



COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Belge a ses habitudes bien définies en cuisine, mais il peut s'améliorer

- **Trois quart des Belges définissent des plats pour la semaine**
- **Plus de la moitié des Belges cherchent la variété dans leurs menus**
- **Trois belges sur cinq utilisent des sauces à table**
- **Plus d'un Belge sur quatre souhaite passer moins de temps derrière les fourneaux**

Puurs, le 9 mars 2017 – Devos Lemmens a fait appel à iVox pour mener une étude auprès des consommateurs belges pour comprendre leurs habitudes en cuisine. Celle-ci démontre que les menus hebdomadaires sont très populaires en Belgique (53%). De plus, trois Belges sur quatre (74%) mangent les mêmes plats chaque semaine et environ un quart des Belges (23%) ont des habitudes alimentaires bien définies pour des plats tels que les spaghettis et le steak frite. Cependant, tout le monde n'est pas satisfait par cette routine de repas hebdomadaire: plus de la moitié (52,4%) a besoin de varier les plaisirs. Pour briser les habitudes du quotidien, Devos Lemmens a lancé sa nouvelle sauce SURTOUT®, remplie de légumes et de saveurs pour apporter plus de goût à table.

Les Wallons font des menus et les Flamands choisissent leurs plats préférés

Un Belge sur deux (53%) a pour habitude de définir à l'avance les menus de la semaine. En Wallonie, sept Belges sur dix rédigent leurs menus à l'avance et apprécient cette routine. Au contraire, les Flamands sont moins focalisés sur un menu pour la semaine (41,2%). Voici quelques résultats de l'enquête:

- Trois Belges sur quatre (74%) mangent chaque semaine les mêmes plats. Les plus traditionnels sont les flamands: quatre sur cinq (77%) mangent les mêmes plats à des jours fixes. Les Bruxellois et les Wallons sont plus aventureux en cuisine: un sur trois (31,1%) ne prépare jamais le même repas chaque semaine.
- Quelques traditions familiales: environ un quart (23%) des familles définissent un jour par semaine pour leurs plats préférés comme les spaghettis (60%), la lasagne (23%) ou le steak frite (22%).
- En semaine, il faut compter en moyenne 45 minutes pour préparer un repas chaud en cuisine. C'est pourquoi, plus d'un quart (26,9%) des Belges n'ont pas envie de passer trop de temps en cuisine à préparer un repas chaud.

« Les Belges font très attention au goût et au plaisir à table mais ils manquent parfois de créativité dans leurs assiettes », explique Lies Eeckman, Marketing Director chez Devos Lemmens. « Il n'est pas surprenant que plus de la moitié des Belges aient besoin de plus de piment dans leurs routines hebdomadaires. Il est démontré dans l'enquête que les

- Une enquête menée par iVOX en février 2017 auprès de 1.000 Belges différenciés par la langue, l'âge, le niveau d'étude et le genre.



COMMUNIQUE DE PRESSE

consommateurs cherchent leurs inspirations sur internet, dans les livres de cuisine ou les magazines mais qu'au final, ils abandonnent leurs recherches à cause du temps de préparation à prévoir en semaine. Ainsi nous voulons les aider à briser les habitudes alimentaires du quotidien avec notre nouvelle sauce froide D&L SURTOUT®. » SURTOUT® de Devos & Lemmens est la première sauce froide à base de légumes. Elle est disponible dès maintenant dans les supermarchés avec trois goûts différents (mild, hot en exotico). Il y en a pour tous les goûts !

A la recherche du goût

En tant que fin gourmet, le Belge a différentes manières d'apporter du goût à ses plats en cuisine. La grande majorité (96,9%) ajoute des condiments (comme le sel et le poivre). Pour donner plus de *punch* au plat, trois belges sur cinq utilisent des sauces à table et aussi souvent des épices comme le curry ou le clou de girofle (45,7%).

Quelques résultats intéressants:

- Les sauces froides sont plus souvent choisies par les consommateurs à Bruxelles et en Wallonie qu'en Flandre (31,5% contre 24,3%).
- Les sauces froides semblent très populaires chez les jeunes générations. Les Belges de plus de 55 ans préfèrent agrémenter leurs repas avec des sauces chaudes.

L'amour que le Belge entretient pour les sauces n'est plus une surprise pour Devos Lemmens. Avec SURTOUT®, Devos Lemmens offre à chacun une meilleure solution pour apporter plus de goût à table si vous voulez renouveler vos menus hebdomadaires ou si vous voulez améliorer vos plats préférés. D&L SURTOUT® est une sauce froide à base de légumes, de condiments et d'épices qui ne contient pas de colorants, ni de conservateurs. D&L SURTOUT® comprend peu de calories et est rempli de goût.

--- FIN ---

À propos de Continental Foods Belgique

Continental Foods Belgique offre une multitude de marques connues qui sont présentes depuis déjà bien longtemps sur le marché belge. Continental Foods Belgique, dont le siège et le site de production belges se situent à Puurs, produit entre autres des sauces, de la moutarde, des Belgian Pickles, des soupes, des fonds de sauces et des bouillons. Le portefeuille de marques de Continental Foods Belgique comprend Devos Lemmens, Liebig DéliSoup', Royco, Aïki, Imperial, Lacroix, Liebig Bouillon, OXO, V8 et La Main Bleue. L'histoire de Continental Foods Belgique a commencé en 1760 par la construction du site de production de vinaigre La Main Bleue. Deux siècles plus tard, l'entreprise fusionne avec Devos Lemmens, une autre entreprise belge réputée pour sa mayonnaise et autres sauces. Le producteur de pudding Imperial les rejoint deux ans plus tard et la société prospère sous le nom de Continental Foods jusqu'à sa

- Une enquête menée par iVOX en février 2017 auprès de 1.000 Belges différenciés par la langue, l'âge, le niveau d'étude et le genre.



COMMUNIQUE DE PRESSE

reprise par Campbell Soup Company en 1985. En 2013, Campbell Soup Company cède ses activités européennes et, depuis lors, celles-ci ont repris le nom de Continental Foods. Vous pourrez trouver plus d'informations à propos de Continental Foods Belgium sur www.continentalfoods.be

Pour plus d'information:

Valérie Tulkens
Weber Shandwick
vtulkens@webershandwick.com
T +32 (0) 2 894 9079
M +32 (0)474 92 20 33

- Une enquête menée par iVOX en février 2017 auprès de 1.000 Belges différenciés par la langue, l'âge, le niveau d'étude et le genre.