'il soit blanc si j'achète du chocolat blanc.
J: Mais pour vous lorsque vous achetez un chocolat, vous achetez un chocolat blanc?
I: Non, rarement, non en fait j'achète jamais de chocolat blanc.
J: Donc vous ne connaissez pas non plus le pourcentage de cacao?
I: A mon avis il n'y en a pas
J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?
I: La quantité de quoi?
J: La quantité de chocolat par emballage
I: Ca veut dire le nombre de bâtons?
J: Oui
I: Ben un bâton c'est mieux
J: Donc des bâtons emballés séparément?
I: Oui
J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ha, il est quand même réputé, donc wai, c'est quand même important, important
J: Que signifie pour vous une production belge?

I: Ben, ça signifie, il a quand même une réputation hein le chocolat belge, c'est ça, gage de qualité

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est moyennement important

J: Pourquoi?

I: Parce que le chocolat bio est quand même très cher

J: Que signifie pour vous un chocolat bio?

I: Un chocolat dont tous les ingrédients proviennent de, du bio, aussi bien le cacao que le sucre ou la matière grasse ou je ne sais quoi qu'il y a dedans

J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?

I: C'est écrit sur l'emballage

J: Ecrit en lettre?

I: Oui, bio, oui

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?

I: harf, moyennement important puisque je n'y fait pas attention trop

J: Pour vous, que signifie un chocolat équitable?

I: Que les producteurs ont suffisamment d'argent par rapport à ce, au travail qu'ils ont fournit pour le cacao.

J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?

I: C'est écrit dessus.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: rho, ça n'a pas d'importance

J: Pourquoi?

I: Je ne fais pas attention au gluten

J: Est-ce qu'une personne de votre ménage ou de votre famille a un régime sans gluten?

I: Non

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose lors de l'achat d'un chocolat?

I: Bha, c'est important puisque je ne supporte pas, donc c'est important, mais si il y en a ... donc c'est pas super important, important

J: Avez vous une personne autre que vous qui a aussi des intolérances au lactose?

I: Oui

J: Comment savez-vous que le chocolat est sans lactose?

I: Je dois lire la composition

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool lors de l'achat d'un chocolat?

I: Bha, oui, c'est important

J: Pourquoi?

I: Parceque heu, comme ça on ne doit pas faire attention, tout le monde peut en manger même les enfants

J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool?

I: En regardant la composition

J: Y a t'il un logo ou un label qui vous permet de déduire que le chocolat est sans alcool?

I: Non

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pas d'importance

J: Pour vous que signifie un chocolat halal?

I: C'est une méthode de fabrication spéciale, c'est tout ce que je sais

J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?

I: Pff, si je n'avais pas le choix oui, mais si j'ai le choix non

J: Pourquoi?

I: Ben parce que nos produits de chez nous heu sont très bon sans spécialement avoir, sans être halal.

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Pas d'importance

J: Avez-vous une personne de votre ménage qui a un régime végétarien, végétalien?

I: Non

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben il y a toujours du sucre dedans, c'est, répétez la question.

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté lors de l'achat d'un chocolat?

I: Sans, je dirais que c'est important que je le sache parce que si il n'y a pas de sucre ça doit pas être aussi bon que si il y a du sucre dedans

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?

I: Heu, heu, moyennement important

J: Pourquoi?

I: Ben, c'est pas l'ingrédient principal dans le chocolat, ce n'est qu'une petite partie donc si il est bio c'est bien mais

J: Donc pour vous du sucre naturelle c'est du sucre bio?

I: Oui

J: C'est bien ça que vous vouliez dire?

I: Oui

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je pense que c'est toujours industriel donc pas d'importance

J: Pour vous, que signifie une production industrielle?

I: Ben que c'est fait dans une entreprise, mais c'est rarement fait ailleurs que dans une entreprise, peu de gens font leur chocolat eux même, je ne sais pas si ça arrive que les gens fassent leur chocolat, faire son choco oui, à base de cacao mais faire son chocolat...

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit Végan lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je ne sais pas ce que ça veut dire

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est important de le savoir, si il y en a ou pas

J: Pourquoi?

I: Ben parce que si je veux faire une crème au chocolat avec des noisettes ç va pas le faire

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?

I: Important de le savoir pour la même raison

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel lors de l'achat d'un chocolat?

I: Toujours la même réponse, c'est important de le savoir pour l'usage qu'on veut en faire, donc c'est quand même important qu'on sache ce qu'on achète

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: C'est important

J: Pourquoi?

I: Ben c'est pratique, mais les plaques aussi, un bâton c'est pratique pour emporter, même dans son sac

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de praline?

I: C'est important, c'est gaie d'offrir des pralines

J: Donc c'est plus pour offrir?

I: Oui

J: Vous n'achetez jamais de chocolat sous forme de praline pour vous?

I: Non

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffe?

I: Même chose, quoi que ça parfois j'en achète, oui

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants lors de l'achat d'un chocolat parmi ceux que j'ai cités précédemment?

I: Genre chocolat noir?

J: Oui

I: ...

J: Lorsque vous vous trouvez devant un rayon de chocolat à quoi faites-vous attention pour acheter votre chocolat?

I: Je regarde la date de péremption, heu, je regarde le prix, je compare, il y en a 5, ça fait 3, la composition

J: La composition pour connaître quoi?

I: Bha si c'est autre chose que du chocolat noir que j'achète j'aime bien savoir ce qu'il y a dedans

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat à part la date de péremption comme vous m'avez dit?

I: Le prix

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Oui

J: Pouvez-vous me donner un exemple?

I: ...

J: Vous souvenez-vous de ce qui vous a attiré dans cet emballage?

I: ...

J: Non?

J: Quel goût de chocolat achetez-vous habituellement?

I: Noir

J: Noir, mais avec d'autres goûts?

I: Non

J: Juste noir nature?

I: Oui

J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple pour manger directement, pour la cuisine? Vous m'avez déjà dit que vous choisissiez des marques distributeurs pour la cuisine, est-ce que vous prenez par exemple des compositions différentes pour la cuisine et pour manger, un pourcentage de cacao différent?

I: Non

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. À partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisi cet emballage?

I: Il a une belle forme, il est bien stable, on dirait un emballage cadeau

J: Vous pouvez recréer l'emballage qui corresponde au mieux au chocolat que vous recherchez. Vous pouvez prendre le temps que vous voulez.

I: C'est quoi ça?

J: Vous ne connaissez pas le label 100% greed, 0% guild. Vous mettez le label Max Havelaar, pourquoi avez vous choisi ce label?

I: Bha, pare que c'est quand même un gage de culture équitable

J: Vous avez choisi l'information sans lactose, vous préférez cette information écrite ou avec le logo?

I: Oui

J: Vous préférez le voir écrit?

I: Oui

J: Maintenant vous avez choisit le Belgian Chocolate, pourquoi vous avez choisi celui-la?

I: Parce que la Belgique c'est quand même le pays du chocolat hein. Ca ça n'a pas d'importance pour moi.

J: Donc les pays d'origine du cacao n'ont pas d'importance pour vous.

I: Ca a la limite oui, si en plus il est bio c'est bien.

J: Vous êtes sur que vous ne voulez plus le modifier?

I: Oui

J: Je vais prendre une photo. Maintenant on va discuter un peu de ceux que vous n'avez pas choisis. Pourquoi n'avez vous pas choisi ceux avec le pourcentage de cacao?

I: Ceux la ne m'intéressent pas, c'est trop de cacao, 70%, 73

J: Donc si il y avait un logo avec un autre pourcentage vous l'auriez mis?

I: Oui

J: Quelle pourcentage vous aurait intéressé?

I: Il faut que je regarde sur les paquets qui existent voir un peu, comme ça par coeur je ne sais pas, à mon avis c'est à peu près 50.

J: Le Logo Gluten Free est-ce que vous le connaissez?

I: Je vois que c'est gluten free

J: L'avez vous déjà vu sur des emballages?

I: Oui, à mon avis oui, oui oui, ce n'est pas ce qui compte le plus pour moi

J: Est-ce que vous avez déjà vu ce logo Végan?

I: Non

J: Est-ce que vous savez ce que c'est?

I: Non

J: C'est végétarien en anglais. Est-ce que vous connaissez le logo Stévia?

I: Oui, je sais ce que c'est, je n'ai pas envie d'acheter des produits avec Stévia dedans

J: Celui-ci avec la gerbe de blé?

I: C'est sans gluten ça peut être, mais c'est pas frappant, je préférerais écrit qu'en logo

J: Ici c'est écrit et vous ne l'avez pas choisit

I: Je préférerais gluten free écrit en rond

J: Comme ici

I: Oui, je reconnais

J: Le drapeau belge...

I: Oui, même chose je préfère quand c'est écrit et en français en plus. Ca made in belgium

J: Vous auriez préféré chocolat belge.

I: A wai

J:Le Végan vous en déduisez ce que c'est, le label Natural organic?

I: Je ne sais pas ce que c'est

J: Celui-ci?

I: Je ne sais pas, c'est tout petit, halal, ha c'est le machin halal

J:Est-ce que vous le connaissiez déjà?

I: pas spécialement, non, je n'ai jamais fait attention à ça, je ne vais pas dans des magasins ou on vend de l'halal je pense.

J: Est-ce que vous connaissez celui-ci?

I: Non, certifié équitable. Ha, c'est pas mal celui-là, on aurait pu l'ajouter

J: Est-ce que vous l'avez déjà vu sur des emballages?

I: Non

J: Est-ce que vous connaissez celui-là? (gluten free certified)

I: Ha, c'est la même chose que le gluten free

J: Vous préférez l'écrit aussi?

I: Oui

J: Et pour l'alcool?

I: Oui, ça aurait pu être bien de l'ajouter, mais, si j'avais du en ajouter j'aurais peut être mis celui-là ou celui-là. Ces deux là que j'aurais pu mettre en plus.

J: Vous auriez pu rajouter alcool free et le frair traide

I: Oui, maintenant que j'ai vu ce que c'était mais pour ça il faut avoir de bons yeux hein.

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?

I: Pralines, truffes, équitable, bio, petite entreprise

J: Si Belvas était un objet ce serait ? par exemple si Décathlon était un objet pour moi ce serait des skis.

I: Une boîte de praline

J: Si Belvas était un produit ce serait ?

I: Ben praline

J: Si Belvas était un pays ce serait ?

I: La Belgique

J: Si Belvas était un animal ce serait ?

I: Je ne vois pas le rapport entre un chocolat et un animal

J: Si Belvas était une couleur ce serait ?

I: C'est du chocolat, brun ce serait bien

J: Maintenant je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Pralines

J: Tous les mots, vous pouvez me dire plusieurs mots

I: Ben, je peux dire que c'est bien présenté aussi? C'est bien présenté, on n'a pas besoin de faire un emballage cadeau quand on offre des pralines Belvas. Ca se présente bien comme ça.

J: Vous n'avez pas d'autres mots qui vous viennent à l'esprit?

I: C'est luxueux

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Bha tout a fait d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Je peux regarder, hum, heu, je suis d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Tout à fait d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Heu, baf, moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: A oui d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?
I: Pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?
I: Je n'en sais rien, pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?
I: Pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?
I: Moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?
I: Ben je sais qu'il ne l'est pas, qu'est-ce que je dois répondre?

J: Vous n'êtes pas d'accord avec ma phrase alors?
I: Pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Végan?
I: Pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?
I: Non, pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?
I: C'est écrit dessus, d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?
I: D'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat est onctueux?
I: Oui, d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?
I: Non, pas d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?
I: D'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?
I: Wai, d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?
I: D'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?
I: D'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?
I: Wai, d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?
I: Moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?
I: A wai, ça d'accord

J: Dans quel(s) magasin(s) achetez-vous votre chocolat?
I: Ben celui-ci(Belvas) chez Biocap. Au Carrefour

J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.
I: Le 1 c'est quoi?
J: C'est tout à fait d'accord
I: 3
J: Les produits biologiques sont fascinants
I: 4
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.

I: 5
J: Je suis fou des produits biologique
I: Non, 5
J: J'aime les produits biologiques
I: Bha oui, 3
J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.
I: Oui, 3
J: J'ai un grand intérêt dans les produits équitables.
I: J'ai un intérêt mais je n'en achète pas, 4
J: Les produits équitables sont fascinants
I: Pf, 4
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaitre plus à propos des produits équitables
I: 5
J: Je suis fou des produits équitables
I: 5
J: J'aime les produits équitables
I: 4
J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables
I: 3
J: J'ai un grand intérêt dans les chocolats.
I: 3
J: Les chocolats sont fascinants
I: pf 4
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaitre plus à propos des chocolats.
I: 5
J: Je suis fou des chocolats
I: 5
J: J'aime les chocolats
I: 4
J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.
I: 5
J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies ? Vous m'aviez dit au lactose.
I:Oui
J: A d'autres substances?
I: Moi oui, aux oeufs
J: Et une autre personne de votre foyer?
I: Non
J: Etes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?
I: Oui
J: A quoi faites vous attention lors de l'achat de produits alimentaires?
I: Je n'achète pas de viande
J: Juste concernant la viande?
I: Oui
Sexe: Féminin
Tranche d'âge: 50-65
Profession: Fonctionnaire

Interview 6

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons, pour mon mémoire je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Heu, du chocolat pour faire de la pâtisserie en général

J: Où est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: Ici.

J: Au Biocap?

I: Oui.

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: Bonneterre, le chocolat pour pâtisserie.

J: Lorsque vous achetez du chocolat qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: Heu, ben qu'il soit noir, voilà, qu'il ne soit pas au lait.

J: Pourquoi?

I: Pour la pâtisserie c'est mieux.

J: Comment obtenez-vous ces informations?

I: Sur l'étiquette.

J: Est-ce que vous trouvez facilement cette information?

I: Oui.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, ben c'est assez important.

J: Pourquoi ?

I: Pourquoi heu, parce qu'on doit faire attention, on doit faire attention à la fin du mois donc si on commence, heu, à acheter sans regarder les prix, ben voilà, donc le prix est important, oui.

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Minimum, aucune idée.

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: 4€ la tablette.

J: 4€ la tablette de combien de grammes?

I: 150.

J: Pour vous quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, ben c'est assez important.

J: Pourquoi ?

I: Parce qu'on le sent au goût directement, donc si il y a des choses rajoutées, on le sent directement.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: Heu, ben justement, qui n'a pas été trop modifié donc qui a pas trop de rajout non plus, d'exhausteur de goût etc., voilà.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ca n'a pas d'importance.
J: Pourquoi ?
I: Parce que ça peut être Bonneterre ou une autre marque c'est parce que je suis habituée à Bonneterre qui est bio, sinon ça peut être n'importe quelle marque, pour moi la marque n'est pas importante, c'est plutôt les ingrédients en fait.
J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?
I: La taille, ça n'a pas d'importance, ça dépend de ce que j'ai besoin tout simplement.
J: Généralement vous achetez quelle taille?
I: 250gr
J: Pour vous quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: L'importance, c'est assez important.
J: Pourquoi ?
I: Ca définira son goût.
J: Quelle est le pourcentage de cacao est-ce que vous choisissez?
I: Heu, 85%.
J: Par rapport au goût?
I: Par rapport au goût, oui.
J: Pas plus ou pas moins? C'est toujours 85% ?
I: C'est toujours plus ou moins 85, maintenant ça peut être moins si c'est pour mes enfants consommer mais plus non, sinon c'est trop amer.
J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: Heu, c'est pas important.
J: Pourquoi?
I: Ben parce que c'est pas important.
J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?
I: L'amertume est important.
J: Que signifie pour vous un chocolat amer?
I: Ben que le goût soit trop fort.
J: Pourquoi l'amertume est-ce important pour vous?
I: Parce que je n'aime pas.
J: Pour vous, quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ben c'est assez important.
J: Pour vous, que signifie un chocolat onctueux?
I: Heu, qui fond dans la bouche, qui est agréable.
J: Vous préférez un chocolat onctueux ou un non onctueux?
I: Un onctueux.
J: Pour vous, quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?
I: Non, ça n'a pas d'importance.
J: Que signifie pour vous un chocolat croquant?
I: Ben, qui soit dur et qui croque.
J: Vous préférez un chocolat croquant ou non croquant?
I: Non, les deux, j'aime bien les deux.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort lors de l'achat d'un chocolat?
I: Non, justement je n'aime pas ce qui est trop fort.
J: Que signifie pour vous un chocolat fort?
I: Ben justement qui est, qui a de l'amertume.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?
I: Heu, ben c'est plus agréable en bouche, donc c'est important, mwais.
J: Pour vous, un chocolat doux signifie qu'il est agréable en bouche?

I: Ah oui.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ben noir veut dire, c'est important parce que noir veut dire qu'il n'y a pas tous ces rajouts, heu, donc oui, c'est mieux.
J: Pour vous quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?
I: Heu, 90, au moins 90%.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit au lait lors de l'achat d'un chocolat?
I: Mais j'achète jamais de chocolat au lait.
J: Jamais?
N: Non.
J: Pour vous quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat au lait?
I: Un chocolat au lait, aucune idée, non.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit blanc lors de l'achat d'un chocolat?
I: J'achète jamais de chocolat blanc, c'est trop gras.

J: Pour vous quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat blanc?
I: Aucune idée.
J: Pour vous quelle est l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?
I: La quantité de chocolat par emballage, comment ça?
J: Si c'est des emballages individuels...
I: Ah individuelle..., aucune idée, je n'achète jamais de chocolat à part pour la pâtisserie.
J: Le niveau d'importance...
I: Ce n'est pas du tout important.
J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?
I: Heu, ben oui, c'est mieux, voilà c'est mieux que..., pour faire aller les industries belges, mais...
J: Que signifie pour vous une production belge?
I: Heu, ben que le cacao... évidemment, je sais qu'il vient de l'étranger, pas de la Belgique, mais que, qu'il soit confectionné ici en Belgique et emballé en Belgique.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ben, c'est important.
J: Que signifie pour vous un chocolat bio?
I: Heu, ben justement, qu'il a donc, que tout a été respecté, que toutes les conditions ont été, 'fin, respectées, heu, ho la la, hum, 'fin voilà, on sait d'où il vient, on a toute la traçabilité en fait, donc, voilà, pour moi c'est important, et puis aussi qu'il n'ait pas tous ces..., tous ces produits toxiques, que dans les autres chocolats qui sont pas bio quoi...
J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?
I: Il y a le label dessus.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ben malheureusement, je ne fais pas attention à ça, donc heu, je préfère faire attention au prix que, voilà, qu'il soit équitable
J: Pour vous, que signifie un chocolat équitable?
I: C'est aussi que le producteur, heu, puisse, heu, avoir, heu, un prix raisonnable, heu, en tout cas à l'achat de son cacao, voilà.
J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?
I: C'est indiqué sur le paquet.
J: Sous quelle forme c'est indiqué?
I: Ben heu, c'est heu, il y a le logo souvent à côté du label bio.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?
I: Non, ce n'est pas important.
J: Est-ce que vous avez une personne de votre ménage qui est allergique au gluten?
I: Non.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?
I: Ben non, ça n'a pas d'importance, on n'a pas de problème à ce niveau-là.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?
I: Ben ça, c'est important parce que j'ai deux petits enfants.
J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool?
I: C'est indiqué dans les ingrédients.
J: Y a-t-il un logo ou un label qui vous permet de déduire que le chocolat est sans alcool?
I: Heu non, je ne pense pas.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?
I: Heu, ho, ça n'a absolument pas d'importance.
J: Pour vous que signifie un chocolat halal?
I: Qu'il y ait eu tout ce, ces prières heu, avec un... je ne sais même pas comment on appelle ceux qui font la prière...
J: Un imam?
I: Oui, c'est ça.
J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?
I: Pff, oui, mais je trouve ça tellement, 'fin, excusez-moi, tellement débile que c'est encore un truc de marketing quoi, pour moi ce n'est que du marketing en fait.
J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?
I: Pour moi, c'est important parce qu'on ne rajoute quand même pas, on ne doit pas rajouter quelque chose dans le chocolat au départ ; végétalien je ne dis pas, parce qu'il y a du chocolat au lait, mais végétarien il n'y a sûrement pas de viande, donc voilà.
J: Avez-vous une personne de votre ménage qui a un régime végétarien, végétalien?
I: On est tous les 4 végétariens.
J: Comment savez-vous que le chocolat est végétarien ou végétalien?
I: Végétalien, c'est mis sur le paquet et végétarien, ben point de vue des ingrédients aussi.
J: Connaissez-vous un synonyme du mot végétalien?
I: Un synonyme de végétalien, non.
J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?
I: Heuuuuu, oui c'est important, maintenant, moi j'en achète avec du sucre ajouté.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?
I: Oui c'est important.
J: Pourquoi?
I: Parce que quand il est raffiné c'est mauvais pour la santé.
J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?
I: Non, c'est pas du tout important, au contraire.
J: Donc vous aimez moins un chocolat industriel?
I: Non, j'aime bien, mais je sais qu'un chocolat artisanal est meilleur que l'industriel.
J: Meilleur?
I: Au goût.
J: Pour vous, que signifie une production industrielle?
I: Par exemple comme Bonneterre c'est industriel, heu, c'est par grosse quantité et heu, et dans une usine, fabriqué dans une usine, pour moi, c'est de l'industriel.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit végan?
I: Heu, non, c'est, 'fin, 'fin, pour moi c'est normal qu'un chocolat soit végan en fait.

J: Vous savez ce que veut dire végétarien?

I: Oui, végétarien.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?

I: Heu, non c'est pas important.

J: Pourquoi?

I: Ben parce que ce n'est pas nécessaire, heu, 'fin c'est bon hein, mais heu voilà, c'est pas primordial d'avoir un chocolat avec des noisettes.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?

I: Non plus, c'est bon mais c'est pas, heu...

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?

I: Non plus, c'est bon mais voilà, c'est pas indispensable.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: Non, non plus.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: Non, ce n'est pas important.

J: Pourquoi?

I: Ben, c'est, 'fin, c'est même dommage en fait que..., qu'y ait trop d'emballage, c'est ridicule, ça sert absolument à rien.

J: Donc quand vous achetez vous préférez acheter une tablette que dans des emballages séparés?

I: Oui, tout à fait.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?

I: Heu, ben ça, c'est agréable pour pouvoir offrir, oui, ça, 'fin, ça peut être important dans certains cas, donc si c'est pour offrir ou pour présenter heu, si on reçoit, 'fin pour des choses comme ça, mais pour la consommation personnelle, on n'achète pas de pralines.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?

I: Non, c'est pas important.

J: Pourquoi?

I: Ben parce qu'on ne mange pas que ça, c'est bon mais heu voilà.

J: Vous en achetez pour votre consommation personnelle?

I: Non.

J: C'est comme pour les pralines?

I: Oui, voilà, c'est pour offrir ou quand on reçoit pour mettre sur la table avec une tasse de thé et une tasse de café, sinon heu...

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?

I: Heu, ben donc, qu'il soit bio, heu, qu'y ait le moins d'ingrédients rajoutés dedans, heu, que le sucre soit aussi bio, enfin d'origine naturelle, donc sucre de canne non raffiné, heu, qui soit végétarien, au moins il n'y a pas de viande dedans, on est sûr, 4, je ne sais pas qu'est-ce qu'il y avait d'autre, et oui, heu, qu'il ne soit pas halal, enfin ça, heu, franchement, je trouve ça vraiment absurde.

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Non.

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Oui, ici, mais je ne sais plus la marque, c'était un chocolat fourré framboises.

J: Quel type de chocolat achetez-vous habituellement?

J: Vous vous souvenez de ce qu'il vous a attiré dans l'emballage?

I: Oui, le packaging et alors la photo du chocolat avec le fourrage de framboises à l'intérieur, j'adore les framboises, donc...

J: C'est plus la photo...?

I: Oui, et aussi le fruit, c'est hors du commun.

J: Différent de ce qu'il y avait en rayon?

I: Oui

J: Quelle type de chocolat achetez-vous habituellement?

I: Le chocolat noir de chez Bonneterre, mais on ne le consomme pas.

J: Pas que le chocolat que vous consommez mais tous les chocolats que vous achetez.

I: Ben oui, c'est des tablettes, pour faire la pâtisserie moi-même.

J: Que de la marque Bonneterre?

I: En général, c'est cette marque que je prends parce que c'est la moins chère, c'est pour son prix, c'est parce que c'est la moins chère en fait.

J: Quelle pourcentage de cacao achetez vous?

I: Du 80 je pense.

J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple, pour manger directement, pour la cuisine?

I: Oui.

J: Utilisez-vous des marques différentes?

I: Heu, oui, oui.

J: Par exemple?

I: Ben donc voilà, 'fin, le chocolat Bonneterre pour la pâtisserie, ça ,c'est sûr, maintenant, si c'est pour consommer, acheter une fois du chocolat comme ça, ça peut être n'importe quelle marque, 'fin n'importe quelle marque d'ici.

J: Chez Biocap?

I: Oui.

J: Est-ce que c'est des compositions différentes, par exemple vous m'avez dit que vous preniez du 90% pour la pâtisserie?

I: Non je vais peut être prendre un peu moins, jusqu'à 65% comme ça les enfants peuvent manger un morceau sans être écœurés.

J: Est-ce que vous prenez des goûts différents quand vous le mangez?

I: Oui.

J: Donc pas que noir?

I: Pas que noir.

J: Avec quels goûts par exemple?

I: Par exemple des noisettes ou, 'fin, praliné.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez.

I: Au point de vue de l'emballage?

J: Vous pouvez d'abord choisir l'emballage après vous pouvez mettre...

I: Des logos, quoi...

J: Oui, vous pouvez choisir l'emballage que vous voulez.

I: Moi, j'aime bien celui-là.

J: Pourquoi avez-vous choisi cet emballage?

I: Parce qu'il est plus design que l'autre, voilà.

J: A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez.

I: Je dois les poser?

J: Oui.

I: Je dois en mettre plusieurs?

J: Vous pouvez recréer l'emballage qui correspond le mieux au chocolat que vous recherchez ? Donc vous pouvez en mettre autant que vous voulez.

I: Donc voilà, Equateur.

J: Pourquoi vous préférez un cacao qui vient de l'Equateur?

I: Heu, en fait, j'en sais rien, parce que c'est un pays que j'aime bien, mais maintenant, ça pouvait être la Colombie ou même le Nigéria, je sais qu'ils ont du bon chocolat au Niger, donc voilà. Ça pouvait être le Pérou aussi.

J: Le Max Havelaar, que signifie pour vous ce logo?

I: C'est le commerce équitable.

J: Le bio.

I: Le bio, et qu'est-ce qu'il y a d'autre?

J: Le drapeau belge.

I: (Elle regarde et met de côté des labels)

J: Le lactose free ça ne vous intéresse pas de le savoir?

I: Je sais que c'est important pour certaines personnes, mais comme nous, on n'a pas d'intolérance... Et ça c'est quoi? Faire trade, ça je connaissais pas ce logo-là.

J: Le Hand made in Belgium.

I: Oui, ou le Belgian chocolate, c'est la même chose. Oh oui, alcool free quand même, je déteste en plus le chocolat avec de l'alcool. Voilà.

J: Est-ce que vous connaissez ce label (avec la gerbe) ?

I: Oui, c'est sans gluten.

J: Vous ne l'avez pas mis parce que vous n'avez personne avec une allergie au gluten?

J: Celui-ci est-ce que vous le connaissez (Gluten free)?

I: Non.

J: Et celui-ci?

I: Non plus.

J: C'est le végan. Et celui-ci?

I: Non.

J: C'est le label Halal.

I: Ha oui, non.

J: Et celui-ci?

I: Heu, non, je ne connais pas non plus.

J: C'est le 100% greed et 0% guild. Le gluten free.

I: Ca je connais, ça je connais aussi.

J: Le pourcentage de cacao. Et le natural organic?

I: Ca je connaissais aussi.

J: Pourquoi vous ne l'avez pas mis?

I: Si, il y a déjà, voilà le bio.

J: Pourquoi n'avez-vous pas mis le pourcentage de cacao? C'est parce qu'il n'y avait pas de pourcentage qui vous convenait?

I: Oui, voilà.

J: S'il y avait eu un autre pourcentage, vous auriez préféré écrit ou en logo?

I: Oui, en logo c'est plus facile, maintenant je regarde toujours les ingrédients de toute façon, donc, pour moi, c'est pas vraiment nécessaire de mettre un logo avec le pourcentage parce que c'est mis dans les ingrédients que je regarde d'office, les ingrédients.

J: Merci, je vais mettre ça de côté.

I: Oui, voilà.

J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?
I: Heu oui.
J: Pourquoi?
I: Ben parce que justement on sait savoir si c'est, heu, 'fin, si c'est bio ou si c'est commerce équitable, heu...
J: Ce sont ces labels-là en particulier que vous regardez?
I: Oui, que je regarde, oui.
J: Sur l'emballage que vous venez créer, est-ce qu'il y a une information supplémentaire que vous souhaiteriez rajouter, agrandir la taille d'un logo, une image du produit?
I: Non.
J: Connaissez-vous la marque Belvas?
I: Comment?
J: La marque Belvas.
I: Non, je ne pense pas.
J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?
I: Quels mots?
J: Oui, quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?
I: A mon avis ça doit être un chocolat belge.
J: Si Belvas était un objet ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.
I: Si c'était un objet, heu, Belvas, heu, ça doit être un rapport avec du chocolat?
J: Pas spécialement, ce que vous voulez.
I: Ça pourrait être une marque de lampe.
J: Si Belvas était un produit, ce serait ?
I: Un produit alimentaire?
J: Tout ce que vous voulez.
I: Une lampe.
J: Si Belvas était un pays, ce serait ?
I: Un pays, heu, près de la Belgique...
J: Si Belvas était un animal, ce serait ?
I: Heu, un chien.
J: Pourquoi?
I: J'en sais rien.
J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?
I: Rouge.
J: Pourquoi?
I: Je sais pas.
J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?
I: Tous les mots, heuuuu. C'est luxueux, c'est un produit de luxe, parce que je connais le prix aussi, 'fin, plus ou moins.
J: Vous l'estimez à combien?
I: Je crois que c'est 5-6 euros le paquet. Ah ! j'étais dans le bon dans le packaging. Heu ben donc voilà c'est luxueux, ça donne envie parce qu'on voit les photos du chocolat qui est ouvert et ça ça donne toujours plus envie que quand il n'y a pas de photo ou quand le chocolat est fermé.
J: Le chocolat est fermé?
I: Oui, quand il n'y a pas d'ouverture comme ici, là on voit que ça coule, c'est juste un petit truc en plus qui attire.
J: Vous savez ce qui coule?

I: Du caramel.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Heu, je suis d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Heuuuu, non je ne suis pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Je suis d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Heuuu, mmmm..., non je dirais pas d'accord.

J: Pourquoi?

I: Ben parce que je pense que c'est une petite marque en fait, c'est pas..., on ne le vend pas en grande surface, 'fin, je ne pense pas qu'on le vende en grande surface, au magasin bio, ça reste une petite échelle donc, heu...

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Le design, oui, le packaging

J: Donc le packaging vous donne l'impression qu'il paraît cher?

I: Oui.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: D'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Heu, non pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Végétalien, heu, pas d'accord.

J: Et végétarien?

I: Végétarien, oui, d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Heuuuu, ben, je peux regarder les ingrédients, alors?

J: Oui.

I: (Lecture des ingrédients) Heu, oui, il y a du sucre.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: D'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: D'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Hum (Lecture des ingrédients), heu, pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Végan?

I: Ah si, pardon, d'accord.

J: D'accord pour au lait?

I: Oui.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Végan?

I: Végan, heu (lecture des ingrédients), oui, je suis d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: Pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: Heuuu, d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?
I: Heu, d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?
I: Heu, pas d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?
I: D'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?
I: D'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?
I: Heuu, oui, d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?
I: Heu, d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?
I: D'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?
I: De marque?
J: De marque nationale.
I: Pas d'accord.
J: Pourquoi?
I: Je ne sais pas.
J: Pour vous, c'est quoi une marque nationale?
I: C'est des grosses industries en fait.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?
I: Pas d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?
I: D'accord.
J: Dans quel(s) magasin(s) à part ici au Biocap achetez-vous votre chocolat?
I: Non, il n'y a qu'ici que j'achète.

J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.

I: Oui, d'accord, 1.

J: Les produits biologiques sont fascinants.

I: Heu, je vais mettre 4.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.

I: Oui, ça 1.

J: Je suis folle des produits biologiques.

I: Heu, non, 4.

J: J'aime les produits biologiques

I: Oui, 1.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.

I: Non, 4.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits équitables.

I: Heuuu, 3.

J: Les produits équitables sont fascinants.

I: Non, 4.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables

I: 3.

J: Je suis fou des produits équitables.

I: 3.

J: J'aime les produits équitables.

I: 3.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.

I: Non, 7.

J: J'ai un grand intérêt dans les chocolats.

I: Oui, 1.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: 1.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: 1.

J: Je suis folle des chocolats.

I: 1.

J: J'aime les chocolats.

I: 1.

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

I: Heu, pfft, non, 4.

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies ?

I: Non.

J: Comme vous êtes végétariens, à quoi faites vous attention lors de vos achats?

I: Je n'achète jamais de plat préparé, enfin tout ce qui est préparé on n'achète jamais, on fait tout nous mêmes, même des biscuits, enfin tout de A à Z, même la pâte d'amande.

J: Parce que vous êtes végétariens?

I: Non, comme ça, on sait ce qu'on mange en fait, voilà tout simplement. Voilà, c'est vraiment important, on n'est toujours en train de regarder les ingrédients en fait.

J: Y a-t-il un ingrédient autre que la viande et le poisson que vous ne connaissez pas?

I: Non, le poisson on en mange de temps en temps, au restaurant, pas à la maison, quand on va au restaurant, sinon c'est un peu difficile pour aller au restaurant.

Sexe: Féminin.

Tranche d'âge: 34 enfin 33.

Profession: Pour l'instant je suis au chômage.

Interview 7

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Côte d'or, pas bio.

J: Pas bio, pourquoi?

I: Parce qu'on n'achète pas que des produits bio et que celui-là est bon, voilà.

J: Où est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: Au Carrefour.

J: Lorsque vous achetez du chocolat, qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites-vous attention?

I: Le goût.

J: Pourquoi?

I: Le goût du chocolat, parce que c'est agréable de sortir un morceau de chocolat.

J: Est-ce que vous prenez des goûts spécifiques?

I: Le noir.

J: Que du noir, pas avec des goûts...

I: Non, pas avec des goûts.

J: Quelle pourcentage de cacao choisissez-vous?

I: 86 je crois, ou 86 ou 96, je ne sais pas, faut que je regarde

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pas important, parce que je dis toujours, heu, une Rolls-Royce, je connais le prix parce que je ne sais pas me l'acheter, mais un chocolat, je ne connais pas le prix, comme je sais en acheter, la qualité est très importante.

J: Pour vous, quel est le prix minimum pour un chocolat?

I: Je ne sais pas.

J: Pour vous, quel est le prix maximum pour un chocolat?

I: Je ne peux pas vous le dire, je prends comme ça.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca, c'est très important.

J: Pourquoi c'est très important la qualité?

I: Je vais vous le dire, parce que c'est un plaisir et que c'est important.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: Je ne sais pas.

J: Vous n'avez pas une petite idée?

I: (Non avec la tête)

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Peu important.

J: Est-ce que vous achetez uniquement du Côte d'Or ou achetez-vous une autre marque?

I: Ici, Côte d'Or, heu, quand je suis en voyage, si je ne trouve pas du Côte d'Or, j'essaye d'en trouver du bon, sinon j'essaye de trouver celui-là.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: Un truc raisonnable pour qu'on puisse le finir dans la semaine, non pas important.

J: Quelle taille de packaging vous choisissez?

I: La tablette.

J: Une tablette de combien de gramme?

I: Je ne sais pas, j'en ai dans mon coffre parce que je viens du Carrefour, mais je ne saurais pas vous le dire.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je ne sais pas non plus, je me suis jamais posé la question

J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, je ne sais pas.

J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca fait partie du goût et du goût de celui que j'aime bien, donc j'imagine que c'est important.

J: Que signifie pour vous un chocolat amer?

I: Je ne sais pas.

J: Vous préférez un chocolat amer ou un non amer?

I: Raisonnablement amer.

J: Pour vous quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est important, heu...

J: Pour vous que signifie un chocolat onctueux?

I: Je ne sais pas, vous posez des questions que je ne me suis jamais posées, je m'inquiète un peu, ça ne va pas vous aider.

J: Il n'y a pas de souci.

I: Je ne me pose pas trop de questions.

J: Pour vous quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, raisonnablement croquant tout en sauvant les dents, les dents de mon âge

J: Que signifie pour vous un chocolat croquant?

I: Un chocolat qui est agréable à croquer sans être d'une dureté dangereuse.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort?

I: Fort, heu, niveau du goût.

J: Que signifie pour vous un chocolat fort?

I: Je ne sais pas, je ne sais pas moi, je vous dis, je prend celui-là, j'aime bien, vous me posez des questions que je me suis jamais posées.

J: Pour vous quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je préfère qu'il soit fort.

J: Vous préférez qu'il soit fort plutôt que doux?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca, c'est très important, je vous ai dit que je n'achetais que ça.

J: Vous n'achetez jamais de chocolat au lait ou de chocolat blanc?

I: Pour les œufs de Pâques, si, du chocolat au lait, le chocolat blanc, c'est ma femme qui aime bien, j'en achète mais pas pour moi.

J: Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat blanc?

I: Je ne sais pas.

J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?

I: Non.

J: C'est pas important pour vous la quantité par emballage?

I: Non.
J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?
I: Aucune.
J: Aucune importance. Que signifie pour vous une production belge?
I: Un chocolat fabriqué en Belgique.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?
I: Aucune.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?
I: Heu, ça je dirais bien que ça en a, mais comme je n'en achète pas...
J: Pour vous, lorsque vous achetez un chocolat?
I: Le chocolat je ne l'achète pas en équitable, mais il y a d'autres produits, le café par exemple que j'achète en équitable.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?
I: Aucune.
J: Pourquoi achetez-vous certains produits équitables et biologiques et vous n'achetez pas le chocolat bio ou équitable, y a t-il une raison?
I: J'aime bien celui-là, je me pose pas la question, peut être que j'ai tort de ne pas goûter le bio, il faudrait que j'essaie, vous me donnez des idées.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?
I: Aucune.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?
I: Aucune.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?
I: (Signe tête : non)
J: Aucune importance.
J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?
I: Encore une question que je ne me suis pas posée, ça existe?
J: Oui.
I: Je ne sais pas, pour moi halal, c'est pour la viande, c'est valable dans d'autres produits?
J: Pour vous, halal c'est juste concernant la viande?
I: Oui.
J: Si le chocolat était halal ça vous dérangerait d'en acheter?
I: Non, le jour où il n'y aura plus que ça.
J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?
I: Là, vous m'étonnez encore plus, il y a du chocolat végétarien, végétalien? Aucune importance.
J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?
I: Il vaut mieux qu'il soit sans sucre ajouté, ça se fait aussi.
J: Pourquoi?
I: Parce que c'est assez sucré comme ça.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?
I: Important.
J: Pourquoi?
I: Parce que le sucre, c'est un produit que j'achète en produit bio, du sucre de canne.
J: Et le sucre du chocolat?
I: J'espère que c'est du sucre de canne.
J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?
I: Oh, s'il est bon, s'il est bon, ça n'a pas d'importance.

J: Pour vous, que signifie une production industrielle?

I: Heu, une..., par opposition à des chocolatiers comme Marcolini qui vous bricole des pralines, je suppose que ce que j'achète c'est de l'industriel.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit Végan lors de l'achat d'un chocolat?

I: Qu'est-ce que c'est que ça?

J: Si vous ne connaissez pas, c'est pas grave, ça veut dire végétalien en anglais.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je n'aime pas.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?

I: Je n'aime pas.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?

I: Je n'aime pas.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: Aucune.

J: Aucune importance, pourquoi?

I: Du moment que c'est bon.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: Qu'est-ce que vous entendez par individuels? En bâtons? C'est plus pratique.

J: Pour l'aspect pratique. Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?

I: Heu, ça se mange dans des circonstances différentes, une praline on peut l'offrir tandis qu'un chocolat sorti d'une tablette, c'est quand même plus difficile à offrir, donc la situation est différente dans mon esprit.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?

I: Ah ! j'aime bien, mais c'est encore autre chose aussi.

J: Vous en mangez aussi?

I: Ca m'arrive d'en manger quand on m'en offre.

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?

I: Le goût, le croquant, il y en faut 5?

J: Si vous n'en avez pas 5 c'est pas grave.

I: Le goût, le croquant c'est quand même l'essentiel.

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Non, vous avez vu tous les critères? (rire)

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Heu..., non

J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple, pour manger directement, pour la cuisine?

I: Oui.

J: Utilisez-vous des marques différentes?

I: Quand c'est pour la cuisine, c'est ma femme qui l'achète

J: Vous ne savez pas ce qu'elle achète?

I: Non.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous

pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez.

I: Je regarde celui qui est plus facile à ouvrir. Va pour celui-là.

J: Vous l'avez choisi pour le système de fermeture?

I: Oui.

J: Vous pouvez recréer l'emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez, vous pouvez mettre autant de papier que vous voulez.

I: Chocolat noir et puis c'est bon, le reste, heu...

J: Vous pouvez poser sur l'emballage toutes les informations que vous voulez, s'il n'y a que celle-là, vous pouvez laisser comme ça.

I: Je préférerais du 86.

J: OK, vous préféreriez l'information chocolat noir 86%, si sur ce logo c'était 86%, vous préféreriez cette information-là?

I: Moi, c'est le même (= *pour moi, c'est la même chose*), tant que je vois chocolat noir.

J: Est-ce qu'il y a des labels parmi ceux-ci que vous ne connaissez pas? Celui-ci, est-ce que vous savez ce que c'est?

I: Ca, je ne connaissais pas.

J: Vous ne connaissez pas le 100% greed et 0% guild?

I: Guild c'est coupable et greed c'est gourmand, donc c'est le truc équitable ça.

J: Celui-là, vous le connaissez?

I: C'est fait pour les opticiens ça. Ah, c'est le truc halal !

J: Oui.

I: Non je ne connaissais pas, mais je vous dis, c'est une question que je ne me pose pas.

J: Celui-ci, vous le connaissez (bio)?

I: Ca oui.

J: Et celui-ci?

I: Végan, je ne savais même pas ce que ça veut dire.

J: Et le gluten free?

I: Oui, je l'ai déjà vu.

J: Et celui-ci, natural et organic?

I: Non.

J: Le Max Havelaar?

I: Max Havelaar, oui.

J: Vous le connaissez?

I: Il est sur le café que j'achète.

J: Est-ce que vous rajouteriez une information, une photo du produit?

I: Ben, c'est triste comme ça.

J: Vous rajouteriez une photo du produit?

I: Ben oui, c'est invendable ce machin-là.

J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?

I: Oui.

J: A quels types de label vous faites attention?

I: Le label équitable, le label bio.

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: Non.

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?

I: Aucun, une chique.

J: Si Belvas était un objet, ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi ce serait des skis.

I: Aucune idée.

J: Il n'y a rien qui vous vient à l'esprit?
I: Rien du tout.
J: Si Belvas était un produit, ce serait ?
I: Je ne sais pas.
J: Si Belvas était un pays, ce serait ?
I: Je ne sais pas, ça me fait penser à Belfius, ce nom ridicule de la banque où j'ai mon compte, ça me semble aussi ridicule.
J: Si Belvas était un animal, ce serait ?
I: Une petite bête.
J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?
I: (signe non de la tête)
J: Vous ne savez-pas. Maintenant je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?
I: Je vais vous le dire, c'est plus reluisant que celui que vous m'avez montré, je suis tout fier de voir que c'est le même style que le truc que j'avais choisi.
J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?
I: Heu, oui, tout à fait d'accord puisque c'est marqué dessus.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?
I: Heu, je ne sais pas.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?
I: Heu, oui, tout a fait d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?
I: Je ne sais pas.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?
I: Moyennement d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?
I: Moyennement d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?
I: Pas d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?
I: Pas d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?
I: Il y a du sel mais pas de sucre, donc pas d'accord.
J: Vous pensez qu'il y a du sucre ajouté?
I: Non, il n'y a pas de sucre.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?
I: D'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?
I: Moyennement d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?
I: Heu, pas d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?
I: Moyennement d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?
I: Aucune idée.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: Aucune idée.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?

I: Non, pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?

I: Aucune idée.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?

I: Aucune idée.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?

I: Non, pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?

I: Qu'est-ce qu'on entend pas local?

J: Qu'est-ce que vous entendez par local?

I: Région de Charleroi, il ne l'est pas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?

I: Heu oui, d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?

I: Heu oui, d'accord

J: Que signifie pour vous une marque nationale?

I: Fabriquée en Belgique.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?

I: Je ne sais pas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?

I: Non, il n'est pas noir, non.

J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.

I: Heu, 2.

J: Les produits biologiques sont fascinants

I: 7.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.

I: Besoin compulsif, 7.

J: Je suis fou des produits biologiques.

I: Heu, 7.

J: J'aime les produits biologiques.

I: 1.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.

I: Heu, 5.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits équitables.

I: 1.

J: Les produits équitables sont fascinants.

I: Non, 7.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables

I: 7.

J: Je suis fou des produits équitables.

I: Non, 7.

J: J'aime les produits équitables.

I: Oui, 1.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.

I: Pas spécialement, 7.

J: J'ai un grand intérêt pour les chocolats.

I: Oui, 1.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: 6.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: 7.

J: Je suis fou des chocolats.

I: 5.

J: J'aime les chocolats.

I: 7.

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

I: Non, 7.

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies ?

I: Oui, moi, acariens..., mais pas aux aliments.

J: Êtes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?

I: Non.

Sexe: Masculin.

Tranche d'âge: 65+

Profession: Retraité.

Interview 8

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Très peu, disons que j'en consomme beaucoup, mais pas en oral.

J: C'est-à-dire?

I: Moi, j'utilise ça en cosmétique.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Je suis plus sur le chocolat bio quand j'en consomme, ça c'est sûr.

J: Où est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: Ici, chez Biocap.

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: Celle qui est là, je n'ai pas de préférence, je ne suis pas un grand mangeur de chocolat, je ne suis pas accro.

J: Lorsque vous achetez du chocolat, qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: La concentration en cacao pur.

J: Quelle pourcentage de cacao prenez-vous?

I: Entre 70 et 90.

J: Comment obtenez-vous ces informations?

I: C'est indiqué sur la boîte, je fais confiance.

J: Est-ce que vous trouvez facilement cette information?

I: Ah oui, ici pas de soucis, chez Biocap c'est écrit en grand.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat . L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca n'a pas grande importance du moment que la qualité est là et que la concentration en cacao est très haute, puisque c'est ça que je recherche, ce qui ne m'intéresse pas, c'est le sucre dedans, ce qui m'intéresse c'est le cacao en tant qu'antioxydant.

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Aucune idée.

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Aucune idée non plus.

J: Pour vous quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pour moi, c'est la haute œuvre en antioxydant qui est amené par le cacao et pas par tout ce qu'il mettent d'autre, pour moi, le chocolat au lait, je trouve ça une absurdité monumentale.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Non.

J: Quelle(s) marque (s) choisissez-vous lors de l'achat d'un chocolat?

I: Aucune, puisque de toute façon ce qui m'importe c'est la concentration en cacao.

J: Vous n'achetez pas toujours le même?

I: Non, ce n'est pas la marque que j'achète au pourcentage de cacao et je regarde qu'il soit bio évidemment.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?
I: Aucune.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ah oui, très important, parce que moi, je recherche dans l'action thérapeutique, je suis quand même pharmacien de formation.

J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: L'importance est le côté bonne culture et donc le côté économie ; environnement ; etc., le côté industriel du cacao m'intéresse très peu.

J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?
I: Plus il a un goût amer plus il se rapproche évidemment de la concentration qui correspond à la concentration qui est indiquée sur le flacon.

J: Pour vous, quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?
I: Aucune.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort?
I: Fort égale dans le sens de l'amertume et de la concentration, en tanin ça, ça m'intéresse.

J: Pour vous quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?
I: Il ne doit pas être doux pour moi.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?
I: C'est un bon critère.

J: Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?
I: Noir, entre 70 et 90.

J: Vous n'achetez jamais de chocolat au lait, de chocolat blanc?
I: Du tout.

J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?
I: N'étant pas un grand mangeur de chocolat, heu, avec un bâton je vais peut être un mois, donc parfois 3-4 mois sans toucher un bout de chocolat.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?
I: Non, ce n'est pas un critère.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?
I: Oh oui, pour moi, c'est une condition sine qua non.

J: Que signifie pour vous un chocolat bio?
I: Ha, un chocolat biologique c'est d'abord que la culture du cacao a été faite dans d'excellentes conditions, sans ajouts, ni (sans) pesticide, ni (sans) produits heu chimiques, sinon il n'est plus bio

J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?
I: D'après les labels de fabrication.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?
I: C'est certainement un point que je regarde.

J: Pour vous, que signifie un chocolat équitable?
I: C'est un chocolat où il y a un retour sur le producteur qui permet d'avancer, heu... de faire sa culture correctement

J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?
I: Je fais confiance à ce qui est indiqué, disons qu'il y a des labels qui sont reconnus auquel je fais confiance.

J: C'est à dire?
I: Fair trade et tout ça

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: Certainement, de plus en plus dans notre société, il y a de plus en plus de gens qui ont des problèmes au niveau allergies, avec le gluten et même des problèmes avec le laitage, c'est pour ça que je suis contre le chocolat au lait.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?

I: C'est un non sens un chocolat avec de l'alcool.

J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool? D'autant plus que dans la fabrication tout cet alcool fout le camp dans l'atmosphère puisque c'est fait à chaud.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?

I: Aucune.

J: Pour vous que signifie un chocolat halal?

I: Sincèrement, je me pose encore la question, finalement, est-ce que c'est nécessaire de faire..., je sais que c'est évidemment vis à vis du monde musulman, mais c'est pas pour moi un grand critère d'achat.

J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?

I: (Soupir) Je ne sais pas, je n'en sais rien parce que je ne sais pas la différence, je ne vois pas

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Je ne suis pas végétalien, quelqu'un qui est végétalien, je peux comprendre, encore qu'un végétalien devrait prendre un chocolat pur.

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Important, certainement,

J: Pourquoi?

I: Les diabétiques, les gens mangent beaucoup trop sucré, c'est notre société actuelle qui mange beaucoup trop sucré. D'autant plus que c'est du sucre raffiné.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?

I: Très important.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?

I: Connaissant le monde, la façon actuelle dont on fait une alimentation industrielle, j'ai de grands doutes à ce moment là.

J: Donc vous préférez...

I: Du chocolat artisanal.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit Végan?

I: Aucune idée.

J: Vous ne savez pas ce que ça veut dire?

I: Non.

J: Ça veut dire végétalien en anglais. Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?

I: Dans certains cas, on sait, c'est plutôt les arachides, concernant les noisettes, le niveau oméga c'est sûrement intéressant. Mais pas les noisettes de style Nutella, ça c'est une cochonnerie, ce truc.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ça ne me dérange pas.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?

I: Ca, ça dépend comment il est fait ce caramel, s'il est fait à une température beaucoup trop haute, à ce moment-là, vous avez des dérivés carbonés et qui peuvent être carrément cancérigènes.

J: Comment avez-vous cette information lors de l'achat d'un chocolat?

I: J'évite, justement, j'évite, parce que je ne sais pas comment c'est fait.

J: Donc même en regardant l'emballage, vous ne savez pas comment c'est fait et vous évitez?

I: Oui, j'évite.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: Aucune.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: Je trouve que, économiquement parlant, c'est plus cher et, au niveau de tous les emballages, il faudrait quand même essayer d'économiser tout ce qui est emballages superflus.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?

I: Si la praline est bien faite, moi, je ne vois pas de souci.

J: Est-ce que vous achetez des pralines?

I: Très peu, je vous dis je ne suis pas chocolat, alors pralines encore moins.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?

I: J'aime bien les truffes.

J: Vous en achetez?

I: Rarement, mais je peux faire une exception.

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment lorsque vous achetez un chocolat?

I: La teneur, la façon dans la culture du cacao avec les fèves, et le côté pourcentage me paraît fort important, la présentation, pour moi, n'a aucune espèce d'importance.

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Aucune idée.

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Je ne suis pas inspiré par l'emballage, c'est pas l'emballage qui m'attire, c'est plutôt les ingrédients et ce qu'il y a dedans.

J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple, pour manger directement, pour la cuisine ou, comme vous avez dit, pour le cosmétique?

I: Moi j'achète le chocolat, j'ai des fournisseurs de chocolat pour le cosmétique.

J: Pour le cosmétique, donc, ce ne sont pas les mêmes que pour consommer?

I: A non, du tout, c'est complètement différent, ils ont des labels etc., on a une fiche analytique, une fiche de transparence, on sait exactement ce qu'il y a dedans, parce que c'est obligatoire.

J: Sur les emballages sur les chocolats alimentaires, vous ne trouvez pas...

I: Non, je..., ben non, je ne trouve pas ; par exemple, vous n'avez jamais la teneur en protamine, en théophylline dans un emballage, vous pouvez essayer de voir mais vous ne trouverez pas, c'est normal.

J: Vous ne cherchez pas ces informations? Voir si ils sont présents sur le site internet des entreprises?

I: Non, à partir du moment que moi j'ai mes fournisseurs bien spécifiques au niveau, il n'y en a qu'un qui le fait d'ailleurs, c'est une société française qui se nomme Cep, et ce sont des gens qui fournissent des matières premières en cosmétique, ce sont des teneurs bio et des teneurs authentifiées au niveau de la concentration.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisit cet emballage?

I: Pfff, je trouve que c'est peut être plus facile.

J: Plus stable?

I: Plus pratique.

J: Vous pouvez recréer l'emballage qui correspond le mieux au chocolat que vous recherchez
I: Moi, je vais d'abord mettre de côté Bio, il y en a plusieurs, il y a déjà celui-là, il y a celui-là...
J: Vous pouvez en mettre autant que vous voulez.
I: Je vais mettre celui-là puisque c'est le plus connu (Bio, organic). Qu'est-ce qu'on peut mettre, peut-être bien si le produit est fait en Belgique tout en sachant bien qu'il n'y a pas de cacao en Belgique.
J: Hand made in Belgium.
I: Puisque de toute façon, c'est quand même le chocolat belge qui est le mieux connu au monde. Ca, lactose free, ça n'a aucun sens, chocolat noir voilà.
J: Est-ce que vous mettriez un autre pourcentage de cacao?
I: Ah oui, si je sais plus haut, je mets.
J: Pourquoi est-ce que vous préférez l'inscription chocolat noir plutôt que ce label-ci (Cacao70%)
I: Tout d'abord cacao, oui, ben oui, je trouve qu'il faudrait mettre chocolat noir 73% de cacao. Je mettrais les deux en même temps, mais moi, je trouve ça (chocolat noir 73%) incomplet. Donc chocolat noir, 73% de cacao.
J: Vous préférez que ce soit écrit en lettres plutôt qu'en label?
I: Oui, tout a fait, je crois qu'il faut simplifier très fort la présentation.
J: Vous trouvez que le label cacao 70%...
I: Non, ça ne m'accroche pas, pour moi c'est pas complet.
J: Est-ce qu'il y a un autre label que vous...
I: Non, du tout.
J: Est-ce que vous connaissez ce label-ci?
I: Non, du tout.
J: C'est le label Halal.
I: Ah oui, ça je connais par contre (gerbe de blé).
J: Et c'est?
I: Sans gluten.
J: Et celui-ci, est-ce que vous le connaissez (Natural Organic)?
I: Non, comme c'est marqué organic je sais que c'est bio quoi. C'est du côté anglais, je l'ai jamais vu.
J: Et celui-ci, le certified gluten free?
I: Non.
J: Vous ne connaissez pas?
I: Non, je le vois plutôt sous cette forme là, il se retrouve aussi sur les boissons alcoolisées telle que les bières.
J: Et celui-ci (gluten free)?
I: Non plus.
J: Et le lactose free?
I: Ca n'a pas de sens.
J: Pourquoi?
I: Parce qu'il y a beaucoup de lactose dans tous les chocolats
J: Celui-ci (100% greed, 0% guild)?
I: Je ne connais pas.
J: Vous n'avez pas une idée de ce que ça veut dire?
I: Non, du tout.
J: Et celui-ci, le Fair Trade?
I: Je connais pas non plus.
J: Et le Max Hav...

I: Ca oui, fair trade, Max Havelaar oui, ça on connaît.
J: Est-ce que vous souhaiteriez rajouter une autre information sur l'emballage ou une photo du produit?
I: Non, c'est déjà pas mal
J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?
I: Les labels présents, j'aimerais bien qu'on uniformise ces labels, plutôt que d'en avoir 50 où les gens sont complètement paumés avec chaque fois des modalités différentes, avec des exigences différentes je trouve que ça fait un peu, heu, surtout ça fait beaucoup de pognon.
J: Donc, vous préférez les labels officiels?
I: Officiel européen, et ça, c'est aussi valable pour l'alimentation, les cosmétiques et les compléments alimentaires.
J: Pour quels labels en particulier?
I: Je veux un label qui soit régularisé européen.
J: Concernant quelle information?
I: Un label qui pourrait être donné à chacun et qu'il soit le même, je vais donner un exemple, le label biologique n'est pas le même.
J: Donc, c'est pour le label biologique?
I: Oui, exactement.
J: Connaissez-vous la marque Belvas?
I: Comment?
J: Belvas.
I: Non.
J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dis Belvas?
I: Rien. Bel, Belgique
J: Si Belvas était un objet ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.
I: Aucune idée, je ne sais pas ce que c'est.
J: Si Belvas était un produit, ce serait ?
I: Aucune idée, je ne sais pas quoi répondre.
J: Si Belvas était un pays, ce serait ?
I: Aucune idée.
J: Si Belvas était un animal, ce serait ?
I: Rien.
J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?
I: Rien.
J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?
I: C'est certainement du chocolat, déjà caramel, heu, sincèrement non.
J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?
I: A partir du moment où je sais que je retrouve ici bio organic pour moi il est bio, à partir du moment..., on a au moins confiance au label qui est marqué dessus.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?
I: Ca il faut voir le pourcentage qui n'est pas indiqué dessus au niveau de la teneur en cacao.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?
I: Parce qu'il est marqué Made in Belgium, je suis bien obligé de le reconnaître. Et il y a le drapeau belge.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Quand je vois la façon dont il est fait exactement comme ça, ça m'étonnerait qu'on puisse faire ça à la main

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: A mon avis, il ne doit pas être donné, puisqu'on est déjà avec un emballage un peu luxueux

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: Ca, j'ai aucune idée, si, disons il y a juste le côté bio, maintenant, comme je n'ai pas de pourcentage, alors ce qui est embêtant dans tous ces produits-là, c'est qu'au niveau ingrédients... Oui, celui-là, ça va encore, mais heu, sucre de canne, crème fraîche, beurre de cacao (lecture des ingrédients)...

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Aucune idée.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Je n'ai rien qui puisse me dire en clair végétalien ; gluten free, ça c'est clair

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: C'est pas marqué.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Il n'y a rien de marqué, si je lis en tout petit, c'est mis sucre de canne, je peux dire c'est un sucre d'origine naturelle, enfin ils le sont tous, enfin ici on sait que c'est du sucre de canne. La poudre de lait entier... moi, ça me paraît très... heu, ça, je me méfierais énormément.

J: Pourquoi?

I: Ben parce que des laits, heu, on sait très bien comment c'est fabriqué, hein, surtout la poudre...

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Pour moi, il ne l'est pas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Ben du fait que je vois cette couleur-là, ça me fait penser au lait (couleur autour du logo).

J: La couleur brune à côté du logo?

I: Oui, tout à fait.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: J'ai dit qu'il n'était pas bon marché avant.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: C'est marqué dessus.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: Aucune idée, je ne vois pas, ha, alcool free, ha non, je ne vois pas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?

I: Il est marqué free, alcool free.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?

I: Aucune idée, il faut que je le goûte.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?

I: Pareil.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?

I: Je n'ai pas de composition bien explicitée sur la teneur en cacao, donc je ne peux pas m'exprimer à ce sujet.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?

I: Ben Made in Belgium, au moins, on sait que c'est fait en Belgique

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?

I: Ben il est marqué, non, ha si, le voilà.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?

I: Belge.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?
I: Du fait qu'il est peut être un peu au lait, il serait peut être à la limite doux.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?
I: Non, puisqu'il n'est pas noir, ça, ça ne va pas ensemble.
J: La couleur brune ne va pas avec....
I: Contredit ce qu'il y a en dessous, ça c'est clair.
J: Dans quel(s) magasin(s) achetez-vous votre chocolat?

J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques

I: D'accord.

J: Les produits biologiques sont fascinants.

I: Très.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.

I: Je n'arrête pas de faire ça.

J: Je suis fou des produits biologiques.

I: Je ne dis pas fou, je dis que ça me paraît à l'heure actuelle indispensable pour garder une santé correcte.

J: J'aime les produits biologiques.

I: Bien sûr.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.

I: Tout à fait.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits équitables.

I: A condition que l'on a quand même des doutes sur la provenance, parfois c'est pas toujours clair. Là, il y a encore des zones d'ombre qu'il faut à mon avis éclairer certainement. Ça manque d'information très crédibles scientifiquement.

J: Les produits équitables sont fascinants.

I: Si c'est bien fait, oui, évidemment, et si l'argent arrive bien là où il doit arriver.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables.

I: Non.

J: Je suis fou des produits équitables.

I: Non.

J: J'aime les produits équitables.

I: Si je devais choisir entre un produit bio et un produit équitable je prends un produit bio, sachant que lui il est bio, équitable on n'est pas tout à fait sûr, ce n'est pas parce qu'il y a une étiquette équitable que c'est nécessairement bio. Je ne suis pas un accro bio mais, heu, connaissant à l'heure actuelle..., moi j'ai la mentalité avec le métier que je fais de prévenir plutôt que de guérir.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.

I: J'aime engager une conversation à propos des qualités du produit.

J: J'ai un grand intérêt pour les chocolats.

I: Non.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: Pas plus pour moi.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: Non.

J: Je suis fou des chocolats.

I: Non.

J: J'aime les chocolats.

I: Non.

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

I: Pff, on a vite fait le tour, hein?

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies ?

I: Ma femme est allergique au lactose, moi c'est limite avec le gluten.

Sexe: Masculin.

Tranche d'âge: 65+

Profession: Pharmacien.

Interview 9

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Principalement du chocolat avec minimum 70% de cacao.

J: Dans quel(s) magasin(s) achetez-vous votre chocolat?

I: Chez Biocap.

J: Uniquement chez Biocap.

I: Pratiquement uniquement chez Biocap.

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: La marque, heu, c'est difficile à dire, c'est ceux qui sont là, mais moi je ne regarde pas la marque, je prends toujours le même, pour finir je ne connais plus la marque, je sais lequel j'achète mais bon, la marque je ne la connais plus.

J: Lorsque vous achetez du chocolat qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: Heu, moi, en fait je regarde... un, il faut qu'il soit bio, qu'il y ai au moins 70% de cacao, et heuuu, c'est tout. En fait je prend n'importe quel type de chocolat du moment qu'il y a 70%, je prends aussi bien du chocolat avec du gingembre, à la menthe, mais faut que ce soit du chocolat noir, chocolat au lait non.

J: Pourquoi?

I: Parce que, parce que, j'ai, parce que je n'aime pas le chocolat au lait en fait, je préfère le chocolat noir.

J: Donc question de goût.

I: Question de goût oui, en fait, on sent vraiment le goût du chocolat, c'est ça que j'adore.

J: Est-ce que vous trouvez, obtenez cette information facilement, qu'il est bio et avec 70% de cacao minimum?

I: Oui, dans celui que j'achète c'est écrit en grand.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accorder et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heuuu, pas important du tout.

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Le prix minimum, je ne sais pas répondre. J'achète de tout, ici, j'ai acheté une barre de chocolat de 100gr à 5€.

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Non, en fait, quand je prends, je ne regarde même pas le prix, je prends un chocolat parce que je me dis celui-là je pense qu'il va me plaire, je ne regarde même pas le prix. Parfois j'ai des surprises quand j'arrive à la caisse, mais bon. Mais autrement, je ne regarde pas au prix, du moment que je sais que je vais avoir un bon chocolat le reste pas d'importance.

J: Pour vous quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca c'est très important.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: En fait, pour moi, un chocolat de qualité, c'est lorsque : un, je sais qu'on n'a pas mis de produits heu, autres que vraiment du chocolat, pas comme on fait maintenant ou on peut amener, mettre des graisses qui n'ont plus rien à voir avec le chocolat, parce que, en fait, c'est ça que je regarde, que ce soit vraiment du chocolat, qu'il ait un bon goût, pour moi c'est très important et heu, voilà.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pas d'importance.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: La taille du paquet, pas d'importance.

J: Généralement, vous achetez quelle taille?

I: Ben, en fait, en général, ce sont des chocolats qui sont, heu, comme une feuille, la taille du chocolat fait au moins 25 cm. C'est très plat quoi.

J: En général, c'est combien de grammes?

I: 100gr.

J: Ah, donc des grandes plaques bien fines.

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Très important.

J: Pourquoi?

I: Parce que j'adore le chocolat noir, donc heu..., mais il m'arrive parfois d'acheter du chocolat 99%, donc heu...

J: Mais c'est minimum 70%?

I: Ah oui, s'il n'y a pas minimum 70 je n'achète pas.

J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heuu, j'avoue franchement que n'étant pas assez heu, fin, ça n'a pas d'importance, puisqu'en fait, je ne sais pas dire que le chocolat venant de tel pays est meilleur que celui venant de tel pays, je ne sais pas, donc ça n'a pas d'importance.

J: Pour vous, quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?

I: Très important.

J: Que signifie pour vous l'amertume?

I: En fait, moi, pour moi, comme je n'aime pas les chocolats sucrés, au lait ou avec beaucoup de sucre, pour moi, je ne vais pas dire plus il est amer plus j'adore mais, en fait, il faut qu'il ait une certaine amertume parce que j'aime bien au goût, ça laisse un bon goût en bouche, on le garde quelques secondes, on a encore le goût du chocolat, il y en a certains, vous mangez un bout de chocolat et 10 secondes après ne savez plus que vous avez mangé du chocolat

J: Pour vous, quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heuu, pfff, pas très important, non.

J: Pour vous, que signifie un chocolat onctueux?

I: Un chocolat onctueux, qui font en bouche, mais comme je prends du chocolat avec un certain pourcentage de cacao, en principe, il y a moins de reste dedans, il est quand même moins onctueux, non ça n'a pas d'importance,

J: Pour vous, quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca, j'aime bien quand le chocolat est bien croquant

J: Que signifie un chocolat croquant?

I: Quand on mange, on le sent, quand vous croquez dans le chocolat, il y a un bruit.

J: Le bruit quand vous croquez dedans?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit doux?

I: Ca n'a pas d'importance.

J: Vous préférez un chocolat doux ou pas?

I: Non, puisque en général les chocolats avec un pourcentage de cacao plus élevé, ils sont moins doux que ceux... un chocolat 30%, il est clair qu'il sera plus doux en goût mais bon moi, je suis moins attiré par ce type de chocolat, donc ça n'a pas tellement d'importance.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?

I: Très important

J: Qu'est-ce qu'un chocolat noir pour vous?

I: Un chocolat noir pour moi c'est un chocolat qui a au moins 70% de cacao, donc moi il m'arrive même d'acheter des fèves concassées et je mange les fèves concassées, donc, heu, c'est pour ça que je vous dis que moi, l'amertume ça ne me gêne pas et qu'il soit amer, ça ne me gêne pas puisque je mange des graines concassées, 'fin des cosses, c'est des... je ne sais plus comment ça s'appelle, c'est des...

J: Des fèves de cacao.

I: Oui, des fèves de cacao

J: Si j'ai bien compris vous n'achetez jamais du chocolat au lait ou du chocolat blanc?

I: En fait, quand j'achète du chocolat au lait, ce n'est pas pour moi, et du chocolat blanc, moi, je dis ce n'est pas du chocolat pour moi, en fait c'est des résidus de quand on fabrique du chocolat, c'est la graisse qui sert en principe à rien, qu'on a fait du chocolat blanc avec, donc moi, du chocolat blanc jamais.

J: Du chocolat blanc jamais et du chocolat au lait pour offrir?

J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?

I: Non, ça n'a pas d'importance, non.

J: Vous achetez toujours par emballage de 100gr?

I: Oui, c'est toujours les mêmes que j'achète donc, 'fin, dans la même gamme, donc ça n'a pas d'importance.

J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est heu, important dans le sens que, bon maintenant, c'est vrai que les fèves ne sont pas produites en Belgique, il y a quand même le transport, mais disons c'est quand même mieux de le fabriquer en Belgique que à 10 000 km et de l'importer, pour moi en général quand je peux rien que celui-là, je ne sais pas s'il est fabriqué en Belgique, celui que j'achète, mais si j'ai l'occasion d'acheter un chocolat belge, j'achète un chocolat belge. Parce que le chocolat belge est quand même réputé partout dans le monde.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?

I: Très important.

J: Très important pourquoi?

I: J'estime qu'un chocolat, ça doit être naturel et qu'il ne faut pas, il n'y a pas besoin de mettre des produits, des pesticides ou des choses de ce genre-là pour donner du goût à du chocolat, donc, moi ça ne m'intéresse pas du tout d'avoir du chocolat qui n'est pas bio. J'en achète très très rarement, il m'arrive, je ne vais pas dire que je n'achète jamais du chocolat qui n'est pas bio mais bon, je préfère acheter du chocolat bio.

J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?

I: En principe c'est inscrit sur l'emballage.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben c'est, c'est... pour moi, c'est important quand même parce que, parce que, moi ça me sert à rien d'acheter un chocolat 50 cents si, pour avoir le chocolat 50 cents, on a fait travailler les enfants et tout ça, je préfère à la limite le payer 1€ en sachant que celui qui a produit les fèves est payé de manière honnête et qui est viable pour lui.

J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?

I: En principe c'est indiqué sur l'emballage.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: Très important.

J: Pourquoi?

I: Parce que le gluten, je sais que ce n'est pas très bon pour la santé, il y a même beaucoup d'intolérances au gluten donc, heu, en général, il est sans gluten mais bon, je pense, je n'ai jamais regardé mais en principe j'achète du chocolat sans gluten à moins qu'on mette du produit avec du gluten dedans, enfin comme j'achète du chocolat noir je pense qu'il est sans gluten.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?

I: En fait, ça n'a pas tellement d'importance, puisque je n'en achète pas, puisque je n'achète pas de chocolat au lait, donc en principe...

J: Donc pour vous, vous savez que le chocolat est sans lactose parce que vous achetez que du noir?

I: Voilà.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?

I: Heuu, je dirais que c'est moyennement important puisque, bon, je ne bois pas d'alcool, mais si je mange une praline avec de l'alcool, il m'arrive d'en manger, mais ça n'a pas d'importance, en principe, c'est très rare, ça n'a pas d'importance.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?

I: Aucune importance.

J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?

I: Oui.

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Oui, ça n'a pas d'importance, non, pas d'importance.

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Heuu, en fait, ça n'a pas d'importance mais, bon, heu, si c'est sans sucre ajouté, je préfère.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?

I: Très important.

J: Pourquoi?

i: Parce que je n'achète que du chocolat bio, je préfère que ce qu'on ajoute dans le chocolat soit bio, naturel, plutôt que de rajouter quelque chose qui ne l'est pas.

J: Pour vous, qu'est-ce qu'un sucre d'origine naturelle?

I: En général le sucre heuu, c'est du sucre de canne, donc c'est d'origine naturelle. Est-ce qu'on fabrique du sucre d'origine, heu, soit c'est du sucre de betterave, soit c'est du sucre de canne, je ne vois pas qui fabrique du sucre qui n'est pas naturel. Maintenant est-ce qu'on considère le sucre de betterave naturel?

J: Et vous, vous en pensez quoi?

I: Moi, pour moi, si c'est sucre de canne, moi, je considère que c'est du sucre naturel, maintenant si c'est du sucre de canne qui n'est pas mélangé, qu'on n'a pas coupé avec je ne sais pas, maintenant du stévia c'est du sucre naturel aussi, enfin c'est un édulcorant mais pour moi c'est naturel aussi.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?

I: Heu, pour moi c'est... moi, je préfère du sucre qui n'est pas industriel, je préfère du chocolat, heu, fabriqué de manière artisanale.

J: Pourquoi?

I: Parce que, parce qu'en général, quand on fait un chocolat de fabrication industrielle, c'est toujours le même, c'est... les ingrédients, c'est pesé au milligramme près, c'est toujours le même goût; par contre, un chocolat artisanal, en principe, on n'a jamais deux fois le même

goût puisque ça dépend de la manière, de l'humeur à la limite de celui qui le produit ce jour-là.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit Végan?

I: Végan?

J: Vous savez ce que ça veut dire?

I: Non.

J: Ca veut dire végétalien en anglais.

I: Ah tient !

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?

I: Ca n'a pas d'importance puisqu'il m'arrive parfois d'en acheter.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?

I: Ca n'a pas d'importance, mais bon, je vais dire que, en fait, qu'il y ait... que ce soit avec des noisettes, des noix de coco, du caramel... si ce n'est pas, si c'est ajouté volontairement, qu'il est indiqué volontairement que c'est un chocolat noisettes, un chocolat coco, caramel oui, si c'est, heu, parce qu'on l'a fabriqué dans une chaîne industrielle et qu'on dit : attention, là, vous pouvez retrouver des traces de..., à la limite c'est, pour moi, c'est pas logique.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: Ca n'a pas d'importance.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: Ben, à la limite je préfère, moi, celui que j'achète c'est un chocolat qui est dans un seul emballage, il n'est pas en petits morceaux, moi, je trouve que c'est très important parce que je préfère qu'il y ait un seul emballage plutôt qu'un chocolat qui est emballé individuellement et qui fait de la pollution en fait, je ne vois pas quel est l'intérêt.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?

I: Ca n'a pas d'importance.

J: Est-ce que vous achetez des chocolats sous forme de pralines?

I: Oui, ça m'arrive d'acheter du chocolat, mais bon pas spécialement pour moi, à la limite, quand j'achète des pralines, c'est pour offrir, mais moi, je vais pas aller acheter des pralines pour moi les manger, ça n'a aucune importance.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?

I: Ca n'a aucune importance.

J: Vous en consommez, vous en achetez pour vous?

I: Je vais dire, heu, très très rarement.

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?

I: Un,... qui est, le chocolat doit être bio, heu, que les ingrédients qu'on y ajoute soient d'origine naturelle, que... qu'est-ce que je dirais... que c'est dans un emballage uni, qu'y ait minimum 70% de chocolat et que et que et que et que, et qu'il soit, heu, et qui vient d'un marché équitable.

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Vous en avez déjà cité beaucoup, non je ne pense pas, non.

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Oui.

J: Quelle chocolat c'était?

I: C'est difficile à dire, ça m'est déjà arrivé parce que, en fait, je suis, en fait, même quand j'achète un pain par exemple, parfois, je vais dans le coin des pains et celui-là me plaît, alors je l'achète, sans regarder s'il est multi-céréales ou etc., donc heu, c'est pour ça parfois, il y a

un emballage qui me plaît, je dis, tient, heu, je regarde la composition et puis je me dit que je le goûterais bien.

J: Donc, vous regardez d'abord un emballage qui vous plait, puis la composition et, si ça va, vous l'achetez?

I: Oui, oui.

J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple, pour manger directement, pour la cuisine?

I: Non, non, non.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisi cet emballage?

I: En fait, je dirais aucun des deux, mais je préfère celui-là quand même.

J: Pourquoi préférez-vous celui-là?

I: C'est d'instinct, c'est comme ça, heu, la forme, je viens d'acheter un thé parce que la forme de l'emballage était comme celui-ci.

J: Vous pouvez mettre autant de petits papiers sur l'emballage pour recréer l'emballage qui correspond le mieux au chocolat que vous recherchez. Le Label Bio...

I: Le label bio, ça bien sûr, bien visible, maintenant, c'est vrai qu'il y a celui-là, naturel organic, c'est le même.

J: Vous préférez le bio?

I: Je suis plus habitué à celui-là, c'est uniquement parce que je suis plus habitué. A la limite, je mettrais celui-ci.

J: Hand made in Belgium

I: Voilà. A la limite, je le mettrais plus dans la partie inclinée. Heu, je sais que j'achète souvent du..., à la limite, je mettrais ça, lactose free, quelque part bien visible, ça très important, bien sûr.

J: Le pourcentage de cacao...

I: Oui, le pourcentage de cacao.

J: Est-ce que, s'il y avait un autre pourcentage, ça vous intéresserait plus, ou 70%, c'est le minimum, ça vous va?

I: Oui, c'est vrai qu'il y a 73.

J: Mais vous préférez que ce soit écrit chocolat noir 73% ou alors ce logo-ci?

I: Je préfère le logo gluten free, oui, mais bon, je ne vais pas dire, je suis attiré par le fait qu'il est indiqué gluten free.

J: Est-ce que vous connaissez ce logo?

I: Non.

J: C'est le logo halal.

I: Ah lui, effectivement, non je ne connais pas, je ne..., je ne vais pas, heu, ce n'est pas parce qu'il y aura ce logo-là que je vais l'acheter ou pas l'acheter, pour moi ; ça n'a pas d'importance.

J: Est-ce que vous connaissez ce logo-là, le 100% greed, 0% guild?

I: Non, je ne connais pas du tout non plus.

J: Et celui-ci, le végan?

I: Non plus. Celui-là, je le connais, bien sûr.

J: Le Max Havelaar.

I: Max Havelaar, puisqu'il m'arrive d'acheter des produits Max Havelaar.

J: Et ici, le fair trade certified?

I: Ca aussi, ça m'est déjà arrivé, c'est vrai que celui-là, c'est un... puisque je vous l'ai dit que j'étais quand même attiré par le fait que, Max Havelaar, c'est commerce équitable. Donc je le mettrais quelque part.

J: Donc, vous préférez le Max Havelaar que le fair trade?

I: Je ne connais pas exactement la différence entre les deux, je ne vais pas dire je vais prendre celui-là ou celui-là ; celui-là, je sais que c'est le commerce équitable, celui-là, bien sur c'est noté certifié équitable, mais bon, ça n'a pas tellement d'importance. Maintenant le chocolat que j'achète souvent, il vient du Pérou, de Tanzanie, ceux que j'achète, ceux que je prends dans les chocolats que j'achète ; ici, c'est souvent Pérou et Tanzanie. Maintenant alcool free, bon, ça n'a pas d'importance, mais bon, en général, comme celui que j'achète, il n'y a pas d'alcool, donc... Lactose, on l'a déjà mis.

J: Donc, lactose, vous le préférez en logo qu'écrit?

I: Non, ça n'a pas d'importance que ce soit l'un ou l'autre.

J: C'est juste que vous avez vu celui-là en premier?

I: Oui, c'est parce que je l'ai vu en premier. Ghana aussi, j'achète de temps en temps, mais bon, à la limite, je vais mettre un... je vais mettre celui-là, je le mettrais là au centre, pour indiquer la provenance. Voilà.

J: Est-ce que vous connaissez celui-ci? (la gerbe de blé)

I: Non.

J: C'est sans gluten aussi.

I: Non, sans gluten, en général, je connais plus celui ou c'est indiqué sans gluten que celui où il ya ce symbole.

J: Est-ce que vous avez fini? Vous voulez rajouter quelque chose?

I: Non je ne pense pas, je pense que c'est déjà assez.

J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?

I: Ben, en fait, à certains je fais attention, je fais attention à celui-là et celui-là.

I: Au label bio et au pourcentage de cacao, après il m'arrive de regarder la provenance bien que je ne sais pas s'il est meilleur parce qu'il vient de Tanzanie, ou bien du Pérou ou bien de Colombie, hein, je ne suis pas... j'adore le chocolat mais je ne suis quand même pas un spécialiste dans le chocolat donc, heu...

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: Non, pas du tout.

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?

I: Belvas, ben, je suppose le bel de Belgique, vas je ne sais pas, moi je ne vois pas ce que ça pourrait me...

J: Si Belvas était un objet, ce serait ? Par exemple si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.

I: Un vase belge.

J: Si Belvas était un produit, ce serait ?

I: Heuuu, je ne sais pas, je ne vois pas ce que Belvas pourrait m'inspirer, à la limite ça pourrait faire plus penser à un nom de banque qu'à un nom de chocolat ou je ne sais pas.

J: Si Belvas était un pays, ce serait ?

I: Belvas, la Belgique.

J: Si Belvas était un animal, ce serait ?

I: Belvas serait un animal, c'est pas évident, parce que c'est un nom vraiment particulier, à la limite, je pourrais dire un serpent, pourquoi pas...

J: Pourquoi?

I: Parce que vas de vasoconstructor, je me suis dit peut être un serpent, un boa ou quelque chose comme ça

J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?

I: Bleu, je dirais.

J: Pourquoi?

I: Parce que la première lettre de Belvas est un b.

J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Les mots qui me viennent à l'esprit... Ben, à la limite, que l'emballage est bien présenté, ça c'est présentation, que, à la limite, je me demande j'ai mis les mêmes, heu, c'est, j'ai l'impression d'avoir mis les mêmes symboles, celui-là, celui-là, celui-là, non? Celui-là. Beau, bien présenté et c'est clair. Je me demande si je n'ai pas déjà acheté ce chocolat-là.

J: Maintenant que vous voyez cet emballage, vous vous en rappelez?

I: J'ai l'impression d'en avoir acheté, là.

J: Oui, ils sont disponibles dans le magasin.

I: Oui, je pense en avoir acheté un, mais pas celui-là.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Tout à fait d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Heu, je suis moyennement d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Soit belge... parce que c'est bel ça fait penser à belge donc, heu, je ne le vois pas écrit où... oui, il est écrit en grand belgian chocolat, oui, il est belge, oui, oui, d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Heuuuu, c'est difficile à dire, moyennement d'accord puisque je ne sais pas le dire.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Cher? Moyennement d'accord parce que je n'ai aucune..., aucun élément qui me permet de dire s'il est cher ou pas cher.

J: Donc, en voyant l'emballage, vous ne savez pas dire si c'est un produit cher ou pas?

I: Non, je ne saurais pas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: Heu, d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Halal, heu, halal, je ne suis pas d'accord puisqu'il n'y a aucune indication.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Heuu, je vais dire que, je vais être moyennement d'accord, parce qu'il n'y a pas d'indication.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Ben heu, c'est moyennement d'accord puisque ce n'est pas indiqué.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: D'origine naturelle, je... moyennement d'accord, puisque impossible à dire.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Artisanal, moyennement d'accord, toujours parce qu'il n'est pas indiqué, il n'est pas indiqué clairement que c'est un chocolat qui n'est pas fabriqué industriellement, donc c'est moyennement d'accord, je ne sais pas le dire.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Au lait, ça je suis heu, 'fin, je ne suis pas d'accord, 'fin, il n'est pas au lait puisque c'est clairement indiqué ça, chocolat noir.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Végan?

I: Je n'ai aucune idée, c'est pas indiqué.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?
I: Heu, bon marché, je sais pas, puisque je n'ai pas d'indication de prix, maintenant en voyant l'emballage, en voyant le chocolat je penserais qu'il est dans un prix quand même moyennement, un prix moyen quoi, c'est pas un chocolat bon marché.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?
I: Je pense qu'il est sans gluten parce qu'il n'y a pas de produit, pas de lait, donc c'est un chocolat qui n'est pas au lait, enfin le lait ça n'a rien à voir avec le gluten, je sais pas, moyennement d'accord, je ne saurais pas dire.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?
I: Heu, je suis heu, d'accord.
J: Donc il est avec du lactose?
I: Non, il est sans lactose.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?
I: Je suis, heu, pas d'accord du tout, parce que quand il y a de l'alcool c'est indiqué et là, c'est pas indiqué.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat est onctueux?
I: Je pense qu'il doit être onctueux puisqu'il y a du caramel dedans.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?
I: Croquant, heu, moi je pense qu'il est croquant puisque c'est un chocolat noir.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?
I: Pas d'accord, parce qu'il y a du caramel.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?
I: Ben heu, je suis tout à fait d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?
I: Tout à fait d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?
I: Tout à fait d'accord.
J: Ca veut dire quoi pour vous marque nationale?
I: Il est indiqué belge.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?
I: Heu, mmm, moyennement d'accord, 'fin, c'est difficile à dire ça, moyennement d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?
I: Je suis d'accord.
J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.
J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.
I: 1.
J: Les produits biologiques sont fascinants.
I: 1.
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.
I: 1.
J: Je suis fou des produits biologiques
I: 1.
J: J'aime les produits biologiques.
I: 1.
J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.
I: 1.
J: J'ai un grand intérêt dans les produits équitables.
I: 1 aussi.

J: Les produits équitables sont fascinants.

I: 1.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables.

I: je dirais 3.

J: Je suis fou des produits équitables.

I: 3.

J: J'aime les produits équitables.

I: Là, je dirais 2.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.

I: heu, 1.

J: J'ai un grand intérêt pour les chocolats.

I: Ca c'est même 0.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: 1.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: 3, je dirais c'est quand même pas à ce point là.

J: Je suis fou des chocolats.

I: Ca, c'est 1 ça.

J: J'aime les chocolats.

I: 1.

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

I: Ca c'est 1.

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies alimentaires?

I: Non.

J: Êtes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?

I: Non.

Sexe: Masculin

Tranche d'âge: 50-65

Profession: Ingénieur.

Interview 10

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Et bien oui.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Noir.

J: Pourquoi du noir?

I: Parce que je préfère le noir.

J: Où est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: Bonne question, heuuu, dans une grande surface ou alors c'est fait Marcolini, Darcis.

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: Heu, Côte d'Or noir, et puis heu, des noirs de chez Darcis.

J: Lorsque vous achetez du chocolat qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites-vous attention?

I: Heuu, c'est une question un peu difficile dans le sens où on ne le voit pas.

J: On ne le voit pas?

I: On ne voit pas le chocolat, donc si je dis je fais attention à... bon, le beurre qu'il y a, comment il est... Bon, maintenant c'est vrai que je vais vers des chocolats à 60-70%, heu, des plus noirs de temps en temps.

J: Donc, vous regardez principalement le pourcentage de cacao?

I: Oui.

J: Est-ce que vous trouvez facilement cette information sur l'emballage?

I: Avec une loupe presque.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben, pff, très moyen.

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: (Expression indélicieuse)

J: Vous ne savez pas?

I: Ben, c'est à dire que je compte par rapport... pour moi, le prix minimum que je mets, c'est pour le chocolat Côte d'Or qui est... qui fait combien... 400gr pour entre 3 et 4€ maintenant.

J: Donc, vous ne mettez pas un prix inférieur à ça quand vous achetez du chocolat?

I: Ah non, non, parce que je trouve alors on risque de tomber dans des qualités qui sont vraiment...

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Non.

J: Pour vous quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, de la qualité, disons que la qualité c'est, oui, c'est important dans le sens où ça doit rester un plaisir sinon, heu, bonjour les grammes.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: Heu, qui soit bon à mettre, heu, je vais dire le coincer entre la joue et les dents et puis le laisser à fondre. Alors là, je peux dire il est bon, il me plaît.

J: Vous ne savez pas avec l'emballage voir si c'est un chocolat de qualité?

I: Disons que je préfère qu'il soit pas emballé, un chocolat qu'on casse, c'est parfois... qu'on casse devant vous, je trouve que c'est parfois très agréable.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, oui, ça peut être important, oui, quand même, oui, moi je prend par exemple un chocolat..., rarement un chocolat au lait et, c'est vrai qu'en priorité, je prendrais un suisse, une marque suisse.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca veut dire le poids?

J: Oui.

I: Ben, ça dépend du prix qu'on met, je vais pas acheter, heu, 400gr de Marcolini ou en bloc, j'achèterais un peu moins.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Mais il est important.

J: Important, et quel est le pourcentage de cacao est-ce que vous choisissez?

I: Ca varie hein, parce qu'on ne doit pas toujours rester dans les mêmes tranches, mais...

J: Est-ce que vous avez un pourcentage minimum et un pourcentage maximum?

I: Heu, maximum, heu, plus on monte, plus ça devient quand même, heu, amer, on a un chocolat amer.

J: Vous ne savez pas me dire quel pourcentage est votre limite alors?

I: J'ai déjà essayé jusque 80 mais..., 70 passe encore.

J: Donc vous préférez du 70 à du 80?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: He bien, ça doit être très important, comme pour le café aussi, heu, donc ça dépend des fèves.

J: De quel pays d'origine des fèves achetez-vous le chocolat?

I: Je ne fais pas toujours attention, c'est vrai que dans certains chocolatiers artisans, bon, ils le disent, c'est affiché, c'est bien quand, bon, heu, c'est Equateur, Guatemala, il y a un tas de choses comme ça qui sont affichées, mais c'est... chez les petits comme chocolatiers Benoit Nihant à Liège c'est noté.

I: Donc vous préférez que cette information soit indiquée?

J: Oui, je pense que c'est une bonne chose, ouin

J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben j'aime bien mais il ne faut pas que ce soit quand même trop trop fort.

J: Que signifie pour vous un chocolat amer?

I: Amer c'est quand on grimpe en pourcentage.

J: Pour vous, quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Bof, c'est, oui, ben je peux dire oui, ça peut être important oui.

J: Pour vous, que signifie un chocolat onctueux?

I: Onctueux, vraiment, ben, qui soit agréable et quand même pas trop amer.

J: Pour vous, quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je ne sais pas, vous avez des questions assez pointues.

J: Que signifie un chocolat croquant?

I: En bloc souvent, c'est un..., ce n'est pas une praline hein, c'est un chocolat en bloc quoi, 'fin, je le vois comme ça.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort?

I: Heu, fort, qu'il ait plus de goût?

J: Que signifie pour vous un chocolat fort?

I: Je retourne vers les chocolats amers, pour moi c'est un peu ça.

J: Donc pour vous, fort c'est lié au pourcentage de cacao?

I: Oui.

J: C'est important pour vous qu'il soit fort?

I: Oui, ça peut l'être, il y a des choses que je pense qui ne devraient pas apparaître dans les bons chocolats.

J: Comme quoi par exemple?

I: Lécithines de soja, des trucs comme ça, je pense que, il y a moyen d'avoir de bons chocolats sans..., sans ce qu'on peut y mettre maintenant.

J: Pour vous quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?

I: Doux, heu, oui, qu'il soit bon.

J: Pour vous, doux signifie bon au goût?

I: Oui, qu'il soit agréable.

J: Agréable en bouche?

I: Oui, qu'il fonde bien, parce que j'aime pas croquer un chocolat, j'aime bien de le laisser, d'en profiter.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben heu, noir parce que c'est ma préférence.

J: Est-ce que vous achetez aussi du chocolat au lait ou du chocolat blanc?

I: Occasionnellement, mais, c'est si on m'en offre, ouais, je mangerais bien un petit bout mais...

J: Vous n'en achetez pas vous même pour en manger?

I: Non.

J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca dépend ce qu'on va en faire, si on veut le cuisiner, bon, peut être 400gr c'est bien, si c'est pour manger, heu moi, je me contente d'un bâton, hein, d'un bâton, et je ne vais pas le manger en une fois, donc pour moi, ça peut être, heu, 70, heu, 80 grammes.

J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je pense que c'est important qu'on garde une production.

J: Une production belge?

I: Oui.

J: Que signifie pour vous une production belge?

I: Qu'il y ait des gens, heu, comme je vais prendre le cas de Benoit Nihant qui va chercher ses fèves sur place.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?

I: Là, heu, disons que c'est peut être dans l'exploitation des gens qui travaillent, à ce moment-là, je dis oui, il faut que il y ait de bonnes conditions pour travailler.

J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?

I: Si je crois ce qui est marqué sur le paquet.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben ça, c'est un peu, oui, ce que je viens de dire, heu, bon, c'est dans la production là-bas des cabosses.

J: C'est important pour vous?

I: Oui, c'est important.

J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?

I: Ben, là, normalement, c'est marqué dessus, ou oui, c'est un minimum, sinon il faut un peu faire confiance aux petits fabricants de chocolat, les chocolatiers.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: J'en sais rien du tout.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?

I: Heu, c'est pareil que le gluten.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?

I: Il peut y avoir de l'alcool dans certains, enfin, si on passe dans les pralines, pourquoi pas...

J: C'est important pour vous que ce soit sans alcool?

I: Non.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?

I: Aucune, c'est à dire non, heu, bon, c'est bien... il y a Charlemagne qui fait maintenant du chocolat comme ça, non, enfin, non.

J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?

I: Non.

J: Pourquoi?

I: Pourquoi, parce que ceux qui veulent ça, ben, ils l'achètent mais moi je pense que nous sommes ici en Europe et qu'on n'a pas à..., voilà.

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Ben, aucune non plus, aucune non, heu, le chocolat doit être du chocolat c'est tout.

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?

I: C'est bon, s'il y a des gens au régime qui cherchent ça.

J: Mais pour vous, lorsque vous achetez un chocolat?

I: Non.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle lorsque vous achetez un chocolat?

I: Ca peut être intéressant mais pas, pas plus important que ça.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production du chocolat soit industrielle?

I: Il y en faut de toute façon de l'industriel.

J: Et vous, lorsque vous achetez du chocolat, c'est important qu'il soit industriel ou justement vous préférez pas?

I: Pour en déguster, heu, je préfère pas.

J: Pour vous, que signifie une production industrielle?

I: Jacques, Côtes d'Or, tous ces machins-là sont issus de l'industrie.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?

I: Ca peut être bon, mais je ne cours pas après, je préfère le noir tel quel, simple.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?

I: Pas spécialement.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?

I: Non plus, toutes ces choses ne m'intéressent pas.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: Bon, ça c'est pas mal.

J: Pourquoi?

I: Ben, parce que la présentation est pratique, mais bâton, heu, avec des..., des séparations marquées et des petites séparations...

J: Donc, un bâton divisé en petites parties?

I: Oui.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: Parce que c'est pratique si on peut emporter un petit chocolat pour un creux.

J: C'est important pour vous lorsque vous achetez?

I: Non, pas spécialement, mais c'est vrai parfois j'achète un style mignonette Côte d'Or parce que si je pars la journée, je ne sais pas quand je vais manger, si j'ai un petit bout dans le sac, ça peut toujours servir.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?

I: Ben, c'est agréable.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?

I: J'aime pas les truffes.

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment? A quoi faites vous attention?

I: Ben, je pense d'abord... je vais dire à la marque, que ce soit en grande surface, ou ici (Biocap) - parfois ça m'arrive d'en prendre ici - ou que ce soit chez un chocolatier. C'est ça qui m'oriente d'abord, puis le fait qu'il soit noir.

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Non, heu, je vais dire peut être la fraîcheur mais là, généralement, il n'y a pas de souci.

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Heu, non, mais j'apprécie les beaux emballages, mais on les paie.

J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple pour manger directement, pour la cuisine?

I: Oui.

J: Utilisez-vous des marques différentes?

I: Ca peut être les mêmes marques, si je fais un gâteau au chocolat, d'office je vais pas faire un gâteau au chocolat avec du chocolat de chez Darci.

J: Le plus cher, vous préférez le manger?

I: Le plus cher, heu, oui.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez.

I: Je regarde un peu, ça, ça fait maison, là, je ne sais pas, c'est vrai que Côte d'or a fait un emballage qui n'est pas pratique pour ses mignonettes, de temps en temps, elles tombent.

J: Donc, vous regardez le système de fermeture.

I: Oui, c'est ça que je regarde, je peux les ouvrir?

J: Oui, vous pouvez les ouvrir si vous voulez, n'hésitez pas.

I: Ca ne m'inspire pas, ni l'un ni l'autre, dire encore peut être ça, qui est plus pratique au point de vue rangement que ceci.

J: Vous avez choisi celle-là?

I: Oui.

J: Vous pouvez mettre toutes les informations que vous voulez pour recréer l'emballage qui correspond le mieux au chocolat que vous recherchez. Le drapeau belge. Le Hand made in Belgium.

I: Ca, c'est pour les étrangers qui viennent chez nous.

J: Belgian Chocolate.

I: Si vous m'aviez posé des questions sur le café j'aurais peut être eu plus facile.

J: Pour les pays?

I: Oui. Là, heu, ça dépend, parce que n'importe quel pays... il y a des endroits, il y a des fèves de cacao qui peuvent être bonnes. Je ne sais pas là au niveau pays...

J: Vous pouvez mettre ce que vous voulez, vous n'êtes pas obligée de mettre un nom de pays.

I: Ca, je ne sais pas lire.

J: C'est le logo Halal

I: J'ai déjà mon fils qui est au Qatar, c'est déjà suffisant. Il emporte du chocolat quand il repart. Il faut qu'on garde... peu importe le pays. Quand je vais en Bretagne pas exemple, quand j'étais gamine on revenait avec des galettes bretonnes, et on avait le plaisir d'en ramener, il n'y en avait pas ici, maintenant bon, c'est un exemple parmi d'autres, on va n'importe où et on trouve, je vais au magasin Carrefour et je trouve la même chose.

J: Plus de produits typiques?

I: De moins en moins et c'est pour ça qu'il faut quand même lutter pour les garder.

J: Est-ce que vous préférez l'information sur le pourcentage de cacao en logo ou écrit comme ça?

I: Disons que c'est plus sympa comme ça.

J: Pourquoi avez-vous mis celui-ci?

I: Je l'ai mis comme ça...

J: Vous l'aviez vu en premier?

I: Oui (elle change de logo).

J: Vous le changez avec l'autre?

I: Oui.

J: Max Havelaar.

I: Oui, heu, oui.

J: Vous avez fini?

I: Je pense, oui.

J: Est-ce que vous connaissez ce logo ci? Le 100% greed et le 0% guild?

I: Non.

J: Celui-ci, je vous l'ai dit, c'est le halal, et celui-ci, vous le connaissez?

I: Non.

J: C'est le Végan. Et celui-ci?

I: Non.

J: C'est le fair trade. Celui-ci?

I: Oui.

J: Le bio, vous connaissez. Celui-ci, le certified gluten free?

I: Non.

J: Celui-ci (avec la gerbe de blé)?

I: Non.

J: C'est gluten free aussi.

I: Celui-ci aussi.

J: Et celui-là, le natural organic, est-ce que vous le connaissez?

I: Non.

J: Est-ce qu'il y a autre chose que vous souhaiteriez rajouter sur l'emballage, par exemple une photo du produit?

I: Eventuellement, oui.

J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?

I: C'est à dire, vous voulez dire des choses comme ça (elle montre sur la table les labels utilisés précédemment) ?

J: Oui.

I: Je vais dire oui et non, parce qu'il y a quand même un tas de chose que j'achète où il n'y a pas de label.

J: Quand vous faites attention, vous faites attention à quels labels?

I: Bon, au niveau bio.

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: Non.

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dis Belvas?

I: Pas grand chose, je dirais bel qui vient de Belgique, à part ça...

J: Si Belvas était un objet, ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.

I: Aucune idée.

J: Si Belvas était un produit, ce serait ?

I: Non, je ne vois pas du tout.

J: Si Belvas était un pays, ce serait ?

I: Demandé comme ça, ben, heu, non.

J: Si Belvas était un animal, ce serait ?

I: Non.

J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?

I: Non.

J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Ben là tient, j'ai envie du chocolat qui est dedans.

J: Vous trouvez qu'il a l'air beau sur la photo?

I: Oui, je trouve qu'il a l'air sympa.

J: Il n'y a pas d'autres mots qui vous viennent à l'esprit?

I: Non, il me fait penser aux pralines soit ... Cornet Toison d'Or.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Dans quelle mesure, parce que c'est marqué dessus. Oui, je suis d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Heu, ben, parce qu'il est noir, donc je pense qu'il va quand même, oui 73%, donc oui, il doit être...

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Heu, ben, belgian chocolate...

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Ah là, je cherche, non, ça je ne pense pas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Bon, heu, d'un prix relativement moyen quand même, hein.

J: Vous l'évaluez à combien par exemple?

I: Je ne sais pas, attendez que je regarde ce qu'il y a comme poids dedans, 100 grammes. Entre 4 et 5 euros.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: Je pense, je suppose, heu, oui, sans doute que oui.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Qu'il soit?

J: Halal.

I: Aucune idée.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: J'en sais rien, il n'y a pas un steak dedans, donc ça va.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: J'en sais rien, bon, pour ça, je dois lire ce qui est marqué sur tout, hein... (lecture des ingrédients). Ben, du sucre, il y en a un peu, hein, quand même, je peux tourner?

J: Oui, si vous voulez.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Ben oui, oui, c'est marqué sucre de canne bio, donc en principe oui.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Heu, c'est quoi, c'est le sigle ici?

J: Non.

I: Artisanal, c'est beaucoup dire quand même, non, c'est une chocolaterie sans doute moyenne.

J: Entre l'artisanal et l'industriel?

I: Oui, ce n'est pas comme un artisan qui est à Thuin qui fait ses chocolats lui-même.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Ho, pour moi, comme ça, il est noir hein, d'après la photo et d'après la contenance du pourcentage.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: Je pense pas qu'il soit bon marché.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: Ben là, c'est marqué dessus.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: Je ne sais pas, il faut je lise.

Sexe: Femme

Interview 11

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Très peu.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: C'est mon compagnon qui le mange, je ne suis pas un amateur de chocolat.

J: Quel type de chocolat achetez-vous pour lui?

I: Aux noisettes.

J: Principalement aux noisettes?

I: Oui, je ne dis pas la marque?

J: Si vous pouvez.

I: Je ne connais pas, c'est celles-là.

J: Ce sont les marques disponibles chez Biocap?

I: Oui.

J: Vous n'achetez du chocolat que chez Biocap?

I: Oui.

J: Lorsque vous achetez du chocolat, qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites-vous attention?

I: A avoir le pourcentage de cacao.

J: Quel pourcentage de cacao recherchez-vous?

I: Le plus, heu, le plus riche en cacao et moins en beurre, en sucre, c'est pas bon pour la santé tout ça, on fait attention.

J: Lors de l'achat d'un chocolat, à quoi faites vous attention?

I: Un peu à tout, on regarde à ce qu'il n'y ai pas d'huile de palme par exemple, parce qu'il y en a partout maintenant et c'est pas bon.

J: Donc vous regardez les ingrédients?

I: Oui.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, on fait quand même attention, quand même au prix aussi, important.

J: Pourquoi ?

I: Parce que des fois, on a le même produit avec, heu, un peu moins, vous voyez le poids, donc on fait attention aussi.

J: Donc vous comparez?

I: Oui.

J: Pour vous, quel est le prix minimum pour un chocolat?

I: 3€, 3,5€

J: Pour combien de grammes?

I: 200gr.

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: A dépenser?
J: Oui, pour un chocolat?
I: Non, je ne peux pas donner plus.
J: Donc, c'est votre prix pour un chocolat?
I: Oui.
J: Pour vous, quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ben je vous dit, la teneur en chocolat.
J: C'est le critère le plus important pour vous?
I: Oui.
J: Donc pour vous, la qualité du chocolat, c'est la teneur en cacao?
I: Tout à fait.
J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?
I: Non, pas trop non. Il y a des marques qui se diffèrent, donc c'est le nom de la marque, la teneur du chocolat c'est toujours la même, donc pour moi la marque je ne fais pas attention à ça.
J: Donc, c'est vraiment les ingrédients, le contenu du chocolat que vous regardez?
I: Oui.
J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?
I: La taille de ?
J: De l'emballage.
I: C'est pas important.
J: Généralement vous achetez un chocolat en quelle quantité?
I: Ben, je vous dit, le 100 grammes, mais on n'achète pas beaucoup, sinon il mange tout, je dois le rationner parce que tous les soirs, il en mange.
J: Donc, vous ne prenez pas plus de 100 grammes pour limiter.
I: Oui, je le connais, hein.
J: Pour vous, quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: Non.
J: Aucune importance?
I: Oui.
J: Pourquoi?
I: Je ne fais pas attention à tout ça.
J: Quel pourcentage de cacao est-ce que vous choisissez généralement lorsque vous achetez du chocolat?
I: Généralement c'est 75, ouais, plus heu, oui 75.
J: Ca peut être plus ou 75 c'est le maximum?
I: Oui, ca peut être plus, oui, oui.
J: Donc c'est minimum 75.
I: Oui, oui.
J: Vous n'avez pas un maximum?
I: Non.
J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ben oui, plus c'est amer moins il y a de sucre et meilleur pour la santé quoi.
J: Donc vous préférez un chocolat amer à un chocolat non amer?
I: Moi personnellement, je préfère entre les deux, parce que j'aime bien manger un chocolat noir avec du pain, ça c'est mon dada à moi, lui, il le mange comme ça mais je le préfère entre les deux.
J: Donc votre mari préfère plus l'amertume que vous?
I: Oui, je suis plus sucrée.
J: Pour vous, quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Il y a des aspects dans le chocolat, des fois c'est pâteux, trop sec, c'est ça hein? Si tu as moins de beurre dedans tu as moins..., c'est plus sec je trouve.

J: Pour vous, l'onctuosité, c'est quand il est moins pâteux et moins sec et c'est grâce au beurre de cacao?

I: Pour moi, oui.

J: Vous préférez un chocolat onctueux ou un chocolat non onctueux?

I: Onctueux.

J: Pour vous, quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca ne doit pas être trop, trop croquant.

J: Que signifie un chocolat croquant?

I: Qui est vieux (rire).

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort lors de l'achat d'un chocolat?

I: Tu reviens toujours à la même question.

J: Que signifie pour vous un chocolat fort?

I: En goût?

J: Oui, par exemple.

I: C'est toujours la même question et la même réponse, c'est la teneur de cacao?

J: Ok, donc c'est aussi la teneur en cacao.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca doit être agréable à en manger, parce que des fois, tu as envie, ça dépend des jours, si tu as envie de manger quelque chose de doux.

J: Que signifie pour vous un chocolat doux?

I: Parce que c'est fin.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben, c'est toujours la même question. Toujours la teneur en cacao.

J: Vous n'achetez que du chocolat noir?

I: Pour lui, oui.

J: Et pour vous?

I: Je n'en achète pas pour moi, parce que je n'en mange pas énormément et moins tu achètes et moins tu as envie d'en manger et tu fais plus attention.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ah oui, quand même.

J: Que signifie pour vous une production belge?

I: Ben, production belge, on fait travailler les Belges et heu... voilà.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ah, ça c'est bien, pour moi, quelque chose de bio déjà c'est bon pour la santé, on respecte les gens qui travaillent là-dedans, voilà.

J: Donc, vous n'achetez que du chocolat bio?

I: Oui.

J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?

I: Par le label.

J: Vous le trouvez facilement?

I: Attention, il y a label et label.

J: Vous regardez quel label?

I: L'euro péen.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est important aussi, mais bon, encore une fois, on respecte aussi le travail des autres, donc ça c'est très important parce qu'aujourd'hui...

J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?

I: Par le label.

J: Quel label regardez-vous en particulier?

I: Je ne sais pas te dire qu'est-ce que c'est, on montre le label qui est un truc, si tu veux je te montre.

J: Vous pouvez m'expliquer les couleurs.

I: Elle est verte je crois.

J: C'est le vert et bleu?

I: Oui.

J: C'est le Max Havelaar?

I: Oui.

J: Vous faites confiance en ce label?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pour les personnes qui sont...

J: Pour vous.

I: Pour moi, non, parce que je ne suis pas allergique à tout ça, donc je ne fais pas attention, mais c'est bien qu'il le précise pour les personnes qui sont allergiques, parce qu'il y en a de plus en plus, c'est bien qu'il le précise, encore une fois, tout n'est pas bien encadré encore, vis à vis des gens qui ne font pas, comment je vais dire, qui veulent quand même vendre et qui ne marquent pas bien des ingrédients, qui ne font pas attention aux gens qui sont allergiques.

J: Donc vous préférez que les personnes le mettent?

I: Oui, oui, comme on est toujours en train de regarder, on le voit, c'est bien qu'ils le précisent.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?

I: (signe de tête pour dire non)

J: Même réponse? Vous ne connaissez personne qui a une allergie au lactose?

I: Pour moi non, mais j'ai des amis qui sont allergiques, donc c'est la galère, hein, se nourrir et faire attention à ce qu'y a marqué, sinon c'est risqué quand même pour eux.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?

I: Non, c'est bon.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?

I: Non.

J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?

I: Oui, aucune importance, on peut goûter, on peut savoir, justement on va en manger, on va discuter, dire tiens ça c'est bon, ça c'est pas bon, que ce soit halal ou non.

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Tient, ça je ne savais pas, il peut y avoir un chocolat végétalien? Aucune importance. L'important, c'est que c'est bon.

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?

I: C'est très important.

J: Pourquoi?

I: Pour la santé, pour la santé toujours.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?

I: Encore une fois c'est pour la santé. Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?

I: Je préfère manger quand même quelque chose d'artisanal, j'ai plus confiance, parce que bon, même s'il y a du choco ici je n'en achète pas, j'achète du choco artisanal, elle me certifie qu'il n'y a pas d'huile de palme, donc j'ai confiance en la personne, je préfère donc artisanal qu'industriel.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?

I: C'est très important.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?
I: Non, j'aime pas.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?
I: Si, j'aime bien, mais bon, si, j'aime bien le caramel mais j'en achète pas parce que je fais attention.
J: Vous faites attention?
I: Je fais attention, je grossis vite, j'en achète pas, comme ça, on n'est pas tenté, surtout au caramel, c'est très bon ça.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?
I: Aucune importance.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?
I: Surtout pas, pourquoi individuel? Ca fait trop de papier, on met..., l'écologie, il faut faire attention à ça aussi, pour moi, aucune importance, on fait attention à ça aussi.
J: Vous n'achetez pas si c'est individuel?
I: Non, j'achète pas.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?
I: Aucune importance, c'est bon.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?
I: Aucune importance, c'est bon.
J: Est-ce que vous achetez des pralines et des truffes pour manger?
I: Très rarement.
J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?
I: La teneur du cacao, que ce soit artisanal de préférence, qu'est-ce qu'on avait dit encore? Que ce soit pour, heu, le travail équitable, bio et que ce soit bon à manger.
J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?
I: Ca va venir, il me faut du temps. Je n'ai pas d'autre critère.
J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?
I: Oui.
J: Vous vous souvenez de ce qui vous a attiré dans l'emballage?
I: C'est déjà les couleurs, le dessin, c'est déjà le chocolat, comment il est bien présenté aussi.
J: La photo du chocolat?
I: Oui.
J: Est-ce que vous achetez d'autres marques que celles présentent chez Biocap?
I: Non.
J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple pour manger directement, pour la cuisine?
I: Heuu, tu veux bien répéter?
J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple pour manger directement, pour la cuisine?
I: Ah oui, ce n'est pas la même chose.
J: Utilisez-vous des marques différentes?
I: Ah ben oui, celui de cuisine, bon, je prends déjà au moins cher et bon, il doit quand même avoir un peu plus, être plus riche en beurre de cacao.
J: Plus riche en beurre de cacao avec moins de cacao?
I: Pour cuisiner, oui.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisit cet emballage?

I: Il est plus joli.

J: Vous pouvez disposer autant de petits papiers que vous voulez. C'est pour recréer l'emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez. Le Stévia, pourquoi vous..?

I: Stévia?

J: Ah, vous n'aviez pas vu que c'était Stévia?

I: Non, c'est pas bon ça, j'ai déjà goûté, c'est vraiment pas bon.

J: Donc le Stévia, vous êtes contre?

I: Non, c'est pas bon.

J: Au goût?

I: Oui, c'est vraiment pas bon, je sais que c'est bon pour la santé mais comme je fais attention à ne pas manger trop de sucre et tout ça, ben...

J: Même si c'est mis sans arrière goût vous ne faites pas confiance?

I: Non, c'est vraiment pas bon, ils disent ça mais bon. Je peux en mettre autant que je veux?

J: Oui, oui, c'est pour recréer l'emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez. Le chocolat noir 73%, label bio, Max Havelaar.

I: Ca c'est une marque?

J: Non, c'est...

I: Ah oui, sans lactose. Ca c'est la teneur.

J: Vous préférez la teneur en écrit ou en label?

I: Oui, je préfère celle-ci.

J: Vous pouvez changer si vous voulez.

I: Et ça c'est quoi végan?

J: Ca veut dire végétalien.

I: Ca, c'est ce que moi je préfère, voilà.

J: Vous ne voudriez pas rajouter l'inscription chocolat noir?

I: Non ça (% cacao), ça me suffit.

J: Donc, vous préférez le pourcentage?

I: Oui, et la provenance.

J: La provenance?

I: Belgian.

J: Vous préférez ça à ceux-ci?

I: Oui, il y a de la couleur.

J: Est-ce que vous connaissez ce label ci?

I: Non, pas du tout.

J: C'est le label halal. Celui-ci?

I: Oui. Certified vegan, Ca c'est végétalien aussi?

J: Connaissez-vous celui-ci? Le Natural Organic.

I: Non, pas du tout, c'est quoi?

J: C'est bio.

I: C'est pas celui-là que je connais.

J: Et celui-ci?

I: Et ben, c'est ça, c'est le label que je connais, il y en a partout, celui-là.

J: Donc vous préférez celui-ci parce qu'il est plus connu?

I: Plus que celui-ci, l'autre je ne le connais pas du tout.
 J: Et celui-ci le 100% greed, 0% guild?
 I: Ca c'est malheureux, peut être que des gens le connaissent hein, et c'est vrai que c'est plus joli ça que ça, je change.
 J: Vous trouvez plus joli l'autre que le Max Havelaar?
 I: Oui.
 J: Et celui-ci est-ce que vous le connaissez?
 I: Non.
 J: C'est le gluten free, donc sans gluten aussi.
 I: Comme j'en souffre pas, je ne prête pas attention. Je peux mettre celui-ci? C'est quand même important pour ceux qui en souffrent.
 J: Vous pouvez le mettre si vous voulez. Donc, pour vous, sans lactose, c'est quand même important même si vous n'avez pas d'allergie au lactose?
 I: Oui, tout à fait. Ca aussi, hein.
 J: Vous pouvez le mettre aussi si vous voulez. Vous préférez celui-ci?
 I: Oui, parce que tout le monde ne comprend pas, alors que celui-ci oui.
 J: Vous préférez le gluten free en rond?
 I: Oui. Voilà, je pense que j'ai assez.
 J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?
 I: Je fais quand même attention.
 J: Est-ce que vous faites attention à certains labels en particulier?
 I: Equitable, et alors ce label-là.
 J: Et le label bio?
 J: Connaissez-vous la marque Belvas?
 I: Pas du tout.
 J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?
 I: Bel c'est Belgique, vas, pas du tout.
 J: Si Belvas était un objet ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.
 I: Un vase.
 J: Si Belvas était un produit, ce serait ?
 I: Heu, produit de beauté.
 J: Si Belvas était un pays, ce serait ?
 I: Heu, Pologne.
 J: Pourquoi?
 I: Pour le vas.
 J: Si Belvas était un animal, ce serait ?
 I: Style le furet, là..., comment ça s'appelle ça?
 J: Une fouine?
 I: Oui.
 J: Pourquoi?
 I: Je ne sais pas, je l'ai eu devant mes yeux.
 J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?
 I: Noir.
 J: Pourquoi?
 I: Pour l'instant, je suis au noir, je sais pas pourquoi
 J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?
 I: Pas grand chose, c'est joli, c'est appétissant parce que je vois le chocolat avec le caramel, c'est appétissant quand même, oui. Je trouve quand même la couleur assez fade,

J: La couleur du chocolat ou de l'emballage?

I: De l'emballage.

J: Donc le fait que ce soit blanc vous trouvez ça fade?

I: Oui.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Heu, par le label.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Je ne vois pas du tout, ah si, quand même, il a marqué 73, par le pourcentage.

J: Donc vous êtes d'accord au fait que je dise qu'il soit amer ou pas?

I: Ben, il n'est pas tout à fait amer puisqu'il y a le caramel qui adoucit le chocolat, donc pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Moyennement d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Pour moi, il est industriel.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Parce qu'il est bio.

J: Parce qu'il est bio, vous pensez qu'il est cher?

I: Oui.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: Heu, je pense qu'il est de qualité quand même, même s'il est industriel, il est de qualité.

J: Comment voyez-vous ça?

I: Par la teneur de cacao.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Aucune, parce que...

J: Vous ne savez pas si il est halal ou pas?

I: Non, pas du tout, il n'est pas marqué, il n'y a pas de label, il n'y a rien qui le précise.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Aucune.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Par le pourcentage encore, pas d'accord.

J: Vous pensez qu'il est avec du sucre ajouté?

I: Oui.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Heu, ben, puisque s'il y a marqué bio, il doit quand même...

J: Donc d'origine naturelle?

I: Oui.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Non, je ne suis pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Non, pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: Pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: Heu, c'est ça, hein ? Non, ça c'est équitable. Non.

J: Vous pensez qu'il y a du gluten?

I: Oui.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?
I: Oui.
J: Vous pensez qu'il y a du lactose?
I: Oui.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?
I: De l'alcool là-dedans? Non, je ne pense pas, non.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?
I: Le caramel.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?
I: Je pense qu'il est croquant et moelleux en même temps avec le caramel
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?
I: Oui, d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?
I: Non.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?
I: Oui.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?
I: Heu, nationale, oui.
J: Pour vous que signifie une marque nationale?
I: C'est dans l'entourage, quand c'est européen.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?
I: Oui.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?
I: Ca peut être doux et noir en même temps.
J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.
J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.
I: Oui, 1.
J: Les produits biologiques sont fascinants.
I: Sont fascinants, certains ouais, 2.
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.
I: 2.
J: Je suis fou des produits biologiques.
I: 5.
J: J'aime les produits biologiques.
I: 2.
J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.
I: 1.
J: J'ai un grand intérêt pour les produits équitables.
I: 1.
J: Les produits équitables sont fascinants.
I: Oui, 1.
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables.
I: Oui, 1.
J: Je suis fou des produits équitables.
I: 3.
J: J'aime les produits équitables.
I: 2.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.

I: Oui, 1.

J: J'ai un grand intérêt pour les chocolats.

I: Pas trop non, 4.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: 1.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: 3.

J: Je suis fou des chocolats.

I: 3.

J: J'aime les chocolats.

I: Oui, 2.

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

I: 3.

Sexe: Féminin.

Tranche d'âge: 35-49

Profession: 1er commis, en cuisine.

Interview 12

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Souvent au lait.

J: Pourquoi, pour quelles raisons?

I: Plus agréable, plus sucré. Ou du noir, mais c'est plus rare, souvent le lait.

J: Où est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: En général, les grandes surfaces, GB, Colruyt.

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: Côte d'Or souvent.

J: Lorsque vous achetez du chocolat, qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: Il faut qu'il me plaise

J: Qu'il vous plaise?

I: Au goût, que j'apprécie.

J: Comment savez-vous qu'il va vous plaire au goût?

I: En le goûtant.

J: Avant l'achat, vous ne savez pas?

I: En général, j'achète toujours la même chose, c'est toujours à peu près la même chose, que je prends.

J: Comme ça, vous êtes sûre.

I: Comme ça, je suis sûre.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je ne regarde pas le prix, il faut qu'il me plaise, le chocolat doit me plaire.

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Aucune idée, non.

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Aucune idée, non.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Très importante.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: En général, je regarde les étiquette et il ne me faut pas de l'huile de palme, je regarde aussi le pourcentage de cacao.

J: Pour vous, quelle pourcentage de cacao doit avoir un chocolat de qualité?

I: Vous me posez une colle, je dois dire, aller, au moins 70%.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Elle m'influence, la marque.

J: Vous achetez toujours la même marque?

I: En général, oui, ou alors je vais chez un petit marchand de chocolat, pour le chocolat praliné. En général, quand j'achète en magasin, c'est Côte d'Or, en général, c'est Côte d'Or ou, de temps en temps, Galler. Plus souvent, c'est Côte d'Or.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: L'importance, je dois dire que je ne regarde pas, sauf que c'est souvent des tablettes.

J: Vous prenez des tablettes de combien de grammes?

I: 200 grammes je pense, dans un emballage aluminium et en carton.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je regarde un 70%.

J: Pas plus, pas moins? Juste 70% ?

I: Heu, plus parfois, je sais que je n'aime pas aller trop moins quoi.

J: Vous essayez de ne pas aller en dessous de 70% ?

I: Oui j'essaie.

J: Est-ce que vous avez une limite maximum en pourcentage de cacao?

I: Vers 90, c'est un petit peu amer, je préfère quelque chose doux,

J: Plus dans les 70 ?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Très importante.

J: De quels pays d'origine du cacao achetez vous le chocolat?

I: En général, ce n'est pas marqué sur l'emballage.

J: Et sinon vous achèteriez de quelle origine?

I: Ethiopie, je crois qu'il y en a, il y en a aussi, franchement je ne sais pas trop, je vois le pays plus ou moins, mais je sais pas vous donner le nom.

J: Vous aimeriez qu'il soit sur l'emballage?

I: Pourquoi pas?

J: Pour vous, quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben l'amertume, je n'aime pas trop, je préfère quelque chose de doux.

J: Que signifie pour vous un chocolat amer?

I: S'il y a un reste qui reste en bouche, ça accroche en bouche.

J: Pour vous, quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Il faut que ce soit onctueux, un plaisir.

J: Pour vous, que signifie un chocolat onctueux?

I: Qui ne colle pas au palais, qui glisse bien, qui nous procure quand même un plaisir.

J: Pour vous quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pas forcément croquant.

J: Que signifie un chocolat croquant?

I: Quelque chose qui est dur, dur à casser.

J: Donc, vous préférez un chocolat moins croquant?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort?

I: Fort, pour moi il ne faut pas qu'il soit trop fort.

J: Que signifie pour vous un chocolat fort?

I: Vous parlez... quoi, de la saveur?

J: Ce que vous pensez par fort.

I: Quand il est trop fort, il reste trop en bouche, il arrache, il accroche dans la bouche, moi je veux quelque chose que je savoure.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ah, pour moi oui, doux pour une belle sensation.

J: Sensation en bouche?

I: Sensation en bouche, gaie, agréable, il y a un petit quelque chose qui reste en bouche.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ah moi, je préfère le lait, noir, j'ai plus..., noir, souvent il est fort en chocolat, fort en cacao.
J: Donc, vous préférez le chocolat au lait. Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat au lait?
I: 50-60%
J: Avant, vous m'aviez dit que vous achetiez 70%, vous vous étiez trompée?
I: Vous me posez une colle, je ne me souviens plus trop des étiquettes.
J: Vous ne vous souvenez plus du pourcentage du chocolat au lait que vous achetez?
I: Oui.
J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?
I: Moi, ça me semble toujours petit, mais bon...
J: 200,grammes c'est trop petit pour vous?
I: Non, c'est bon mais, heu, oui, c'est bon, c'est bon 200 grammes.
J: Vous ne prendriez pas plus petit que 200 grammes?
I: Parfois je prends des bâtons pour les enfants, mais plus c'est rare.
J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?
I: Heuu, ça m'assure quand même une authenticité, je sais que des Belges utilisent quand mêmes des bons matériaux, des bons produits, donc je préfère prendre belge que français parce que belge, même ... (nom pas compréhensible à cause du bruit), ils utilisent beaucoup d'huile de palme.
J: C'est pour l'huile de palme que vous préférez le chocolat belge? (je veux dire, c'est parce qu'il n'y a pas d'huile de palme dans les chocolats belges?)
I: Oui, oui, oui.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?
I: Au moins, on sait que tous les produits sont produits de façon naturelle, quoi. Bio, il n'y a pas de bio, il y a toujours des petits produits qui trainent à l'intérieur.
J: C'est un critère dont vous tenez compte lorsque vous achetez un chocolat?
I: Je peux en tenir compte.
J: Que signifie pour vous un chocolat bio?
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ah ben, heu, en général, Côte d'Or, je suppose qu'ils sont équitables, j'en sais rien, c'est pas marqué.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?
I: Pour moi, ça ne pose pas de problème puisque je ne suis pas allergique au gluten.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?
I: Je n'ai pas de problème non plus.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?
I: Ah ça, c'est très important.
J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool?
I: Par l'inscription sur l'emballage.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?
I: Je ne connais pas de chocolat halal, donc je ne sais pas vous dire.
J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?
I: Je sais pas, il faudrait que je goûte, je sais pas.
J: Que signifie pour vous un chocolat halal?

I: Halal, plus ou moins..., c'est la façon..., plutôt, non, c'est plus avec le lait, avec la viande, ils doivent être tués d'une certaine façon, mais je ne sais pas.

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Je ne suis pas végétalienne ni végétarienne, je sais pas, faut goûter, expérience à faire...

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Ah, c'est très important, on rajoute du sucre tout partout, pourquoi pas?

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?

I: Pourquoi pas?

J: Que signifie pour vous un sucre d'origine naturelle?

I: Ben, qu'on mette une autre substance de sucre, par exemple des algues agar agar ou mettre la fameuse plante stévia, pourquoi pas?

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?

I: Il y a du bon industriel.

J: Pour vous, que signifie une production industrielle?

I: Ben, déjà il y a le prix différent, quand vous avez un industriel et un petit artisan il y a une différence de prix.

J: C'est moins cher l'industriel?

I: C'est moins cher l'industriel.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?

I: J'aime pas les noisettes.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?

I: Ah ça, oui j'aime bien, c'est un goût personnel.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?

I: Ca aussi j'aime bien, caramel pas trop, c'est vite écœurant.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: Heu, c'est plus facile à transporter, de le manger un peu partout.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: ---

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?

I: C'est facile à offrir.

J: Donc, c'est plus pour offrir?

I: Oui, plus pour offrir.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?

I: De temps en temps.

J: Pour manger ou plus pour offrir comme les pralines?

I: C'est plutôt rare, c'est rare les truffes, c'est plus pour offrir ou alors quand on nous en offre et qu'elles sont là, mais c'est pas moi qui les achète.

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?

I: L'emballage, la marque.

J: L'emballage, la taille de l'emballage ou il faut qu'il soit beau?

I: Oui, heu, non, non, non, disons que, comme je suis toujours sur plus ou moins la même marque, je trouve directement le produit Côte d'Or, je vois l'emballage rouge donc je sais que c'est ça. Je sais ce que je veux à la base.

J: C'est l'emballage Côte d'Or?

I: C'est celui-là que je prends le plus, donc je sais que c'est celui-là. Au lait, parce que le blanc je n'apprécie pas, le noir ça dépend ce qu'on fait, c'est plutôt pâtisserie pour moi, je sais plus ou moins ce que je veux, donc c'est l'emballage, la marque, le prix c'est après quoi.

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Non, ou alors que j'ai envie d'un autre goût, j'avais goûté le spéculoos, là, j'étais tentée par la publicité, j'ai goûté et ce ne m'a pas plu.

J: C'était un chocolat Côte d'Or?

I: Oui, une barquette, c'était du blanc avec spéculos, c'était nouveau, ils avaient sorti..., mais j'ai acheté parce que j'avais envie de goûter, mais ça ne m'a pas plu.

J: Et si ça avait été une autre marque de chocolat, est-ce que vous auriez goûté?

I: Pourquoi pas?

J: Donc, ce n'est pas parce que c'était Côte d'Or que vous avez goûté?

I: Non, j'ai déjà goûté Galler et Callebaut, Jacques, c'est tous les chocolats belges.

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Non.

J: Vous dites que vous achetez du chocolat au lait, mais est-ce que vous achetez avec des goûts?

I: Heu, dans le chocolat, moi je prends, enfin, mon goût, parce que souvent mon mari préfère les blanches, les enfants préfèrent les plaques, bien souvent je prend des gaillettes, ce sont des spécialités de Charleroi, moi j'aime bien de temps en temps goût vanille à l'intérieur, mais les autres n'aiment pas, on essaie de satisfaire tout le monde quand je prend des pralines, enfin de temps en temps parce qu'on est quand même 4 à la maison, donc 4 goûts différents. Les hommes préfèrent des blanches, des Manons et tout ça, moi je n'aime pas. Alcool, on n'en prend jamais, c'est jamais, jamais. Mon fils est au lait mais plein, il ne veut pas de praliné.

J: Il faut que ce soit dur?

I: Oui, on aime bien concilier les 4, mais en général, celui qui prime, c'est au lait pour les 4. Mon mari aime bien aux noisettes, mais moi j'aime pas, donc de temps en temps, je prends aux noisettes pour eux, on essaie de contenter un petit peu tout le monde, mais on prendra jamais banane, jamais coco.

J: Vous ne prendriez jamais coco, vous m'aviez dit que vous aimiez bien?

I: Moi oui, moi oui, de temps en temps, il y a un petit Rafelo qui passe mais mon mari..., je ne vais pas acheter, il n'y a que moi qui en mange.

J: C'est juste pour ça?

I: Oui, je ne vais pas prendre, je prends en général quand je sais que ça va partir.

J: Vous ne prenez pas une tablette pour vous, une pour votre mari, pour vos enfants?

I: Non, j'essaie de prendre un petit peu de tout mais, heu,...

J: Pour les pralines?

I: Oui, et même en chocolat de temps en temps, je prends noisettes, mais je ne prends pas trop quoi, pour ne pas que ça reste.

J: Pour ne pas que ça reste?

I: Oui, il me reste encore des chocolats de Saint-Nicolas mais je fais des gâteaux avec ; au lait, toujours au lait, je trouve qu'ils ont des passages, parfois ils mangent beaucoup de chocolat et parfois ils n'en mangent presque pas, du coup, j'achète pas beaucoup, petite quantité, sauf le lait qui part, lui, il part tout le temps.

J: Est-ce que vous achetez un chocolat différent en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple pour manger directement, pour la cuisine?

I: Oui.

J: Est-ce que c'est des compositions différentes, des marques différentes?

I: Disons, ce qui est pour cuisiner, ce qui est très rare, c'est souvent du chocolat un peu plus pur, plus noir, un peu plus de chocolat, de poudre de chocolat, mais c'est rare, parce que, en général, c'est rare.

J: Et au niveau des marques, ce sont les mêmes marques?

I: Souvent c'est Côte d'Or aussi.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisi cet emballage?

I: Plus droite, emballage traditionnel.

J: Vous pouvez mettre autant de petits papiers que vous voulez sur l'emballage, c'est pour recréer l'emballage qui correspond le mieux au chocolat que vous recherchez. Le Max Havelaar...

I: Max Havelaar, ça j'ai déjà vu.

J: Vu avez confiance?

I: Oui.

J: Le pourcentage de cacao, vous préférez en logo plutôt qu'écrit?

I: C'est pareil. Ca, c'est quoi?

J: C'est vegan.

I: Lactose free.

J: Le natural et organic.

I: C'est belge.

J: Le drapeau belge. Le natural organic, pourquoi vous préférez celui-ci au label bio?

I: C'est pareil, je sais pas, celui-là je ne le connais pas (natural organic). Celui-là je l'ai déjà vu, celui-là, je ne l'ai jamais vu. Je vois que c'est marqué produit Europe.

J: C'est parce que c'est marqué produit Europe que vous vouliez le mettre?

I: Je ne le connaissais pas.

J: C'est parce que c'est marqué produit Europe que vous le mettez?

I: (Signe de tête : oui)

J: Le deuxième, fair trade...

I: Tout ça, je ne mettrais pas.

J: Est-ce que vous connaissez celui-ci?

I: C'est pour le gluten.

J: Oui, sans gluten. Le 100 greed, 0% guild?

I: Ca veut dire vert?

J: Vous voulez dire quoi par vert?

I: Bio, quelque chose comme ça. Stévia, ben heu, oui et non, ca dépend. Ca oui.

J: Le Belgian chocolate?

I: Oui, mais parfois on met ça, mais c'est pas du chocolat belge. Ca, j'ai déjà vu, ça, j'ai déjà vu. Je crois que j'ai fini. Celui-là, je vais changer, parce qu'il y a des chocolats d'Europe qui ne sont pas bons.

J: Vous préférez l'information belge alors?

I: Oui.

J: Vous rajoutez Côte d'Ivoire et Equateur?

I: Oui, c'est souvent ceux-là.

J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?

I: Oui.

J: Est-ce que vous faites attention à certains labels en particulier?

I: Souvent, c'est celui-là.

J: Le bio.

I: Le bio ou alors celui-là.

J: Le Max Havelaar.

I: Oui, souvent, je le vois sur les cafés, le chocolat et tout ça.

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: Non.

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?

I: Belgique.

J: Si Belvas était un objet, ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.

I: Heu, Belvas, un vase en terre cuite.

J: Si Belvas était un produit, ce serait ?

I: Je ne sais pas.

J: Si Belvas était un pays, ce serait ?

I: Belgique, puisque Bel.

J: Si Belvas était un animal, ce serait ?

I: Une vache, une belle vache.

J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?

I: Bleu.

J: Pourquoi?

I: (Hochement de tête : je sais pas)

J: Comme ça?

I: (Oui de la tête)

J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Il a l'air bon ce chocolat, caramel...

J: Par rapport à l'image, vous trouvez qu'il a l'air bon

I: Je suppose, c'est belge, chocolat belge, apparemment bio, fair traide avec Max Havelaar, 73% de chocolat, il vient apparemment de l'Himalaya, caramel, c'est belge. Tout ce que je vous ai mis comme étiquette, ça se retrouve ici. Il n'y a pas d'alcool.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Il y a l'insigne qui est marqué ici.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Ben, il n'est pas marqué, comme il y a 73% de chocolat, je pense qu'il y a un petit côté amertume, je pense.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Ben, il est marqué, il y a un petit drapeau, il est marqué made in Belgium et je vois qu'il vient de 'Ghiselghem', c'est du côté de Tournai.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Je n'ai aucune idée, c'est pas marqué.

J: Et en voyant l'emballage, vous n'avez pas une idée?

I: Non.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Je n'ai aucune idée du prix, mais ça doit être industriel, parce que sur les artisanats, il n'y a pas tous les logos là. Puis il y a le code barre, je pense que c'est industriel. Aucune idée du prix.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: Ah, faudrait le goûter pour voir s'il est de qualité.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Il n'est pas mentionné.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Il n'est pas mentionné non plus.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Il est pas marqué non plus ; ici, il est marqué du sirop d'agave, sucre de canne.

J: Vous ne savez pas si le chocolat est sans sucre ajouté?

I: Non, je ne vois pas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Oui, parce qu'il est marqué sucre de canne et sirop d'agave, donc c'est naturel.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Il est pas mentionné, je sais pas, je suppose.

J: Vous supposez qu'il soit artisanal?

I: Je suppose, il est pas marqué, il est quand même marqué caramel maison, je sais pas...

J: Vous ne savez pas si le chocolat est artisanal ou industriel?

I: Voilà, oui, oui, parce qu'il dit maison mais c'est peut être une méthode maison qu'ils ont fait.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Heu, parce qu'il y a de la poudre de lait.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: J'ai aucune idée du prix.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: Ben, il doit être mentionné mais il y a pas marqué.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: Il y a du lait, parce qu'il y a de la poudre de lait.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?

I: Il est mentionné qu'il n'y a pas d'alcool, il y a une étiquette ici, j'ai vu tantôt, ici

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?

I: Le caramel ici, ça à l'air d'être onctueux

J: L'image du caramel à l'arrière vous donne une image que le chocolat est onctueux?

I: Oui, il a l'air.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?

I: Faut goûter.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?

I: Il doit être fort puisqu'il y a 73% de chocolat.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?

I: Ouais, il est produit tout près de chez nous, à 'Ghiselgem'.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?

I: Oui, il y a la petite étiquette.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?

I: A part le petit drapeau belge et made in Belgium, il n'y a rien, ça doit être national.

J: Pour vous, une marque nationale c'est quand c'est produit en Belgique?

I: Je pense, oui.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?

I: Je sais pas, honnêtement, je sais pas répondre à votre question.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?

I: Sur la photo, il a l'air plutôt au lait mais pas noir.

J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.

I: Heuuu, je vais dire, je suis pas tout à fait d'accord, parce que je n'utilise pas que du bio, je vais mettre 5 parce que j'utilise des produits biologiques, mais pas tout.

J: Les produits biologiques sont fascinants.

I: 1.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.

I: Heuu, 2.

J: Je suis fou des produits biologiques.

I: Je vais mettre... parce que je ne suis pas tout à fait d'accord

J: J'aime les produits biologiques.

I: J'essaie, donc je vais dire 2.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.

I: 1.

J: J'ai un grand intérêt pour les produits équitables.

I: 2.

J: Les produits équitables sont fascinants.

I: 3.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables.

I: 3.

J: Je suis folle des produits équitables.

I: Heuu, 6.

J: J'aime les produits équitables.

I: Je vais mettre 6 aussi.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.

I: Non, 6.

J: J'ai un grand intérêt pour les chocolats.

I: Heu 2, j'aime bien le chocolat.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: Ouais, 2.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: Compulsif, heu non, 5.

J: Je suis folle des chocolats.

I: C'est par période, c'est plus par période, heu, je suis folle des chocolats, 5.

J: J'aime les chocolats.

I: Oui, 3

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

I: Oui, heuu, 4.

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies ?

I: Non.

J: Etes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?

I: Non.

Sexe: Féminin.

Tranche d'âge: 50-65

Profession: Employée, infirmière.

Interview 13

Bonjour,

Je suis actuellement en 2^{ème} master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Un... toutes sortes, plutôt du chocolat noir.

J: Dans quel(s) magasin(s) est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: Heu, un peu partout.

J: Lorsque vous achetez du chocolat, qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: Bonne question, quand je l'achète je ne fais pas attention à quoi que ce soit, par contre, une fois que je l'ai goûté je fais attention à ne plus acheter celui qui ne m'a pas plu.

J: Lorsque vous êtes en magasin, comment choisissez-vous?

I: Ah, je teste. C'est le principe même du chocolat, tester, voir si ça plaît et si ça plaît, on recommence, sinon on ne recommence pas.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Aucune importance.

J: Pourquoi ?

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Aucune idée.

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Aucune idée, c'est pas ça qui dicte mon choix.

J: C'est quoi qui dicte votre choix?

I: Soit le fait de tester un nouveau chocolat que je ne connais pas, soit racheter un chocolat que j'ai bien aimé.

J: Donc, c'est vraiment pour le goût?

J: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ah ça, ça me paraît essentiel par contre.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: C'est d'abord un chocolat qui est produit avec des produits de qualité et puis, après ça, c'est la qualité du goût, mais un goût qui me convient à moi, qui ne convient pas nécessairement à d'autres. Mais c'est d'abord, à mon avis, la qualité des ingrédients qui ont servi à produire le chocolat.

J: La qualité des ingrédients c'est...?

I: La qualité, par exemple, quand je vois du chocolat dans lequel il y a beaucoup de beurre de cacao ; j'hésite plus que quand on me dit qu'il y a beaucoup de cacao, et je fais attention à quelle est l'origine du cacao, puis je regarde quels sont les ingrédients qui accompagnent le cacao pour voir quels types de goûts ça peut avoir et pour voir la qualité à laquelle je peux penser en fonction des ingrédients.

J: Y a-t-il des ingrédients que vous n'achetez pas du tout?

I: En gros, je dirais que je n'achète pas du chocolat de, heu, industriel je vais dire, ou de grande industrie parce qu'il y a du chocolat industriel que je trouve assez bon et il y a du chocolat industriel que je trouve très mauvais.

J: Quelles marques par exemple?

I: S'il faut citer des marques en industriel, par exemple, moi, le chocolat Suchard, j'aime pas.

J: Et les marques que vous aimez bien?

I: Je trouve le Côte d'Or pas mauvais, mais par rapport dans les chocolats industriels donc dans l'échelle du chocolat, c'est quand même pas très haut.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Aucune.

J: Quelles marques choisissez-vous généralement?

I: Aucune, c'est très divers, ça dépend. Le fait que quand je vois des marques que je ne connais pas, je me dis, tiens, j'essayerai bien cette marque-là pour voir ce que ça donne, après, on verra quoi.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: Moi, j'aurais tendance à dire que je fais plutôt attention à un emballage, heu, pas trop suremballage quoi, je ferais plutôt attention quand même au type d'emballage, donc pas trop de plastique, plutôt de matières plutôt recyclables, heu, je fais plutôt attention à ça.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ah ça, pour moi, ça c'est très, très important, puisque j'aime le chocolat noir donc, heu, le pourcentage de cacao est fondamental et on parle bien de cacao et pas de beurre de cacao.

J: Quel est le pourcentage de cacao est-ce que vous choisissez?

I: Bah, en général, en chocolat noir on commence à 70%.

J: Donc vous ne prenez pas du chocolat en dessous de 70%?

I: Ouais, je prends parfois du chocolat, heu, du chocolat au lait ou du chocolat blanc mais on s'oriente en général plutôt vers du chocolat noir 70%, ça me paraît pour le chocolat noir un minimum.

J: Et pour un maximum, vous pouvez aller jusque combien?

I: On peut aller jusqu'à des chocolats 90% de cacao, très, très amer, sans sucre, sans rien, justement pour avoir le goût très, très important de cacao.

J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Uniquement une question de goût je dirais.

J: Donc le pays d'origine du cacao n'est pas...?

I: Ce n'est pas un critère de choix.

J: Pour vous, quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, ça, ça dépend très, très fort des chocolats, parce qu'il y a des chocolats qui sont à 80 ou 85% de cacao qui sont très, très différents suivant justement l'origine du cacao, donc fatalement, ça, c'est une question de goût, purement une question de goût.

J: Vous préférez un chocolat amer ou un non amer?

I: Ben, en chocolat noir on a tendance à préférer un chocolat amer, c'est à dire un chocolat dans lequel il n'y a pas trop d'ajout de sucre pour justement bien apprécier le goût du cacao.

J: Vous savez dans quels pays le chocolat est plus amer?

I: Non, aucune idée, non, ça, je ne..., c'est à dire que, par exemple, je sais que telle marque va être plus amère que telle autre, mais c'est vrai que je ne me préoccupe pas vraiment de l'origine, mais plutôt de la qualité, c'est-à-dire si c'est une fève plutôt dans un chocolat bio, je vais plus être attiré par un cacao comme ça, que par un cacao même si il est à 70, 80% qu'un cacao qui est plus industriel, quelque chose comme ça, qui n'a pas de label de qualité bio, quelque chose comme ça. Je vais plus m'orienter vers du bio, c'est pas pour ça que c'est fondamentalement meilleur.

J: Meilleur au goût vous voulez dire?

I: Oui, au goût.

J: Pour vous, quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: L'onctuosité en chocolat noir, je ne sais pas si on peut vraiment parler d'onctuosité. Non je ne fais pas attention à ça, parce que c'est alors plus des chocolats au lait, des chocolats fourrés, même des chocolats blancs.

J: Pour vous, quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ah ça, par contre, ça me paraît important, un chocolat noir, il faut que ce soit bien croquant, justement parce que c'est, à mon avis, l'inverse de l'onctuosité et comme on est plutôt chocolat noir, fatalement le croquant a de l'importance

J: Que signifie un chocolat croquant?

I: Ben, justement, c'est un chocolat qui est certainement..., qui ne fond pas directement dans la bouche, c'est à dire qu'on a d'abord tout cet effet de croquant et ce n'est qu'après un certain temps qu'on commence à avoir le fondant du chocolat et le goût qui se dégage très fort.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort?

I: Heu, ça dépend ce qu'on entend par fort, fort en bouche, je suppose, pour moi, c'est important puisqu'on mange plutôt du chocolat noir avec des hauts dosages de cacao, donc fatalement le goût est important.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?

I: Doux, pour moi, pour moi, le côté doux, heu, pour moi, ça n'a pas de sens pour du chocolat noir croquant avec, heu, non, doux moi, sauf en pralines, peut être, et encore...

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?

I: Quand on achète du chocolat noir, il faut qu'il soit noir

J: Vous achetez majoritairement du chocolat noir?

I: Oui.

J: Pour vous, qu'est-ce qu'un chocolat noir?

I: Pour moi, un chocolat noir, c'est le reflet de son dosage en cacao, donc, heu, au plus il va être dosé en cacao au plus il va avoir une teinte très dosée, très noire, pour moi, c'est probablement le reflet de son dosage en cacao.

J: Est-ce que vous achetez du chocolat au lait ou du chocolat blanc?

I: Ca, c'est plutôt dans l'esprit pralines et compagnie quoi, parce qu'alors, là, on aime bien les mélanges, les chocolats épicés, les chocolats avec les ingrédients très, très différents, qui justement ajoutent peut être un peu de croquant comme des noisettes, des choses comme ça, c'est très, très différent.

J: Vous regardez l'aspect croquant du chocolat?

I: Oui, moi j'aime pas trop les pralines avec plein de crèmes dedans, ça, j'aime pas trop, je préfère des pralines un peu plus dures, avec d'autres croquants dedans, qui apportent quelque chose ou du chocolat épicé comme on voit de plus en plus.

J: Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat blanc?

I: Aucune idée, je ne mange quasi pas de chocolat blanc, j'en ai aucune idée.

J: Et pour un chocolat au lait?

I: Aucune idée.

J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?

I: Non, pour moi ça n'a pas d'importance, c'est en tout cas pas un critère de choix

J: Généralement, vous achetez du chocolat en quelle quantité?

I: Plutôt en petite quantité parce que, sinon, le problème c'est..., faut pas être trop accro quand même, donc petites quantités.

J: C'est plus 100, 200, 300 ou 400gr?

I: C'est plutôt des tablettes de 150-200gr

J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben heu, la grosse question qu'il faut se poser, c'est est-ce qu'il y a encore du chocolat vraiment belge à part certains artisans? Je dirais oui, ça a de l'importance, mais c'est pas le critère absolu de choix quoi, mais par contre il y a de très, très bons chocolatiers en Belgique et c'est dommage qu'ils ne sont pas plus connus.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, pfff, je trouve que c'est probablement... sans être sûr à 100% parce que j'aime certains chocolats qui ne sont absolument pas biologiques, mais je trouve que c'est probablement un label qui permet de garantir une certaine qualité du chocolat et donc je trouve que c'est un critère quand même assez important. Pour moi, biologique n'est pas durable, donc il faut encore distinguer. Biologique c'est la matière, c'est la manière de produire la fève et de la transformer, ce qui n'est pas nécessairement durable. Pour moi biologique et durable sont deux notions différentes.

J: Que signifie pour vous durable?

I: Durable, c'est le fait que, par exemple, on achète le cacao, heu, dans une chaîne qui permet aux populations de vivre correctement de la production de leur cacao, de pouvoir grâce à ça, investir dans leur production, de pouvoir en vivre correctement et de ne pas exploiter ces gens-là.

J: C'est un peu comme équitable?

I: Oui, pour moi durable est probablement plus proche d'équitable que de biologique. Si on peut avoir une production biologique dans une production durable qui du coup devient équitable, je trouve que c'est un gros plus pour le chocolat. Ce n'est pas encore pour ça que c'est du bon chocolat.

J: Au goût vous voulez dire?

I: Oui, au goût, ça c'est encore autre chose.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ah, pour moi, c'est très, très important par contre, parce qu'on sait bien que la fève de cacao n'est pas produite chez nous et je trouve que la moindre des choses en tant qu'amateur de chocolat, c'est de faire attention que les gens qui produisent le produit de base du chocolat soient rémunérés en conséquence et qu'ils puissent vivre honorablement leur production, mais ça ne concerne pas que le chocolat.

J: Comment savez-vous que le produit est biologique ou équitable?

I: Par l'étiquetage essentiellement, essentiellement par l'étiquetage, malheureusement on n'a pas d'autre choix ici, je ne m'amuse pas à faire des recherches pour savoir si l'étiquette correspond au produit que j'achète.

J: Vous faites confiance en l'étiquetage?

I: Malheureusement, on n'a pas beaucoup le choix.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: Alors, pfff, gluten ou pas gluten, ça c'est un gros débat, je pense qu'au moins on va manger de gluten probablement au mieux on va se porter, donc du chocolat sans gluten ce n'est probablement pas un critère de choix à priori, mais ça aura probablement une influence.

J: Si vous avez deux emballages de chocolat les mêmes, mais un sans gluten et un avec gluten, vous choisirez celui sans gluten?

I: Je prendrais plutôt le sans gluten, si c'est deux choses identiques.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?

I: C'est un peu le même critère.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?

I: Ah, ça dépend, ça dépend très fort, le chocolat sans alcool, oui, par contre, au niveau des pralines je trouve que parfois une praline légèrement alcoolisée peut exacerber le goût du chocolat et donc pourquoi pas?

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?

I: Ah non, pour moi aucune importance.

J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?

I: Ah oui, parce que si c'est un chocolat qui soit halal ou pas, moi je n'ai rien contre, mais je ne vois pas en quoi, je ne vois pas quel serait le critère qui permettrait de mettre sur le chocolat un critère halal. Ca, à priori, je ne vois pas.

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: De nouveau, je trouve que c'est un critère un peu bizarre pour du chocolat, j'ai pas l'impression qu'il devrait..., ah oui, peut être avec le lait, non, en ce qui me concerne je ne pense pas que ce serait un critère.

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Ah, par contre, je pense que c'est relativement important dans mon cas parce que nous, on apprécie beaucoup le chocolat noir, voire très noir, donc effectivement la quantité de sucre est un critère de qualité dans le cadre du chocolat noir. Pour le chocolat je n'aime pas trop qu'il soit sucré.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?

I: Heu, j'aurais tendance à dire que c'est un plus.

J: Pour vous, qu'est-ce qu'un sucre d'origine naturelle?

I: Déjà, c'est un sucre peu raffiné, c'est plutôt des sucres, heu, de canne, ou des choses comme ça ou des sucres végétaux genre 'brusténomasia' ou des choses comme ça, donc oui c'est certainement un critère.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?

I: Et bien ça, ça ne me dérange pas en soi qu'il soit industriel ou artisanal, je pense qu'on fait du très mauvais chocolat artisanal et du très bon industriel, tout est la qualité de la matière que l'on utilise et de la manière dont on le transforme, pour moi ce n'est pas un critère de décision, ça dépend très fort... Je connais du très bon chocolat industriel et de très mauvais artisanaux.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?

I: Heu, oui, ça ne me dérange pas qu'il y ait des noisettes, des noix, des fèves, plein de choses dans le chocolat, ça ne me dérange pas.

J: De la noix de coco, du caramel?

I: Oui, pour autant que ce soit des produits de qualité et que ces produits-là apportent quelque chose au chocolat, mais alors on est plus dans le domaine de la praline que du chocolat.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: J'achète jamais de bâtons de chocolat

J: Pourquoi?

I: Parce que ça, c'est vraiment, c'est vraiment, une manière de vendre le chocolat, heu, une manière individuelle, c'est à dire que j'achète une barre de chocolat, c'est du chocolat que j'achète pour moi pour manger tout seul dans mon coin, le chocolat, je trouve que c'est aussi quelque chose dont on peut servir pour partager, donc on l'achète plutôt en tablette pour manger à plusieurs ou en pralines pour vraiment faire participer différentes personnes.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?

I: Ben moi, je pense que ça peut effectivement apporter des saveurs qui sont très, très différentes du chocolat traditionnel en paquet et je pense que tous les ingrédients qu'on peut mettre en plus dans une praline sont là pour exacerber les goûts et donc je trouve que ça, c'est un bon truc.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?

I: Heu, j'aime pas trop, je trouve ça trop crémeux, je trouve ça trop..., ça manque de croquant.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: Individuels, je trouve que le chocolat est justement une matière qu'on a envie de partager avec d'autres personnes, je trouve que la praline pour ça est extraordinaire parce qu'on peut discuter des goûts, quand on invite certaines personnes, on passe toute la fin de soirée à parler de chocolat parce qu'on a un paquet de pralines et on en parle toute la soirée.

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?

I: Pour moi, la qualité des ingrédients en tout cas, ça c'est vraiment les critères premiers dans le choix, je pense pas que je suis influencé ni par les emballages et compagnie mais c'est vraiment..., je lis toujours les ingrédients et quand les ingrédients me plaisent, j'achète.

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Mais malheureusement, parfois, on se fait influencer par certaines marques parce qu'on a des gens qui nous disent tiens, tu devrais acheter tel chocolat, de telle marque, tel type de chocolat, dans tel marque, ça, ça m'influence parfois, l'avis des autres.

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Ah non, pas du tout, ça jamais, la liste d'ingrédients oui, la qualité graphique de l'emballage, non.

J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple, pour manger directement, pour la cuisine ou comme vous l'avez dit pour des invités?

I: Oui, oui, quand on a des invités particuliers, on fait l'effort d'acheter des chocolats de très, très haute qualité en pralines et là, on choisit vraiment l'endroit où on va aller les chercher pour que justement ça participe à une soirée de discussion. Par contre, effectivement, le chocolat de cuisine, on ne va pas aller chercher le chocolat d'une qualité extrême parce qu'on sait très bien qu'en le cuisinant, tous les ingrédients ne seront pas de qualité extrême donc fatalement c'est un peu stupide d'aller dépenser de l'argent pour des chocolats merveilleux alors que, quand il seront dépensés dans un plat..., c'est un peu stupide, on essaie d'être raisonnables.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez.

I: Ni l'un ni l'autre, franchement, c'est, je trouve que là..., le.... Je trouve que des boîtes, des packagings de type boîte pour mettre du chocolat... ; je suis pas sûr d'abord que c'est rationnel parce que le chocolat, soit on l'achète, enfin nous en tout cas, soit on l'achète en tablettes et alors il faut un minimum d'emballage, soit on l'achète en pralines. Et quand on l'achète en pralines, on va le plus souvent chez des artisans et donc, le but c'est pas d'avoir une belle boîte, ouais, sauf quand on offre, le but, c'est d'avoir des bons chocolats ; nous, quand on va acheter des pralines, on demande de les mettre dans un sachet le plus simple possible, le packaging moi je suis assez contre en général, donc ni l'un ni l'autre.

J: Je vais vous proposer de mettre là-dessus toutes les informations que vous souhaiteriez avoir sur l'emballage du chocolat qui correspond le mieux au chocolat que vous recherchez.

I: Déjà, tous ces trucs-là, pour moi, je pourrais tous les mettre, toutes les provenances, je pourrais les mettre, je n'ai pas de..., c'est pas ça mes critères de choix. Dans les Belgian chocolats, il y en a des tellement mauvais, pour moi, c'est pas un critère de choix. Maintenant, je ne suis pas suffisamment au fait des chocolats, mais je sais qu'il y a des pays là-dedans qui sont catastrophiques au niveau de l'exploitation des cacaos, soit je les mets tous, soit j'en mets aucun, mais c'est de nouveau pas un critère de choix. Moi, la seule chose que je mettrais, ce

serait, je mettrais juste chocolat, je mettrais juste ça. Et la seule chose que je souhaite avoir, c'est une liste correcte d'ingrédients

J: Que voulez-vous dire par correcte?

I: C'est à dire qu'on me dise quelle est la fève utilisée.

J: L'origine du pays?

I: Oui, que c'est bio ou pas, bon voilà, moi ce serait plutôt ça, mais moi, ça, ça me suffit avec une liste d'ingrédients. Je ne veux rien d'autre, tout le reste, pour moi, c'est pas un critère de choix.

J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?

I: Quels labels?

J: Est-ce que vous faites attention à certains labels en particulier?

I: Oui, c'est vrai que quelque part, si il est bio, je fais attention, si le reste, heu..., je vous dirais oui, le pourcentage de cacao, oui, mais c'est peut être pas nécessairement 70% quoi.

J: Mais s'il y avait un autre pourcentage, vous l'auriez peut être mis sur l'emballage?

I: C'est à dire que je mettrais bien ça sur l'emballage, mais pas nécessairement avec ce pourcentage-là, ça peut être 70, 75, 80, 85, 90, 99% donc voilà, c'est pas le 70, c'est plutôt le principe de dire il est a autant de pourcents de cacao. Mais le problème pour moi, ce pourcentage-là est important si ce pourcentage-là est bien du cacao et pas du beurre de cacao, c'est très différent. C'est pour ça que je n'ai pas envie de le mettre parce que pour moi, c'est pas vraiment le critère.

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: Oui, le nom bien sûr, et on a déjà acheté.

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?

I: Heu, rien comme mots à priori, rien, parce que, en fait, c'est pas la marque qui m'attire, c'est pas l'emballage, ce qui m'a attiré c'est de dire, tiens, je ne connais pas, donc je vais en prendre pour en goûter et, en fonction du goût, je vais me faire une idée sur la qualité du chocolat et, pour être très honnête, je n'en ai plus acheté parce que je trouve que ce n'est pas particulièrement un goût de chocolat qui me convient.

J: Qu'est-ce que vous aviez testé?

I: C'était du chocolat noir, dans un sachet, assez fort dosé en cacao, mais je enfin je me rappelle que ni moi, ni mon épouse, on avait vraiment aimé ce chocolat, donc voilà.

J: Si Belvas était un objet ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.

I: Aucune idée.

J: Si Belvas était un produit, ce serait ?

I: Aucune idée, nous, on a juste acheté du chocolat, donc...

J: Si Belvas était un pays, ce serait ?

I: Aucune idée non plus.

J: Si Belvas était un animal, ce serait ?

I: Encore moins.

J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?

I: Non, ça n'éveille en moi aucune autre idée que, effectivement, le petit morceau de chocolat qu'on avait acheté.

J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Ca, c'est plutôt pralines quoi. Et bien, apriori, ce type d'emballage-là, je ne ..., sincèrement, c'est pas ça qui me donnerais envie de l'acheter.

J: La forme?

I: Oui, le type d'emballage. Ce qui est très clair là-dedans, c'est déjà les couleurs utilisées qui font références au chocolat, donc fatalement, moi, ce qui m'intéresse quand je vois ça, c'est je

ne connais pas, je prend la boîte, je vais la retourner et je vais commencer à lire les ingrédients, parfois c'est très petit et j'arrive même pas à les lire, donc je commence à lire, donc ingrédients, (lecture des ingrédients), le petit rond, j'arrive pas à déchiffrer ce que c'est le petit rond qui est là à chaque fois, je suppose que ça doit faire référence à quelque chose. Déjà, ce qui est dommage, c'est bon, on voit bien du beurre de cacao dans les ingrédients, on ne se rend pas compte, heu, exactement ce qu'y a entre beurre de cacao et poudre de cacao, donc ça c'est déjà...

J: Vous souhaiteriez les pourcentages dans les ingrédients?

I: Ah oui, oui, parce que me dire au bout du compte qu'il y a 78,6% du poids total en cacao et, en plus, ici c'est 78 cacao et sucre donc, heu, pour moi, c'est déjà pas..., par contre, il y a quelques trucs qui sont intéressants, le fait qu'il y ait du sirop d'agave, du sel de mer, ça veut rien dire à mon avis, il y a tout ce qu'on veut là-dedans. Ce qui me dérange un peu c'est crème fraîche, c'est pas du chocolat noir déjà. Donc en tout cas, ce truc-là, ben, déjà ...

J: Donc, en lisant les ingrédients, vous ne l'achetez pas?

I: Non, en lisant ça, je ne l'achète pas, mais bon, il y a peut être le même paquet avec du chocolat noir ou ce serait différent, mais ça, c'est un truc que je n'achèterais pas a priori, je serais peut-être attiré par le packaging en me disant tiens, je ne connais pas, donc je vais directement là, je commence à lire et je me dis non, ça, c'est pas le chocolat que je mange habituellement, donc je le redéposerais gentiment.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Ben pfff, je suis assez d'accord, simplement parce que je vois un label bio et que, effectivement, en lisant les ingrédients, bon, on peut se dire, heu, voilà, bon, commerce équitable, c'est pas mal, heu, le fait qu'il y a quand même du sucre de canne, du sirop d'agave, des choses comme ça, c'est plutôt plus quoi, même si je ne l'achète pas, je trouve que ça a l'air pas mal.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Ah, pour moi, il n'est pas du tout amer.

J: Pourquoi?

I: Vu la quantité de sucre qu'il y a dedans, je ne pense pas, en plus, c'est des pralines avec du caramel dedans, donc c'est certainement pas amer.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Comme c'est écrit partout qu'il est belge on peut supposer qu'il est belge.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Je pense, j'ai l'impression que c'est tout à fait du chocolat industriel, j'ai pas l'impression que c'est du chocolat artisanal, le chocolat artisanal me semble-t-il c'est un chocolat qui, à mon avis, fait beaucoup moins attention au packaging, au label, je trouve que c'est déjà beaucoup trop élaboré que pour être du chocolat artisanal, me semble-t-il, je me trompe peut être, mais je trouve que le packaging ne correspond pas à un chocolat artisanal.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: B... heu, je ne sais pas, heu, déjà je trouve que c'est une très grande boîte pour très peu de chocolat, ça, ça me dérange déjà quoi, donc je suppose que, vu le packaging, je trouve que par rapport à la quantité de chocolats contenus, à mon avis, ça doit être un chocolat industriel cher.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: J'aurais tendance à dire que, probablement à la lecture des ingrédients, etc., j'aurais tendance à dire qu'il y a un souci de qualité

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Heu, j'en sais rien du tout.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Ben heuu, je pense que c'est pas possible qu'il le soit dans la mesure où j'ai lu qu'il y avait quand même des produits laitiers dedans, donc pour moi, ni l'un ni l'autre probablement.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Ah non, non, de nouveau dans les ingrédients, ils disent qu'ils mettent du sucre.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Heu ça j'aurais plutôt tendance à croire, vu le sirop d'agave, sucre de canne, donc heu, oui, ça j'aurais plutôt tendance...

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Non, ça j'y crois pas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Ah oui, ben oui, déjà l'image c'est du chocolat brun donc il peut être qu'au lait quoi, rien qu'à cause de l'image.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: Je ne pense pas que si on rapporte le prix du paquet au poids réel du chocolat..., je pense que c'est du chocolat cher, me semble t-il, mais je ne connais pas le prix de la boîte donc, heu...

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: Ben ça, c'est clairement indiqué.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: Ben, je pense qu'il y a du lactose puisqu'ils le disent.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?

I: Ca, de nouveau, je pense qu'il l'est pas puisqu'ils le disent aussi.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?

I: Onctueux? Je vais dire, même si je n'achèterais pas ce chocolat, il doit être onctueux parce que ce sont des carrés caramels, donc le caramel va donner de l'onctuosité.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?

I: Heu, j'y crois pas trop moi, au croquant, c'est à dire que, en bouche, on va directement croquer la praline et après ça, c'est fini, parce qu'il va fondre tout de suite du fait que c'est du chocolat au lait, qu'il y a du caramel. Le vrai croquant d'un chocolat noir, on le retrouve certainement pas là-dedans.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?

I: Hum, j'y crois pas beaucoup, j'y crois pas beaucoup, parce qu'il est déjà mélangé avec du sucre, avec du lait, heu, qu'il y a du caramel, heu, on va pas avoir un goût très fort de chocolat.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?

I: Local? Ca, j'y crois pas non plus.

J: Pour vous, que signifie un chocolat local?

I: Pour le fait de dire chocolat local, c'est dire un chocolat artisanal fait par un artisan à petite échelle, et vu le packaging, je ne pense pas que c'est fait à petite échelle.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?

I: Ca, c'est une toute autre question, si on fait confiance à ce qui est écrit sur le paquet, on peut se dire que, heu, ils ont un souci, heu, d'acheter des fèves de manière équitable mais c'est tout ce qu'on peut dire d'après le packaging.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?

I: Ben ça c'est tellement clairement indiqué.

J: Parce que c'est belge?

I: Oui, maintenant, qu'on soit bien d'accord, il est probablement fabriqué en Belgique, on sait tous très bien que les fèves ne viennent pas de Belgique, c'est pas un produit 100% belge, c'est

juste la transformation qui est belge, mais bon, ça on le sait bien pour n'importe quel chocolat, donc...

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?

I: Doux? Bah, je pense que justement, par manque de croquant, il doit être relativement doux, oui.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?

I: Ah ben non, il est en tout cas pas noir, c'est en tout cas pas l'impression qu'il donne.

J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.

I: Je dirais 2 ou 3.

J: Les produits biologiques sont fascinants.

I: Ben de nouveau, je dirais 2 ou 3.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.

I: Heu, là, je dirais plutôt 4, 5 même.

J: Je suis fou des produits biologiques.

I: Oh, aussi 4, 5.

J: J'aime les produits biologiques.

I: Oui, plutôt 2,3, oui, j'aime bien les produits biologiques mais je ne suis pas biologique compulsif quoi.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.

I: Heu, je dirais 3 ou 4.

J: J'ai un grand intérêt pour les produits équitables.

I: Je dirais 2 ou 3.

J: Les produits équitables sont fascinants.

I: Oui, je dirais 2 ou 3 aussi.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables.

I: 2 ou 3 aussi.

J: Je suis fou des produits équitables.

I: Non, je dirais 3 ou 4.

J: J'aime les produits équitables.

I: Je dirais 3 ou 4 aussi, oui.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.

I: Heu, 3 ou 4 aussi.

J: J'ai un grand intérêt pour les chocolats.

I: Là, je dirais plutôt 1 ou 2.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: Je dirais 1 ou 2 aussi.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: Non, là, je dirais 3 ou 4.

J: Je suis fou des chocolats.

I: Heu, oui, ça je dirais 1 ou 2.

J: J'aime les chocolats.

I: Ben oui, 1 ou 2 aussi.

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

I: Oui, je dirais 1 ou 2 aussi.

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies alimentaires?

I: Oui, gluten, lactose, malheureusement oui.

J: Etes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?

I: Non.

Sexe: Homme.

Tranche d'âge: entre 50 et 65

Profession: profession libérale.

Interview 14

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Chocolat noir principalement.

J: Où est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: Chez Colruyt.

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: Biotime principalement.

J: Lorsque vous achetez du chocolat, qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites-vous attention?

I: La quantité de cacao et la qualité du sucre.

J: Comment obtenez-vous ces informations?

I: Sur l'emballage.

J: Est-ce que vous trouvez facilement cette information?

I: Oui.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Assez important.

J: Pourquoi ?

I: Pour respecter le budget.

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Un prix minimum, oui, je ne connais pas.

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Aussi, mais je ne connais pas par cœur les prix.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Humm, très importante.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: Un chocolat de qualité? La composition et le goût.

J: La composition?

I: De nouveau la qualité du sucre et le pourcentage de cacao et les graisses quoi, qu'il n'y ait pas des graisses en plus.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Non, il n'y en a pas.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: Il n'y en a pas non plus.

J: Quelle taille choisissez-vous généralement.

I: 100gr

J: Pour vous, quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Oui, c'est très important.

J: Pourquoi?

I: Pour son goût et pour la quantité de cacao que ça contient.

J: Quel pourcentage de cacao est-ce que vous choisissez?

I: Au minimum 60, 65.

J: Et maximum?

I: 70.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je dois dire je n'accorde pas trop d'importance à ça, je ne regarde pas trop.

J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?

I: Oui, le goût a de l'importance, quand c'est trop amer, heu...

J: Que signifie pour vous un chocolat amer?

I: C'est le goût amer en bouche.

J: Vous préférez un chocolat non amer?

I: Ah non, j'aime bien l'amer mais pas trop fort quoi, pas excessif.

J: Pour vous, quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?

I: L'onctuosité, heu, moyennement important.

J: Pour vous, que signifie un chocolat onctueux?

I: Qui est tout doux en bouche.

J: Pour vous, quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?

I: Pas vraiment important.

J: Que signifie un chocolat croquant?

I: Qui croque bien en bouche je suppose.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort?

I: C'est assez important, qu'il ait un bon goût.

J: Que signifie pour vous un chocolat fort?

I: Qu'il ait un bon goût, un goût marqué en bouche.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?

I: J'aime mieux un chocolat qui a un goût fort, donc je choisirais plus un goût fort.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?

I: Parce que justement il a un bon goût, goût fort.

J: Donc, vous préférez un chocolat noir qu'un chocolat au lait ou un chocolat blanc?

I: Oui, oui, tout à fait.

J: Est-ce que vous achetez quand même du chocolat au lait, ou blanc de temps en temps?

I: Jamais.

J: Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?

I: Heu, un chocolat noir, oh, ben ça dépend, si c'est pour la pâtisserie, on n'achète pas 60%, c'est moins, 40,50...

J: Donc à 40,50, pour vous, c'est déjà un chocolat noir?

I: Oui.

J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?

I: La quantité de chocolat par emballage, ben heu, 100 grammes, parce que c'est ce que je m'autorise par semaine.

J: Si vous avez un emballage de 200 grammes, vous n'allez pas l'acheter?

I: Si, si, ce sera 2 semaines, mais je n'achèterais pas plus, pas plus de 200 grammes.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ca peut être sympa si c'est signalé, qu'on est informé que c'est belge, pourquoi pas. C'est assez important.

J: Que signifie pour vous une production belge?

I: Oh, que ce soit produit en Belgique, mais c'est pas toujours évident, c'est pas toujours indiqué, des fois, une partie de la production est belge, difficile de savoir que la production est belge.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ah, c'est le plus haut critère, très important.

J: Que signifie pour vous un chocolat bio?

I: Qui respecte la charte bio.

J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?

I: Ben c'est marqué, il y a des logos.

J: Vous reconnaissez facilement ces logos?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est un plus, donc heu, c'est moyennement important.

J: Pour vous, que signifie un chocolat équitable?

I: Équitable, le producteur a été bien rémunéré.

J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?

I: Il y a le logo, hein !

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: Aucune, il y a du gluten dans le chocolat?

J: Dans certains, oui. Est-ce que vous avez une personne de votre ménage qui a un régime sans gluten?

I: Non.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?

I: Mais heu, il y a du lactose dedans, mais quand il y a du chocolat noir, il n'y a pas de lactose dedans. Pas d'importance, mais d'un côté je n'achète que du noir, donc pas de lactose dedans.

J: Est-ce que vous avez une personne de votre ménage qui a une allergie ou une intolérance au lactose?

I: Non.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?

I: Oh, je n'achète pas de chocolat avec alcool, donc c'est très important.

J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool?

I: Je regarde la composition.

J: Y a-t-il un logo ou un label qui vous permet de déduire que le chocolat est sans alcool?

I: Je ne connais pas.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?

I: (rire) Aucune (rire).

J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?

I: Hum, ça ne me tenterait pas.

J: Pour vous, que signifie un chocolat halal?

I: Qui est produit selon les normes halal mais je ne les connais pas bien.

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Aucune.

J: Avez-vous une personne de votre ménage qui a un régime végétarien, végétalien?

I: Non.

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?

I: M... heu, ouais, ça c'est fort important, oui, très important.

J: Pourquoi?

I: Pour ne pas qu'il y ait d'édulcorant.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?
I: Heu, très important pour moi que ce soit du sucre de canne complet, non raffiné.
J: Pour vous, un sucre d'origine naturelle, c'est du sucre de canne non raffiné?
I: Pour moi, le sucre idéal oui, le sucre de canne complet, non raffiné.
J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?
I: Ça n'a pas d'importance.
J: Pour vous, que signifie une production industrielle?
I: C'est pas artisanal.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?
I: C'est sympa, c'est un plus, donc c'est important, oui, c'est ça.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?
I: Hum, pas d'importance, c'est pas nécessaire, je ne veux pas de chocolat à la noix de coco.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?
I: Non, ça je veux pas non plus.
J: Pourquoi?
I: Pas de caramel, non, parce que le caramel c'est pas spécialement des bons sucres.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?
I: Non, ça n'a pas d'importance.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?
I: Non, ça j'aime mieux pas individuels.
J: Pourquoi?
I: Pour ne pas gaspiller des emballages.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?
I: Ben, à mon avis, ça fait augmenter le prix, donc j'aime autant une plaquette.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?
I: Idem, j'aime autant avoir du chocolat, la truffe est travaillée en plus, donc on a rajouté plein d'ingrédients.
J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?
I: Heu, la quantité de cacao, le plus important, le sucre.
J: Que le sucre soit d'origine naturelle?
I: Que le sucre soit du sucre de canne, alors le prix, non, le goût d'abord, puis le prix, et le 5ème critère, que ce soit pas des emballages individuels, plutôt une plaque de 100 grammes,
J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?
I: Non, il ne me semble pas.
J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?
I: Non, pas pour l'emballage, non.
J: Pour quoi d'autre?
I: Pour la composition, je regarde beaucoup la composition.
J: Quel type de chocolat achetez-vous habituellement? Vous m'avez dit chocolat noir, mais est-ce que vous achetez avec des goûts spécifiques ou juste noir?
I: Noir noisettes souvent, le plus souvent c'est noir noisettes.
J: Choisissez- vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple, pour manger directement, pour la cuisine?
I: Oui.
J: Vous m'avez dit que vous ne preniez pas le même pourcentage de cacao, moins de pourcentage de cacao pour la cuisine, est-ce qu'il y a d'autres différences?

I: La marque est différente, ce n'est pas la même marque, la composition est différente et le prix.

J: Vous prenez un chocolat moins cher pour la cuisine?

I: Oui.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisi cet emballage?

I: Elle me plaît (rire).

J: Vous pouvez rajouter toutes les informations que vous voulez pour recréer l'emballage qui correspond au chocolat que vous recherchez. Le pourcentage de cacao. S'il y avait eu un autre pourcentage vous l'auriez souhaité?

I: Ah non, c'est juste pour avoir l'information sur le pourcentage.

J: Vous préférez cette information en logo ou écrite?

I: En logo, j'aime bien. Je ne sais pas ce que ça veut dire ça (100% greed, 100 guild)

J: Vous ne prenez pas les sans gluten, les sans lactose, vous prenez le bio, le drapeau belge, le Max Havelaar.

I: Un pays, heu, certified vegan c'est la marque de chocolat ça?

J: Ca veut dire végétalien en anglais.

I: C'est quoi ça?

J: Vous ne connaissez pas celui-ci?

I: Non.

J: C'est le logo halal.

I: Ah (rire). Je ne savais pas que c'était végétarien, gluten free.

J: Vous connaissez ce logo-ci?

I: Stévia sans arrière goût.

J: Et celui-ci (fair trade certified)

I: Non.

J: Est-ce que vous souhaiteriez rajouter quelque chose sur l'emballage?

I: Une image du produit peut être.

J: Est-ce qu'il y a un logo que vous souhaiteriez agrandir?

I: Non, je sais pas, un fruit de cacao, je sais pas...

J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?

I: Heu, oui.

J: Est-ce que vous faites attention à certains labels en particulier?

I: Ben, s'il c'est certifié bio.

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: Non.

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?

I: Belgique.

J: Vous n'avez pas d'autres mots qui vous viennent à l'esprit?

I: Belvas ça s'écrit comment?

J: BELVAS.

I: Non.

J: Si Belvas était un objet ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.

I: Je sais pas, un lave-vaisselle.

J: Si Belvas était un produit, ce serait ?

I: Un fromage.

J: Si Belvas était un pays, ce serait ?

I: Si c'était un pays, hum, on pourrait dire la Belgique.

J: Si Belvas était un animal, ce serait ?

I: Je sais pas.

J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?

I: Je sais pas non plus.

J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Chocolat, belge, bio, du commerce équitable, 70% de cacao, un peu de caramel salé. Ça a l'air bon.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Je suis d'accord, tout à fait d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Le chocolat ou tout le carré?

J: La praline.

I: Tout, amer, elle pourrait l'être un peu, 70%, moyennement d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Heu, tout à fait d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Pfff, je sais pas, on peut le tourner?

J: Oui.

I: Je sais pas, mais on voit pas si c'est, heu, c'est une chocolaterie, mais est-ce qu'on peut dire si c'est industriel ou pas?

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Dans quelle mesure? A mon avis, oui, il est cher.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: Ça a l'air de qualité.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit halal?

I: Il est pas marqué.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Heu, du chocolat, heu, sauf si il y a du lait dedans, il y a de la crème fraîche, donc, heu, non.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Il y a du sucre de canne, je suis pas d'accord du tout.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Sucre de canne, oui, tout à fait d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Je sais pas ça, c'est le même que tantôt au niveau de l'industriel.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: C'est fait, heu, oui, c'est artisanal, c'est fait à la main, c'est pas ça?

J: Pour vous, le fait qu'il est mis hand made in Belgium, c'est que c'est artisanal?

I: Oui, pour moi.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: C'est du chocolat noir, mais il y a de la crème fraîche pour la préparation à l'intérieur, donc c'est pas un chocolat au lait, mais il y a de la crème fraîche à l'intérieur.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: A mon avis, il n'est pas bon marché.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?
I: Il est marqué, gluten free.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?
I: Il y a de la crème fraîche.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?
I: Non, il n'y a pas d'alcool, alcool free.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?
I: Ça a l'air onctueux d'après l'image.
J: D'après l'image de derrière?
I: Oui.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?
I: L'extérieur à l'air croquant.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?
I: Il est à 70% donc il ne doit pas être mal, il est fort.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?
I: Local, c'est Ghislenghien, c'est pas très loin.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?
I: C'est fair trade.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?
I: C'est une marque belge, c'est fait en Belgique, donc tout à fait d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?
I: L'intérieur doit être doux, mais c'est pas le chocolat, c'est le caramel.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?
I: L'extérieur est noir, oui.
J: Est-ce que vous achetez votre chocolat dans un autre magasin que celui que vous m'avez dit précédemment?
I: Autre que chez Colruyt, heu, parfois chez Biocap, parfois, quand c'est pour un cadeau.
J: C'est plus pour un cadeau chez Biocap?
I: Oui.
J: Quelle est la différence entre les chocolats que vous achetez chez Colruyt et ceux que vous achetez chez Biocap?
I: Colruyt, c'est basique et Biocap c'est plutôt joli.
J: Vous parlez de l'emballage?
I: Oui, et plus différent, qui sort de l'ordinaire.
J: Avec des goûts différents?
I: C'est ça.
J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.
J: J'ai un grand intérêt dans les produits biologiques.
I: Tout à fait d'accord, 1.
J: Les produits biologiques sont fascinants.
I: 2.
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.
I: 7.
J: Je suis folle des produits biologiques.
I: 7.
J: J'aime les produits biologiques.
I: 1.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.

I: 7.

J: J'ai un grand intérêt pour les produits équitables.

I: 2.

J: Les produits équitables sont fascinants

I: 7.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables.

I: 7.

J: Je suis folle des produits équitables.

I: 7.

J: J'aime les produits équitables.

I: 1.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.

I: 7.

J: J'ai un grand intérêt pour les chocolats.

I: Heu 3.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: 3.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: 7.

J: Je suis folle des chocolats.

I: 7.

J: J'aime les chocolats.

I: 1.

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

I: 7.

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies alimentaires?

I: Non.

Sexe: Féminin.

Tranche d'âge: 40

Profession: Pharmacienne.

Interview 15

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Oui.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Plutôt du chocolat au lait et aux noisettes.

J: Pourquoi, pour quelles raisons?

I: Parce que je préfère, je trouve le chocolat noir trop amer.

J: Où est-ce que vous achetez votre chocolat?

I: Parfois chez Biocap, je pense que celui que je consomme, c'est plus souvent chez Colruyt.

J: Quelles marques de chocolat achetez-vous?

I: Je crois que c'est la marque Colruyt.

J: Lorsque vous achetez du chocolat ; qu'est-ce qui est important pour vous, à quoi faites vous attention?

I: Au goût et à la texture en bouche, au fait qu'il soit fondant.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Moyennement important.

J: Pour vous, quelle est le prix minimum pour un chocolat?

I: Par 100 grammes, j'ai pas beaucoup d'idée, c'est pas souvent moi qui l'achète, le prix minimum? En dessous d'1€ les 100 grammes à mon avis, je n'achèterais pas

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: 2,5€ les 100 grammes, 3 € grand maximum.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben, je vais dire moyennement important, ça dépend s'il te plaît bien ou s'il te plaît pas bien, donc heu, un chocolat de moindre qualité, ce sera peut être moins bon. S'il ne plaît pas je n'en achèterais plus, qu'il soit cher ou pas cher, je vais dire moyennement important.

J: Que signifie pour vous un chocolat de qualité?

I: Un chocolat que j'aime bien.

J: Au goût?

I: Au goût agréable.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Aucune.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?

I: Heu, ben, ça doit correspondre à la taille du chocolat, pas un emballage superflu, plein de volume.

J: Pour vous, quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?

I: Moyennement important parce quand il y en a trop c'est trop, quand ça dépasse heu..., déjà un chocolat 70% naturellement fondant t'as pas ça, c'est plutôt du chocolat noir, mais trop, au dessus de 70% je trouve que c'est pas bon, voilà, donc heu, je vais dire j'accorde moyennement d'importance à ça.

J: Pour vous quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: J'y fais pas beaucoup attention, je vais dire peu.
J: Pour vous, quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ah, important.
J: Que signifie pour vous un chocolat amer?
I: Un chocolat amer, je trouve que le chocolat amer a un goût un peu désagréable, il est trop r che au palais.
J: Vous préférez un chocolat non amer?
I: Fondant, c'est pour ça, dans les fondants, il n'y a pas un fort pourcentage de cacao.
J: Pour vous, quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ha, c'est important.
J: Pour vous, que signifie un chocolat onctueux?
I: Un chocolat... heu, onctueux, c'est un chocolat qui n'est pas r che, qui a un goût doux en bouche, qui est doux, qui colle un peu à la langue, agréable quoi.
J: Pour vous, quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?
I: Aucune, parce que je ne croque jamais le chocolat, je le laisse toujours fondre.
J: Que signifie un chocolat croquant?
I: Je sais pas, je ne le croque jamais, je n'aime pas croquer le chocolat, pour moi un chocolat doit fondre sur la langue.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort?
I: Je vais dire peu, parce que je n'aime pas le chocolat fort, j'aime bien la douceur, je n'aime pas un chocolat trop puissant.
J: Trop puissant? Par rapport à la teneur en cacao?
I: Oui.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ah, c'est ça qui procure du plaisir, important oui, oui.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit noir lors de l'achat d'un chocolat?
I: Justement aucune, c'est parce que je n'aime pas le chocolat noir.
J: Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?
I: Un chocolat au goût intense avec un pourcentage de cacao élevé.
J: Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat noir?
I: Heu, pour un amateur de chocolat noir, je dirais 70% c'est un bon pourcentage.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit au lait lors de l'achat d'un chocolat?
I: Grand, parce que c'est le seul que j'aime bien.
J: Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat au lait?
I: Je peux dire je ne sais pas?
J: Oui.
I: Je ne sais pas.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit blanc lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ah, oui, j'aime bien le chocolat blanc, heu, bah, l'importance quand c'est ma période chocolat blanc, heu, c'est fifty fifty, ma préférence va au chocolat au lait mais j'aime le chocolat blanc de temps en temps aussi.
J: Qu'est-ce qu'un chocolat blanc pour vous?
I: (Rire) Un chocolat qui n'est pas noir, un chocolat blanc.
J: Pour vous, quel pourcentage de cacao doit avoir un chocolat au lait?
I: Alors là, j'en ai strictement aucune idée.
J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?
I: 100 grammes, c'est bien.
J: C'est généralement ce que vous achetez?

I: Oui, quand c'est ma période chocolat, c'est ma consommation par semaine.
J: Vous préférez acheter une tablette de 100 grammes qu'une de 200 grammes?
I: Oui, je préfère acheter deux fois 100 qu'une fois 200.
J: Pourquoi?
I: C'est psychologique, je ne sais pas pourquoi, c'est une limite que je m'impose.
J: Comme ça, vous êtes sûr de ne pas manger plus de 100 grammes par semaine?
I: Oui, voilà.
J: Pour vous quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ah, ça c'est important oui, j'aime autant faire vivre une entreprise belge qu'une entreprise étrangère, donc ça va être un critère de choix dans mon achat par exemple.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?
I: Moyennement important, j'aime bien le chocolat bio, mais je trouve que c'est pas parce qu'il est bio qu'il sera meilleur au goût et ce n'est pas parce qu'il n'est pas bio qu'il ne va pas être bon. Si les matières premières sont bonnes, un non bio pour moi est aussi bon.
J: Que signifie pour vous un chocolat bio?
I: Un chocolat bio est un chocolat qui est fait avec des ingrédients qui sont produits de façon..., qui répondent aux critères de la charte biologique, au niveau des ingrédients tout simplement.
J: Comment savez-vous que le chocolat est bio?
I: Ah ça, il faut faire confiance au label qu'il y a sur les emballages, ça, malheureusement, on n'a pas beaucoup de contrôle.
J: Faites-vous confiance à ces labels?
I: Plutôt oui, je ne fais pas une confiance aveugle.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ah, c'est un plus, heu, c'est pas mon premier critère mais ça ne me gêne pas de mettre un tout petit peu plus cher pour un chocolat équitable.
J: Pour vous, que signifie un chocolat équitable?
I: C'est un chocolat qui a été acheté ou qui est fabriqué à partir d'ingrédients achetés chez les producteurs à qui on achète les matières premières à un prix acceptable.
J: Comment savez-vous que le chocolat est équitable?
I: Alors là, il faut faire confiance aux labels ou alors il faut aller chez Oxfam ou chez des distributeurs bien précis mais c'est encore une question de confiance dans des labels qui sont sur les emballages, on peut se faire avoir aussi mais bon, il faut faire confiance.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?
I: Moi, je suis pas allergique au gluten donc, heu, c'est pas mon choix principal mais entre deux chocolats, s'il y en a un sans gluten et un avec du gluten je vais prendre celui sans gluten.
J: Pourquoi?
I: Parce que c'est un allergène et qu'il y en a déjà assez dans l'alimentation, donc ça sert à rien d'en rajouter d'autres.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?
I: Heu, c'est un peu la même réponse que l'autre, mais heu, peut être moins prononcé parce que c'est probablement plus compliqué de trouver du chocolat sans lactose que sans gluten, je ne fais pas fort attention à ça.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?
I: Ah, ça c'est important, je n'aime pas les chocolats trafiqués, trop compliqués, avec de l'alcool, non, ça ne m'intéresse pas, pas du tout.
J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool?

I: Généralement, ça se ressent fort au goût et c'est marqué sur l'emballage, c'est quand même un type de chocolat bien spécifique.

J: Y a-t-il un logo ou un label qui vous permet de déduire que le chocolat est sans alcool?

I: J'en ai aucune idée.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?

I: Aucune.

J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?

I: Je ne pense même pas, non.

J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Bof, je vais dire pas d'importance, parce que je me suis jamais posé la question

J: Avez-vous une personne de votre ménage qui a un régime végétarien, végétalien?

I: Non.

J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Moyenne, parce que pfff, 'fin..., un bon chocolat est..., n'est pas trop sucré, mais je ne fais pas spécialement attention à ça parce que finalement on a ses habitudes, on achète tel chocolat parce qu'on aime bien et c'est vrai qu'on ne change pas beaucoup de chocolat, en tout cas moi.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?

I: Je vais dire moyenne aussi, c'est mieux, mais je n'y fais pas attention je dois avouer.

J: Que signifie pour vous un sucre d'origine naturelle?

I: Ben heu, sans... heu, 'fin, ce n'est pas un substitut, comment ça s'appelle encore? Les diabétiques, ils prennent..., ils ne sucent pas et ils mettent à la place souvent du...

J: De l'aspartame?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?

I: Heu, c'est toujours mieux un chocolat artisanal, c'est toujours plus cher, mais malheureusement je pense qu'on achète beaucoup de chocolat industriel.

J: Pour vous, que signifie une production industrielle?

I: Un chocolat industriel, c'est un chocolat de grande production, fait dans des fabriques énormes, c'est pas le petit atelier du coin avec un chocolatier quoi.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?

I: Ah, grande, c'est mon chocolat préféré.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?

I: Heu, aucune importance, j'aime pas trop, c'est déjà un peu trop compliqué pour moi.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?

I: Heuuu, j'y accorde pas d'importance, c'est pas un goût que j'aime bien, donc peu d'importance pour moi, enfin peu ou grande, ça dépend dans quel sens on se situe. S'il y a beaucoup de caramel, je ne vais pas l'acheter parce que ce n'est pas un goût que j'apprécie.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?

I: Heuuu, moyenne, c'est pas ça je pense qui va influencer mon choix.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: Ben pfff, moi, je n'achète que des plaquettes de 100 grammes, donc les emballages sont individuels, ce sont des tablettes que l'on coupe, mais ça ne m'intéresse pas d'acheter du chocolat style mignonette ou, à chaque fois, on déballe, non, ça, ça ne m'intéresse pas.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?

I: Ah, c'est agréable à recevoir et à offrir, mais pour une consommation personnelle, je ne vois pas l'avantage.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?

I: Ben, je dirais la même réponse que la précédente, c'est pour offrir ou pour recevoir, voilà c'est bien, quand c'est pour ça, je ne vois pas d'importance.

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?

I: Qu'il soit au lait, puisque c'est ça que j'aime bien, qu'il y ait des noisettes, heu, pas trop sucré, un prix acceptable et la fabrication belge. Je ne les ai pas dits dans l'ordre. Fabrication belge, ça c'est bien.

J: C'est le premier critère?

I: Oui, ensuite que ce soit du chocolat fondant, heu, pas trop sucré, s'il y a des noisettes c'est un plus, mais le dernier critère j'ai oublié. J'avais dit belge, au lait, noisettes, pas trop sucré, le 5ème je sais plus ce que j'ai dit, ben s'il provient du commerce équitable parce que ça, on regarde quand même, ce n'est pas spécialement beaucoup plus cher, et puis si c'est mieux autant que ce soit les producteurs qui aient l'argent et pas les intermédiaires, grossistes et compagnie.

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Non, je ne pense pas.

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Heuu, je pense pas, non.

J: Vous mangez du chocolat au lait avec des noisettes, est-ce que vous mangez du chocolat au lait avec d'autres goûts?

I: Bah..., ou du chocolat au lait mais nature ou alors exceptionnellement, j'aime bien encore du chocolat avec, heu, genre orangettes, mais sinon, heu, chocolat blanc bien sûr de temps en temps.

J: Le chocolat blanc avec un autre goût?

I: Non, j'aime bien blanc tout simple, crunchy et tout ça j'aime bien mais c'est fort sucré, oui, un morceau mais une tablette non c'est trop.

J: Choisissez-vous tel ou tel chocolat en fonction de l'usage que vous en faites, par exemple pour manger directement, pour la cuisine ou comme vous l'avez dit précédemment pour offrir?

I: Je vais acheter le chocolat en fonction de l'usage, par exemple, si c'est pour manger, je vais acheter du chocolat au lait, mais si c'est pour faire un gâteau au chocolat, mais non, là, je vais acheter du chocolat noir et, heu, si c'est pour offrir je ne vais pas acheter le même chocolat que ce que j'achèterais pour moi, non je tiens compte de l'usage.

J: Utilisez-vous des marques différentes?

I: Probablement, oui.

J: Par exemple?

I: Ben, pour faire du gâteau au chocolat je vais acheter du chocolat noir, mais je vais acheter un bon chocolat, mais je vais pas mettre un prix d'un chocolat de dégustation quoi, pour offrir, souvent tu mets un peu plus cher parce que généralement, quand on offre, on fait attention non seulement à la forme du chocolat mais à l'aspect un peu extérieur de l'emballage.

J: Il faut que l'emballage soit aussi joli?

I: A ce moment-là, pour offrir, je trouve que c'est agréable d'offrir une belle boîte, un bel emballage, ça fait partie du cadeau, le paraître est un peu plus important quand l'on l'offre.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez. Vous regardez le système de fermeture?

I: Je regarde un peu.

J: Pourquoi avez-vous choisi cet emballage?

I: Ben, je trouve que celui-ci..., je préfère celui-là.

J: Pourquoi ?

I: Peut être parce qu'il a des formes plus arrondies et que ça fait penser à un petit sachet, je trouve que c'est sympathique.

J: Vous pouvez rajouter toutes les informations que vous voulez pour recréer l'emballage qui correspond au chocolat que vous recherchez.

I: Belgian chocolate, c'est important que le chocolat soit belge, ben pourquoi pas... soyons vraiment belge.

J: Le drapeau.

I: Alors, on peut mettre ceci parce que ça peut laisser supposer que c'est un chocolat artisanal.

J: Le Hand made in Belgium vous fait penser à l'artisanat?

I: Oui, je sais pas si c'est vrai, mais bon. Alors, entre ça et ça je choisirais..., entre bio et, heu, 'fin, Max Havelaar..., attendez que je regarde ici si je ne trouve pas un autre, heu..., oui, je mettrais Max Havelaar parce que c'est commerce équitable quoi, je pourrais mettre bio en plus mais enfin je ne vais pas non plus surcharger, voilà, il y a plein d'autres étiquettes qui font bien mais que moi, j'accorde un peu moins d'importance parce que ce n'est pas le chocolat que je préfère, mais, c'est sûr que pour un amateur de chocolat noir, ça c'est 70%, noir 73%, c'est important.

J: S'il y avait une information avec un autre pourcentage de cacao, est-ce que vous la mettriez?

I: Je trouve que c'est pas mal de savoir, oui, je trouve que c'est une information importante.

J: Même si c'est un chocolat au lait, vous aimeriez bien avoir cette information sur l'emballage?

I: Oui, parce que finalement, sur le chocolat au lait, on ne voit pas souvent cette information, j'ai l'impression, ou alors il faut vraiment la chercher, il faut vraiment vouloir connaître l'information, ça ne saute pas aux yeux. Sur les chocolats noirs, comme c'est un des critères importants, ils mettent naturellement, plus il y a de pourcentage de cacao, plus ils sont fiers de le mettre sur l'emballage donc, heu..., mais sur un chocolat au lait, heu, c'est pas le premier critère, heu...

J: Mais vous, pour vous, pour recréer l'emballage qui correspond au chocolat que vous recherchez...

I: Moi, pour l'emballage qui correspondrait mieux, je suis en train de regarder, parce qu'il y en a..., ah voilà, c'est un...

J: Un autre fair trade?

I: Oui, ça fait un peu beaucoup, voilà.

J: Vous retirez Max Havelaar et vous le remplacez par l'autre fair trade...

I: Oui, parce qu'il n'y a pas que Max Havelaar qui fait du fair trade, sinon ça ne me dérange pas.

J: Et pour l'information sur le pourcentage de cacao, vous préférez en logo ou en écrit?

I: Je préfère en logo c'est beaucoup plus clair et c'est souvent plus grand aussi, plus clair.

J: Donc, vous aimeriez quand même avoir cette information sur le chocolat au lait?

I: Je trouve que pour le chocolat, c'est important comme information, c'est quand même la matière première du chocolat.

J: Que ce soit un chocolat blanc, au lait ou noir?

I: Oui, c'est une question d'honnêteté vis à vis du consommateur tout simplement.

J: Est-ce qu'il y a un autre label ou une autre information que vous souhaiteriez rajouter?

I: Non, pas spécialement, non.

J: Est-ce que vous connaissez ce label-ci, 100% greed, 0% guild?

I: Non.

J: Et celui-ci avec la gerbe?

I: Non.

J: C'est le sans gluten. Et celui-ci, le natural et organic?

I: Ca, à mon avis, c'est un..., c'est le logo, heu, européen des produits bio.

J: Celui-ci?

I: Ca, c'est certifié sans gluten, je connais pas spécialement, mais je comprend ce que ça veut dire.

J: Celui-ci?

I: Ca, je ne connais pas non plus, ça veut dire quoi? C'est un peu petit, ah, c'est le halal, ça non, je n'aurais vraiment pas connu ça.

J: Et celui-ci, le Stévia ?

I: Sans arrière goût, Stévia, non je ne connais pas.

J: Le label bio ?

I: Oui je connais, Max Havelaar aussi.

J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?

I: Ah ! sur un produit plaisir tel que le chocolat, oui.

J: Est-ce que vous faites attention à certains labels en particulier?

I: Ben pff, pourcentage de cacao quand même, je trouve que c'est important pour le chocolat, c'est important pour moi parce que au dessus d'un certain pourcentage je n'aime pas donc voilà, et je regarde quand même si c'est du chocolat qui est issu du commerce équitable parce que c'est quand même un plus, surtout sur un produit qu'on achète pour se faire plaisir quoi.

J: Connaissez-vous la marque Belvas?

I: Bel?

J: Belvas.

I: Non.

J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?

I: Ben, pas fort à du chocolat malheureusement, non, je connais pas du tout.

J: Si Belvas était un objet ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.

I: Hé bien là, c'est une colle ça, je n'ai pas vraiment d'idée, je ne vois vraiment pas, ça ne me parle pas.

J: Si Belvas était un produit, ce serait ?

I: Ca ne me parle pas non plus.

J: Si Belvas était un animal, ce serait ?

I: Hum, si Belvas était un animal, ça me fait penser à la vitesse donc ce serait un animal rapide.

J: Si Belvas était un pays, ce serait ?

I: Ca me fait penser à Belfast, Belfast, c'est en Irlande? Enfin ca me fait penser à la ville de Belfast.

J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?

I: Bleu.

J: Pourquoi?

I: Ca commence peut être par la même lettre, c'est peut être pour ça, je sais pas.

J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Naturellement chocolat, alors saveur, parce que l'emballage est beau. J'ai pas choisi celui-ci, hein, pourtant ?

J: Saveur pour l'emballage?

I: Je sais, le fait de voir le chocolat comme ça, ça me fait penser à une bonne saveur.

J: L'image du chocolat?

I: Oui, heu, ça me fait penser à la couleur brune puisque l'emballage est fort brun, ça me fait penser au plaisir, parce que c'est fort agréable quand même. C'est marrant, je ne connaissais pas cette marque et alors, tout de suite, je remarque le fair trade, le bio organic, heu, enfin j'ai l'impression en voyant cet emballage, rien que l'image et le bout de chocolat qui est un peu croqué, on a un peu l'impression que c'est un chocolat de bonne qualité, dans la qualité supérieure, je sais pas... Maintenant, je n'ai pas regardé la teneur, voilà, elle est marquée, c'est pour ça que je préfère les logos, je trouve qu'elle n'est pas assez mise en valeur, c'est malheureux parce que 73% c'est un chocolat comment, heu...

J: C'est un chocolat que vous achèteriez?

I: Heu, pff, c'est difficile à dire, heu, parce que je vois le mot caramel mais, heu, à côté, je vois quand même le mot léger, donc ça doit être légèrement caramélisé, et heu, c'est un chocolat je pense que j'achèterais plutôt pour offrir, moi. Voilà, je trouve que c'est beau à offrir. Pour ma consommation personnelle, je ne dis pas que je ne l'achèterais pas, je goûterais et, heu, mais c'est peut-être à côté d'autres chocolats, c'est peut-être pas le premier que j'achète quand même, mais pour offrir, pour offrir, je trouve que c'est sympathique, oui.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord.

I: Je vais tout lire alors.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Ah là, ben, tout à fait d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Ah, heu, ouf, heu je suis pas d'accord parce que je vois qu'il y a 73% mais avec du caramel, à mon avis, ça doit l'adoucir donc il ne doit pas être amer.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Ah, alors là, attends, heu, attendez, il faut regarder je pense, heu, mais je vois que c'est une entreprise de Ghislenghien, ah ben voilà, made in Belgium, il est marqué, il est belge normalement, puisqu'il est marqué fait en Belgique, j'espère qu'il n'y a pas que l'emballage qui est fait en Belgique, normalement vu ce qui est marqué, on peut penser que le chocolat est belge, je suis d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Heu, écoute, ça c'est difficile, non, je pense qu'il est..., je pense qu'il est..., 'fin, je vais dire, je pense..., il est peut être industriel, mais ça ne doit pas être une très grosse usine.

J: Pourquoi?

I: Il m'inspire un peu confiance, c'est marqué Hand made in Belgium, Hand made, voilà et, heu, je crois que ça vient plutôt d'une PME, d'un chocolatier belge, un peu entre le chocolat artisanal et le gros industriel, c'est pas un industriel tel que Côte d'Or et compagnie, c'est une PME qui a, à mon avis, fabriqué ce chocolat.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: Heu, c'est certes pas le moins cher, ça c'est certain, c'est un chocolat à mon avis dans la gamme des chocolats supérieurs, plus cher que la moyenne.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: Heu, oui, moi je pense que c'est un chocolat de qualité, non seulement au vu de tout ce qu'on trouve comme information au niveau de l'emballage et je peux lire ici, donc heu, découvrez notre caramel maison... (lecture de l'arrière de l'emballage), on voit que c'est un chocolat qui a été recherché, donc à mon avis c'est d'avoir un produit de qualité, et ils ne sont pas avares d'informations, donc à mon avis c'est un chocolat de qualité, celui-ci.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit Halal?

I: Alors ça, il faut que je regarde s'il y a le logo, mais heu, vous me l'avez montré tantôt, mais , mais, je peux ne pas le voir, mais je ne pense pas que ce soit du chocolat halal, en tout cas ça ne me..., c'est..., ça ne saute pas aux yeux si il est halal.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: Heu, c'est difficile de répondre aussi, ben, écoute dans aucune mesure...

J: Vous ne pensez pas qu'il soit végétarien ou végétalien?

I: Non, je ne le vois nulle part.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: Ah ben, je vais regarder les ingrédients, je vois qu'il y a du sucre de canne (lecture des ingrédients).

J: Pour vous, ce chocolat a du sucre ajouté?

I: C'est difficile de dire, il y a du sucre hein, dans tous les chocolats, il y a du sucre, qu'est-ce qu'on appelle sucre ajouté?

J: Qu'est-ce que ça signifie pour vous?

I: Je sais pas, j'ai difficile de répondre à la question.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: Ah ben, ici, il est marqué quand même sucre de canne, j'ai vu qu'il y avait un petit rond à côté, ça ca veut dire quoi ça, ici? Il est quand même marqué dans les ingrédients sucre de canne bio, je pense que c'est naturel, je suis d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: Heuu, c'est pas du chocolat au lait, je suis pas d'accord, on parle de chocolat noir puissant, c'est pas du chocolat au lait.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: Ah, ça, je suis pas d'accord, parce qu'il doit plutôt être dans la gamme supérieure, il ne saurait pas être bon marché, au vu des ingrédients en plus et de la qualité qu'ils vantent, ils ne sauraient pas faire un chocolat..., leur premier critère, ce n'est pas le prix en tout cas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: Ah, ça, je pense que j'ai vu, c'est marqué quelque part, gluten free, je suis tout a fait d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: Il me semble que j'ai vu que c'était sans lactose, où est-ce que j'ai vu ça..., ah non, sans gluten, en tout cas, ça ne saute pas aux yeux, il n'y a pas de logo qui dit sans lactose, maintenant c'est peut être marqué quelque part. Heu, ben il y a quand même de la crème fraîche ici dedans, donc heu, moi je pense qu'il y a du lactose dedans, enfin je ne vois pas que c'est marqué sans lactose, il me semble que ce serait marqué parce que c'est important pour ces gens.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?

I: Il n'y a pas d'alcool, il y a, il me semble, oui, alcool free, un logo.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?

I: Heuu, pfff, je pense qu'il doit être, heu, que le caramel doit apporter un peu d'onctuosité au fait que ce soit un chocolat noir puissant, il est donc moyennement onctueux à mon avis.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?

I: Hou, heu, la coque extérieure a l'air croquante mais pas l'intérieur.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?

I: A mon avis, il est fort, oui, parce qu'ils parlent justement de contraste de ce caramel onctueux avec notre puissant chocolat noir, ça doit être un subtile mélange, mais il doit être assez puissant, un goût qui reste bien en bouche en tout cas.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?

I: Ah, moi, il me fait penser à ça, maintenant c'est encore une histoire de logo, hein, le hand made in Belgium et le petit drapeau belge, heu, me fait penser, heu, à un produit, heu, bien de

chez nous, comme on dit. Et en plus, je vois l'adresse de la chocolaterie et tout, il y a un site internet, c'est sympa

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?

I: Alors ça, je l'ai vu, ouais, je vois ici fair trade, le logo fair trade qui est mis bien en évidence.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?

I: Ah, ben ça, ça se voit bien aussi, à mon avis, ils n'avaient plus assez de place sur la face avant, ils l'ont mis sur la face arrière.

J: Vous parlez du drapeau?

I: Oui, et aussi du Hand made in Belgium, heu, et puis dans le fond, il est encore remarqué made in Belgium, il y a l'adresse, on voit bien que c'est une société belge.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?

I: Heuu, pfff, il est doux tout en étant puissant à mon avis, c'est pas, heu, du..., j'ai l'impression que tout ce qui constitue l'enveloppe du chocolat, donc la coque extérieure a un goût fort puissant mais que le caramel a l'air un peu coulant, enfin, c'est ce que laisse penser la photo sur l'emballage, à mon avis, l'ensemble est pas mal.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?

I: Heuu, pour moi c'est plus du chocolat noir que du chocolat au lait.

J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J: J'ai un grand intérêt pour les produits biologiques

I: Heuu, je dirais 3.

J: Les produits biologiques sont fascinants.

I: Je dirais, heu, 3.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.

I: J'hésite entre 3 et 4, je vais dire 4.

J: Je suis fou des produits biologiques.

I: Heu, non, fou quand même pas, 5.

J: J'aime les produits biologiques.

I: 4.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.

I: 4.

J: J'ai un grand intérêt pour les produits équitables.

I: Heu, 2.

J: Les produits équitables sont fascinants.

I: Je dirais 1.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables.

I: Ouais, 1.

J: Je suis fou des produits équitables.

I: J'hésite entre 1 et 2, fou, ça fait un peu extrémiste, je dirais 2.

J: J'aime les produits équitables.

I: 2.

J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.

I: 3.

J: J'ai un grand intérêt pour les chocolats.

I: 4.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: 3.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: 4.

J: Je suis fou des chocolats.

I: 3.

J: J'aime les chocolats.

I: Mmm, 3.

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats

I: Pff, 5 (rire).

J: Nous arrivons à la dernière partie de ce questionnaire. Avez-vous, ou une personne de votre foyer, des allergies alimentaires?

I: Non.

J: Etes-vous, ou une personne de votre foyer, végétarien ou végétalien?

I: Non.

Sexe: Masculin.

Tranche d'âge: 35-49

Profession: Comptable.

Interview 16

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire je dois réaliser des entretiens. Pourriez-vous m'accorder quelques minutes afin de répondre à des questions? Cet entretien sera enregistré afin de pouvoir analyser les réponses, mais rassurez-vous, celui-ci restera confidentiel.

J: Est-ce que vous consommez du chocolat?

I: Ah oui.

J: Quel type de chocolat consommez-vous?

I: Ben, du chocolat bio la plupart du temps, parfois du chocolat aussi non bio, quelquefois pour les préparations. En fait, moi, je consomme mais pas beaucoup beaucoup de chocolat, un tout petit peu, mon mari consomme beaucoup beaucoup beaucoup de chocolat. C'est du bio maintenant, les petites plaquettes de chez Colruyt. C'est du bio et Max Havelaar en même temps je crois, je suis pas sûre. Et c'est pas trop cher au point de vue prix par rapport aux 100 grammes de chocolat quelquefois qui ne sont pas bio et qui coûtent plus cher.

J: Est-ce que vous achetez votre chocolat ailleurs que chez Colruyt?

I: Pfff, non. Heu, chocolat bio, non.

J: Et le non bio ?

I: Le non bio, quelquefois oui, heu, je prends du..., le plus..., le chocolat qui contient le plus de chocolat dans les chocolats ordinaires, le plus noir quoi.

J: Ce n'est pas pour manger dans ce cas?

I: Non.

J: Pour chaque critère ci-après, veuillez indiquer l'importance que vous lui accordez et si vous en tenez compte lors de l'achat d'un chocolat. L'échelle: pas important du tout – assez peu important – moyennement important – assez important – très important.

Pour vous, quelle est l'importance du prix lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben, pfff, quand même, c'est important oui.

J: Pourquoi ?

I: Ben, parce qu'on en consomme beaucoup d'abord, ça revient vite..., ça monte vite si on ne regarde pas au prix, on peut quelquefois, heu, au moins doubler si pas plus le prix. Ben, j'ai acheté l'autre jour, c'était la fête de ma fille, je dis je vais à la caisse de Carrefour, j'ai regardé et il y avait des chocolats, j'ai pris des chocolats 70% et ils étaient, heu, non bio, hein, et fabrication belge, mais le double du prix.

j: Le double du prix du chocolat bio de chez Colruyt?

I: Oui, fabrication belge, ce sont des gens qui se lancent peut être, enfin, c'est à la caisse, donc on regarde pas le prix.

J: Pour vous, quel est le prix minimum pour un chocolat?

I: Pour 100 grammes, bah entre 1 et 1,5€.

J: Pour vous, quelle est le prix maximum pour un chocolat?

I: Pour 100 grammes, je dirais 1,5, 1€50. Et quand on en achète plus, alors, si tu achète 400 grammes, heu, je ne mettrais pas, heu, 4 fois 1€50.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la qualité lors de l'achat d'un chocolat?

I: Important la qualité, si c'est pas bon, je n'achète plus.

J: Pour vous, un chocolat de qualité c'est un chocolat bon au goût?

I: (Signe oui de la tête)

J: Pour vous, quelle est l'importance de la marque lors de l'achat d'un chocolat?

I: Bof, ça, ça n'a pas beaucoup d'importance.

J: Pour vous, quelle est l'importance de la taille du packaging lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ca n'a pas d'importance.
J: Pour vous, quelle est l'importance du pourcentage de cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: Ca oui, ça a de l'importance.
J: Quel est le pourcentage de cacao est-ce que vous choisissez?
I: 70% ou un petit peu moins pour cuisiner, je ne trouve pas de chocolat plus ou moins ordinaire à 70.
J: Si vous trouviez du chocolat ordinaire à 70%, vous préféreriez?
I: Oui.
J: Est-ce que vous achetez du chocolat avec plus de 70% de cacao?
I: Non, c'est pas mangeable.
J: Pour vous, quelle est l'importance du pays d'origine du cacao lors de l'achat d'un chocolat?
I: Quand même, peut être que je penserais peut-être aux..., à la marque pas spécialement..., un pays, un endroit ou on rémunère bien les cultivateurs. Mais pas spécialement un pays.
J: Pour vous quelle est l'importance de l'amertume lors de l'achat d'un chocolat?
I: Heu, c'est bon un peu mais pas trop.
J: Que signifie pour vous un chocolat amer?
I: Mais je pense qu'on sent plus l'amertume quand il y a moins de sucre.
J: Donc, pour vous, un chocolat non amer a plus de sucre qu'un chocolat amer?
I: Au contraire, c'est quand on sent l'amertume qu'il y a moins de sucre.
J: Donc pour vous un chocolat non amer a plus de sucre qu'un chocolat amer?
I: Ah oui.
J: Préférez-vous un chocolat amer ou non amer?
I: Amer.
J: Mais pas au-dessus de 70% de cacao ?
I: Oui, parce que c'est pas très mangeable, enfin, il y en a qui sont peut-être mieux, mais on a déjà acheté 80 et c'est pas bon, enfin ça ne nous paraît pas bon, il y en a d'autres qui aiment bien.
J: Pour vous, quelle est l'importance de l'onctuosité lors de l'achat d'un chocolat?
I: Qu'est-ce que c'est l'onctuosité?
J: Pour vous, que signifie un chocolat onctueux?
I: Un peu plus crémeux, quand on coupe, c'est pas très cassant, c'est plus..., ça se coupe plus douce...
J: Vous préférez un chocolat onctueux ou un chocolat non onctueux?
I: Je ne sais pas, au goût une fois qu'on l'a dans la bouche, on ne fait pas grande différence.
J: Pour vous, quelle est l'importance du croquant lors de l'achat d'un chocolat?
I: Je ne sais pas.
J: Que signifie un chocolat croquant?
I: Un chocolat qui se casse comme ça, facilement, il me semble.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit fort?
I: Fort en?
J: Que signifie pour vous un chocolat fort?
I: Je ne sais pas, la quantité de cacao peut être, fort, ce n'est pas ça que ça veut dire?
J: Si pour vous, ça veut dire ça, oui.
I: Oui.
J: Pour vous, un chocolat fort, c'est un chocolat avec un haut taux de pourcentage de cacao?
I: Oui, oui.
J: Haut pour vous ça veut dire quel pourcentage?
I: Au delà de 70.
J: Donc, vous préférez un chocolat qui n'est pas fort?

I: Pas trop fort, oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit doux lors de l'achat d'un chocolat?

I: Je dirais que si c'est doux, c'est fort sucré peut être et moins de cacao. Donc, heu, je ne prendrais pas ça.

J: Est-ce que vous achetez un autre chocolat que du chocolat noir?

I: Heu, rarement.

J: Qu'est-ce qu'un chocolat noir pour vous?

I: Heu, un chocolat qui a une certaine quantité de cacao, 70% et plus, fondant, noir.

J: C'est minimum 70% pour vous pour que le chocolat soit noir?

I: Oui.

J: Quelle est pour vous l'importance de la quantité du chocolat par emballage lors de l'achat d'un chocolat?

I: Par emballage, ça n'a pas beaucoup d'importance.

J: Généralement vous achetez des tablettes de 100 grammes ?

I: Ben oui, parce qu'on trouve ça facilement, c'est petit, quand on en prend, c'est des plus petits morceaux et en plus, c'est pas trop trop cher, si j'en avais en 400 grammes, heu, au même prix, je prendrais le 400 grammes.

J: C'est parce que chez Colruyt le chocolat bio équitable n'est qu'en emballages de 100 grammes?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit belge lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est important parce qu'on aime bien que ça donne du travail aux Wallons par exemple, Belges ou Flamands. Si j'ai à choisir entre wallon et flamand je prendrais plutôt wallon.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit bio lors de l'achat d'un chocolat?

I: Ben, parce que c'est meilleur, il y a moins de, heu, de matières, heu..., le bio, c'est quand même, heu..., ils emploient des matières qui sont un peu préservées du..., les différentes choses qui puissent abîmer le bio quoi, c'est cultiver les..., les cacaos sont bien cultivés et puis, ils font attention aussi pour la préparation et il y a toujours..., hein, c'est pas parfait, hein, mais c'est quand même moins pollué que le restant.

J: Pour vous, quelle est le degré d'importance lors de l'achat de chocolat qu'il soit bio?

I: Bah, important, oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit équitable lors de l'achat d'un chocolat?

I: C'est important, heu, comme ça, heu, je pense que des cultivateurs sont bien rémunérés dans les différents pays.

J: Comment savez-vous que le chocolat est bio ou qu'il est équitable?

I: C'est souvent marqué sur l'emballage.

J: Vous trouvez facilement cette information?

I: Oui.

J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans gluten lors de l'achat d'un chocolat?

I: Bah, ça peut être important, mais je ne vois pas comment il pourrait y avoir du gluten, je n'ai jamais vu qu'il y avait du chocolat avec du gluten, ça se pourrait si c'était préparé dans des bâtiments où ils utilisent le gluten peut être.

J: Est-ce que vous avez une personne de votre ménage qui a un régime sans gluten?

I: Bah, nous deux plus ou moins, on fait attention.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sans lactose?

I: Oui, ça je n'apprécie pas le lactose, on a déjà assez dans notre alimentation en dehors du chocolat, c'est pour ça que j'aime mieux un chocolat fondant quoi.

J: Comment savez-vous que le chocolat est sans lactose?

I: Non, on fait un peu attention.
J: C'est pour ça que vous prenez du chocolat noir?
I: Bof, ouais, pour le goût plutôt.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le chocolat soit sans alcool?
I: Bah, c'est pas important, enfin, ça ne nous touche pas, on n'achèterait pas un chocolat avec alcool, quand on a des pralines, quelquefois, il y en a avec de l'alcool et ça ne nous plaît pas.
J: Comment savez-vous que le chocolat est sans alcool?
I: Normalement, c'est indiqué sur l'emballage si c'est du chocolat, si c'est des pralines, c'est pas indiqué, à part la forme qui est un peu plus ronde, il me semble qu'on en fait moins maintenant.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit halal?
I: Je ne sais déjà pas trop ce que c'est halal, c'est naturel peut être, c'est la façon dont ils tuent les animaux.
J: Est-ce que vous achèteriez un chocolat halal?
I: Non.
J: Pourquoi?
I: Si je n'avais que ça à acheter, peut être bien.
J: Quelle est pour vous l'importance que le chocolat soit végétarien, végétalien?
I: Pas beaucoup d'importance, je sais bien qu'il y a une différence.
J: Avez-vous une personne de votre ménage qui a un régime végétarien, végétalien?
I: Non.
J: Quelle est l'importance que le chocolat soit sans sucre ajouté?
I: Ca, oui, c'est important, très important.
J: Pourquoi?
I: Parce que c'est toujours des trucs, heu, chimiques, sans sucre ajouté..., dans tous les chocolats, il y a du sucre, le sucre ajouté qu'est-ce que ça veut dire?
J: Pour vous, ça ne vous dérange pas si c'est du sucre naturel mais si c'est du sucre artificiel ça vous dérange?
I: Oui.
J: Pour vous, quelle est l'importance que le sucre du chocolat soit d'origine naturelle?
I: C'est mieux.
J: Pour vous que signifie un sucre d'origine naturelle?
I: C'est un sucre, heu, qui vient..., qui n'a pas été purifié, trop purifié, un peu comme du sucre de canne naturel, le sucre brun quoi.
J: Pour vous, quelle est l'importance que la production soit industrielle?
I: Fait dans une usine, ça? Si c'est bien fait, pourquoi pas, si c'est propre, si la formule est bonne...
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne des noisettes?
I: Ca peut être bon, je n'achèterais pas si j'ai les deux à choisir, je n'achèterais pas avec des noisettes, ça peut être bon.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne de la noix de coco?
I: C'est la même chose.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat contienne du caramel?
I: Pour le caramel, il me semble que ça ne m'intéresse pas.
J: Pourquoi?
I: Ca rajoute du sucre dans le chocolat.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit en bâtons?
I: Ca n'a pas beaucoup d'importance.
J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit dans des emballages individuels?

I: Individuels, des petits chocolats. Autant avoir une plus grande tablette et la couper que d'avoir trois emballages.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de pralines?

I: Ca peut être intéressant, les goûts sont différents, chaque praline est différente.

J: Quelle est l'importance pour vous que le chocolat soit sous forme de truffes?

I: Ah, c'est bon les truffes.

J: Quels sont pour vous les 5 critères les plus importants parmi ceux que j'ai cités précédemment?

I: Je regarde la quantité de cacao, puis au prix, le goût aussi, je regarde s'il n'y a pas d'ajouts qui ne me plaisent pas, éventuellement pas trop de sucre.

J: Y a-t-il un autre critère que je n'ai pas cité dont vous tenez compte lors de l'achat de chocolat?

I: Il ne me semble pas.

J: Vous est-il déjà arrivé d'acheter un chocolat que vous ne connaissiez pas, simplement parce que l'emballage vous inspirait, vous semblait attrayant?

I: Oui.

J: Vous souvenez-vous de ce qui vous a attiré dans cet emballage?

I: C'était à la caisse, c'est pas pour l'emballage, j'ai cherché si c'était du chocolat fondant, c'est du chocolat fondant, c'est du chocolat fondant avec différents trucs dedans, c'est avec des amandes, j'ai surtout regardé si c'était fondant, je n'avais pas beaucoup de temps.

J: Vous trouvez devant vous deux feuilles avec des formats d'emballage différents ainsi que différents logos et informations sur des bouts de papiers. A partir de ceci, pouvez-vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez ? Vous pouvez prendre le temps que vous voulez. Vous pouvez choisir la forme que vous préférez pour vous recréer un emballage qui corresponde le mieux au chocolat que vous recherchez. Pourquoi avez-vous choisit cet emballage?

I: C'est simple.

J: Vous le trouvez plus simple?

I: Oui.

J: Vous pouvez rajouter toutes les informations que vous voulez pour recréer l'emballage qui correspond au chocolat que vous recherchez.

I: Qu'est-ce qu'on met? Ca, je ne connais pas les origines.

J: Les pays, vous ne connaissez pas?

I: Non, je vais mettre ça.

J: Le Belgian Chocolate.

I: Alors heu, j'ai vu ça, on voit plus vite, on voit plus clair.

J: Le drapeau.

I: Ca...

J: Le pourcentage de cacao. Vous préférez le pourcentage de cacao en logo comme ça ou écrit en lettres?

I: Il me semble que ça se voit mieux. Alors, ça aussi, on peut mettre aussi.

J: Natural et organic, le bio.

I: J'ai vu, heu, aussi Max Havelaar.

J: Il est ici, Max Havelaar.

I: Alors, qu'est-ce qu'il y a encore là-dedans? Ca, bien sûr pas, du chocolat avec de la stévia, non, enfin, j'ai peut être mal choisi ceux que j'ai goûtés, hein, mais... Et ça, c'est quoi, gluten free, et ça c'est quoi encore? C'est une marque?

J: Ca, c'est végan, ça veut dire végétalien en anglais.

I: Ca, 100%...

J: 100% greed, 0% guild, vous ne connaissez pas?

I: Non.
J: Ca aussi, c'est un végan, celui-ci, vous le connaissez?
I: Non, je ne vois pas.
J: C'est le halal. Et celui-ci, avec la gerbe?
I: Non.
J: C'est le sans gluten.
I: C'est le même que ça alors ?
J: Oui, et celui-ci, le fair trade, vous le connaissez?
I: Le logo, non, pfff, 'fin, il y en a déjà un, on peut le rajouter quand même.
J: Est-ce qu'il y a une autre information que vous souhaitez rajouter?
I: Il ne me semble pas, parce que je ne m'y retrouve pas dans les chocolats. Il n'y a pas fabriqué en Wallonie?
J: Non, vous souhaiteriez rajouter l'information produit en Wallonie?
I: Eventuellement, peut être le lieu de fabrication.
J: Une autre information, une image du produit?
I: Oui, heu, éventuellement, qu'on puisse deviner ce qu'il y a à l'intérieur.
J: Est-ce que vous faites attention aux labels présents sur les produits?
I: Oui.
J: Est-ce que vous faites attention à certains labels en particulier?
I: Label bio, sur n'importe quels produits?
J: Oui.
I: Oui, label bio, ou artisanal, le lieu de fabrication, si c'est des trucs frais, j'aime bien savoir d'où ça vient si ça ne vient pas de bien loin et les trucs, les légumes d'hiver, de maintenant quoi, pas manger de tomates, des produits qui ne poussent pas à cette époque ci.
J: Connaissez-vous la marque Belvas?
I: Non.
J: Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque je vous dit Belvas?
I: Ca s'écrit comment?
J: BELVAS.
I: Non.
J: Si Belvas était un objet, ce serait ? Par exemple, si Décathlon était un objet, pour moi, ce serait des skis.
I: Un beau vase.
J: Si Belvas était un produit, ce serait ?
I: Quelque chose de bon, une bonne praline.
J: Si Belvas était un pays, ce serait ?
I: Un pays où le soleil est souvent là, du Sud.
J: Pourquoi?
I: Il y a quand même bel, ou il fait beau.
J: Si Belvas était un animal, ce serait ?
I: C'est difficile ça, n'importe quel animal?
J: Oui.
I: Un rouge gorge.
J: Pourquoi?
I: Parce que c'est un bel oiseau.
J: Si Belvas était une couleur, ce serait ?
I: Rouge.
J: Pourquoi?
I: Parce que j'aime bien le rouge.

J: Maintenant, je vais vous montrer un emballage. Quels mots vous viennent à l'esprit lorsque vous voyez cet emballage?

I: Ah, c'est du chocolat, avec du caramel, des petits carrés, ils sont bien dessinés, c'est bio, c'est Max Havelaar, c'est belge, il y a du caramel dans les carrés et alors, on peut regarder derrière?

J: Oui.

I: C'est fait à la main, c'est belge il y a le drapeau belge, il n'y a pas de gluten, il n'y a pas d'alcool. Alors, l'adresse du fabricant, à Ghislenghien, le poids, 100gr, il y a les ingrédients, mousse de cacao, sucre de canne, crème fraîche, beurre de cacao, poudre de lait entier...(lecture des ingrédients), agriculture biologique, c'est écrit un peu petit de l'autre côté pour moi.

J: Les ingrédients?

I: Oui.

J: Je vais vous demander de répondre à mes prochaines questions en regardant l'emballage. Je vais vous poser des questions concernant le chocolat de cet emballage, pouvez-vous me donner votre degré d'accord ou de désaccord? Echelle: Pas du tout d'accord - pas d'accord - moyennement d'accord - d'accord - tout à fait d'accord. Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit biologique?

I: Heu, tout à fait d'accord

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit amer?

I: Ben, à moitié d'accord, je ne l'ai pas goûté, il y a peut être moyen avec la formule de savoir, il ne doit pas l'être avec le caramel.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit belge?

I: Tout à fait d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit industriel?

I: Sans doute, d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit cher?

I: A moitié d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de qualité?

I: D'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit halal?

I: Non, pas d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit végétarien, végétalien?

I: A moitié d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans sucre ajouté?

I: C'est difficile à dire, hein, si le sucre de canne n'est pas un sucre ajouté je suis d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du sucre d'origine naturelle?

I: D'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit artisanal ?

I: Ben, j'ai dit qu'il était, qu'il venait d'une usine, enfin s'il peut être artisanal dans une usine, je ne sais pas bien la différence, à moitié d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit au lait?

I: D'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit bon marché?

I: A moitié d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit sans gluten?

I: D'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec du lactose?

I: Oui, d'accord.

J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit avec de l'alcool?

I: C'est pas mis alcool free quelque part? Oui.
J: Vous pensez qu'il y a de l'alcool?
I: Non, pas d'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit onctueux?
I: Oh, oui, d'accord, il y a de la crème fraîche.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit croquant?
I: A moitié d'accord, quand c'est moelleux, ça saurait pas être croquant.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit fort?
I: Oui, il me semble, où est-ce que c'est marqué, indiqué le cacao? 73%.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit local?
I: Près de chez moi? D'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit équitable?
I: D'accord.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit de marque nationale?
I: Oui.
J: Pour vous que signifie une marque nationale?
I: Du pays.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit doux?
I: Peut être bien.
J: Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit noir?
I: Oui, c'est d'accord.
J: Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.
J: J'ai un grand intérêt pour les produits biologiques.
I: 1.
J: Les produits biologiques sont fascinants.
I: 3.
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits biologiques.
I: Je dirais 3 aussi.
J: Je suis folle des produits biologiques.
I: 2.
J: J'aime les produits biologiques.
I: Oui, 1.
J: J'aime engager une conversation à propos des produits biologiques.
I: 3.
J: J'ai un grand intérêt pour les produits équitables.
I: 1.
J: Les produits équitables sont fascinants.
I: 4.
J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des produits équitables.
I: 3.
J: Je suis folle des produits équitables.
I: 3.
J: J'aime les produits équitables.
I: 2.
J: J'aime engager une conversation à propos des produits équitables.
I: 4.
J: J'ai un grand intérêt pour les chocolats.
I: 4 aussi.

J: Les chocolats sont fascinants.

I: 2.

J: J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

I: 4.

J: Je suis folle des chocolats.

I: 3.

J: J'aime les chocolats.

I: 1.

J: J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

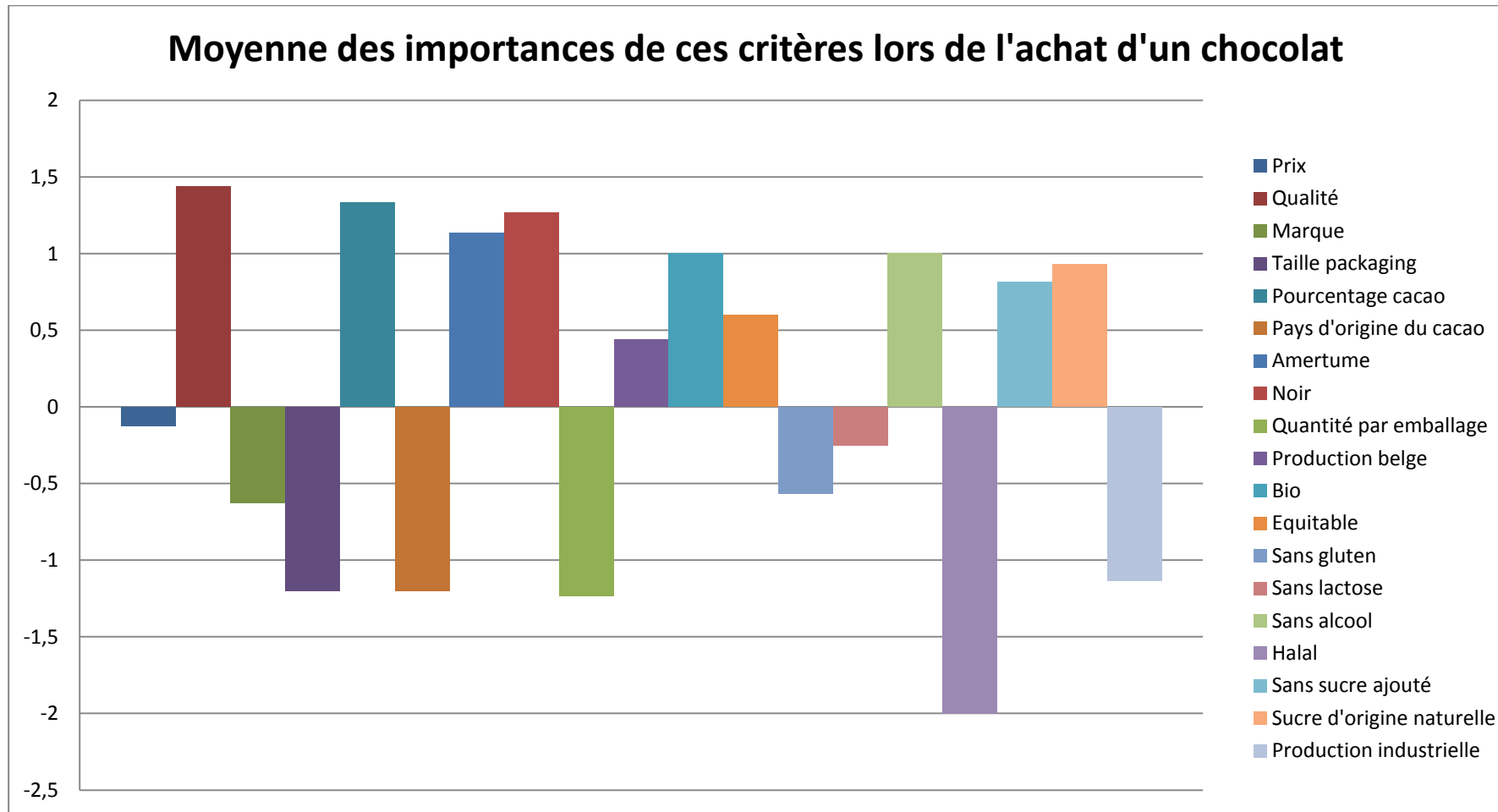
I: 3.

Sexe: Féminin.

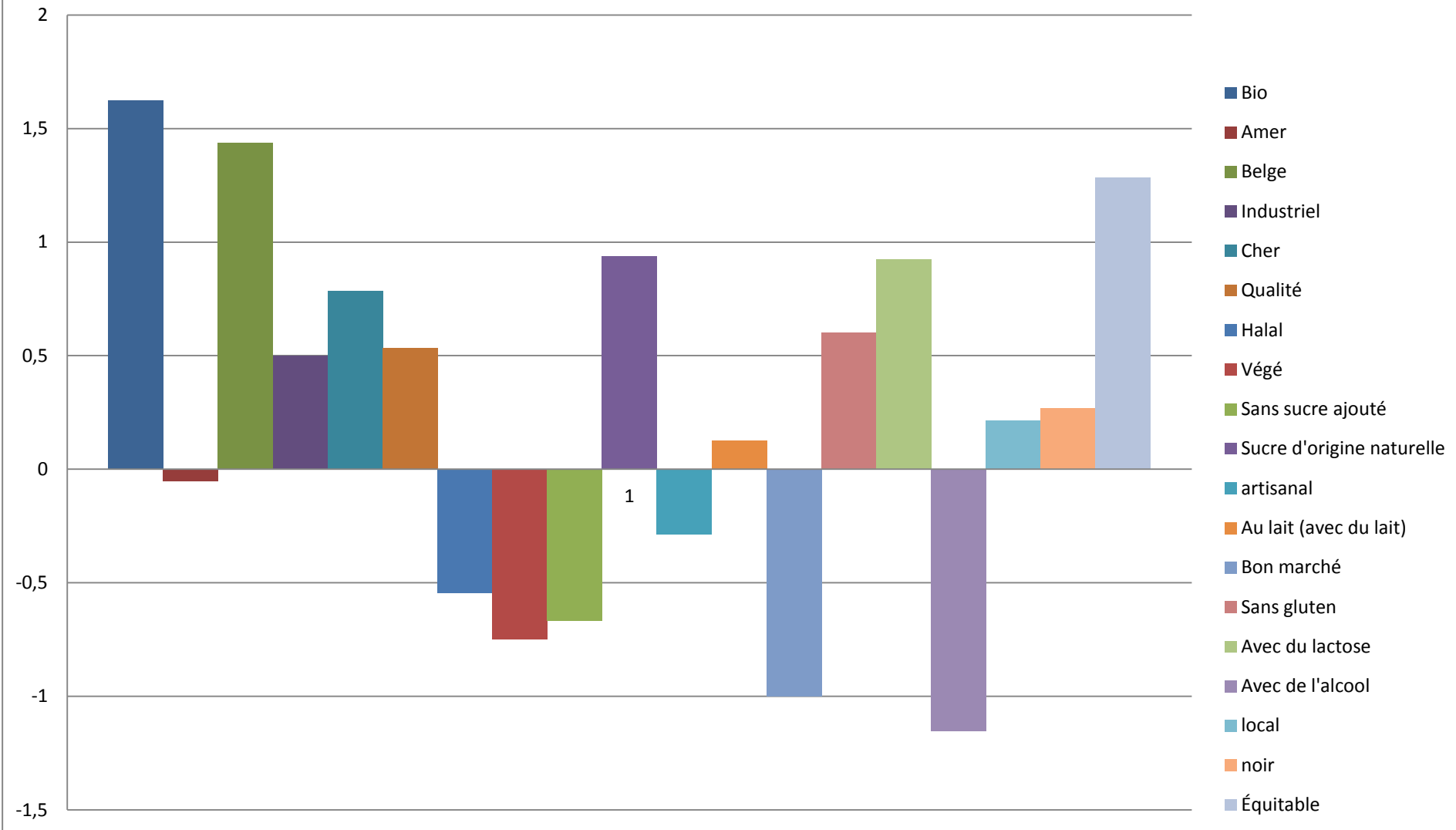
Tranche d'âge: 65+

Profession: Retraitée.

Annexe 4: Graphiques sur les moyennes

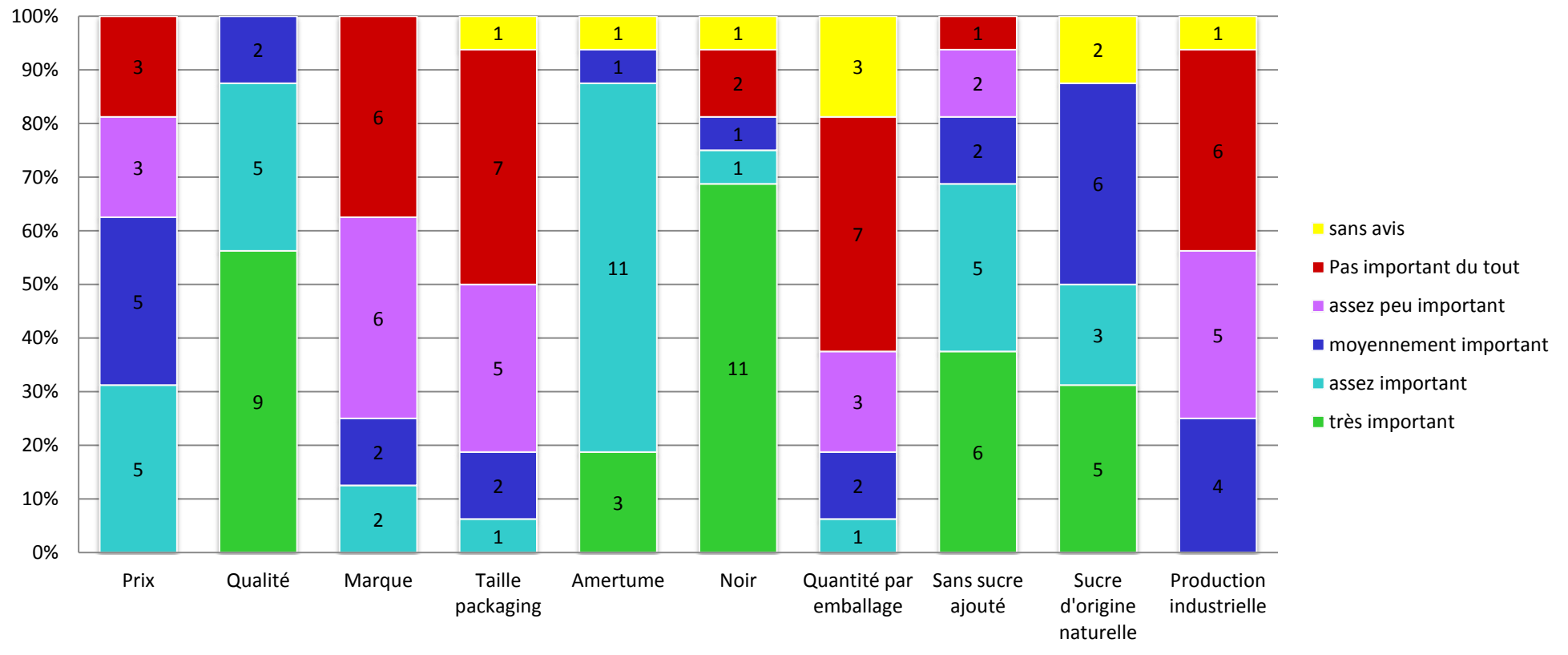


Moyenne des degrés d'accords de ces critères sur un emballage Belvas

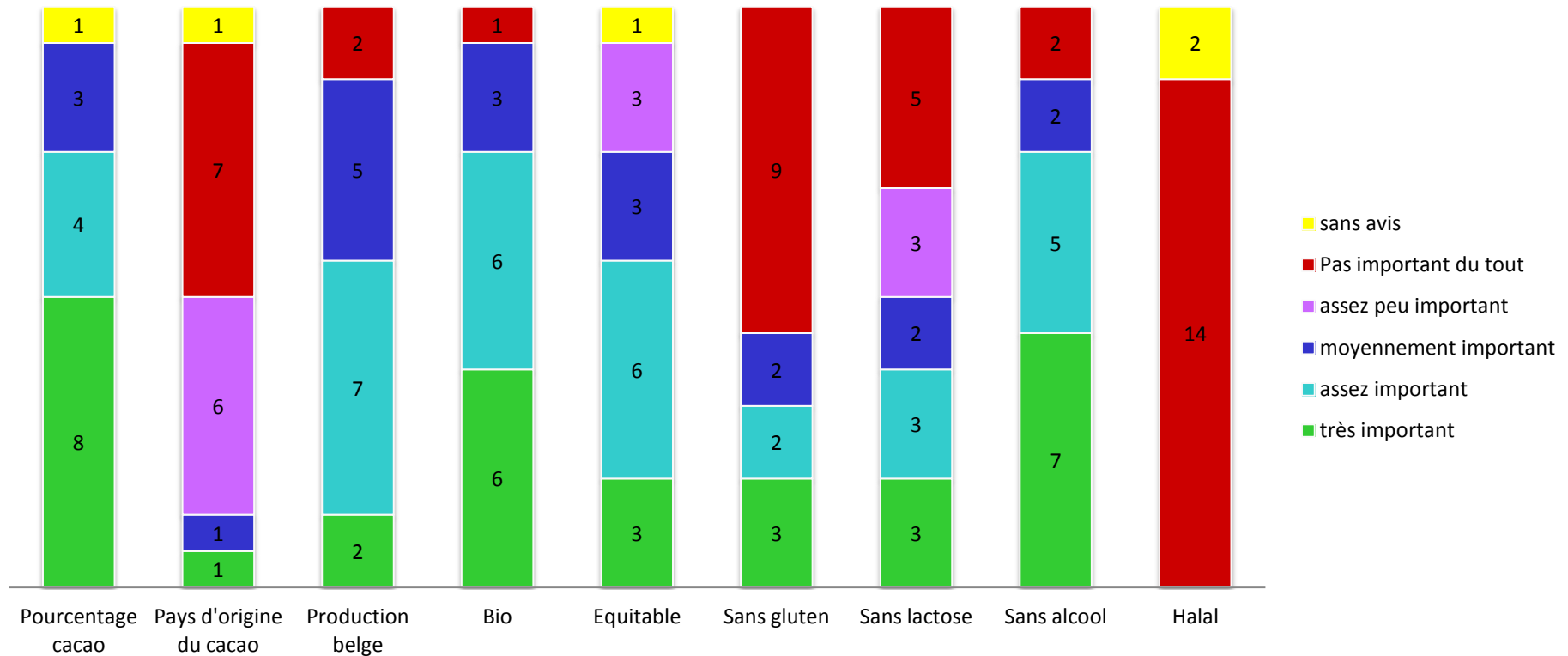


Annexe 5: histogramme des fréquences

Nombre d'informants par degré d'importance lors de l'achat de chocolat pour ces critères



Nombre d'informants par degré d'importance lors de l'achat de chocolat pour ces critères



Annexe 6: Emballage créé par les informants

Informant 1



Informant 2



Informant 3



Informant 4



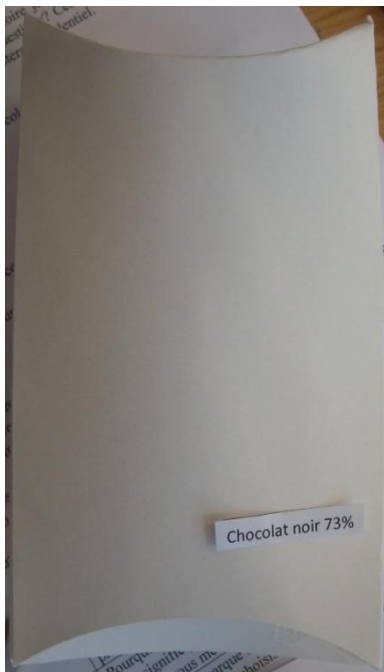
Informant 5



Informant 6



Informant 7



Informant 8



Informant 9



Informant 10



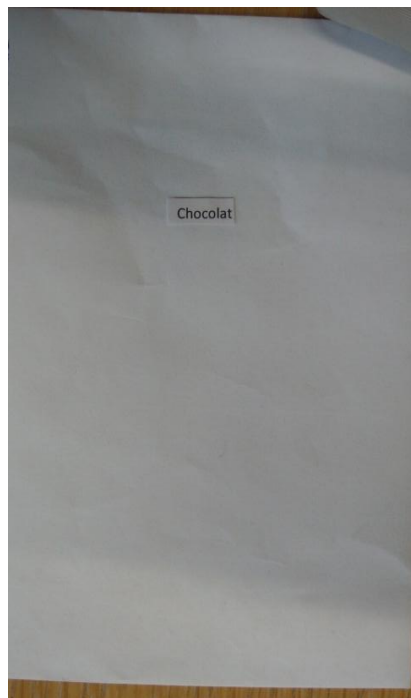
Informant 11



Informant 12



Informant 13



Informant 14



Informant 15

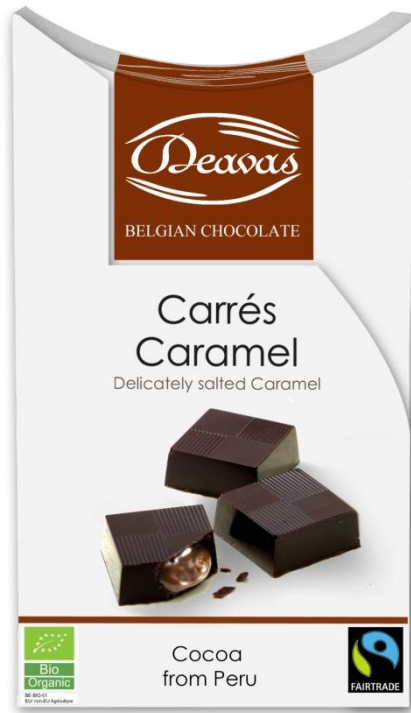


Informant 16



Annexe 7: 16 packagings tests

Groupe 1



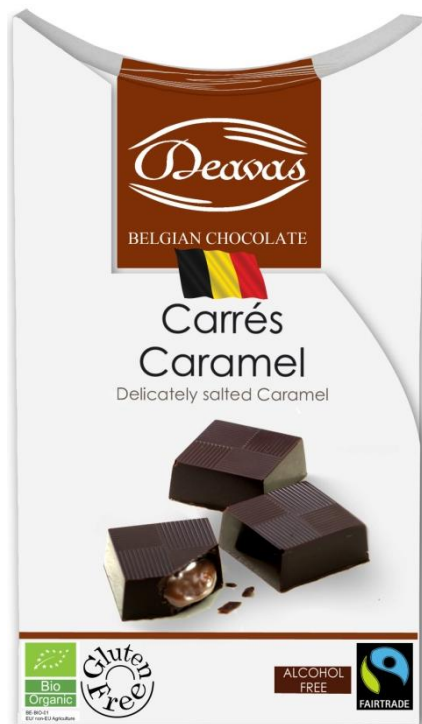
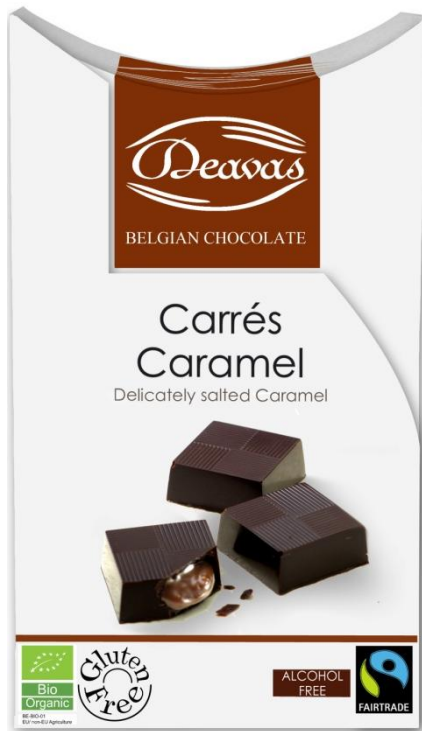
Groupe 2



Groupe 3



Groupe 4



Annexe 8: Questionnaire

Bonjour,

Je suis actuellement en 2ème master à l'UCL Mons. Pour mon mémoire, je réalise des entretiens. Merci de m'accorder quelques minutes de votre temps afin de répondre au questionnaire. Les questions concernant les chocolats que vous offrez.

1. Achetez-vous des pralines pour votre consommation personnelle?

- Au moins une fois par semaine
- une fois par mois
- moins d'une fois par mois
- jamais

2. Achetez-vous des truffes pour votre consommation personnelle?

- Au moins une fois par semaine
- une fois par mois
- moins d'une fois par mois
- jamais

3. Vous arrive-t-il d'offrir des chocolats?

- Oui – lesquels ?
 - Pralines
 - Truffes
 - Tablettes
- Non

4. Quel emballage préférez-vous?



5. Cocher la réponse dans le tableau concernant votre degré d'accord sur les critères concernant chacun des emballages.



Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit:

	Pas du tout d'accord	pas d'accord	moyennement d'accord	d'accord	tout à fait d'accord
Bio					
Cher					
Belge					
Sans gluten					
Artisanal					
Equitable					



Dans quelle mesure pensez-vous que ce chocolat soit:

	Pas du tout d'accord	pas d'accord	moyennement d'accord	d'accord	tout à fait d'accord
Bio					
Cher					
Belge					
Sans gluten					
Artisanal					
Equitable					

6. Je vais vous demandez de réponde à des questions en regardant la photo de l'emballage (Photo packaging 1)

Achèteriez-vous ce chocolat?

- Oui certainement
- Probablement oui
- Je ne sais pas
- Probablement non
- Non certainement

Notez cet emballage

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Ce chocolat ne correspond pas du tout à un produit que j'aime											Ce chocolat correspond tout à fait à un produit que j'aime

7. Sexe

- masculin
- féminin

8. Dans quelle tranche d'âge vous situez vous?

- 15-24
- 25-34
- 35-49
- 50-65
- 65 et +

9. Quelle est votre situation familiale

- célibataire
- union libre
- marié(e)
- divorcé(e)
- séparé(e)
- veuf(ve)
- autre à préciser:.....

10. Je vais vous demandez de réponde à des questions en regardant la photo de l'emballage (Photo packaging 2)

Achèteriez-vous ce chocolat?

- Oui certainement
- Probablement oui
- Je ne sais pas
- Probablement non
- Non certainement
-

Notez cet emballage

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Ce chocolat ne correspond pas du tout à un produit que j'aime											Ce chocolat correspond tout à fait à un produit que j'aime

11. De combien de personne(s) est composé votre foyer vous y compris? (entourer la réponse)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 et plus

12. Combien y a-t-il d'enfant(s) (-18ans) dans votre foyer? (entourer la réponse)

0 1 2 3 4 5 6-et plus

13. Je vais vous demandez de réponde à des questions en regardant la photo de l'emballage (Photo packaging 3)

Achèteriez-vous ce chocolat?

- Oui certainement
- Probablement oui
- Je ne sais pas
- Probablement non
- Non certainement
-

Notez cet emballage

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Ce chocolat ne correspond pas du tout à un produit que j'aime											Ce chocolat correspond tout à fait à un produit que j'aime

14. Quelle est votre profession:

- agriculteur
- commerçant
- profession libérale
- cadre
- employé, enseignant, fonctionnaire
- ouvrier
- sans profession, étudiant
- chômeur
- retraité
- indépendant

15. Je vais vous demandez de réponde à des questions en regardant la photo de l'emballage (Photo packaging 4)

Achèteriez-vous ce chocolat?

- Oui certainement
- Probablement oui
- Je ne sais pas
- Probablement non
- Non certainement
-

Notez cet emballage

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Ce chocolat ne correspond pas du tout à un produit que											Ce chocolat correspond tout à fait à un produit que

j'aime												j'aime
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------

16. Quelles sont vos dernières études terminées

- enseignement primaire
- secondaire inférieur
- secondaire supérieur
- supérieur non universitaire
- supérieur universitaire

17. Quelle est votre tranche de revenu net mensuel?

- Moins de 1 000€
- Entre 1 000€ et 2000€
- Entre 2000€ et 3000€
- Entre 3000€ et 4000€
- plus de 4000€

18. Tous les 4 emballages vus précédemment étaient

	Tout à fait d'accord	D'accord	Moyennement d'accord	Pas d'accord	Pas du tout d'accord
Sans gluten					
Sans lactose					
Sans alcool					
Avec 73% de cacao					
Bio					
Equitable					

19. Connaissez-vous la marque Deavas?

- Oui
- Non

20. Connaissez-vous ce label?

- Oui
- Non



21. Achèteriez-vous du chocolat halal?

- Oui certainement
- Probablement oui
- Je ne sais pas
- Probablement non
- Non certainement

22. Je vais vous demander de me donner votre degré d'accord ou de désaccord par rapport aux affirmations que je vais vous énoncer. Les notes que vous devez me donner sont comprises entre 1 et 7, où 1 c'est tout à fait d'accord et 7 pas du tout d'accord.

J'ai un grand intérêt dans les chocolats.

Les chocolats sont fascinants

J'ai un besoin compulsif d'en connaître plus à propos des chocolats.

Je suis fou des chocolats

J'aime les chocolats

J'aime engager une conversation à propos des chocolats.

Annexe 9: CATEGO

