

LA GÉNÉRATION Y : L'APÉRITIF DÎNATOIRE, LE NOUVEAU PARTAGE ENTRE PAIRS



L'étude Crédoc montre que les jeunes Français de 18 à 30 ans se sont réappropriés le vin. Avec une consommation responsable et raisonnée, le vin est pour cette génération un marqueur des moments de partage et de convivialité. Il sert également de ciment entre les pairs et illustre l'attachement au modèle alimentaire français. Résultat de ces évolutions, l'apéritif dînatoire est aujourd'hui devenu une nouvelle forme de repas autour du vin.

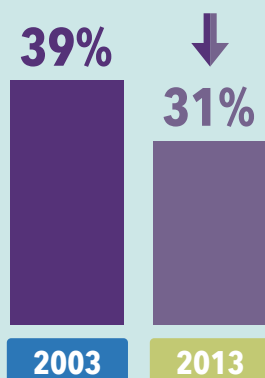


LA CONSOMMATION DE VIN DES JEUNES DE 18/30 ANS : OCCASIONNELLE, EN BAISSÉ ET CONVIVIALE

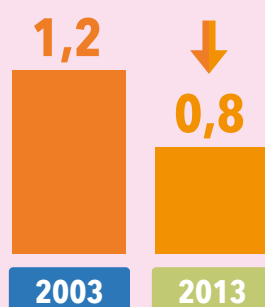
La consommation de vin des jeunes Français a fortement diminué au cours des 10 dernières années : ils en consomment moins souvent (moins d'une fois par semaine) et dans des quantités beaucoup plus faibles à chaque occasion (baisse de 30% de la portion entre 2003 et 2013), ce qui fait d'eux les moins consommateurs de vin comparés aux autres tranches d'âge.



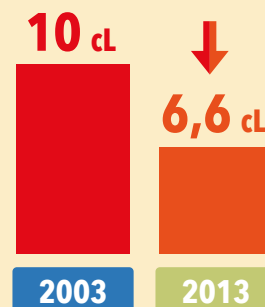
**PART DES 18/30 ANS
CONSOMMANT DU VIN
AU MOINS UNE FOIS
PAR SEMAINE EN 2013**



**NOMBRE MOYEN D'ACTES
DE CONSOMMATION
DE VIN PAR SEMAINE
EN 2013**



**PORZIONI MOYENNES
DE VIN
CONSOMMÉES
EN 2013**





CHEZ LES 18-30 ANS

LA CONSOMMATION DE VIN S'INSCRIT
DANS UN CONTEXTE CONVIVALIAL :

EN 2013

LE VIN EST DAVANTAGE CONSOMMÉ



AU DÎNER (47%),
PAR RAPPORT
AU DÉJEUNER (25%)



À DOMICILE (42%)



CHEZ DES AMIS
ET CHEZ LA FAMILLE (29%)
plutôt qu'à l'extérieur

EN 2013,
**LA CONSOMMATION
DE VIN RIME**
AVEC LA CONVIVALITÉ
(mL consommés
selon le contexte)

0,8mL



SEUL

9,9mL



EN FAMILLE

10,7mL



AVEC DES AMIS

Les repas avec vin sont
plus longs et comprennent
davantage d'aliments solides,
signes de moments de partage :

DURÉE MOYENNE DES REPAS

(déjeuners et dîners)
SELON LA
PRÉSENCE
DE VIN EN 2013

00:36:07



DÉJEUNERS ET DÎNERS
SANS VIN

X2

01:11:05



DÉJEUNERS ET DÎNERS
AVEC VIN

Les repas avec vin sont,
en moyenne, structurés avec
davantage d'aliments
solides que les repas sans vin.

NOMBRE MOYEN D'ALIMENTS SOLIDES DANS LES REPAS

(déjeuners et dîners)
SELON LA PRÉSENCE
DE VIN EN 2013

3,8



DÉJEUNERS ET DÎNERS
SANS VIN

5,7



DÉJEUNERS ET DÎNERS
AVEC VIN



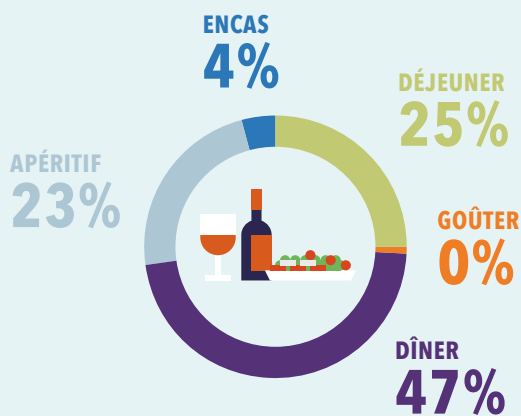
UNE NOUVELLE FORME DE REPAS : L'APÉRITIF DÎNATOIRE

Le fait d'organiser des apéritifs dînatoires de manière assez fréquente (au moins une fois par mois) caractérise les 18-30 ans : 70%, contre 48% chez les 31-39 ans et 35% chez les 50 ans et plus. Les 31-39 ans sont plus nombreux à en organiser (52%, contre 45% des 18-30 ans), mais de façon moins fréquente. Cette pratique illustre une forme de simplification de la structure du repas (ordre des plats) et du contexte de prise (assis autour d'une table à une place fixe) mais réaffirme l'importance de la convivialité (manger ensemble). Elle correspond aussi à des étudiants ou à des jeunes couples sans enfants (donc qui n'ont pas renoué avec le repas assis à heure fixe). Dans cette forme, le vin n'est plus la bouteille trônant au centre de la table, attaché à un plat particulier (et suivant un ordre : du blanc en entrée, puis du rouge) mais circule de manière plus aléatoire.

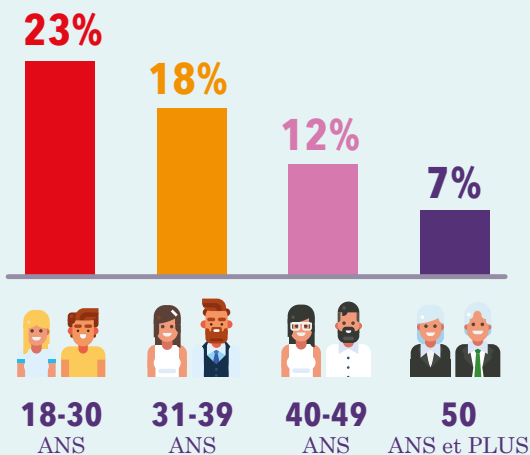
Ce sont les 18/30 ans qui consomment le plus de vin à l'occasion de l'apéritif.
Il pèse presque autant que le déjeuner.

RÉPARTITION DES PRISES ALIMENTAIRES AVEC VIN

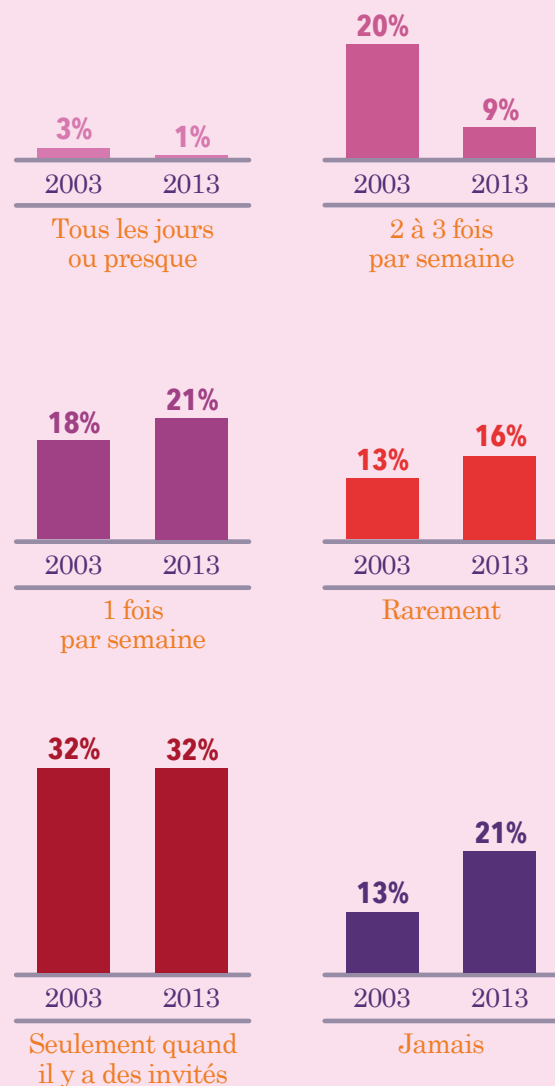
EN 2013,
SELON LE MOMENT DE LA JOURNÉE



EN 2013, À L'APÉRITIF SELON L'ÂGE

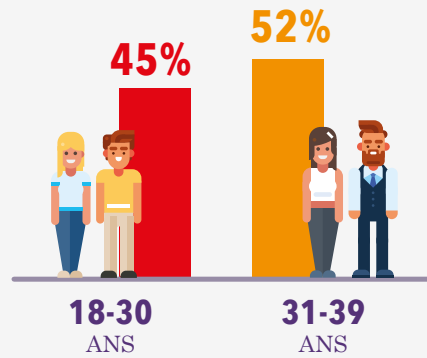


CHEZ LES 18-30 ANS A QUELLE FRÉQUENCE PREND-ON L'APÉRITIF ?

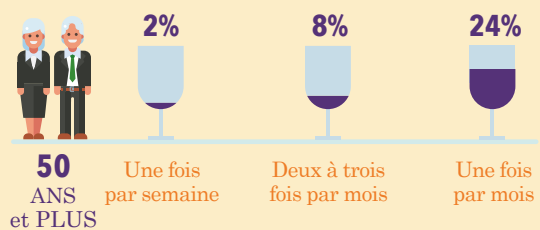
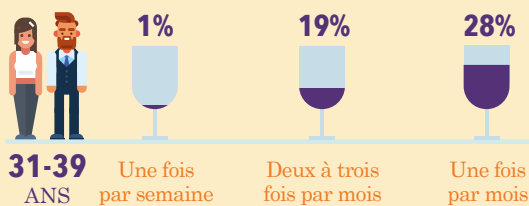
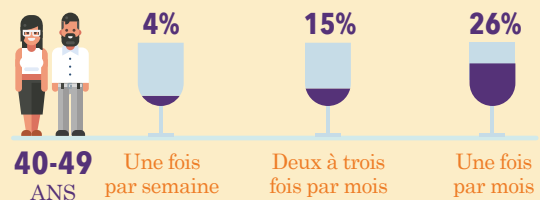
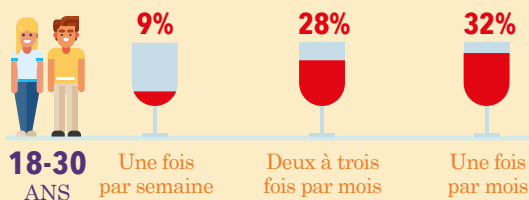




En 2013,
**LES 18-30 ANS SONT PRESQUE
AUSSI NOMBREUX**
à organiser des apéritifs dînatoires
que leurs aînés.



LA FRÉQUENCE DES APÉRITIFS DÎNATOIRES EST PLUS IMPORTANTE EN 2013 CHEZ LES 18-30 ANS que chez les plus âgés



VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS
DE LA VIGNE ET DU VIN

A propos de Vin & Société : Vin & Société est une structure unique en France qui fédère et représente les 500 000 acteurs de la vigne et du vin : production, négoce et interprofession. Elle est composée de 29 membres : 7 organisations nationales, 21 organisations professionnelles régionales. Fortement implantée en régions et porteuse de la dynamique de toute une filière, Vin & Société souhaite transmettre les traditions et les valeurs du vin tout en étant un laboratoire d'idées nouvelles pour le vin et la société de demain.

Méthodologie des enquêtes CCAF :

Les données présentées ici sont extraites du système d'enquêtes « Comportements et Consommations Alimentaires en France » (CCAF) réalisé auprès de 1 200 ménages représentatifs de la population des ménages résidant en France métropolitaine. Tous les membres du foyer âgés de trois ans et plus ont été interviewés. Cette étude poursuit deux objectifs principaux :

- Suivre les tendances de comportements, les opinions et attentes des Français en matière d'alimentation ;
- Mesurer les consommations individuelles réelles ainsi que leurs déterminants, par occasion (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, encas) et par lieu de consommation (au domicile et hors foyer), estimer les apports nutritionnels, évalués à partir des consommations déclarées et en déduire l'adéquation aux recommandations alimentaires et nutritionnelles des populations.

Les informations ont été recueillies en face à face, au domicile des personnes interrogées. Le relevé des consommations alimentaires a été effectué sur une période de sept jours consécutifs, à l'aide d'un carnet de consommation, proposé sous format papier et en 2013 également en ligne. La quantification des portions consommées était facilitée par l'utilisation du portionnaire photographique SU.VI.MAX. En 2013 ont été interrogés 2117 adultes âgés de 15 ans et plus.



**MOINS DE VIN ET MOINS
SOUVENT À TABLE**

LE VIN SE DÉCONNECTE DE LA TABLE

La baisse de la consommation de vin traverse toute la population. Parmi elle, **en 2003 comme en 2013, les 18-30 ans sont les moins consommateurs de vin** : leur consommation est moins fréquente et la quantité moins importante. Parallèlement, la consommation d'autres alcools reste stable chez eux alors qu'elle diminue pour le vin.

C'est davantage une évolution culturelle qui peut l'expliquer, étayée par l'observation des pratiques de consommation au sein de la génération Y (ou génération nomade). La part des 18/30 ans consommant du vin au moins une fois par semaine est en effet passée de 39% à 31% en 2013. Dans le même temps, pour les autres boissons alcoolisées, cette part se maintient autour de 40% (enquête CCAF, CREDOC).

On observe en particulier une **plus forte déconnexion entre le vin et le repas parmi les 18-30 ans**. Or, le vin a longtemps été une boisson largement associée à la table. En 2013, 12% des prises de vin des 18-30 ans ne sont pas accompagnées d'aliments solides, soit trois à quatre fois plus que chez les plus de 40 ans. Les 18-30 ans associent moins le vin à un bon repas que les autres adultes : parmi les 18-30 ans, ils sont 32% en 2013 (contre 23% en 2003) à ne pas accorder d'importance à cette association.

**LE VIN, SIGNE DE CONVIVIALITÉ
ET DE PARTAGE**

**LE VIN CONTINUE D'ACCOMPAGNER
L'ALIMENTATION MAIS LA STRUCTURE
DU REPAS CHANGE**

En dépit de cette représentation en régression, on constate que **chez les 18-30 ans, davantage que dans les autres tranches d'âge, le vin accompagne les repas plus conséquents** : les repas avec vin sont plus longs, et la durée moyenne des repas est plus élevée lorsqu'il y a du vin, jusqu'à deux fois plus élevée chez les 18-30 ans.

Ces repas caractérisant la **génération Y** sont les signes de moments conviviaux. **C'est moins la nourriture qui appelle le vin que la convivialité du moment**, même si la nourriture y participe souvent.

Autre dimension significative dans cette convivialité des 18-30 ans, **le vin est en premier bu avec des amis**, puis en famille, alors que pour les plus âgés, il est d'abord bu en famille. Dans les jeunes générations, l'influence de la famille est plus faible, au profit des pairs. C'est aussi le signe d'un changement de regard sur la légitimité des prescripteurs : l'expérience, et plus encore l'expérience partagée, pèse davantage que le savoir. Mais il s'agit moins d'une délégitimation que d'une démocratisation de la prescription. C'est enfin une manière plus expérimentale de construire son identité (moins formelle, moins idéologique, moins conflictuelle), où il s'agit moins de savoir que d'expérimenter, et d'être initié. La consommation de vin chez les 18-30 ans, est aussi de plus en plus conviviale : 4% seulement des prises de vin se font seuls en 2013 contre 9% en 2003.

L'APÉRITIF DÎNATOIRE, MÉTAPHORE DE LA GÉNÉRATION NOMADE

LA CONSOMMATION DE VIN SE FAIT MOINS PROTOCOLAIRE

Les 18-30 ans consomment du vin avant tout au dîner (2 fois plus qu'au déjeuner), puis au déjeuner et enfin en apéritif (pratiquement le même poids que le déjeuner). Mais **ce qui caractérise le plus les 18-30 ans est l'apéritif dînatoire**. La simplification des repas y trouve sa forme la plus aboutie : on circule, on choisit parmi l'ensemble des mets à disposition de même que l'on papillonne d'un convive à l'autre.

La fréquence des apéritifs dînatoires est plus importante chez les 18-30 ans que chez les plus âgés. Le fait d'organiser des apéritifs dînatoires au moins une fois par mois les caractérise fortement : 70%, contre 48% chez les 31-40 ans et 35% chez les 50 ans et plus. Les 31-39 ans sont certes plus nombreux à en organiser (52%, contre 45% des 18-30 ans), mais de façon moins fréquente. La pratique de l'apéritif dînatoire correspond aussi à des étudiants ou à des jeunes couples sans enfants.

Comme les repas, plus simples, moins structurés, moins copieux qu'auparavant, **la consommation de vin se fait plus conviviale et moins protocolaire** (un vin attaché à un plat, bu assis à table). Le vin reste lié à la nourriture mais moins à la notion de repas à table. Le vin circule de concert avec les convives, qui eux-mêmes ne sont plus assignés aux mêmes voisins. Les autres boissons alcoolisées sont d'ailleurs beaucoup plus consommées que le vin en dehors des repas. **Ce sont les 18-30 ans qui consomment le plus de vin à l'occasion des apéritifs** : 23%, contre 18%, 12% et 7% pour les autres tranches d'âge.

Les changements de la nouvelle génération liés à la révolution numérique ont un impact sur les modes et les styles de vie, y compris dans les manières de partager des moments de convivialité. L'habitude de mener plusieurs tâches en même temps permet de manger ensemble mais debout, ou assis à plusieurs endroits successifs, en regardant et en partageant un écran (portable, tablette...). A cet égard, l'apéritif dînatoire est symptomatique d'une génération nomade. Les jeunes générations souhaitent vivre des expériences inédites. Elles souhaitent à la fois du lien social et de la liberté.



VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS
DE LA VIGNE ET DU VIN

A propos de Vin & Société : Vin & Société est une structure unique en France qui fédère et représente les 500 000 acteurs de la vigne et du vin : production, négoce et interprofession. Elle est composée de 29 membres : 7 organisations nationales, 21 organisations professionnelles régionales. Fortement implantée en régions et porteuse de la dynamique de toute une filière, Vin & Société souhaite transmettre les traditions et les valeurs du vin tout en étant un laboratoire d'idées nouvelles pour le vin et la société de demain.

Methodologie des enquêtes CCAF :

Les données présentées ici sont extraites du système d'enquêtes « Comportements et Consommations Alimentaires en France » (CCAF) réalisé auprès de 1 200 ménages représentatifs de la population des ménages résidant en France métropolitaine. Tous les membres du foyer âgés de trois ans et plus ont été interviewés. Cette étude poursuit deux objectifs principaux :

- Suivre les tendances de comportements, les opinions et attentes des Français en matière d'alimentation ;*
- Mesurer les consommations individuelles réelles ainsi que leurs déterminants, par occasion (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, encas) et par lieu de consommation (au domicile et hors foyer), estimer les apports nutritionnels, évalués à partir des consommations déclarées et en déduire l'adéquation aux recommandations alimentaires et nutritionnelles des populations.*

Les informations ont été recueillies en face à face, au domicile des personnes interrogées. Le relevé des consommations alimentaires a été effectué sur une période de sept jours consécutifs, à l'aide d'un carnet de consommation, proposé sous format papier et en 2013 également en ligne. La quantification des portions consommées était facilitée par l'utilisation du portionnaire photographique SU.VI.MAX. En 2013 ont été interrogés 2117 adultes âgés de 15 ans et plus.

SERVICE DE PRESSE VIN & SOCIÉTÉ :

Valérie Fuchs / 06 62 49 64 85 / vafuchs@wanadoo.fr / @ValerieFuchsCom

Suivez nous sur Twitter : <https://twitter.com/vinetsociete>
#LabvinY