

“opinionway pour  **HELLO FRESH**

Les Français et la raclette

Décembre 2024



ESOMAR²⁴
Corporate





La méthodologie



“ La méthodologie de l'enquête



Echantillon de **1014 personnes représentatif** de la population française âgée de 18 ans et plus.

L'échantillon a été constitué selon la **méthode des quotas**, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socioprofessionnelle, de catégorie d'agglomération et de région de résidence.



L'échantillon a été interrogé par **questionnaire auto-administré en ligne sur système CAWI** (Computer Assisted Web Interview).



Les interviews ont été réalisées **du 13 au 14 novembre 2024**.

Pour les remercier de leur participation, les panélistes ont touché des incentives ou ont fait un don à l'association proposée de leur choix.



OpinionWay a réalisé cette enquête en appliquant les procédures et règles de la **norme ISO 20252**



Les résultats de ce sondage doivent être lus en tenant compte des marges d'incertitude : 1,5 à 3 points au plus pour un échantillon de 1000 répondants.



Toute publication totale ou partielle doit impérativement utiliser la mention complète suivante :

« Sondage OpinionWay pour HelloFresh »

et aucune reprise de l'enquête ne pourra être dissociée de cet intitulé.



Le profil de l'échantillon





Le profil de l'échantillon

Population française âgée de 18 ans et plus.

Source : **INSEE**



	Sexe	%
	Hommes	48%
	Femmes	52%



	Age	%
	18 à 24 ans	10%
	25 à 34 ans	15%
	35 à 49 ans	24%
	50 à 64 ans	25%
	65 et plus	26%



	Région	%
	Ile-de-France	18%
	Nord-ouest	23%
	Nord-est	22%
	Sud-ouest	12%
	Sud-est	25%



	Activité professionnelle	%
	Catégories socioprofessionnelles supérieures	29%
	Agriculteurs / Artisans / Commerçants / Chefs d'entreprise	4%
	Professions libérales / Cadres	10%
	Professions intermédiaires	15%
	Catégories populaires	29%
	Employés	17%
	Ouvriers	12%
	Inactifs	42%
	Retraités	28%
	Autres inactifs	14%



	Taille d'agglomération	%
	Une commune rurale	21%
	De 2000 à 19 999 habitants	18%
	De 20 000 à 99 999 habitants	14%
	100 000 habitants et plus	30%
	Agglomération parisienne	17%



Les résultats





Les préférences de consommation de la raclette



Q. Pour la raclette, quel team êtes-vous ?

Le pire, c'est de ne pas avoir assez de fromage :
obligé de couper vos tranches en deux, ou de finir
avec un banal jambon – pomme de terre

71%

NSP : 2%

27%

Le pire, c'est de ne pas avoir assez de pommes de terre :
sa douceur manque tant au duo de choc fromage –
charcuterie

Raclette *healthy* ?! Jamais de la vie !
Si c'est ça, je rends mon assiette !

67%

NSP : 2%

31%

Raclette *healthy* ? Bien sûr, avec une montagne de
légumes pour équilibrer les calories du fromage !

Vin blanc, et de Savoie s'il vous plaît !

66%

NSP : 6%

28%

Vin rouge, il n'y a que ça de vrai avec du fromage

Poêlon unique : la méthode sage pour savourer sans
excès. C'est ça, la vraie tradition !

62%

NSP : 2%

36%

Double poêlon : deux fois plus de fromage, deux fois plus
de bonheur ! Pourquoi se limiter ?

SANS la peau des pommes de terre,
c'est le goût pur qui se révèle

57%

NSP : 1%

42%

AVEC la peau des pommes de terre, évidemment !
Pourquoi se fatiguer à éplucher ?



Les préférences de consommation de la raclette



Q. Pour la raclette, quel team êtes-vous ?

	% Total	Sexe		Âge					Statut		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
Le pire, c'est de ne pas avoir assez de fromage : obligé de couper vos tranches en deux, ou de finir avec un banal jambon – pommes de terre	71%	68%	73%	70%	77%	76%	71%	64%	72%	74%	69%
Le pire, c'est de ne pas avoir assez de pommes de terre : sa douceur manque tant au duo de choc fromage - charcuterie	27%	29%	25%	30%	23%	21%	27%	32%	26%	26%	29%
Raclette <i>healthy</i> ?! Jamais de la vie ! Si c'est ça, je rends mon assiette !	67%	71%	64%	68%	77%	67%	64%	64%	67%	71%	64%
Raclette <i>healthy</i> ? Bien sûr , avec une montagne de légumes pour équilibrer les calories du fromage !	31%	27%	34%	29%	22%	30%	35%	34%	32%	28%	33%
Vin blanc , et de Savoie s'il vous plait !	66%	64%	68%	60%	63%	66%	68%	70%	67%	66%	66%
Vin rouge , il n'y a que ça de vrai avec du fromage	28%	32%	25%	31%	29%	28%	29%	25%	29%	29%	27%
Poêlon unique : la méthode sage pour savourer sans excès. C'est ça, la vraie tradition !	62%	59%	65%	54%	45%	56%	66%	77%	63%	51%	69%
Double poêlon : deux fois plus de fromage, deux fois plus de bonheur ! Pourquoi se limiter ?	36%	38%	33%	43%	54%	42%	33%	19%	36%	48%	28%
SANS la peau des pommes de terre , c'est le goût pur qui se révèle	57%	57%	57%	51%	55%	58%	57%	60%	56%	60%	56%
AVEC la peau des pommes de terre , évidemment ! Pourquoi se fatiguer à éplucher ?	42%	42%	41%	47%	45%	41%	41%	39%	43%	39%	43%



Les pires faux-pas lors d'une raclette



Q. Pour vous, quel est le pire faux-pas lors d'une raclette ?

Cinq réponses possibles – Total supérieur à 100%

☒ En premier ☐ Au total





Les pires faux-pas lors d'une raclette



Q. Pour vous, quel est le pire faux-pas lors d'une raclette ?

Cinq réponses possibles – Total supérieur à 100%

	% Au total	Sexe		Âge					Statut		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
Manquer de fromage : une autre version de la fin du monde	59%	55%	62%	59%	66%	63%	59%	50%	62%	63%	53%
Proposer une raclette 100% veggie : on parle du même repas ?	55%	60%	51%	53%	51%	58%	56%	55%	54%	57%	55%
Prendre du fromage cheap, de mauvaise qualité : c'est presque un blasphème	51%	51%	51%	38%	42%	43%	65%	57%	50%	47%	55%
Ne pas faire assez cuire les pommes de terre : et attendre affamés 30mn de plus	47%	43%	50%	50%	47%	49%	48%	42%	48%	48%	44%
Prendre du fromage allégé : ou comment tuer l'esprit même de la raclette	42%	43%	41%	23%	33%	35%	52%	50%	44%	38%	43%
Ne pas avoir prévu de rallonge pour l'appareil : qui veut manger sa raclette à même le sol, collé à la prise ?	37%	35%	39%	26%	30%	44%	38%	37%	38%	43%	33%
Ne proposer que de l'eau à boire : on le sait pourtant que ce n'est pas bon pour l'estomac !	36%	44%	29%	31%	33%	29%	34%	50%	31%	32%	43%
Oublier les cornichons et les petits oignons : les condiments sont essentiels !	20%	21%	20%	32%	22%	18%	16%	21%	20%	18%	23%
Zapper les spatules en bois : la raclette c'est un art-de-vivre qui se respecte	20%	20%	20%	18%	23%	20%	20%	19%	20%	24%	18%



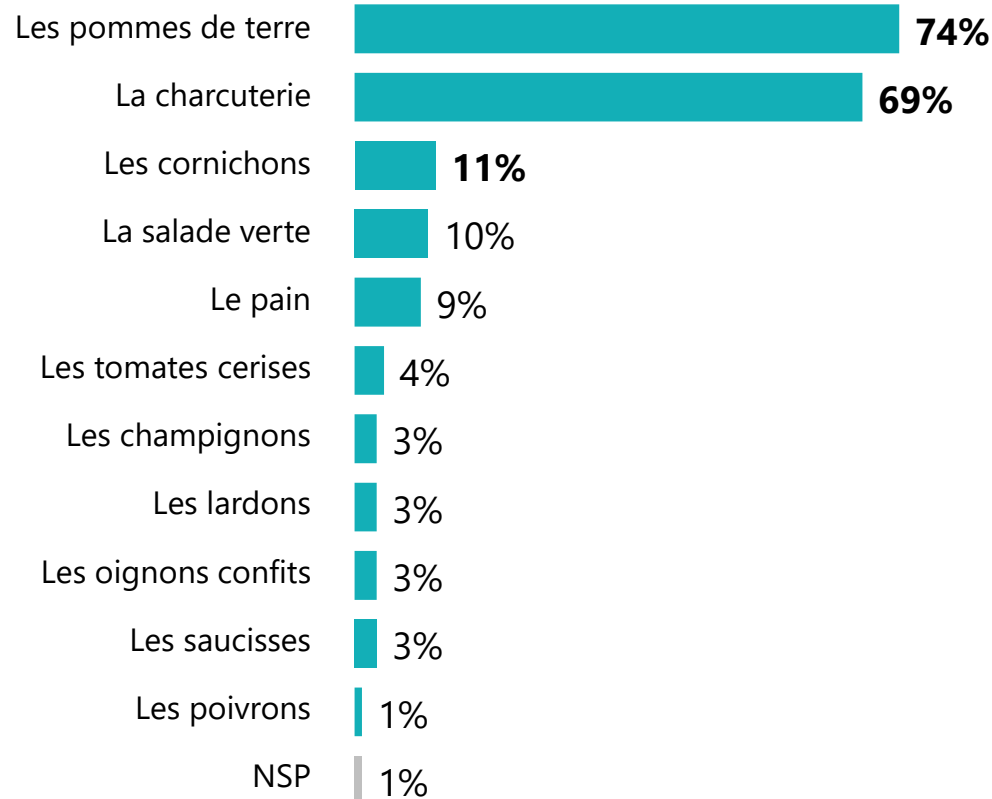
Les ingrédients indispensables et sacrificiables d'une raclette



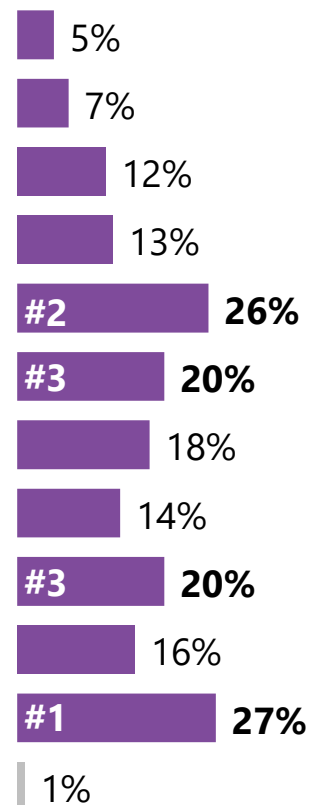
Q. Pour vous, lors d'une raclette, en-dehors du fromage, quels ingrédients parmi les suivants ... ?

Deux réponses possibles par item – Total supérieur à 100%

Sont obligatoires sur la table



Vous sacrifiez sans problème



“ TOP3 – Les ingrédients indispensables et sacrificiables

Q. Pour vous, lors d'une raclette, en-dehors du fromage, quels ingrédients parmi les suivants ... ?

Deux réponses possibles par item – Total supérieur à 100%

Podium des combinaisons choisies

Sont obligatoires sur la table

Vous sacrifiez sans problème



1- *La charcuterie*
Les pommes de terre

Les poivrons
Les tomates cerises



2- *La salade verte*
Les pommes de terre

Les poivrons
Les oignons confits



3- *Les cornichons*
La charcuterie

Les poivrons
Le pain

“ Les ingrédients indispensables d’une raclette

Q. Pour vous, lors d’une raclette, en-dehors du fromage, quels ingrédients parmi les suivants ... ?

Deux réponses possibles par item – Total supérieur à 100%

Sont obligatoires sur la table

	% Total	Sexe		Âge					Statut		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
Les pommes de terre	74%	71%	76%	67%	69%	72%	78%	77%	72%	74%	76%
La charcuterie	69%	69%	69%	69%	61%	67%	73%	72%	65%	73%	69%
Les cornichons	11%	11%	12%	4%	16%	13%	10%	12%	14%	10%	11%
La salade verte	10%	7%	12%	6%	8%	7%	10%	15%	7%	7%	14%
Le pain	9%	13%	6%	15%	10%	14%	7%	4%	10%	12%	7%
Les tomates cerises	4%	3%	4%	4%	7%	3%	4%	2%	5%	3%	3%
Les champignons	3%	3%	4%	4%	4%	6%	2%	2%	5%	3%	3%
Les lardons	3%	4%	2%	2%	5%	4%	1%	3%	4%	2%	2%
Les saucisses	3%	3%	2%	5%	3%	2%	4%	2%	4%	3%	2%
Les oignons confits	3%	4%	2%	9%	2%	3%	1%	2%	3%	1%	4%
Les poivrons	1%	1%	1%	3%	2%	1%	1%	-	2%	1%	1%



Les ingrédients sacrifiables d'une raclette



Q. Pour vous, lors d'une raclette, en-dehors du fromage, quels ingrédients parmi les suivants ... ?

Deux réponses possibles par item – Total supérieur à 100%

Vous sacrifiez sans problème

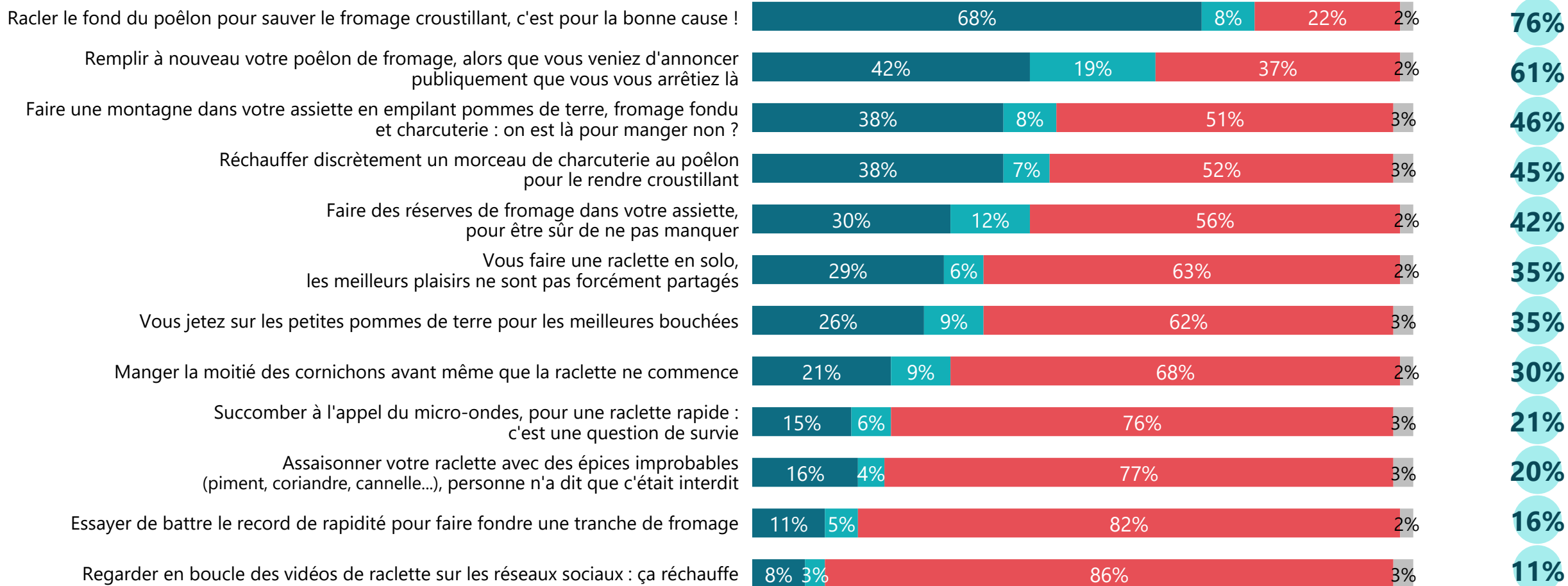
	% Total	Sexe		Âge					Statut		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
Les poivrons	27%	25%	29%	20%	24%	19%	30%	37%	27%	20%	32%
Le pain	26%	25%	27%	15%	22%	24%	26%	35%	24%	24%	30%
Les tomates cerises	20%	25%	16%	23%	17%	18%	25%	19%	19%	22%	21%
Les oignons confits	20%	17%	23%	16%	22%	21%	19%	21%	20%	17%	23%
Les champignons	18%	19%	17%	23%	25%	20%	17%	11%	14%	25%	15%
Les saucisses	16%	12%	19%	23%	12%	16%	13%	17%	14%	16%	16%
Les lardons	14%	12%	17%	5%	13%	20%	16%	13%	18%	15%	12%
La salade verte	13%	18%	9%	19%	17%	12%	11%	12%	13%	14%	13%
Les cornichons	12%	12%	12%	15%	10%	18%	12%	7%	16%	14%	9%
La charcuterie	7%	7%	7%	6%	8%	8%	5%	7%	9%	5%	7%
Les pommes de terre	5%	6%	5%	6%	5%	3%	5%	6%	7%	2%	6%



Les actions inavouables réalisées lors d'une raclette



Q. Faites-vous ou non chacune des choses suivantes pas toujours très avouables lors d'une raclette ?



● Oui, et vous n'en avez pas honte ● Oui, mais vous avez un peu honte ● Non, jamais ● NSP



Les actions inavouables réalisées lors d'une raclette



Q. Faites-vous ou non chacune des choses suivantes pas toujours très avouables lors d'une raclette ?

	% Oui	Sexe		Âge					Statut		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
Racler le fond du poêlon pour sauver le fromage croustillant, c'est pour la bonne cause !	76%	75%	77%	82%	82%	76%	78%	70%	79%	77%	74%
Remplir à nouveau votre poêlon de fromage, alors que vous veniez d'annoncer publiquement que vous vous arrêtiez là	61%	62%	60%	70%	78%	63%	62%	45%	67%	67%	52%
Faire une montagne dans votre assiette en empilant pommes de terre, fromage fondu et charcuterie : on est là pour manger non ?	46%	48%	44%	57%	66%	54%	40%	27%	54%	52%	36%
Réchauffer discrètement un morceau de charcuterie au poêlon pour le rendre croustillant	45%	45%	46%	47%	54%	48%	45%	37%	50%	49%	40%
Faire des réserves de fromage dans votre assiette, pour être sûr de ne pas manquer	42%	41%	43%	53%	57%	53%	35%	24%	49%	46%	34%
Vous faire une raclette en solo, les meilleurs plaisirs ne sont pas forcément partagés	35%	34%	35%	40%	49%	41%	31%	22%	40%	42%	26%
Vous jetez sur les petites pommes de terre pour les meilleures bouchées	35%	36%	34%	64%	46%	32%	32%	22%	36%	38%	32%
Manger la moitié des cornichons avant même que la raclette ne commence	30%	28%	32%	32%	52%	31%	25%	20%	33%	33%	27%
Succomber à l'appel du micro-ondes, pour une raclette rapide : c'est une question de survie	21%	20%	23%	26%	37%	24%	23%	6%	25%	26%	17%
Assaisonner votre raclette avec des épices improbables (piment, coriandre, cannelle...), personne n'a dit que c'était interdit	20%	23%	18%	27%	33%	22%	19%	11%	25%	23%	15%
Essayer de battre le record de rapidité pour faire fondre une tranche de fromage	16%	17%	16%	25%	22%	18%	15%	8%	18%	19%	13%
Regarder en boucle des vidéos de raclette sur les réseaux sociaux : ça réchauffe	11%	11%	11%	23%	23%	11%	9%	2%	14%	12%	9%



RENDRE LE MONDE INTELLIGIBLE POUR AGIR AUJOURD'HUI ET IMAGINER DEMAIN

WE ARE DIGITAL !

Fondé en 2000 sur cette idée radicalement innovante pour l'époque, OpinionWay a été précurseur dans le renouvellement des pratiques de la profession des études marketing et d'opinion.

Forte d'une croissance continue depuis sa création, l'entreprise n'a eu de cesse de s'ouvrir vers de nouveaux horizons pour mieux adresser toutes les problématiques marketing et sociétales, en intégrant à ses méthodologies le Social Média Intelligence, l'exploitation de la smart data, les dynamiques créatives de co-construction, les approches communautaires et le storytelling.

Aujourd'hui OpinionWay poursuit sa dynamique de croissance en s'implantant géographiquement sur des zones à fort potentiel que sont l'Europe de l'Est et l'Afrique.

C'est la mission qui anime les collaborateurs d'OpinionWay et qui fonde la relation qu'ils tissent avec leurs clients.

Le plaisir ressenti à apporter les réponses aux questions qu'ils se posent, à réduire l'incertitude sur les décisions à prendre, à tracker les insights pertinents et à co-construire les solutions d'avenir, nourrit tous les projets sur lesquels ils interviennent.

Cet enthousiasme associé à un véritable goût pour l'innovation et la transmission expliquent que nos clients expriment une haute satisfaction après chaque collaboration - 8,9/10, et un fort taux de recommandation – 3,88/4.

Le plaisir, l'engagement et la stimulation intellectuelle sont les trois mantras de nos interventions.





RESTONS CONNECTÉS !

www.opinion-way.com



Envie d'aller plus loin ?

Recevez chaque semaine nos derniers résultats d'études dans votre boîte mail en vous abonnant à notre

[newsletter !](#)

“*opinion*way

15 place de la République
75003 Paris

PARIS
CASABLANCA
ALGER
VARSOVIE
ABIDJAN

Vos contacts

Eléonore Quarré

Responsable des études Société
equarre@opinion-way.com

Jessie Marius

Directrice d'études
jmarius@opinion-way.com

Lisa Corbineau

Cheffe de projets
lcorbineau@opinion-way.com