

MONITOR ALIMENTARE DOXA
Sesta edizione
Primavera 2004

**Presentazione
dei risultati**

Parma, 6 maggio 2004

S. 04503/4



FEDERALIMENTARE

Servizi s.r.l.

Obiettivi dell'indagine

L'obiettivo principale del monitoraggio è quello di valutare periodicamente il grado di fiducia degli Italiani nei prodotti dell'industria alimentare ed analizzare i criteri di valutazione della qualità e le aspettative dei consumatori nei confronti dell'industria alimentare.

A partire dal 2003 sono state rilevate anche alcune opinioni degli Italiani sull'industria alimentare italiana e sul rapporto alimentazione/salute, nonché le abitudini degli Italiani in cucina.

Nei grafici che seguono i risultati della primavera 2004 vengono messi a confronto con quelli rilevati nello stesso periodo del 2003 e del 2002.

I dati sono stati rilevati mediante interviste personali fatte a domicilio ad un campione nazionale rappresentativo degli adulti e dei giovani di 15 anni ed oltre.

La sesta edizione di Monitor Alimentare DOXA è stata basata su **2.041 interviste personali condotte fra il 17 marzo e il 14 aprile 2004 in **142** comuni di tutte le regioni italiane.**

Le interviste sono state effettuate col sistema CAPI (Computer Assisted Personal Interview) da intervistatori opportunamente istruiti e controllati.

SINTESI DEI RISULTATI

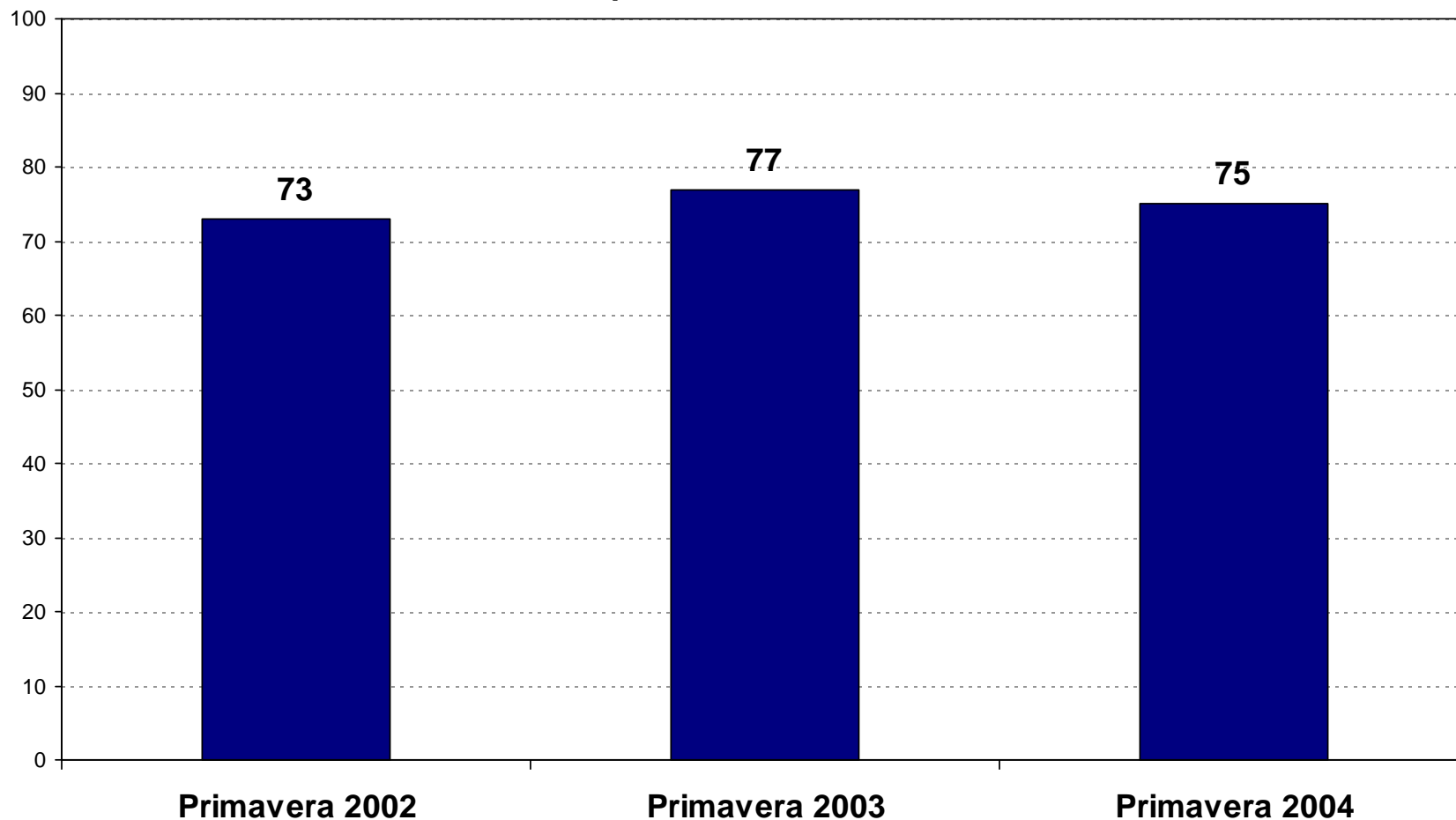


1. Livello di soddisfazione per l'alimentazione (Confronto 2002-2004)

Base: totale campione

Dom. 1

Valori % relativi alle risposte "MOLTO+ABBASTANZA SODDISFATTI"

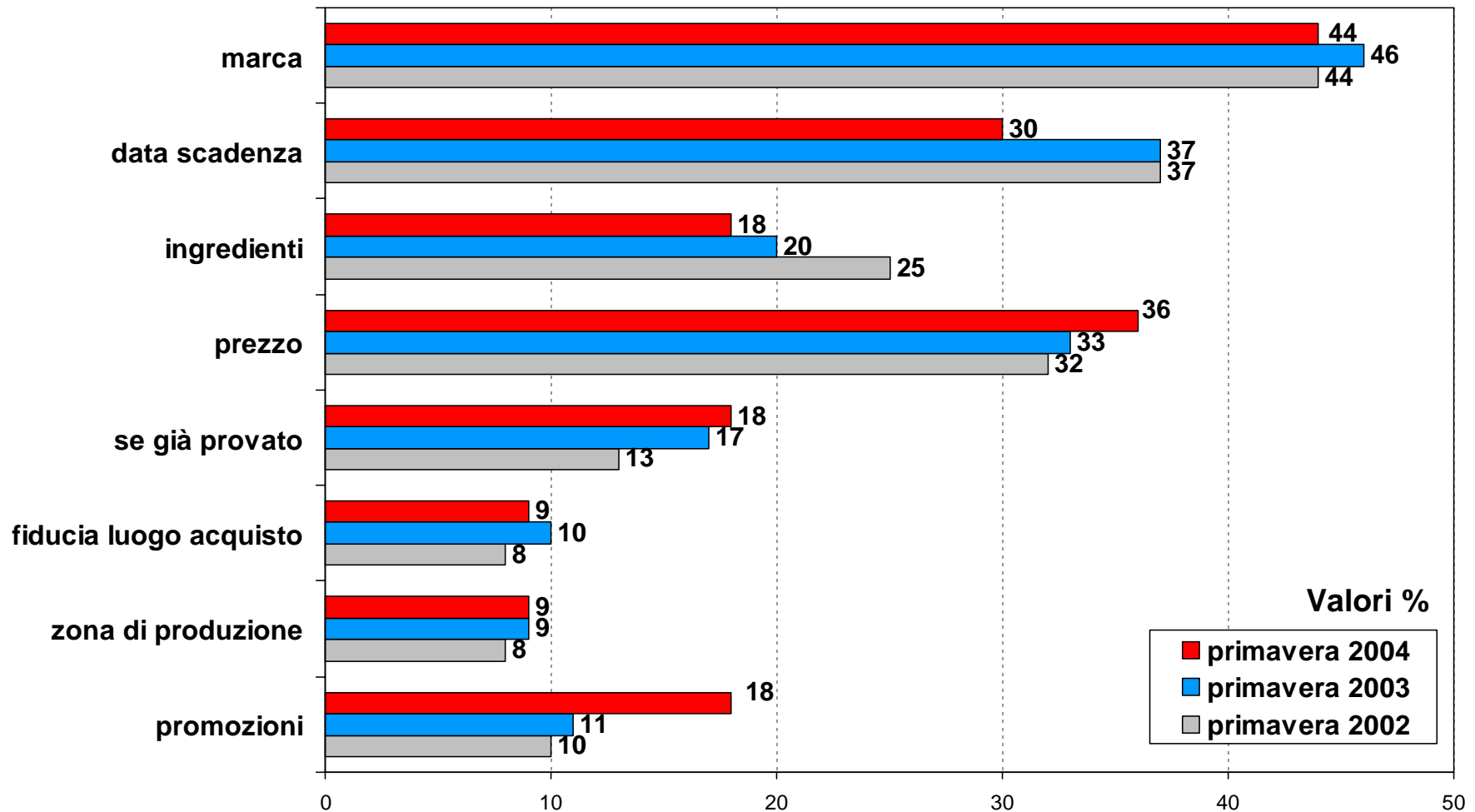


2. Aspetti considerati più importanti negli acquisti di prodotti alimentari

(Confronto 2002-2004)

Totale risposte

Base: totale campione



Valori %

■ primavera 2004
■ primavera 2003
■ primavera 2002

3. Aspettative nei confronti dell'industria alimentare

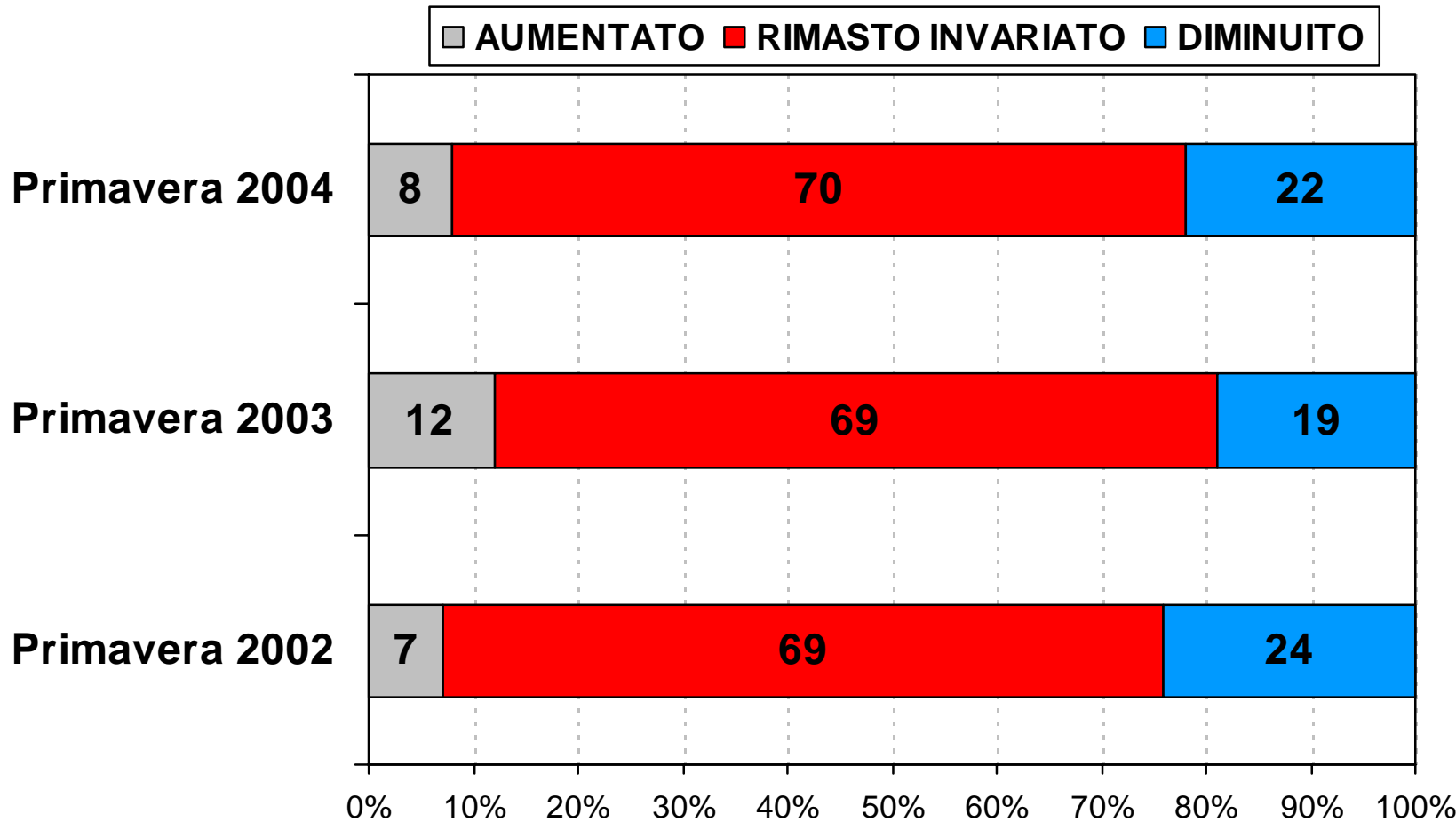
Totale risposte

Base: totale campione	Primavera 2002 %	Primavera 2003 %	Primavera 2004 %
● più controlli sulle materie prime usate	43	44	43
● fare molti controlli nei p.v. sulla scadenza e la freschezza dei prodotti	30	39	35
● più informazioni sulle confezioni e etichette	26	24	30
● fare i controlli in tutte le fasi della produzione	21	21	19
● regole più severe nella certificazione della qualità	19	18	16
● informare di più in TV su come si produce	16	13	16
● più informazioni nella pubblicità	6	7	8
● possibilità di telefonare alle aziende, per chiedere informazioni con un numero verde	4	6	5
● cambiare i metodi nella produzione agricola	3	2	2

4. Variazioni del livello di fiducia complessivo verso la qualità dei prodotti alimentari negli ultimi 12 mesi

Base: totale campione

Dom. 4



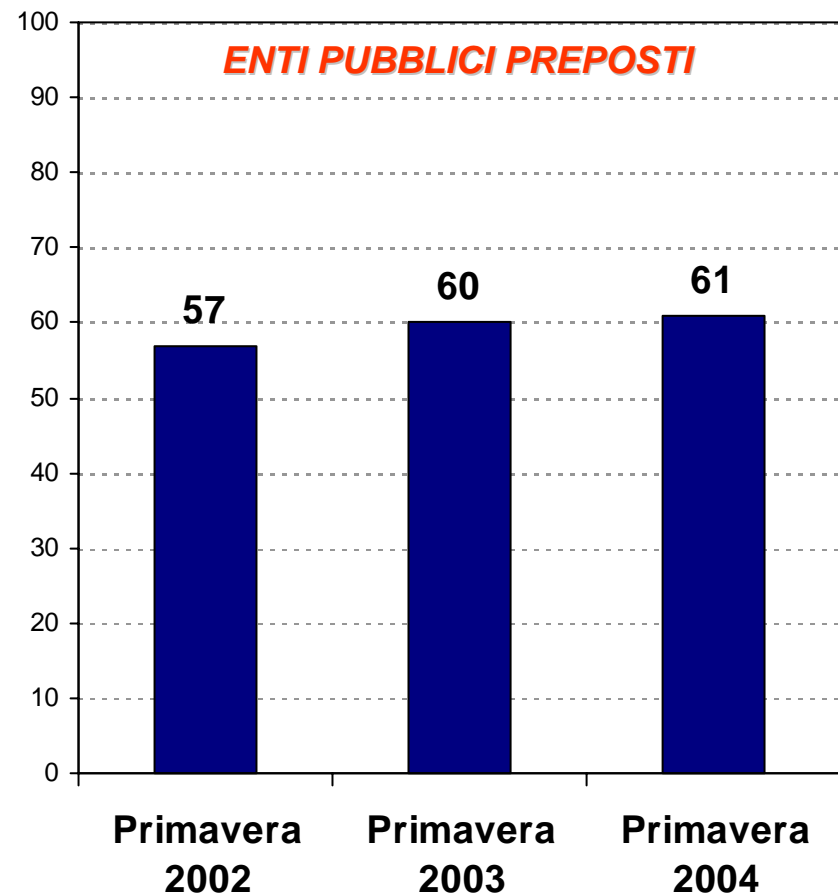
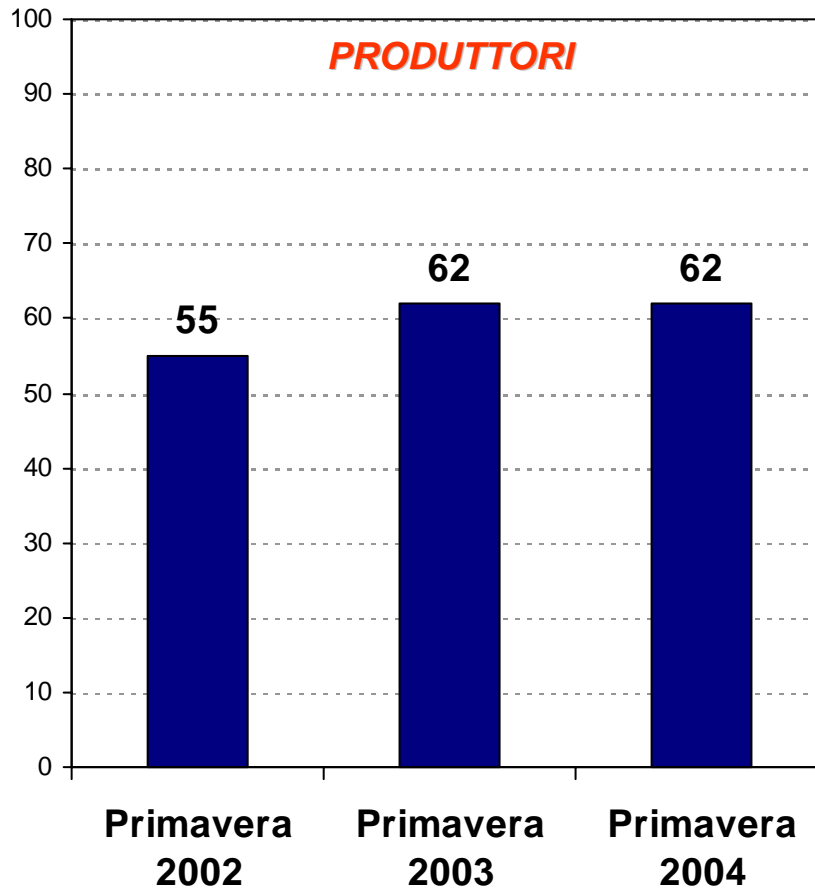
5. Fiducia nei confronti dei controlli sulla qualità dei prodotti alimentari fatti dai produttori e dagli enti pubblici preposti

(Confronto 2002-2004)

Base: totale campione

Dom. 5/6

Valori % relativi alle risposte "MOLTO + ABBASTANZA FIDUCIA"



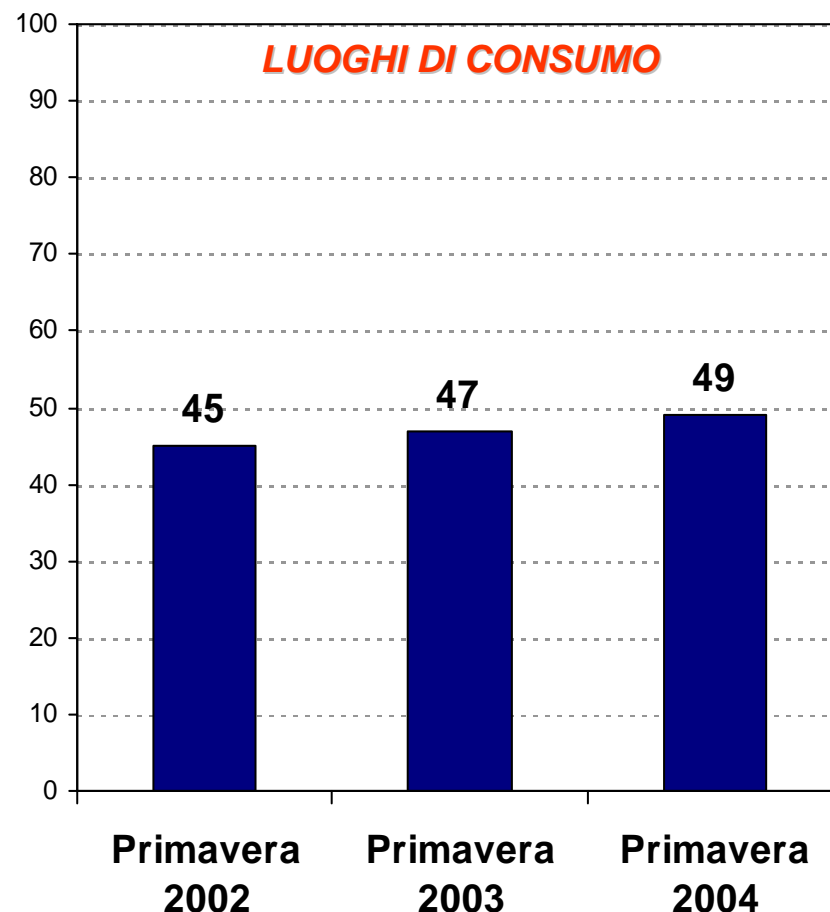
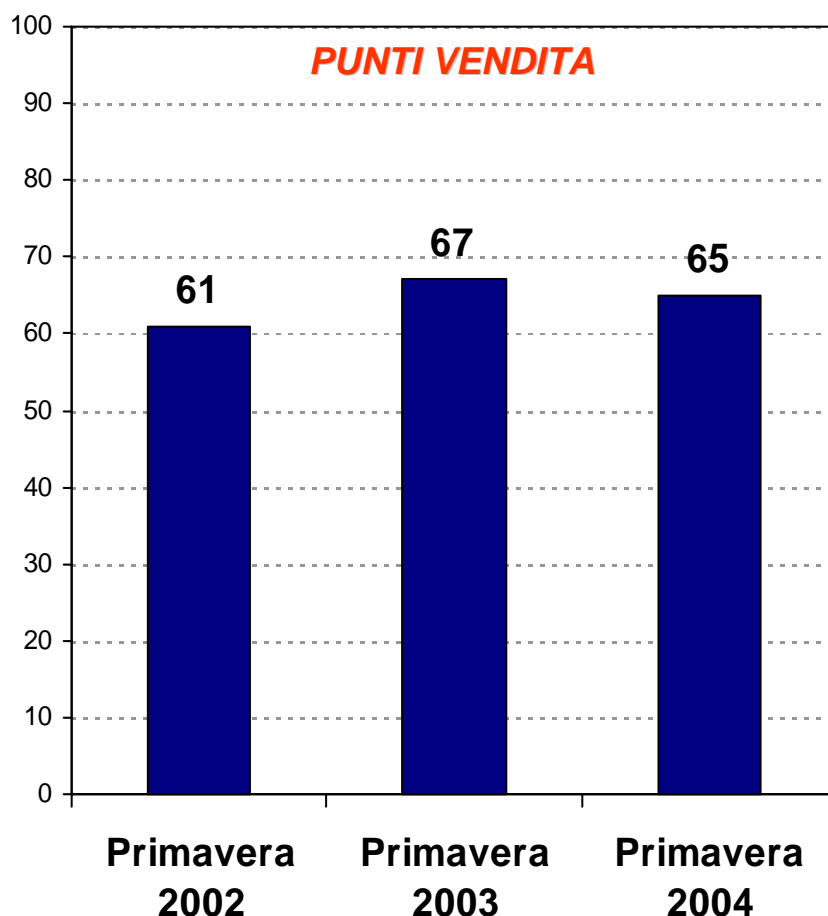
7. Fiducia nelle modalità di conservazione dei prodotti alimentari nei punti vendita e nei luoghi di consumo

(Confronto 2002-2004)

Base: totale campione

Dom. 7/8

Valori % relativi alle risposte "MOLTO + ABBASTANZA FIDUCIA"



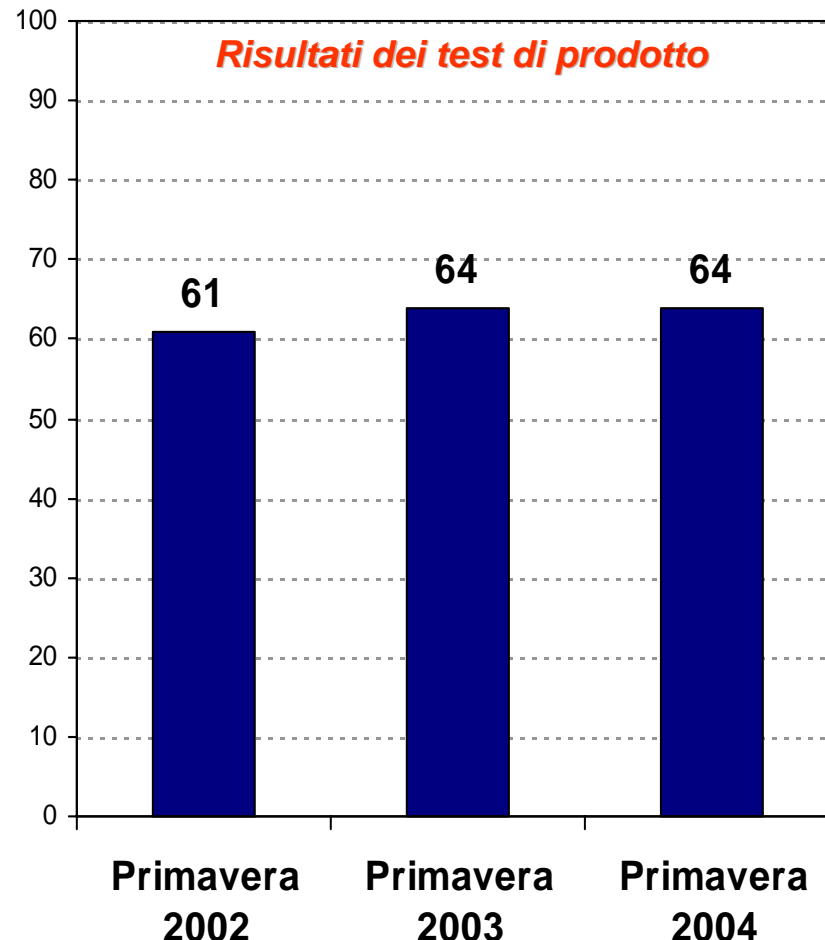
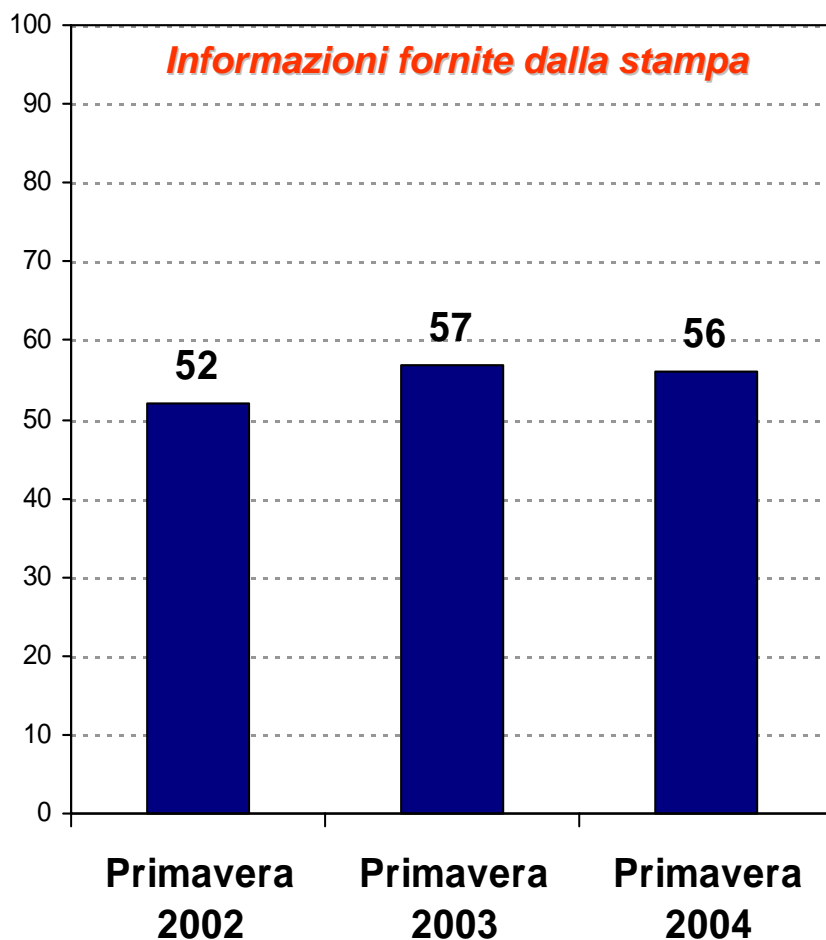
9. Fiducia nelle informazioni fornite dalla stampa e nei risultati dei test sui prodotti dell'industria alimentare

(Confronto 2002-2004)

Base: totale campione

Dom. 9/10

Valori % relativi alle risposte "MOLTO + ABBASTANZA FIDUCIA"

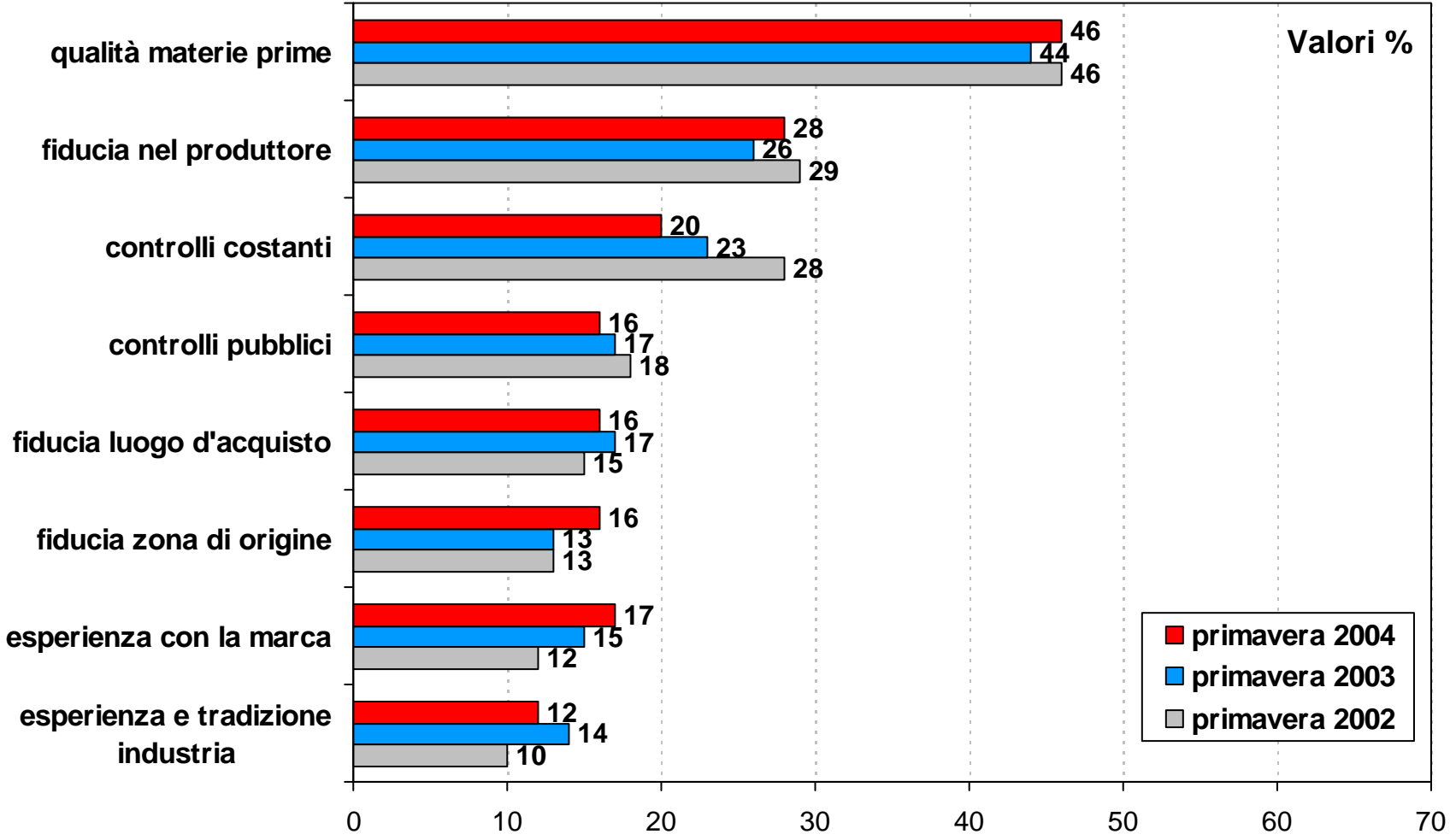


11. Fattori di qualità e affidabilità in un prodotto alimentare

Da che cosa può dipendere la qualità secondo i consumatori?
(Confronto 2002-2004)

Base: totale campione

Dom. 11

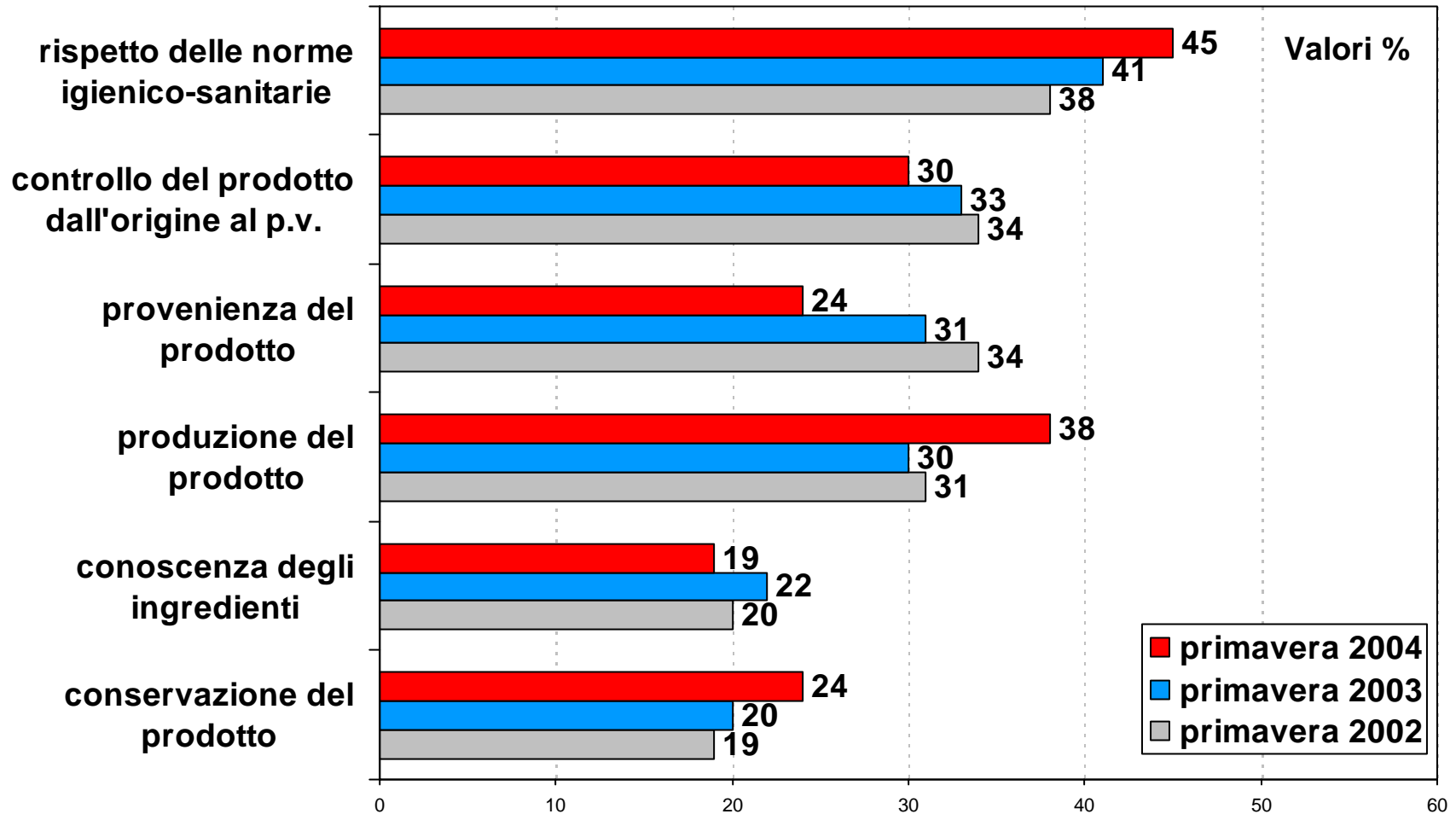


12. Da cosa può dipendere la sicurezza di un prodotto alimentare secondo i consumatori?

(Confronto 2002-2004)

Base: totale campione

Dom. 12

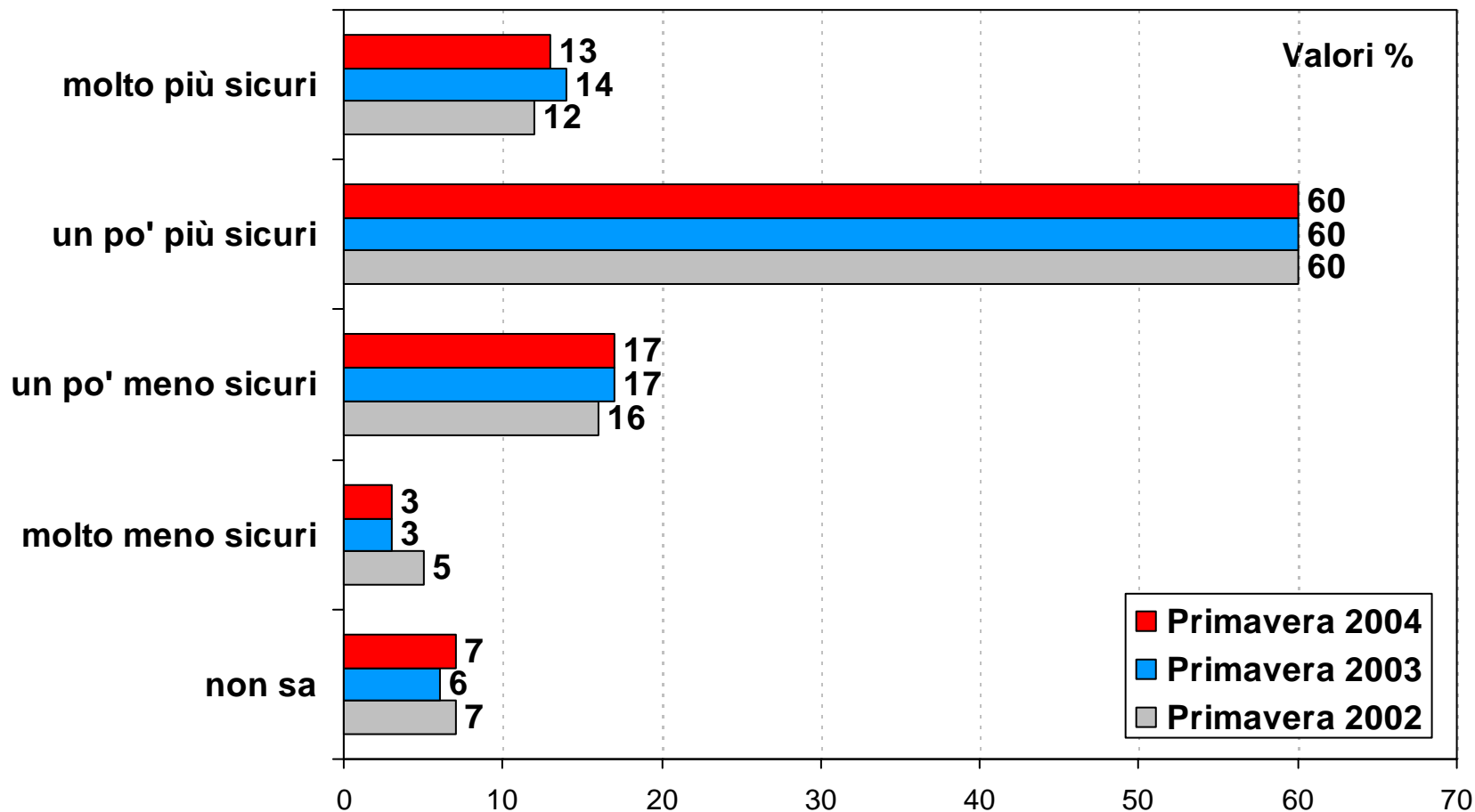


13. Il progresso tecnologico applicato alla produzione dell'industria alimentare ha reso gli alimenti più o meno sicuri?

(Confronto 2002-2004)

Base: totale campione

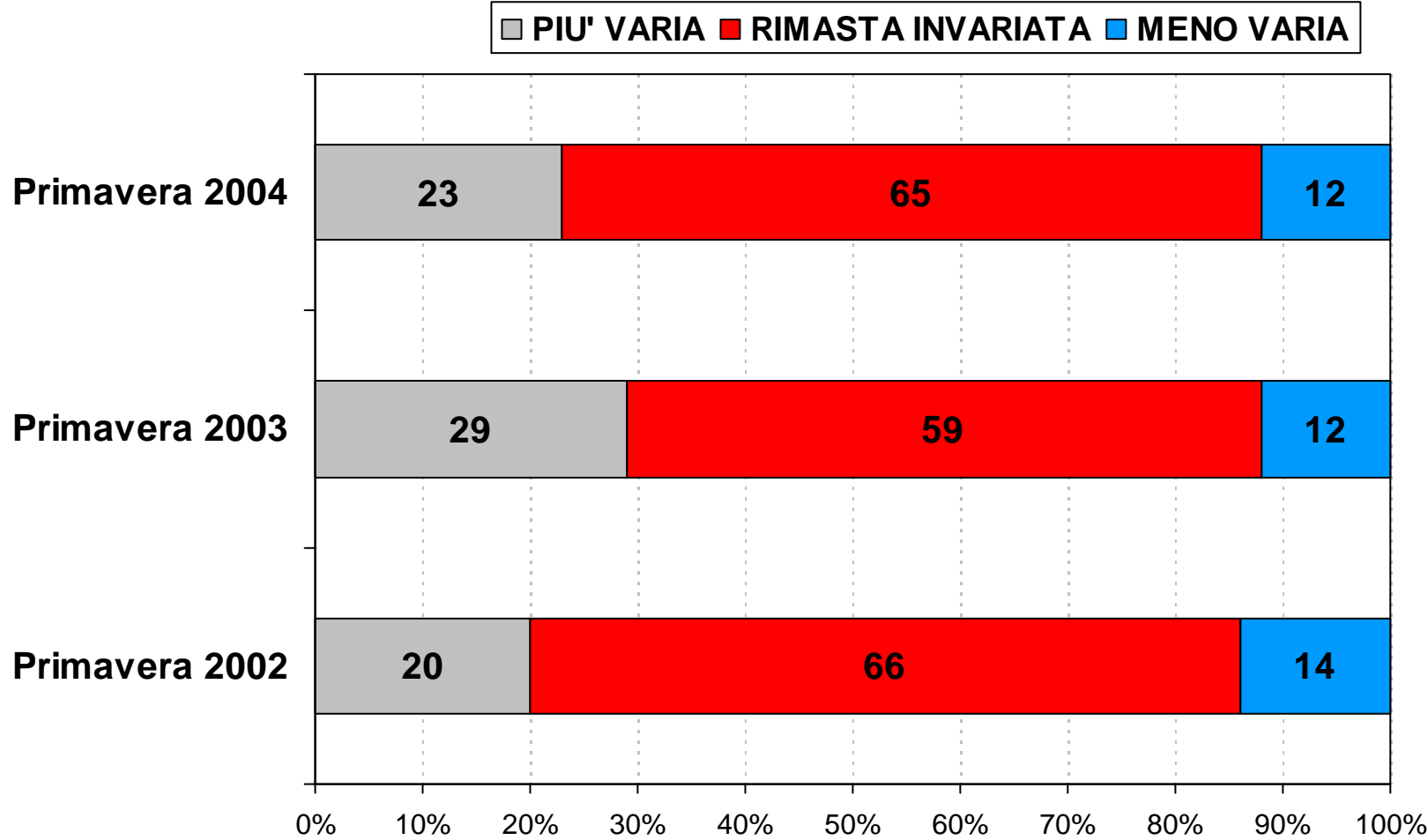
Dom. 13



14. Percezione dei cambiamenti nella varietà dei prodotti alimentari consumati rispetto a 3-5 anni fa

Base: totale campione

Dom. 14



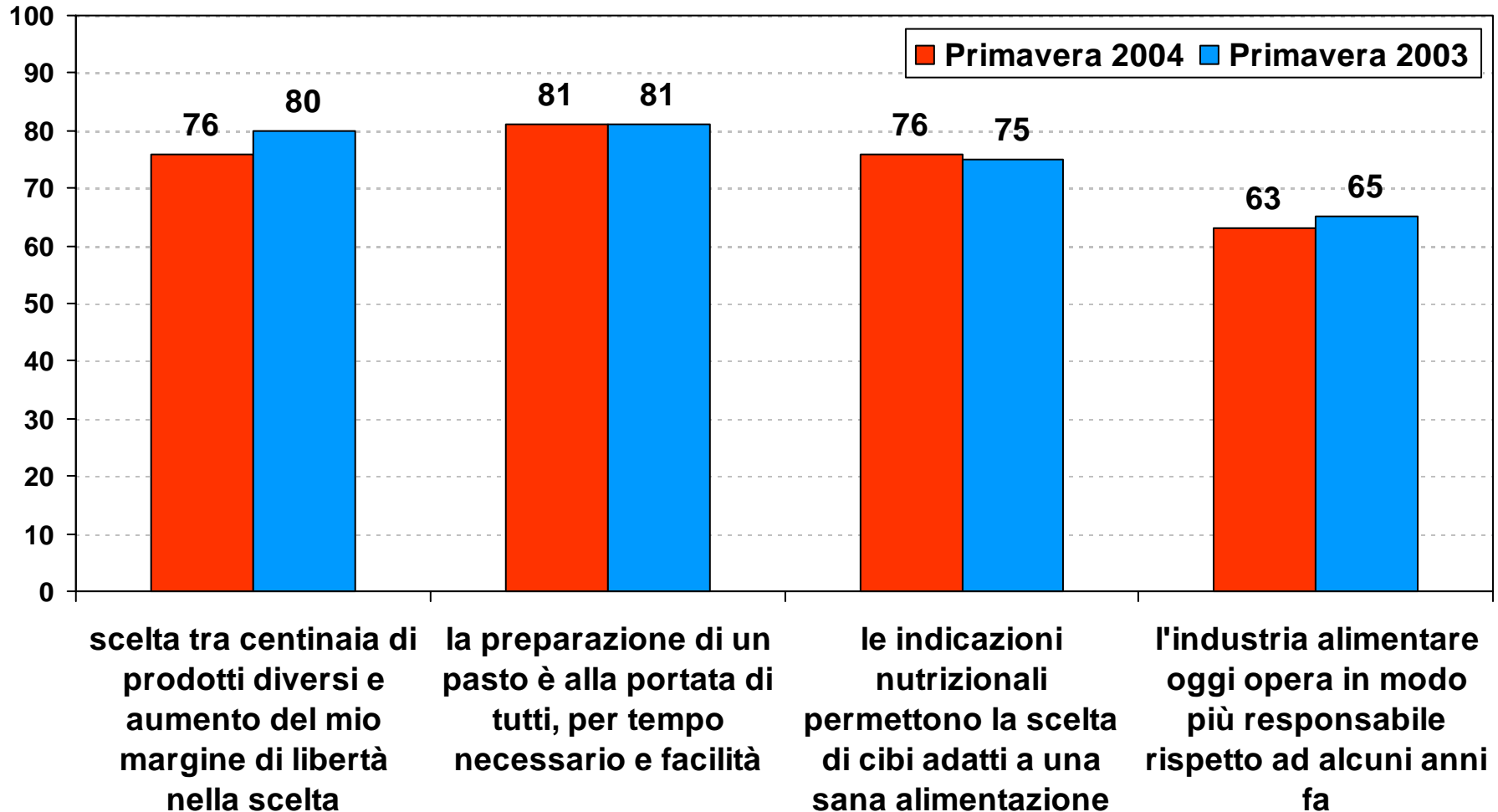
15. Opinioni sull'industria alimentare

(Confronto 2003-2004)

(Valori % relativi alle risposte "MOLTO + ABBASTANZA D'ACCORDO")

Base: totale campione

Dom. 15



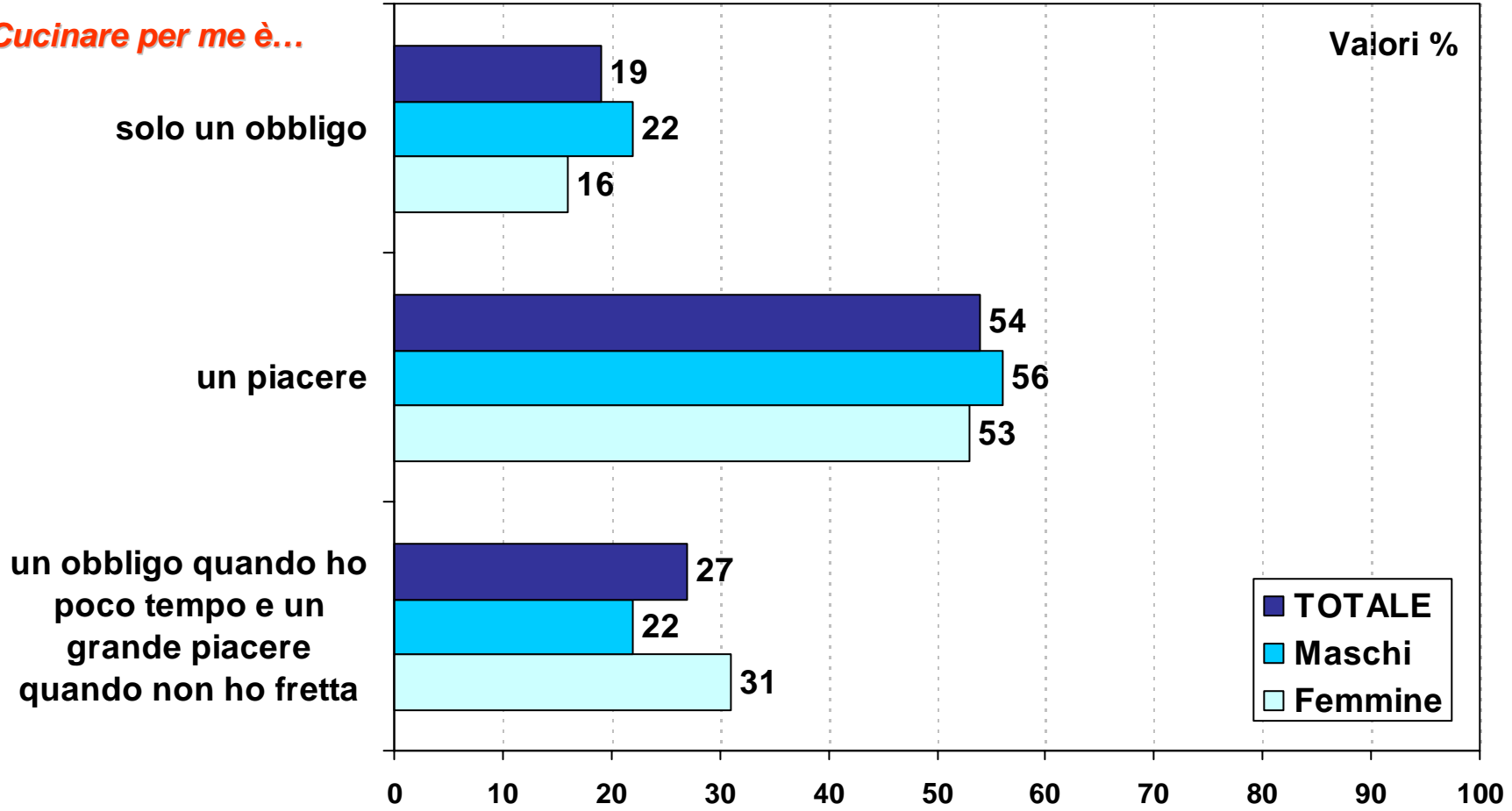
16. Atteggiamenti nei confronti del cucinare

(Analisi per sesso)

Base: totale campione

Dom. 16

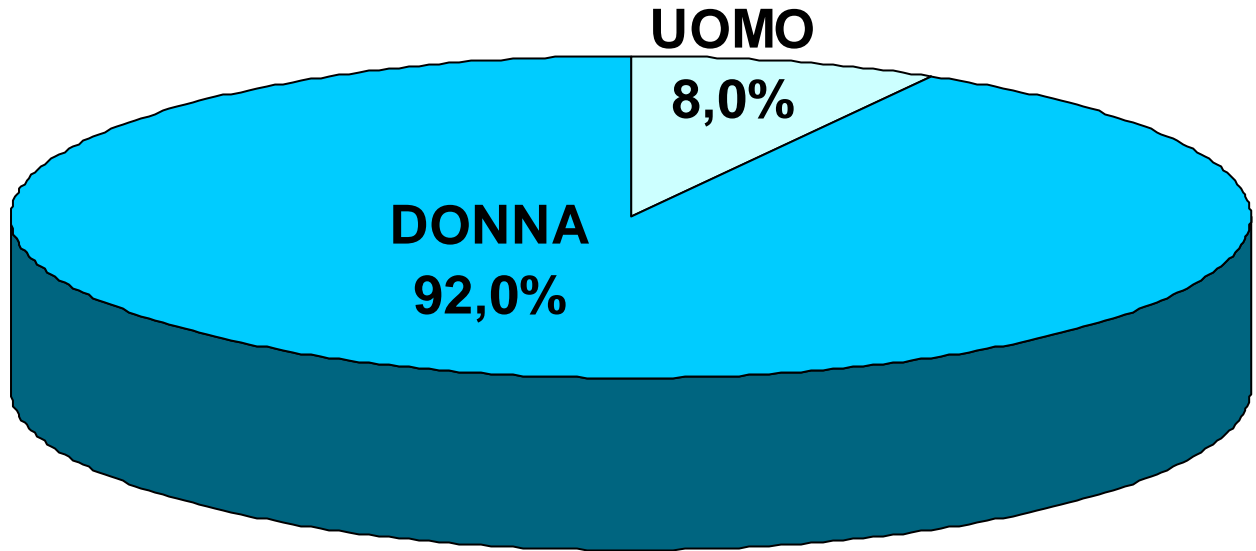
Cucinare per me è...



17. La persona che cucina più spesso in famiglia è...

Base: totale campione

Dom. 17

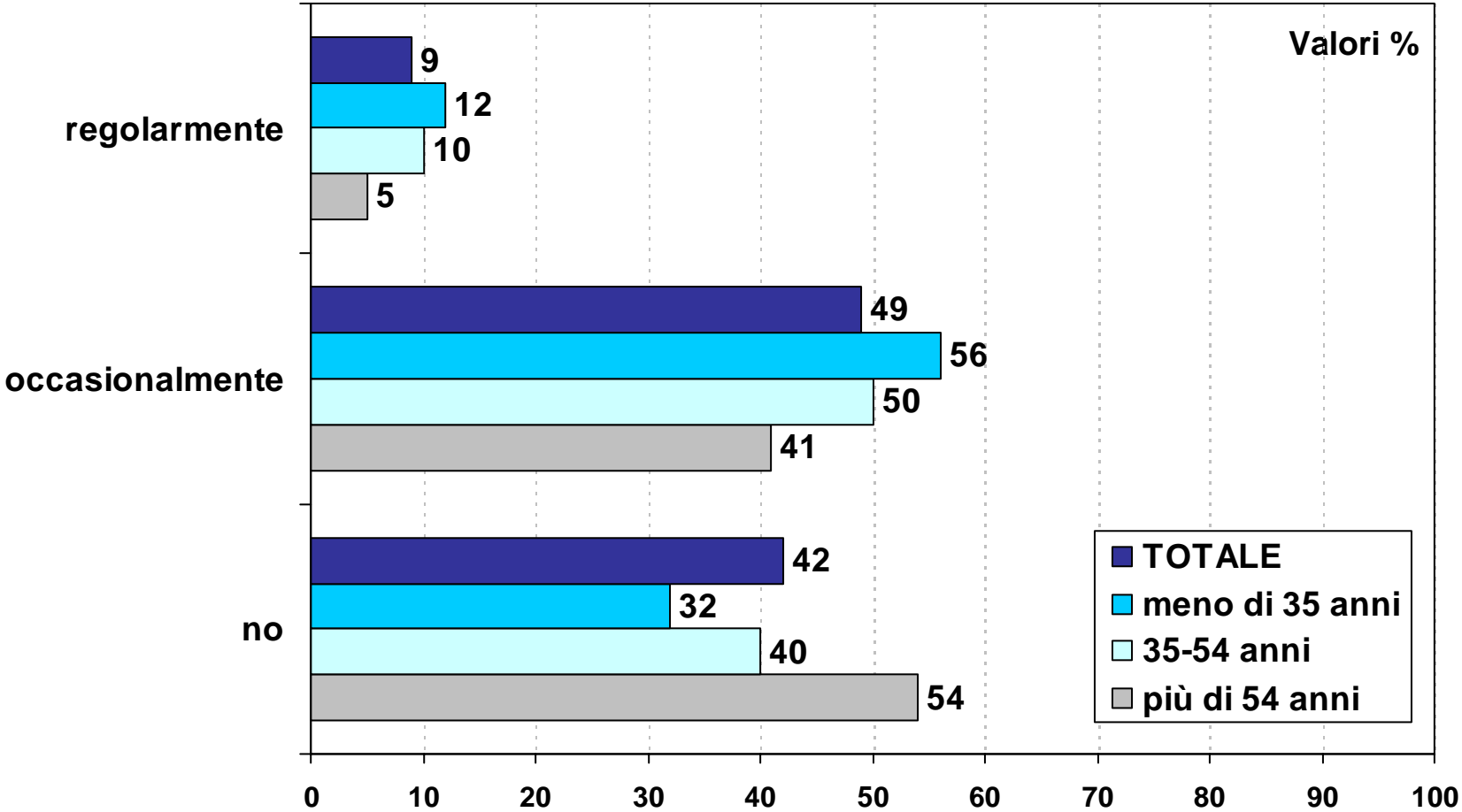


18. Il consumo di cibi già pronti, freschi o surgelati

(Analisi per età)

Base: totale campione

Dom. 18

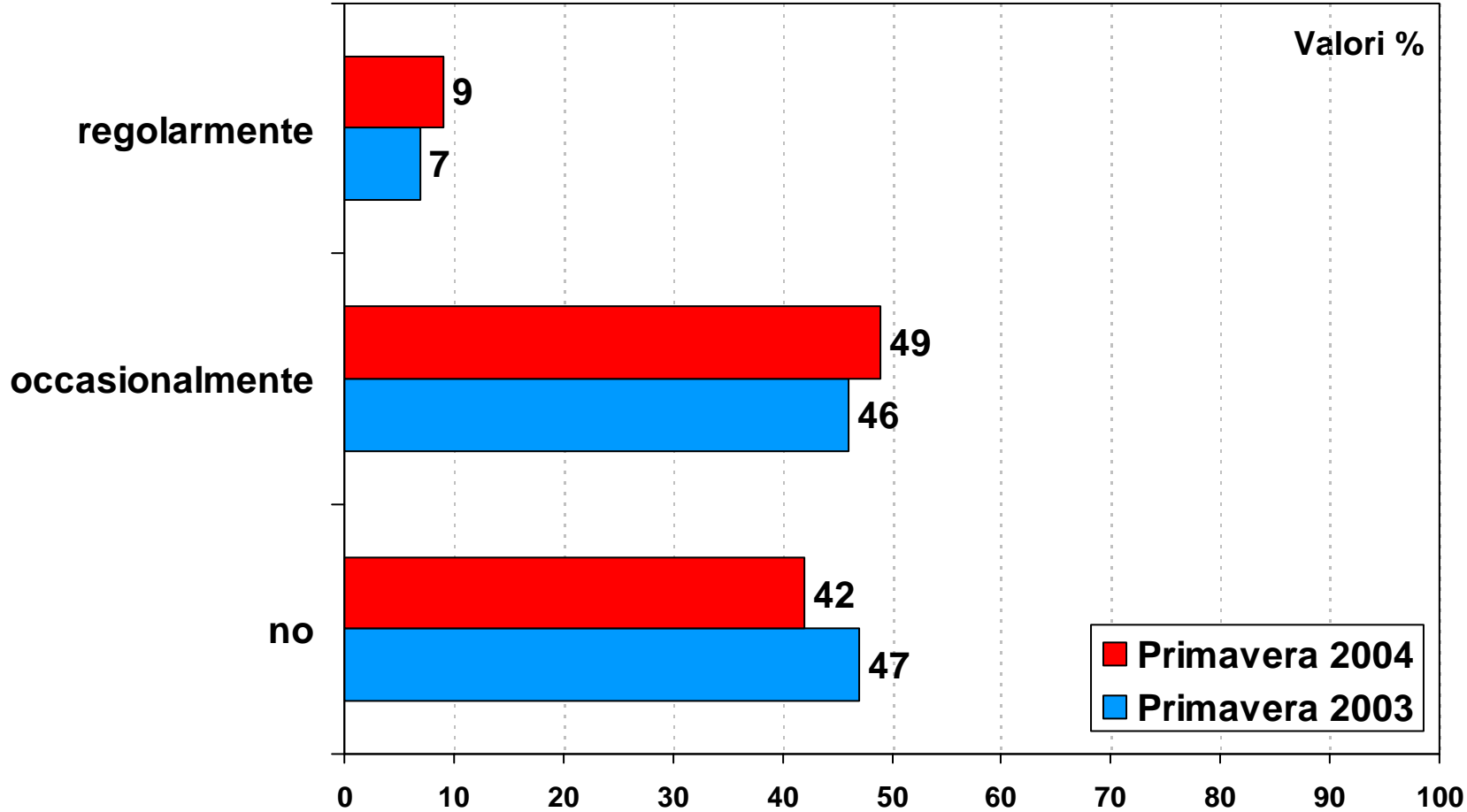


18. Il consumo di cibi già pronti, freschi o surgelati

(Confronto 2003-2004)

Base: totale campione

Dom. 18



20. Quanto influiscono alcuni fattori sullo stato generale di salute?

(Analisi per aree geografiche)

(Confronto 2003-2004)

Base: totale campione

Dom. 20

Valori % relativi alla risposta "MOLTO"

	TOTALE 2003 %	TOTALE 2004 %	2004			
			Nord ovest %	Nord est %	Centro %	Sud e Isole %
● il fumo	n. r.	70	76	78	72	62
● una cattiva alimentazione	66	65	72	69	66	59
● uno stile di vita frenetico e stressante	61	62	71	70	60	52
● una cattiva qualità dell'aria	60	62	67	70	61	54
● una vita sedentaria	53	53	59	61	56	43

21. Aspetto considerato più importante nella scelta del cibo da portare in tavola

(Analisi per sesso ed età)

(Confronto 2003-2004)

Base: totale campione

Dom. 21

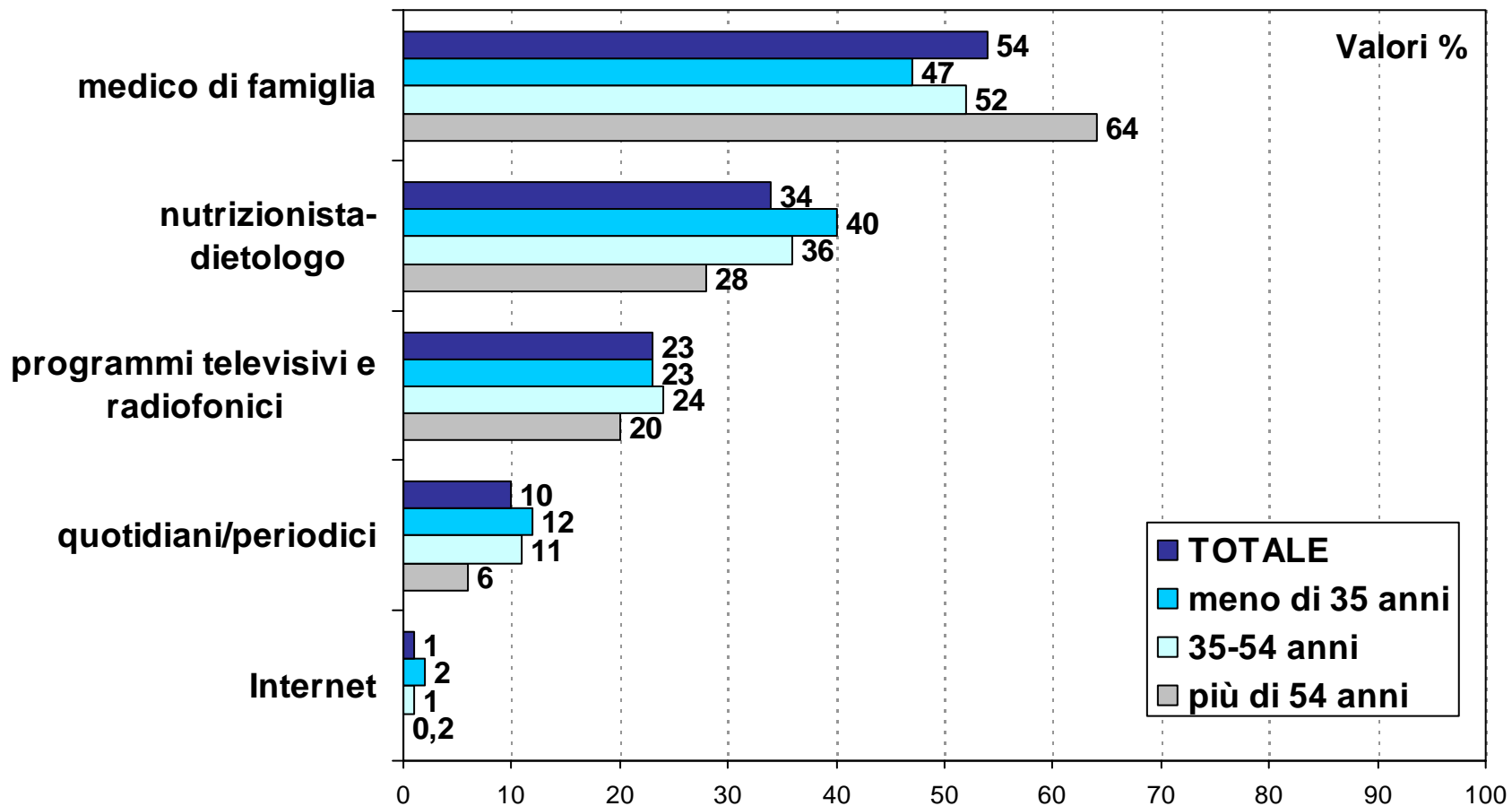
	TOTALE 2003 %	TOTALE 2004 %	2004				
			maschi %	fem- mine %	meno di 35 anni %	35-54 anni %	più di 54 anni %
● <u>il gusto</u> , cioè scelgo in ogni caso quello che mi piace di più	44	50	57	43	61	50	39
● <u>la salute</u> , cioè scelgo quello più compatibile con uno stile di vita sano	48	43	38	49	32	42	56
● <u>il tempo di preparazione</u> , cioè scelgo quello che è più semplice e veloce da preparare	8	7	5	8	7	8	5

22. Fonti più affidabili per informarsi su una corretta alimentazione

(Analisi per età)

Base: totale campione

Dom. 22

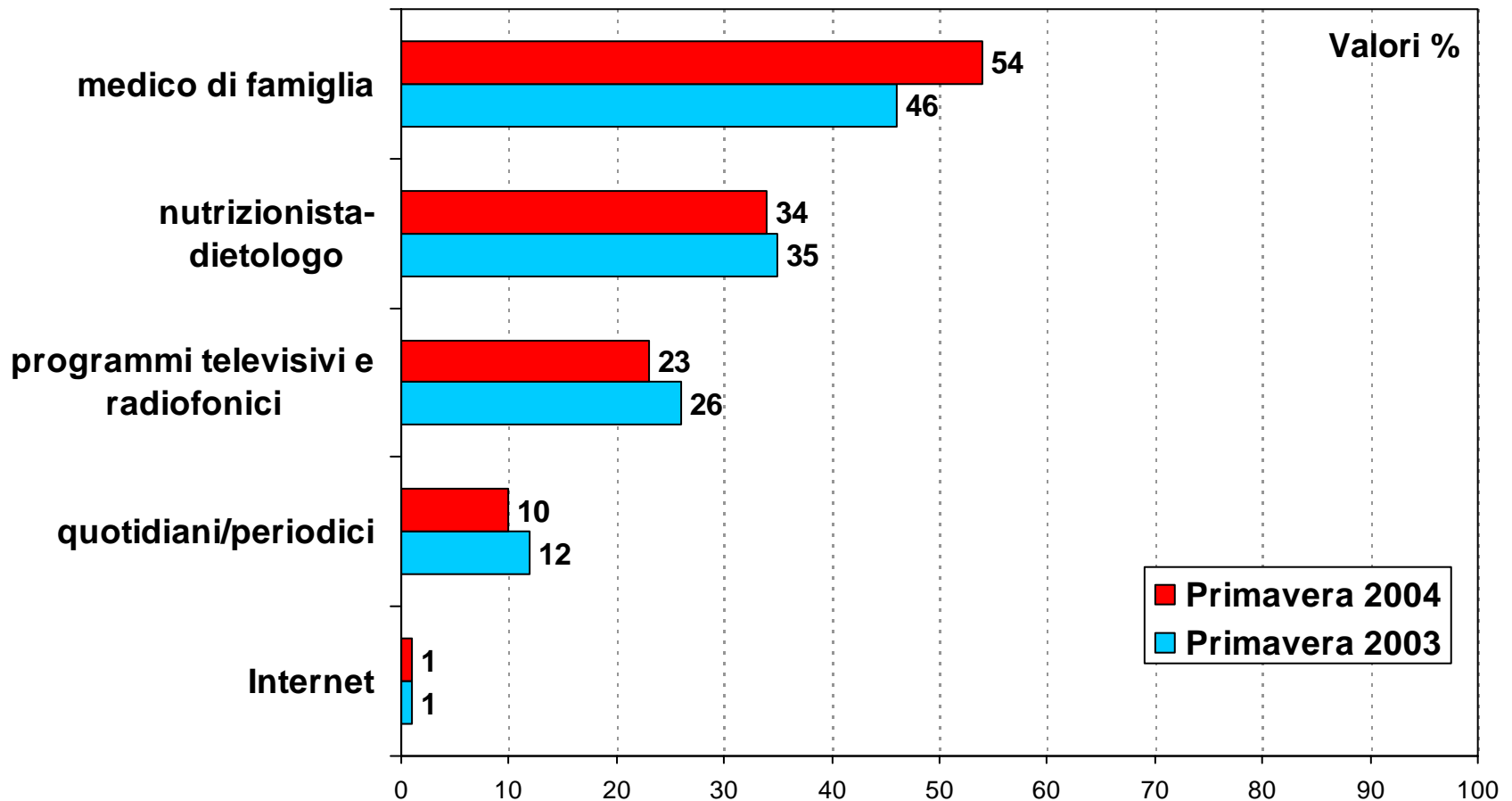


22. Fonti più affidabili per informarsi su una corretta alimentazione

(Confronto 2003-2004)

Base: totale campione

Dom. 22



23. Fabbisogno calorico medio di un uomo adulto con un lavoro sedentario (espresso in calorie al giorno) secondo l'opinione degli italiani

(Confronto 2003-2004) Analisi per età

Base: totale campione

Dom. 23

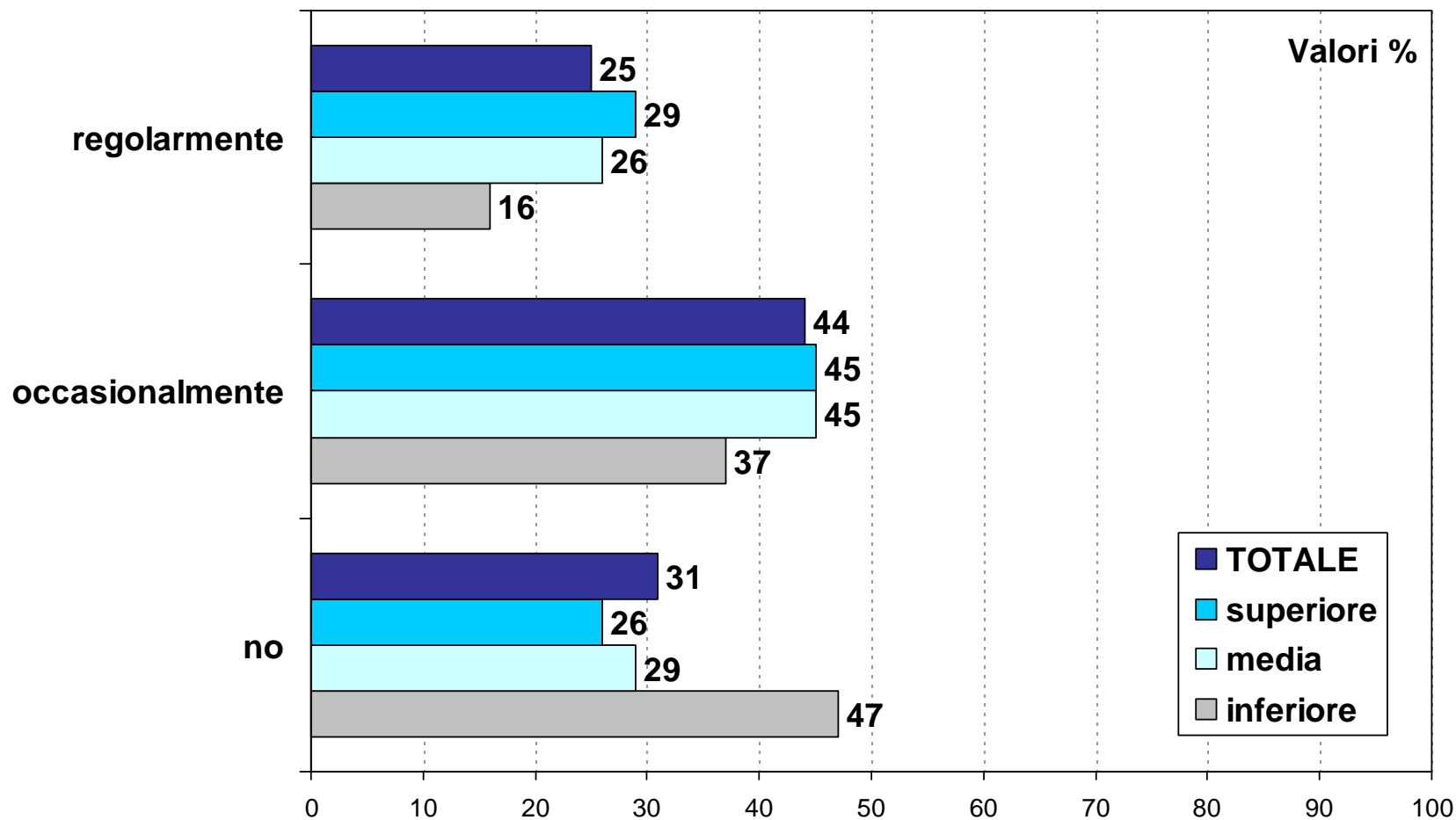
	TOTALE	TOTALE	<u>2004</u>		
	2003	2004	meno di 35 anni	35-54 anni	più di 54 anni
	%	%	%	%	%
● meno di 1.500 calorie	19	17	18	20	13
● da 1.500 a 1.600 calorie	11	11	10	13	11
● da 1.700 a 1.800 calorie	9	9	9	11	7
● da 1.900 a 2.000 calorie	12	15	17	15	12
● da 2.100 a 2.200 calorie	3	5	5	6	3
● da 2.300 a 2.400 calorie	3	2	2	3	1
● oltre 2.500 calorie	7	4	6	3	3
● non so	36	37	33	29	50
MEDIA CALORIE	1.733	1.718	1.759	1.691	1.705

24. Abitudini di lettura delle etichette sui prodotti alimentari con le indicazioni nutrizionali

(Analisi per condizione sociale)

Base: totale campione

Dom. 24

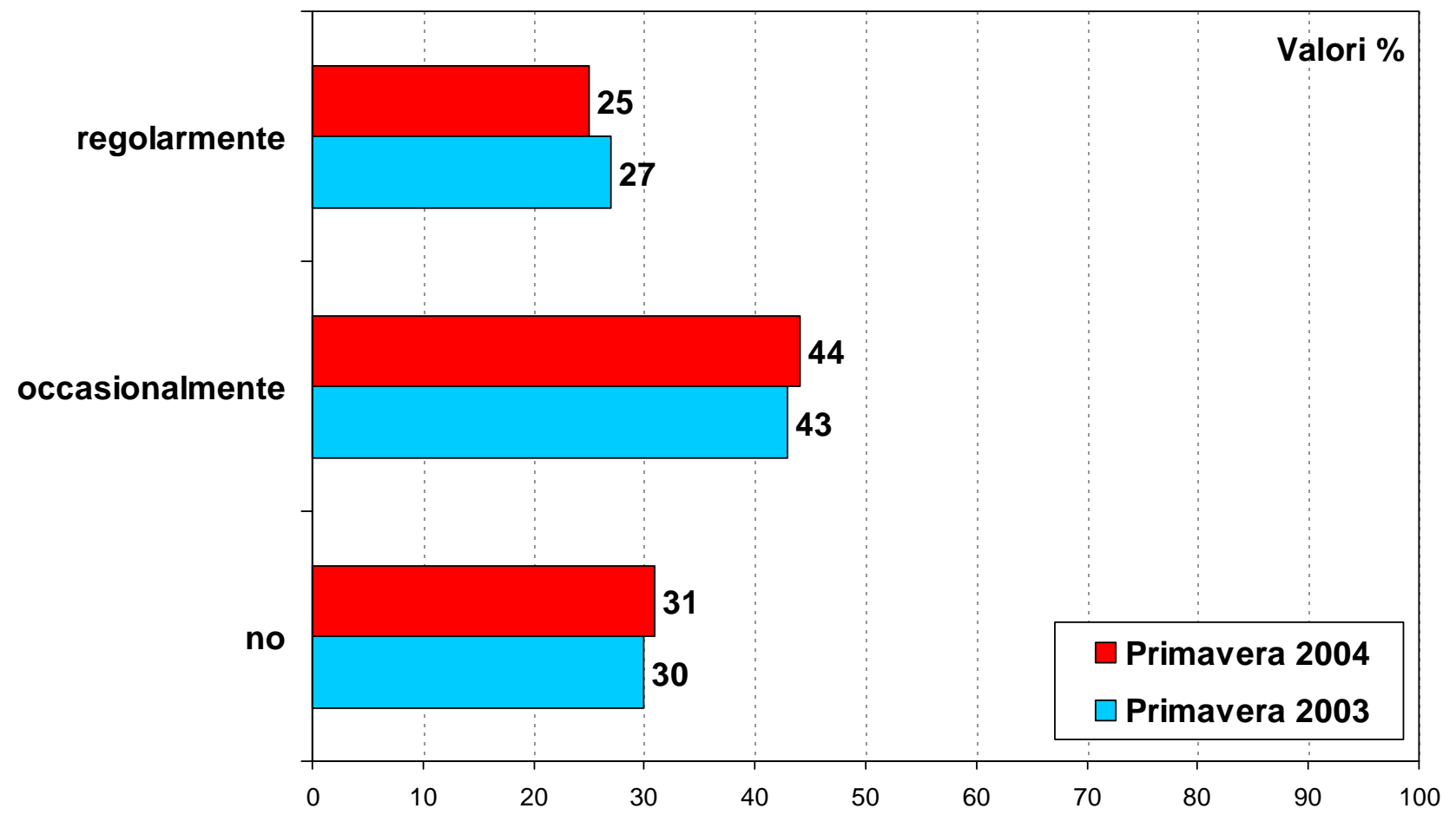


24. Abitudini di lettura delle etichette sui prodotti alimentari con le indicazioni nutrizionali

(Analisi per condizione sociale) *(Confronto 2003-2004)*

Base: totale campione

Dom. 24



25. Opinioni sulla proposta di legge di rendere obbligatoria l'indicazione sull'etichetta dell'origine geografica delle materie prime usate nei prodotti alimentari

(Analisi per età e condizione sociale)

Base: totale campione

Dom. 25

	TOTALE		ETA' 2004			COND. SOCIALE 2004		
	2003 %	2004 %	meno di 35 anni %	35-54 anni %	più di 54 anni %	superiore %	media %	inferiore %
● no , perché in ogni caso garante della qualità e sicurezza del prodotto rimane l'azienda produttrice e l'affidabilità del suo marchio	27	28	29	28	28	27	29	25
● no , perché in ogni caso sapere che un ingrediente arriva da una località piuttosto che un'altra non mi garantisce sul fatto che quell'ingrediente sia controllato e sicuro	41	41	47	45	33	53	39	38
● sì , perché a me basta sapere che un ingrediente è italiano per sentirmi sicuro e garantito	32	31	24	27	39	20	32	37