

Sommaire

Image de l'asperge 8-9

En 1999	8
En 2011	8

Connaissance 10-11

Un légume traditionnel	10
Un mode de production peu connu mais qui suscite peu d'intérêt.....	10
Une confusion certaine entre asperge blanche et violette..	10
Une origine variée : locale, régionale, nationale, méditerranéenne	11
La saison de l'asperge.....	11
Une asperge de qualité	11

Les achats d'asperge 12-33

Les non acheteurs d'asperge fraîche	12
Les achats des ménages d'asperge fraîche	14
Les déclarations d'achat d'asperge fraîche en 1999 et en 2011..	15
Les acheteurs d'asperge fraîche	16
Les lieux d'achat	19
Raisons d'achat	21
Les critères de choix.....	21
Satisfaction de la qualité de l'asperge	28
Renoncement à l'achat d'asperges fraîches : les raisons ..	29
Les raisons d'acheter plus d'asperge fraîche	30
Comparaison des achats d'asperge fraîche et appertisée ..	31

Préparation et consommation 34-40

Un stockage de courte durée	34
Les préparateurs d'asperge : selon la couleur.....	34
Une corvée relative	35
Des solutions alternatives à l'épluchage	36
Des modes de préparation peu variés.....	36
Des raisons d'acheter plus d'asperge	37
L'intérêt pour des modes de cuisson différents	38
Le profil du consommateur d'asperge	39

Conclusions recommandations 41-42

Annexe 43-60

Questionnaire tris à plat	43
---------------------------------	----