



MEATLAB
par **CHARAL**

Le repas, bien plus qu'un acte alimentaire !

Résultats de l'étude OpinionWay pour Charal :
« L'importance du repas dans la sphère familiale, professionnelle et dans la culture française »

Pour 9 Français sur 10, malgré l'évolution des modes de vie, le repas reste un pilier de l'unité familiale. C'est ce que révèle la nouvelle étude Charal, menée en partenariat avec OpinionWay. Dans celle-ci, la marque décortique le rituel du repas, dans un pays où nous passons en moyenne 2 h 13 à table par jour, soit presque 1 h de plus que dans le reste du monde¹. Au cœur de nos relations familiales, amicales ou encore professionnelles, se retrouver pour le déjeuner ou le dîner joue un rôle social extrêmement important, bien au-delà de sa seule mission alimentaire.

Pour 91 % des Français, le repas est au cœur de l'équilibre familial²

Le repas est au centre de la vie de famille. Un moment où l'on se raconte sa journée et où l'on partage les grandes nouvelles. Futures naissances, changement d'emploi, déménagement ou prochaine destination de vacances... : 75 % des Français et 80 % des Françaises choisissent ce temps spécifique pour annoncer des décisions importantes aux autres membres de la famille.

Un constat renforcé dans les foyers comptant au moins 1 enfant (95 %), au sein desquels le repas est un pilier de l'équilibre familial.

1 - Étude OCDE, 2018 : le temps moyen des repas (2 h 13 pour la France, 1 h 31 dans le reste du monde)

2 - Étude OpinionWay pour Charal, septembre 2024 : l'importance du repas dans la sphère familiale, professionnelle et dans les traditions françaises.

Un rôle éminemment culturel

Si, malgré l'évolution des modes de vie, manger à table reste un rituel incontournable, c'est parce qu'il est intimement lié à notre histoire. Le repas dominical, par exemple, est un héritage direct de notre passé agricole. « *La société paysanne travaillait au grand air durant la semaine et se reposait le dimanche en partageant un bon repas. Une habitude que nous avons conservée* », explique Gilles Fumey, enseignant-chercheur et expert en géographie de l'alimentation.

Et, dans l'assiette, que trouve-t-on ?

La viande reste un incontournable du menu. Plus de 6 Français sur 10 la plébiscitent, particulièrement au sein des foyers modestes (67 %) et chez les familles avec au moins 1 enfant (73 %).

Or, cette pratique est loin d'être universelle, tout comme la tradition des repas festifs, que l'on trouve essentiellement dans le monde gréco-romain. Pour près de 9 Français sur 10, ces moments sont essentiels pour respecter les traditions, tandis que 89 % d'entre eux les considèrent avant tout comme une source de plaisir.

Le repas, au cœur de la vie professionnelle

Au travail, le repas occupe également une place importante, et de plus en plus. Pour 8 Français sur 10, il est l'occasion de nouer des liens entre collaborateurs. Il offre en effet un cadre moins formel pour échanger, même si les seniors sont seulement 69 % à aborder des sujets personnels à cette occasion, contre 80 % des 25-34 ans.

Enfin, si 68 % des Français jugent efficace de négocier autour d'un bon repas, cette pratique ne fait pas l'unanimité, preuve que le repas reste un plaisir associé, encore majoritairement, à la sphère privée.

Le repas, un levier du « soft power » français

En France, être à table, c'est donc d'abord se rencontrer. Une vision qui est elle aussi liée à notre histoire. « *Nous avons pris l'habitude de nous retrouver pour manger et partager un moment convivial autour de produits comme la viande ou le vin. Puis au XVII^e siècle, en France, les monarques ont récupéré cette symbolique pour se mettre en scène. C'est cette "pièce de théâtre" que nous avons appelée "gastronomie" à la Révolution* », commente Gilles Fumey.

Aujourd'hui encore, la gastronomie occupe une place importante sur la scène politique, notamment au plan international. Près de trois quarts des Français considèrent ainsi que les déjeuners ou dîners officiels sont l'occasion de mettre en lumière notre patrimoine culinaire et de contribuer au prestige de la France.

Le repas à la française (entrée, plat, dessert) est d'ailleurs devenu un élément constitutif de notre identité, entré en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO ; une reconnaissance jugée importante par 8 Français sur 10, qui estiment qu'elle contribue au rayonnement de notre pays dans le monde.



À propos de Charal

En tant que leader de la viande en France, Charal s'est toujours attachée à répondre aux attentes des consommateurs en sélectionnant des viandes de qualité, en proposant des produits innovants et bons, en assurant une qualité régulière et un haut niveau d'hygiène et de sécurité sanitaire.

Charal souhaite également remettre la notion de plaisir essentiel au cœur de ses prises de parole. La marque réaffirme ainsi les bienfaits du bœuf, tout en valorisant ses bénéfices nutritionnels à travers la force physique, et émotionnelle à travers la force mentale.

Consommer du bœuf nous rend plus forts et nous fait nous sentir plus forts, c'est ce que Charal souhaite illustrer à travers sa nouvelle signature « Vivons Fort ».