1. **Connaissances théoriques sur le Maroilles**

**Q1. Quel type de fromage est le Maroilles ? Une seule réponse possible**

🞎 Pâte molle croûte fleurie

🞎 Pâte pressée cuite

🞎 Pâte molle croûte lavée

🞎 Pâte persillée

🞎 Fromage frais

**Q2. De quelle Origine géographique est le Maroilles ? Une seule réponse possible**

🞎 Région de l’est

🞎 Région du sud

🞎 Région du nord

🞎 Région de l’ouest

🞎 Région du centre

**Q3. Quelle est la forme du Maroilles ? Une seule réponse possible**

🞎 Carrée

🞎 Ronde

🞎 Pyramide

🞎 Bûche

🞎 Meule à talon concave

**Q4. Quelle est la couleur de la croûte du Maroilles ? Une seule réponse possible**

🞎 Blanche🞎 Jaune-Orange🞎 Grise-Noire🞎 Bleue🞎 Brun

**Q5. Avec quel type de lait fabrique-t-on du Maroilles ? Une seule réponse possible**

🞎 Lait de vache

🞎 Lait de chèvre

🞎 Lait de brebis

🞎 Lait d’ânesse

🞎 Lait de bufflonne

**Q6. D’où vient le nom Maroilles ? Une seule réponse possible**

🞎 D’un village Maroilles

🞎 D’un Terrain volcanique de son terroir

🞎 D’un procédé de fabrication

🞎 Des ferments utilisés (*Maroillus cerevisiae*)

🞎 Le nom d’un notable de la région

**Q7. Parmi les adjectifs suivants, lequel correspond au nom d’un des différents formats de Maroilles ? Une seule réponse possible**

🞎 Mignon

🞎 Gentil

🞎 Câlin

🞎 Charmant

🞎 Délicat

**Q8. Parmi les marques suivantes, laquelle correspond à une marque connue de Maroilles ? Une seule réponse possible**

🞎 Fauchon

🞎 Fromont

🞎 Fauquet

🞎 Craquet

🞎 Marol

1. **Infos socio-démographiques**

**Q1. Vous êtes :** 🞎 un homme 🞎 une femme

**Q2. Quel âge avez-vous ? Une seule réponse possible**

🞎 - de 24 ans 🞎 25 – 34 ans 🞎 35 – 44 ans

🞎 45 – 54 ans 🞎 55 – 64 ans 🞎 + de 64 ans

**Q3. Lieu de résidence ?**

Département :……………………………..

**Q4. Combien de personnes composent votre foyer (vous y compris) ? Une seule réponse possible**

🞎 1 🞎 2 🞎 3 🞎 4 🞎 5🞎6 et +

**Q5. Vous êtes? Une seule réponse possible**

🞎 Agriculteur, exploitant 🞎 Employé 🞎 Femme au foyer

🞎 Artisan, commerçant 🞎 Ouvrier 🞎 Enseignant

🞎 Cadre, chef d’entreprise 🞎 Retraité 🞎 Etudiant

🞎 En recherche d’emploi 🞎 Autre : ------------------------------------

**Q6. Dans quel domaine travaillez-vous? Une seule réponse possible**

🞎 Affaires, finances et administration 🞎 Droit et protection du public

🞎 Construction, production et manutention 🞎 Vente et service à la clientèle

🞎 Hébergement, restauration et services alimentaires 🞎 Sport, tourisme et loisirs

🞎 Ressources humaines et relations industrielles🞎 Industrie agroalimentaire

🞎 Sciences sociales, éducation et administration publique 🞎 Santé

🞎 Informatique, génie et autres sciences naturelles et appliquées 🞎 Gestion

🞎 Arts, culture et communication 🞎 Autres : ----------------------------

1. **Consommation de fromage**

**Q1. Consommez-vous personnellement du fromage ?**

**Question Eliminée Du Fichier Excel : Seuls les réponses oui ont été gardées**

🞎 OUI 🞎 NON

**Q2. Si oui, à quelle fréquence ? Une seule réponse possible**

🞎 Plusieurs fois par jour

🞎1 fois par jour

🞎 Plusieurs fois par semaine

🞎 1 fois par semaine

🞎 Plusieurs fois par mois

🞎 1 fois par mois

🞎 Moins souvent

**Q3. A quel moment consommez-vous du fromage ? Plusieurs réponses possibles**

🞎 Petit déjeuner 🞎 Déjeuner 🞎 Entre les repas

🞎 Diner 🞎 Autres : ---------------------------

**Q4. Quel(s) type de fromage consommez-vous ?** **Une seule réponse possible**

🞎 Uniquement au lait pasteurisé

🞎 Uniquement au lait cru

🞎 Les deux en fonction des occasions

🞎 Je ne sais pas

**Q5. Quel(s) type(s) de fromage consommez-vous? Plusieurs réponses possibles**

🞎 Fromages de vache

🞎 Fromages de chèvre

🞎 Fromages de brebis

🞎 Camemberts-Coulommiers-bries

🞎 Emmental-comté-cantal-gruyère

🞎 Bleus-roquefort

🞎 Fromages à tartiner

🞎 Fromages apéritifs (apéricube, apérivrais……)

🞎 Fromages allégés

🞎 Fromages portions

🞎 Fromages tranchés

🞎 Fromages blancs

🞎 Fromage raclette

**Q6. A quelle fréquence consommez-vous les fromages suivants ? Plusieurs réponses possibles**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Plusieurs fois par jour | Une fois par jour | Plusieurs fois par semaine | une fois par semaine | Plusieurs fois par mois | une fois par mois | moins souvent | Jamais |
| Camembert |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Comté |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Maroilles |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Munster |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Epoisses |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Reblochon |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Emmental |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Bleu |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Chèvre |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Roquefort |  |  |  |  |  |  |  |  |
| St Nectaire |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Boursin |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cheddar |  |  |  |  |  |  |  |  |
| St Moret |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pour Les enfants (Kiri, Babybel….) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gruyère |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Beaufort |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Brie |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Livarot |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pont L’évêque |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gouda |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Raclette |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Coulommiers |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mimolette |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Le Morbier |  |  |  |  |  |  |  |  |
| La Brousse |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cantal |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Q7. A quelle fréquence achète-t-on du fromage dans votre foyer ? Une seule réponse possible**

🞎 Au moins une fois par jour

🞎 Plusieurs fois par semaine

🞎 1 à plusieurs fois par semaine

🞎 Plusieurs fois par mois

🞎 1 fois par mois

🞎 Moins souvent

🞎 Jamais

**Q8. Quels sont les critères d’achat de votre fromage ? Plusieurs réponses possibles**

🞎 Fermier

🞎Artisanal

🞎Lait cru

🞎Lait pasteurisé

🞎Prix

🞎Origine géographique

🞎Goût

🞎Emballage

🞎Quantité/ Taille

🞎Produit local

🞎Labels (Bio, IGP, AOC, AOP …)

🞎Date limite de consommation

🞎Quantité de matières grasses

🞎Type de lait (brebis, chèvre, vache)

🞎Praticité

🞎Marque

🞎Conseil et recommandation (amis, proches, vendeurs….)

🞎Qualité

**Q9. Où achetez-vous votre fromage ? Plusieurs réponses possibles**

🞎 En grande surface

🞎 À l'épicerie

🞎 Sur le marché

🞎 Chez le fromager

🞎 Chez le producteur

🞎 Par internet (drive, sites spécialisé)

**Q10. Si vous consommez du Maroilles, sous quelle forme le consommez-vous ? Plusieurs réponses possibles. Question Eliminée Du Fichier Excel**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Cru | Tarte salée | Soupe | Sauce | Gratin | Croquettes | Autre |
| Maroilles |  |  |  |  |  |  |  |

1. **Croyances sur le fromage fermier et industriel**

**Q1. Quel est votre degré d’acceptation Pour chacune des affirmations suivantes ?une réponse par ligne**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Tout a fait d’accord | D’accord | En désaccord | Tout à fait en désaccord |
| Un fromage fermier est forcément au lait cru |  |  |  |  |
| Un fromage fermier ne contient pas de lait cru |  |  |  |  |
| Un fromage fermier contient du lait pasteurisé |  |  |  |  |
| Un fromage industriel contient uniquement du lait cru |  |  |  |  |
| Un fromage fermier est issu d’une plus petite production qu’un fromage industriel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier est plus affiné qu’un fromage industriel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier a une durée d’affinage plus courte qu’un formage industriel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier est artisanal |  |  |  |  |
| Un fromage fermier est industriel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier est traditionnel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier a une meilleure sécurité sanitaire qu’un fromage industriel |  |  |  |  |
| Un fromage industriel a une meilleure sécurité sanitaire qu’un fromage fermier |  |  |  |  |
| Un fromage fermier a plus de goût qu’un fromage industriel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier est meilleur pour l’environnement qu’un fromage industriel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier soutient plus l’économie locale qu’un fromage industriel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier est plus cher qu’un fromage industriel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier est plus difficile à trouver qu’un fromage industriel |  |  |  |  |
| En regardant l’emballage, il est difficile de distinguer un fromager industriel d’un fromage fermier |  |  |  |  |
| Il n’y a pas de différence de goût entre un fromage fermier et industriel |  |  |  |  |
| Je ne consomme que des fromages fermiers |  |  |  |  |
| Je ne consomme que des fromages industriels |  |  |  |  |
| Un fromage fermier a obligatoirement un label |  |  |  |  |
| Un fromage fermier se conserve plus longtemps qu’un fromage industriel |  |  |  |  |
| Un fromage fermier a une meilleure traçabilité qu’un fromage industriel |  |  |  |  |