

“opinionway pour



Les Français et la pizza

Août 2022



ESOMAR²²
Corporate





La méthodologie



“ La méthodologie



Echantillon de **1025 personnes représentatif de la population française** âgée de 18 ans et plus.

L'échantillon a été constitué selon la **méthode des quotas**, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socioprofessionnelle, de catégorie d'agglomération et de région de résidence.



L'échantillon a été interrogé par **questionnaire auto-administré en ligne sur système CAWI** (Computer Assisted Web Interview).



Les interviews ont été réalisées **du 4 au 8 août 2022**.
Pour les remercier de leur participation, les panélistes ont touché des incentives ou ont fait un don à l'association proposée de leur choix.



OpinionWay a réalisé cette enquête en appliquant les procédures et règles de la **norme ISO 20252**



Les résultats de ce sondage doivent être lus en tenant compte des marges d'incertitude : 1,4 à 3,1 points au plus pour un échantillon de 1000 répondants.



Toute publication totale ou partielle doit impérativement utiliser la mention complète suivante :

« Sondage OpinionWay pour Ooni »

et aucune reprise de l'enquête ne pourra être dissociée de cet intitulé.

“ Le profil de l'échantillon

Population française âgée de 18 ans et plus.

Source : **INSEE**



	Sexe	%
	Hommes	48%
	Femmes	52%



	Age	%
	18 - 24 ans	10%
	25 - 34 ans	15%
	35 - 49 ans	24%
	50 - 64 ans	24%
	65 ans et plus	27%



	Région	%
	Ile-de-France	18%
	Nord-ouest	23%
	Nord-est	22%
	Sud-ouest	12%
	Sud-est	25%



	Activité professionnelle	%
	Catégories socioprofessionnelles supérieures	29%
	Agriculteurs / Artisans / Commerçants / Chefs d'entreprise	4%
	Professions libérales / Cadres	10%
	Professions intermédiaires	15%
	Catégories populaires	29%
	Employés	17%
	Ouvriers	12%
	Inactifs	42%
	Retraités	28%
	Autres inactifs	14%



	Taille d'agglomération	%
	Une commune rurale	21%
	De 2000 à 19 999 habitants	18%
	De 20 000 à 99 999 habitants	14%
	100 000 habitants et plus	30%
	Agglomération parisienne	17%



Les résultats



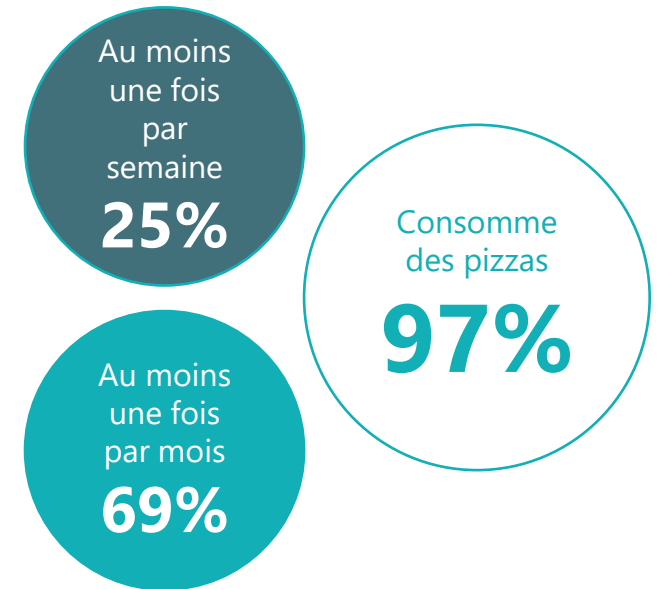
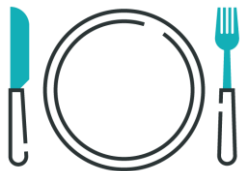
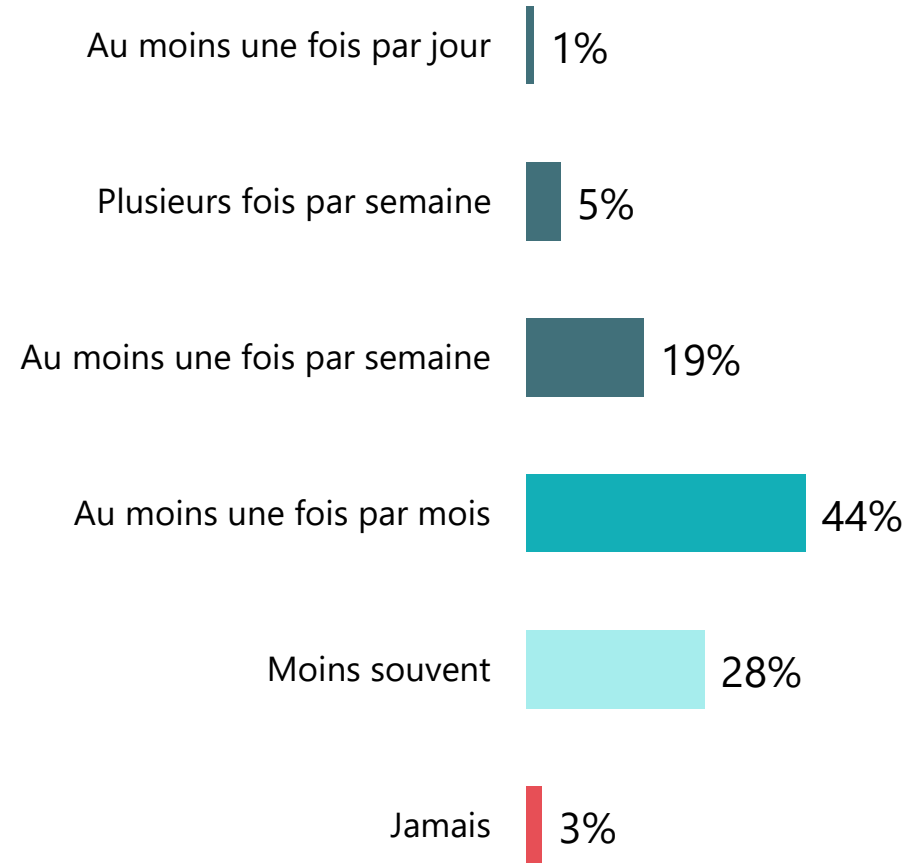


La fréquence de consommation des pizzas



1025 personnes

Q. A quelle fréquence mangez-vous de la pizza ?





La fréquence de consommation des pizzas



1025 personnes

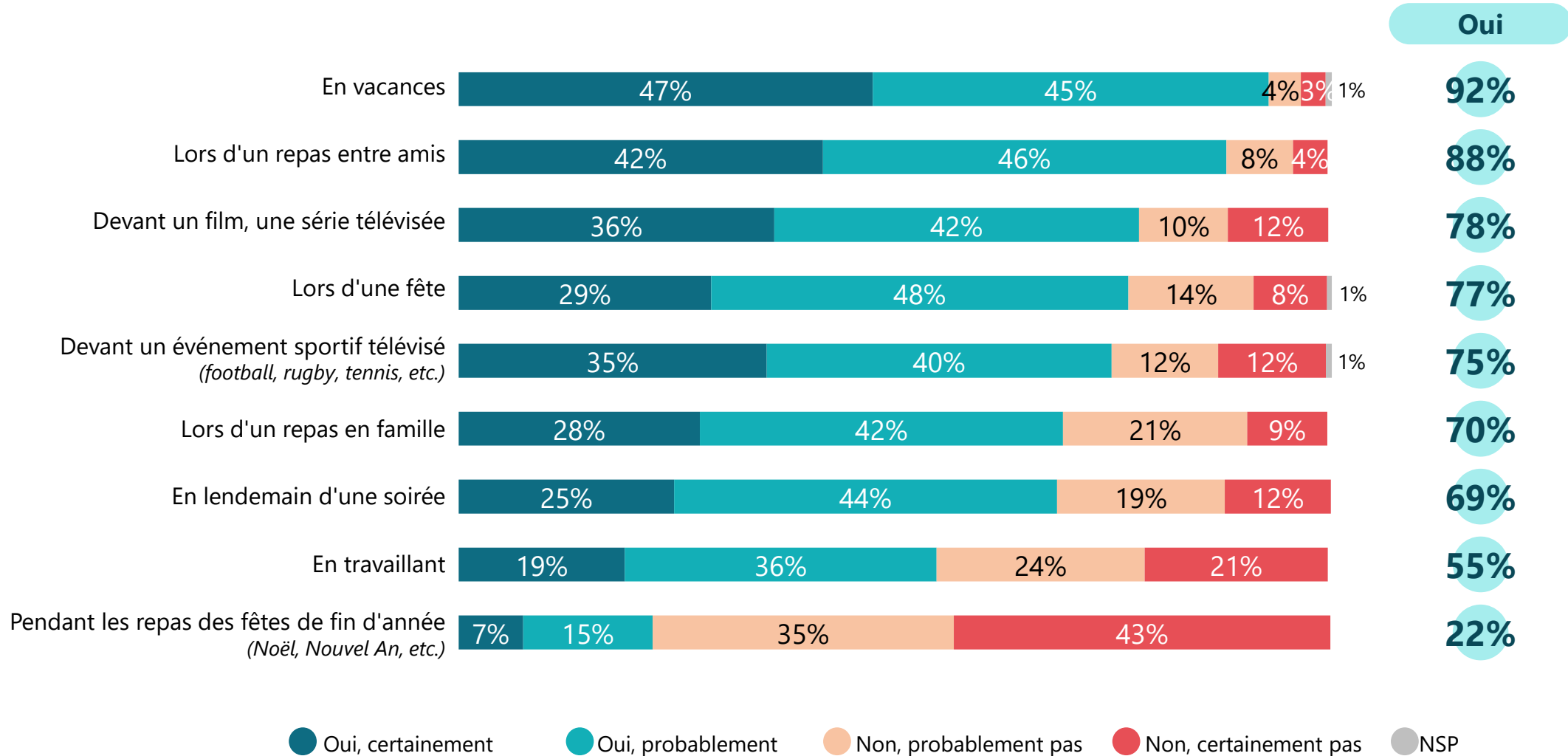
Q. A quelle fréquence mangez-vous de la pizza ?

	% Total	Sexe		Âge					Catégorie socioprofessionnelle		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
Sous-total Consomme des pizzas	97%	98%	97%	99%	98%	98%	95%	96%	98%	99%	96%
...dont Sous-total Au moins une fois par mois	69%	69%	69%	79%	80%	80%	62%	55%	80%	74%	58%
...dont Sous-total Au moins une fois par semaine	25%	27%	23%	32%	42%	31%	22%	10%	33%	30%	15%
... <i>Au moins une fois par jour</i>	1%	1%	1%	2%	2%	1%	1%	-	2%	1%	-
... <i>Plusieurs fois par semaine</i>	5%	6%	5%	9%	14%	6%	3%	1%	8%	6%	3%
... <i>Au moins une fois par semaine</i>	19%	20%	17%	21%	26%	24%	18%	9%	23%	23%	12%
... <i>Au moins une fois par mois</i>	44%	42%	46%	47%	38%	49%	40%	45%	47%	44%	43%
... <i>Moins souvent</i>	28%	29%	28%	20%	18%	18%	33%	41%	18%	25%	38%
Jamais	3%	2%	3%	1%	2%	2%	4%	3%	2%	1%	4%

“ Les occasions envisagées pour consommer des pizzas

1025 personnes

Q. Pourriez-vous manger de la pizza lors de chacune des occasions suivantes ?



« Oui »
à au moins
une
occasion
98%

« Oui »
à toutes
les
occasions
13%

“ Les occasions envisagées pour consommer des pizzas



Q. Pourriez-vous manger de la pizza lors de chacune des occasions suivantes ?

	% Oui	Sexe		Âge					Catégorie socioprofessionnelle		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
En vacances	92%	91%	94%	91%	92%	96%	92%	92%	95%	94%	91%
Lors d'un repas entre amis	88%	84%	91%	94%	94%	91%	86%	82%	90%	91%	85%
Devant un film, une série télévisée	78%	73%	83%	91%	87%	90%	77%	57%	85%	87%	65%
Lors d'une fête	77%	73%	81%	86%	88%	82%	69%	69%	79%	80%	71%
Devant un événement sportif télévisé (football, rugby, tennis, etc.)	75%	73%	77%	78%	86%	87%	73%	57%	82%	84%	62%
Lors d'un repas en famille	70%	65%	73%	72%	75%	77%	68%	59%	71%	74%	63%
En lendemain d'une soirée	69%	68%	69%	82%	82%	76%	66%	51%	76%	76%	57%
En travaillant	55%	53%	56%	61%	55%	65%	59%	39%	65%	60%	44%
Pendant les repas des fêtes de fin d'année (Noël, Nouvel An, etc.)	22%	20%	24%	29%	30%	27%	19%	13%	24%	24%	18%



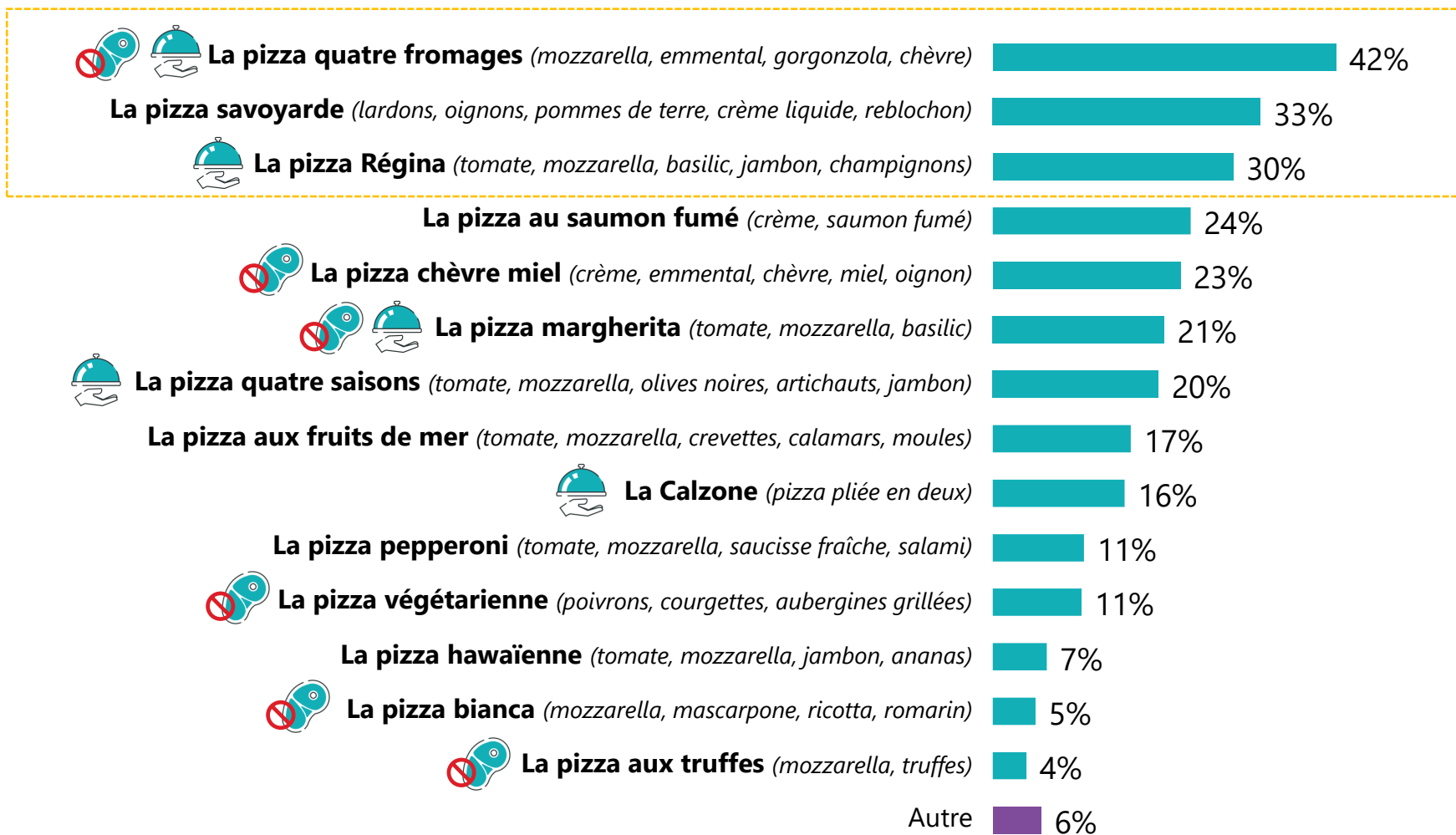
Les pizzas préférées des Français



1025 personnes

Q. Parmi les pizzas suivantes, quelles sont vos trois préférées ?

Plusieurs réponses possibles - Total supérieur à 100%





Les pizzas préférées des Français



1025 personnes

Q. Parmi les pizzas suivantes, quelles sont vos trois préférées ?

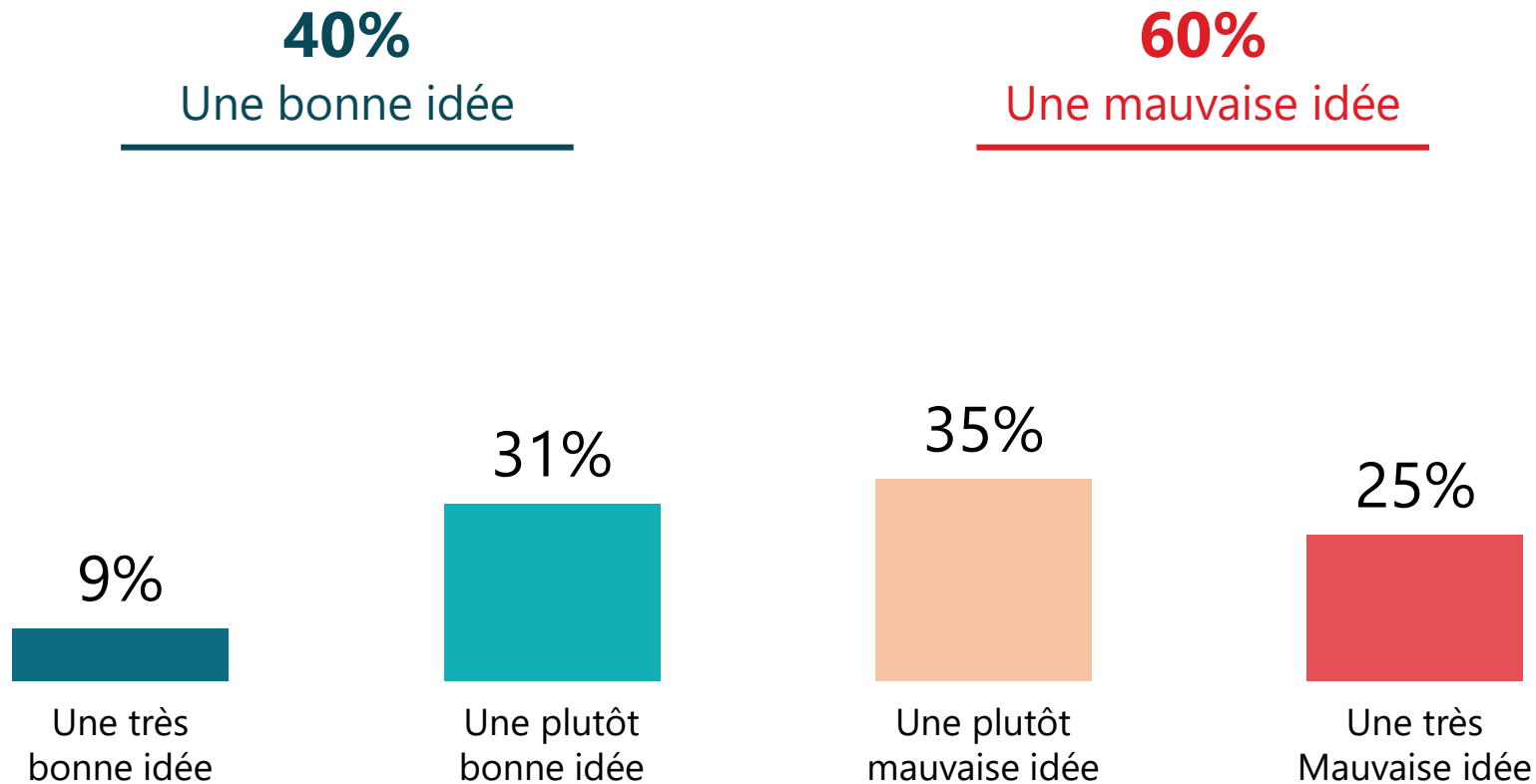
Plusieurs réponses possibles - Total supérieur à 100%

	% Total	Sexe		Âge					Catégorie socioprofessionnelle		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
La pizza quatre fromages (mozzarella, emmental, gorgonzola, chèvre)	42%	41%	43%	51%	46%	47%	35%	39%	43%	41%	41%
La pizza savoyarde (lardons, oignons, pommes de terre, crème liquide, reblochon)	33%	31%	35%	38%	35%	38%	32%	26%	31%	40%	30%
La pizza Régina (tomate, mozzarella, basilic, jambon, champignons)	30%	30%	30%	16%	30%	30%	32%	33%	31%	28%	29%
La pizza au saumon fumé (crème, saumon fumé)	24%	19%	29%	32%	21%	26%	28%	19%	23%	25%	24%
La pizza chèvre miel (crème, emmental, chèvre, miel, oignon)	23%	20%	26%	32%	32%	25%	17%	18%	29%	21%	20%
La pizza margherita (tomate, mozzarella, basilic)	21%	21%	21%	22%	26%	19%	16%	24%	21%	20%	23%
La pizza quatre saisons (tomate, mozzarella, olives noires, artichauts, jambon)	20%	25%	16%	7%	11%	15%	25%	31%	22%	14%	25%
La pizza aux fruits de mer (tomate, mozzarella, crevettes, calamars, moules)	17%	19%	15%	4%	13%	12%	17%	29%	12%	14%	22%
La Calzone (pizza pliée en deux)	16%	18%	15%	16%	12%	17%	20%	14%	17%	17%	16%
La pizza pepperoni (tomate, mozzarella, saucisse fraîche, salami)	11%	15%	8%	13%	11%	16%	10%	7%	11%	15%	9%
La pizza végétarienne (poivrons, courgettes, aubergines grillées)	11%	8%	13%	12%	14%	9%	12%	9%	11%	13%	10%
La pizza hawaïenne (tomate, mozzarella, jambon, ananas)	7%	7%	7%	5%	9%	10%	6%	3%	9%	7%	4%
La pizza bianca (mozzarella, mascarpone, ricotta, romarin)	5%	5%	6%	5%	9%	3%	5%	6%	6%	4%	5%
La pizza aux truffes (mozzarella, truffes)	4%	4%	4%	7%	4%	4%	4%	4%	6%	3%	4%
Autre	6%	8%	4%	11%	9%	4%	4%	6%	4%	7%	7%

“ L’opinion des Français concernant l’ananas sur la pizza



Q. Selon vous, mettre de l’ananas sur une pizza, c’est ... ?



“ L’opinion des Français concernant l’ananas sur la pizza



Q. Selon vous, mettre de l’ananas sur une pizza, c’est ... ?

	% Total	Sexe		Âge					Catégorie socioprofessionnelle		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
Sous-total Une bonne idée	40%	42%	37%	33%	37%	41%	42%	39%	43%	38%	38%
<i>Une très bonne idée</i>	9%	10%	8%	10%	8%	14%	11%	3%	10%	14%	5%
<i>Une plutôt bonne idée</i>	31%	32%	29%	23%	29%	27%	31%	36%	33%	24%	33%
Sous-total Une mauvaise idée	60%	58%	62%	67%	62%	59%	57%	61%	56%	61%	62%
<i>Une plutôt mauvaise idée</i>	35%	36%	34%	35%	32%	28%	36%	42%	27%	37%	39%
<i>Une très mauvaise idée</i>	25%	22%	28%	32%	30%	31%	21%	19%	29%	24%	23%



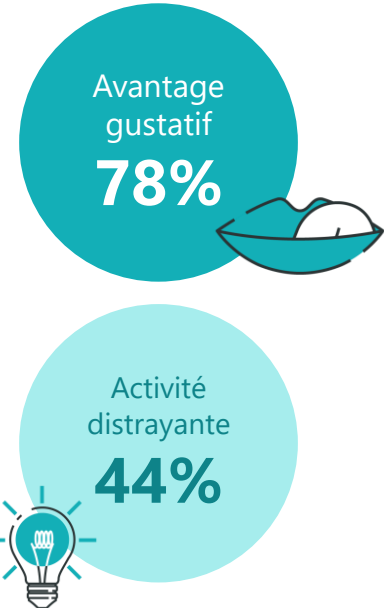
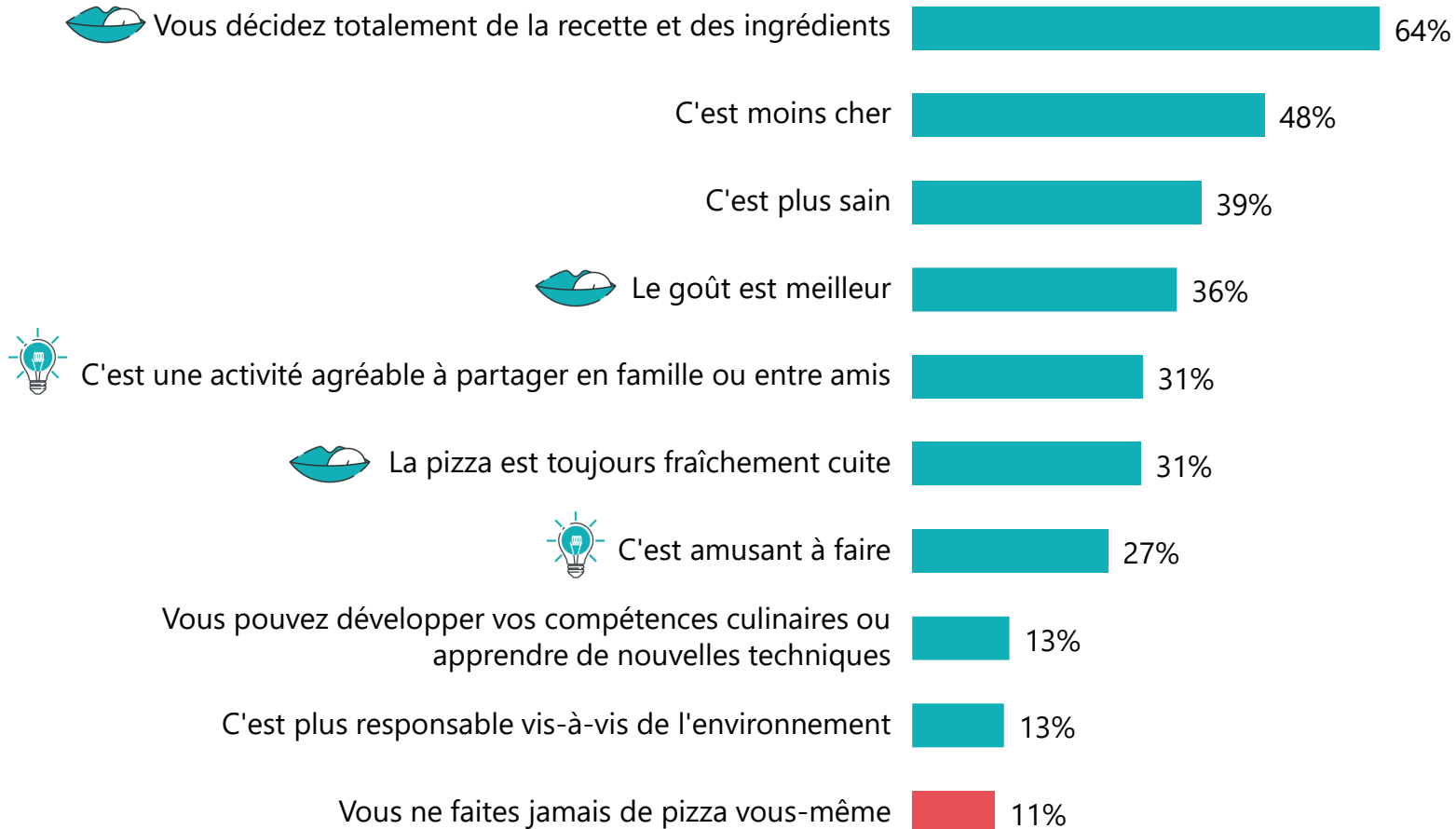
Les avantages de faire une pizza soi-même



1025 personnes

Q. Quels sont selon vous les avantages de faire une pizza soi-même ?

Plusieurs réponses possibles - Total supérieur à 100%












Les avantages de faire une pizza soi-même



1025 personnes

Q. Quels sont selon vous les avantages de faire une pizza soi-même ?

Plusieurs réponses possibles - Total supérieur à 100%

	% Total	Sexe		Âge					Catégorie socioprofessionnelle		
		Homme	Femme	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus	CSP +	CSP -	Inactif
 Sous-Total Avantages gustatifs	78%	76%	80%	80%	77%	87%	76%	72%	83%	79%	74%
 Sous-Total Activité distrayante	44%	44%	43%	53%	64%	46%	36%	34%	48%	50%	36%
 Vous décidez totalement la recette et les ingrédients	64%	61%	66%	64%	60%	70%	62%	62%	67%	63%	62%
C'est moins cher	48%	45%	50%	50%	45%	51%	50%	44%	46%	49%	49%
C'est plus sain	39%	33%	45%	41%	39%	50%	37%	31%	44%	40%	36%
 Le goût est meilleur	36%	33%	39%	40%	40%	45%	34%	26%	40%	41%	30%
 C'est une activité agréable à partager en famille ou entre amis	31%	30%	33%	40%	50%	32%	25%	23%	36%	35%	25%
 La pizza est toujours fraîchement cuite	31%	34%	29%	20%	23%	37%	34%	32%	32%	30%	31%
 C'est amusant à faire	27%	27%	26%	38%	37%	29%	22%	19%	29%	32%	22%
Vous pouvez développer vos compétences culinaires ou apprendre de nouvelles techniques	13%	13%	14%	22%	18%	14%	12%	8%	13%	19%	11%
C'est plus responsable vis-à-vis de l'environnement	13%	10%	14%	21%	18%	12%	10%	9%	15%	11%	11%
Vous ne faites jamais de pizza vous-même	11%	13%	10%	5%	9%	4%	14%	19%	8%	7%	16%

WE ARE DIGITAL !

Fondé en 2000 sur cette idée radicalement innovante pour l'époque, OpinionWay a été précurseur dans le renouvellement des pratiques de la profession des études marketing et d'opinion.

Forte d'une croissance continue depuis sa création, l'entreprise n'a eu de cesse de s'ouvrir vers de nouveaux horizons pour mieux adresser toutes les problématiques marketing et sociétales, en intégrant à ses méthodologies le Social Média Intelligence, l'exploitation de la smart data, les dynamiques créatives de co-construction, les approches communautaires et le storytelling.

Aujourd'hui OpinionWay poursuit sa dynamique de croissance en s'implantant géographiquement sur des zones à fort potentiel que sont l'Europe de l'Est et l'Afrique.



RENDRE LE MONDE INTELLIGIBLE POUR AGIR AUJOURD'HUI ET IMAGINER DEMAIN

C'est la mission qui anime les collaborateurs d'OpinionWay et qui fonde la relation qu'ils tissent avec leurs clients.

Le plaisir ressenti à apporter les réponses aux questions qu'ils se posent, à réduire l'incertitude sur les décisions à prendre, à tracker les insights pertinents et à co-construire les solutions d'avenir, nourrit tous les projets sur lesquels ils interviennent.

Cet enthousiasme associé à un véritable goût pour l'innovation et la transmission expliquent que nos clients expriment une haute satisfaction après chaque collaboration - 8,9/10, et un fort taux de recommandation – 3,88/4.

Le plaisir, l'engagement et la stimulation intellectuelle sont les trois mantras de nos interventions.





RESTONS CONNECTÉS !

www.opinion-way.com



Envie d'aller plus loin ?

Recevez chaque semaine nos derniers résultats d'études dans votre boîte mail en vous abonnant à notre

[newsletter !](#)

“opinionway

15 place de la République
75003 Paris

PARIS
CASABLANCA
ALGER
VARSOVIE
ABIDJAN