MaxiCoffee

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

É tude MaxiCoffee :

LES FRANÇAIS SOUVENT INSATISFAITS DE LEUR CAFÉ

Près de la moitié des consommateurs n'apprécient pas leur café et 70% voudraient tester de meilleurs cafés, selon les résultats de l'enquête MaxiCoffee - ObSoCo, Observatoire Société & Consommation.

8 Français sur 10

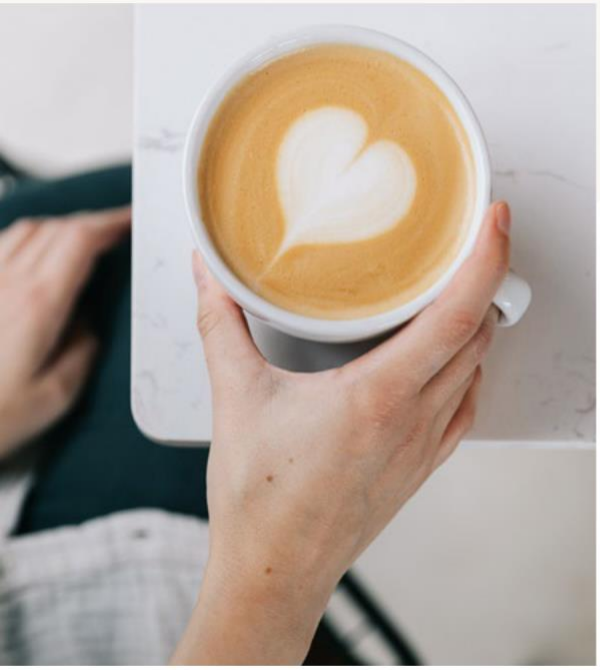
boivent du café régulièrement…

69% en boivent quotidiennement

41% en boivent plusieurs fois par jour

86% des actifs en boivent sur leur lieu de travail

Deuxième boisson la plus bue après l'eau, le café est la boisson « repère » qui jalonne les différents moments de la journée. D'ailleurs, **69% des Français en boivent quotidiennement** et même **41% plusieurs fois par jour.** Les Français le consomment, selon leur profil et leur rythme de vie, à leur domicile (98%), chez leurs proches entre amis ou en famille (88%), au restaurant (72%), dans un bar ou un café (68%) ou au travail (57%). **Chez les actifs, cette proportion de buveurs de café, sur le lieu de travail, augmente fortement (86%) !**



… Pourtant 70%

troqueraient volontiers leurs habitudes !

Paradoxalement, ce moment fait d'échanges et de partages au quotidien ne recueille pas la satisfaction générale. Loin de là, puisque **7 consommateurs sur 10 affirment qu'ils aimeraient découvrir de meilleurs cafés que celui qu'ils consomment habituellement.**

« 4 consommateurs sur 10 jugent fréquemment le café décevant. Et les deux facteurs généralement avancés pour expliquer cela sont l'amertume et le manque d'arômes. Généralement, nous ne connaissons qu'un seul goût du café. Une saveur un peu amère avec des notes de grillé, parfois de brûlé… Pour l'ensemble des buveurs de café, il s'agit du goût typique de cette boisson et rares sont ceux à savoir qu'il existe autre chose. Et c'est pourtant le cas... En effet, le goût du café n'existe pas tel qu'on le connaît actuellement. Il a été trop souvent réduit au goût de la torréfaction (cuisson) et pourtant il existe près de 800 molécules aromatiques dans le café », déclare **Lionel Galut, Directeur Général - Expertise café de MaxiCoffee.**

Seul 1 consommateur sur 5 boit du café en grain

ALORS QUE 2/3 LE JUGENT MEILLEUR !

La tendance est à la quête d'arômes et de fraîcheur ! On recherche des produits de qualité et frais. Et le café en grain mérite ses titres de noblesse au même titre que le haricot frais du marché comparé à celui en conserve !

Pourtant à date, 42% des buveurs de café ont pour habitude de boire du café moulu à l'avance. 37% boivent un café préparé avec des dosettes et 37% du café en capsules.

Le café en grain fraîchement moulu n'arrive qu'en dernière position (19%) et plutôt consommé par des profils plus jeunes, actifs, CSP+ et diplômés. En revanche, **il est davantage associé à des lieux qualitatifs hors domicile. Ainsi plus d'1/3 des consommateurs en boit le plus souvent dans un bar ou un café** et **près de 4 sur 10 au restaurant.**

La **quête du « consommer mieux » s'incarne, pour une majorité, dans le grain brut fraîchement moulu** qui se révèle être aux yeux des consommateurs, et de loin, comme le « nec plus ultra » du café.

LES BUVEURS DE CAFÉ

42% consomment du café moulu à l'avance

37% consomment des dosettes

37% consomment des capsules

choix deréponses possibles

CAFÉ EN GRAIN

+ QUALITATIF
+ ÉCOLOGIQUE
+ ÉCONOMIQUE

Le saviez-vous ?

24 HEURES

Dans ce **laps de temps, le café perd 50% de ses arômes à l'air libre une fois moulu !** Selon une récente étude menée avec la start-up grenobloise Aryballe, qui a développé un « nez électronique », une innovation brevetée.

aryballe

Pionnière de l'olfaction numérique, Aryballe associe capteurs biochimiques, optique avancée et machine learning dans une solution unique. Sa mission : collecter, visualiser et analyser les données olfactives pour aider les entreprises dans leur prise de décision. NeOse Advance est le premier produit issu de la plateforme photonique sur silicium (MZI) développée par Aryballe.

- Le café en grain brut fraîchement moulu est ainsi largement considéré comme le meilleur à déguster chez **67% des consommateurs de café.** Comparativement, respectivement **seuls 10% des consommateurs lui préfèrent le café en capsule, en dosette ou moulu !** Ce plébiscite s'explique sans doute du fait que **80% des personnes interrogées jugent le plaisir plus intense avec ce type de café.**

- Dans le détail, le café en grain brut devance largement les autres types de café sur une multiplicité de **critères à la fois qualitatifs, écologiques mais aussi économiques :** une large majorité estime qu'il **révèle mieux la puissance aromatique du café (74%),** la diversité des **arômes propres à chaque origine de café (69%),** avoir une **consommation plus respectueuse de l'environnement (68%),** avoir une **consommation plus respectueuse de l'environnement (45%)** ou **avoir plus de choix (31%).**

- Parmi les buveurs de café, ce sont les **consommateurs de café en capsules (58%) et moulu à l'avance (61%) qui souhaitent le plus adopter** le café en grain fraîchement moulu.

1 Français sur 2 en télétravail

A CHANGÉ SA CONSOMMATION

dont 1/3 s'est équipé dans cette optique !

Le confinement a accéléré notre désir de « fait-maison » et nous a tous incités à créer les conditions d'une pause-café qualitative en télétravail. La machine à café est résolument le nouveau « must-have » de la cuisine, car les Français veulent boire un meilleur café ! Si cette quête ne date pas d'hier et traduit l'attention portée à la qualité, le café a clairement bénéficié d'un « coup de boost » à l'occasion du recours massif au télétravail.

« On note, sur l'année passée, une croissance de 85% sur le marché des machines espresso à grains. Une des plus fortes croissances du marché. Elle devrait se poursuivre si on en croit le taux d'équipement estimé en France, autour de 3-4% contre 20-25% en Allemagne », explique **Lionel Galut, Directeur Général - Expertise café de MaxiCoffee.**

LES TÉLÉTRAVAILLEURS

55% consomment davantage de café

48% consomment du café de meilleure qualité

29% se sont équipés d'une machine plus performante

19% ont changé leur café habituel pour un meilleur café

Près de la moitié des télétravailleurs déclare avoir modifié leurs habitudes de consommation de café dans le sens d'une montée en qualité :

- **55% des télétravailleurs ont pris pour habitude de consommer davantage de café et 48% en consomment de meilleure qualité ! 29% d'entre eux, soit près d'un tiers, ont déjà équipé leur cuisine d'une machine plus performante !**
- **19% ont, quant à eux, tout simplement changé leur café habituel pour un meilleur café !**

Lionel Galut, Directeur Général - Expertise café de MaxiCoffee, poursuit : *« Comme dans l'univers du vin, où il existe aussi une très grande variété, avec le café, on recherche aujourd'hui des machines simples qui permettent de varier les plaisirs avec différents types de boissons (espresso, cappuccino, allongé…), de les personnaliser à son goût (finesse mouture, torréfaction adaptée), et un choix important de marques et de styles de cafés ».*

Autres facteurs pouvant expliquer à terme d'autres changements dans les habitudes de consommation : la sensibilité écologique ou la dimension économique.

- **1 buveur de café en capsule sur 2 envisagerait de changer de mode de consommation pour des raisons écologiques.**

Ainsi, les consommateurs apprécient de pouvoir éviter les déchets. D'ailleurs, le meilleur déchet étant celui qu'on ne produit pas,
on évite emballages et suremballages des capsules, dosettes et on se met au recyclage du marc de café et au vrac en boutique !

- **1 consommateur sur 3 considère par ailleurs le prix comme un frein** à l'utilisation du café en capsules.

1 CONSOMMATEUR SUR 2
de café en capsule envisagerait d'arrêter pour des raisons écologiques

1 CONSOMMATEUR SUR 3
considère le prix comme un frein à l'utilisation de capsule

*** Méthodologie de l'étude**

Enquête MaxiCoffee – ObSoCo, Observatoire Société & Consommation, réalisée du 28 août au 3 septembre 2021 auprès d'un échantillon de 1000 personnes représentatif de la population française métropolitaine âgée de 18 à 75 ans. La représentativité a été établie suivant la méthode des quotas selon les critères suivants âge, sexe, région et taille de l'agglomération de résidence, catégorie socioprofessionnelle et niveau de diplôme. A l'issue du terrain de l'enquête, les données ont été redressées au niveau national sur l'ensemble des critères ayant servi de quotas. Enquête disponible sur demande.

À propos de MaxiCoffee

MaxiCoffee est un groupe français spécialiste de l'univers du café. Il s'est donné pour mission de partager ses connaissances pour révéler les secrets du café à ses clients et consommateurs. Son pôle d'expertise café guide, chaque jour, l'ensemble du Groupe pour offrir la meilleure expérience de dégustation possible. Particuliers et professionnels peuvent trouver la solution machines, cafés, thés, services, formations qui leur convient grâce à son catalogue de 350 marques et plus de 8 000 références. Avec ses 1 500 experts café répartis sur l'ensemble du territoire, MaxiCoffee livre, chaque année, plus d'un million de commandes via son site e-commerce et accompagne 25 000 clients professionnels dans la création et la gestion de leurs espaces café sur-mesure hors domicile. Les consommateurs peuvent également profiter pleinement de l'expérience MaxiCoffee, au sein de ses deux Concept Stores.

maxicoffee.com