

## **SONDAGE**

### **GAEC DE L'OUDRACHE**

Dans notre volonté de mieux répondre à vos attentes, nous avons réalisé un sondage afin de mieux cerner vos besoins. Ce questionnaire nous apportera des indications sur votre consommation de bœuf, à laquelle nous répondons déjà, mais aussi sur de nouveaux produits que nous souhaitons mettre à votre disposition (produits transformés, viande de veau, lait de jument).

Nous nous posons également la question de produire sous signe de qualité, pour apporter un plus à nos produits.

Vos réponses nous seront très utiles pour avancer dans notre projet. Aussi n'hésitez pas à exprimer vos opinions sur ce questionnaire.

Merci de compléter ce document Word, et de nous le retourner sous quinzaine par mail à [oudrache@free.fr](mailto:oudrache@free.fr), ou par courrier à GAEC DE L'OUDRACHE, LA VARENNE, 71600 SAINT LEGER LES PARAY.

#### Viande de bœuf

Nous vous rappelons que vous partagez une bête. Il s'agit de génisse (vache n'ayant jamais eu de veau) ou de jeune vache (ayant eu un ou deux veaux maximum). La viande est maturée pendant 10 à 15 jours après abattage avant d'être proposée à la vente.

Combien de colis achetez-vous par an, à quelle période ?

Quels type de colis, pourquoi ?

Que n'aimez vous pas dans les autres colis ?

Avez-vous eu des problèmes de qualité de la viande, si oui lesquels et sur quel type de morceau et à quelle fréquence (ex sur un colis, sur deux, sur tous...) ?

Que pensez-vous de la composition actuelle des colis, quelles modifications aimeriez-vous voir apportées ?

Etes-vous intéressés par les plats cuisinés ?

Si oui, sous quelle forme ?

Conserves :

Surgelés :

Sous-vide :

Les verriez-vous à la place de certains morceaux dans les colis ?

Cochez les conserves qui vous intéressent

Sauce bolognaise :

Viande hachée cuisinée :

Pot au feu cuisiné:

Bourguignon cuisiné:

Pâté de bœuf :

Rillettes de bœuf :

Avez-vous d'autres idées de produits transformés ?

Le prix est-il un frein dans vos achats de viande ?

Trouvez-vous les prix de nos colis ?

Chers :

Peu chers :

Au bon prix :

### Viande de veau

Il s'agit de veau élevé sous la mère jusqu'à l'âge de 5 à 6 mois. Il aura accès à l'herbe et aux céréales, ce qui lui conférera une viande de couleur rosée et non pas blanche comme celle du veau de lait.

Etes-vous intéressé par la viande de veau ?

Préférez-vous la viande de veau blanche ou rosée ?

Préféreriez-vous un colis de 6kg ou 10kg?

### Lait de jument

Le lait de jument est connu depuis l'antiquité pour ses vertus fortifiantes et même curatives contre certaines maladies de peau (psoriasis, eczémas...). Il est de nos jours consommé en cure de deux à trois semaines ou incorporé à des produits de soin de la peau.

Connaissez-vous le lait de jument ?

Etes-vous intéressés par des produits de beauté au lait de jument ?

Si oui lesquels

Savons :

Gel douches :

Shampoings :

Crème hydratante :

Savon à barbe (à l'ancienne) :

Autres (précisez lesquels) :

Etes-vous intéressés par du lait de jument non transformé ?

Si oui

Pour le transformer vous-mêmes ?

Quelle quantité ?

Pour le consommer en aliment sous forme de cure ?

En cure de 10 ou 20 jours?

### Les Labels

Les labels sont des gages de qualité et de traçabilité des produits. Il en existe plusieurs sortes, dont les principales : L'AOP (Appellation d'Origine Protégée), qui certifie qu'un produit a été fabriqué de A à Z dans une région donnée et selon des procédés propres à cette région. Le Label Rouge, impose des critères de qualité supérieurs à ceux rencontrés habituellement. Le BIO, dont les produits suivent un cahier des charges qui banni toute aide d'origine chimique et dont les méthodes se veulent le plus proche du naturel possible.

Etes-vous sensibles aux labels de qualité ?

Si oui, lesquels ?

AOP :

Label Rouge :

BIO :

Etes-vous prêt à payer plus cher pour un produit portant l'un ou l'autre de ces labels ?

Connaissant nos produits actuels, et notre manière de travailler, pensez-vous que l'un ou l'autre de ces labels apporterait un plus à nos produits ?