



Questionnaire Boulangerie Notre-Dame-des-Millières

Dans le cadre d'un projet d'installation d'une boulangerie artisanale bio au levain naturel à Notre-Dame-des-Millières, nous avons réalisé ce questionnaire pour mieux connaître vos habitudes de consommation. Votre retour nous sera d'une grande aide et nous vous remercions pour le temps que vous pourrez nous consacrer en répondant aux questions suivantes.

Vous pouvez également répondre à ce questionnaire directement en ligne via ce lien :

<https://urlz.fr/lm8a>

S'il vous est plus facile de répondre sur papier merci de ramener le questionnaire rempli à la Mairie de Notre-Dame-des-Millières.

Où avez-vous l'habitude d'acheter votre pain ?

- dans une boulangerie artisanale
- dans une chaîne de boulangerie (Marie Blachère, La Panière...)
- au supermarché (Carrefour, Intermarché...)
- dans un supermarché bio (Biocoop, Satoriz...)
- au marché
- dans un magasin de producteur ou avec une AMAP
- Autre (merci de préciser) : _____

Dans quelle zone géographique principale allez-vous acheter votre pain ?

- Frontenex
- Sainte-Hélène-sur-Isère
- Albertville
- Grignon
- Gilly-sur-Isère
- Autre (merci de préciser) : _____

Combien de fois par semaine achetez-vous du pain ?

- tous les jours
- au moins 4 fois par semaine
- au moins 2 fois par semaine
- 1 fois ou moins par semaine

Pendant votre semaine, à quel moment de la journée achetez-vous le plus fréquemment votre pain ?

- le matin sur le trajet domicile-travail
- le matin hors trajet domicile-travail
- le midi
- le soir sur le trajet domicile travail
- le soir hors trajet domicile travail
- Autre (merci de préciser) : _____

Quel(s) pain(s) consommez-vous le plus souvent ?

- Baguette (tradition, flûte, ficelle...)
- Pains spéciaux (pains aux fruits, pain au seigle, pain complet)
- Pain au levain naturel semi complet
- Pain sans gluten
- Autre (merci de préciser) : _____

Seriez-vous prêt à changer le type de pain que vous consommez ?

Pour une meilleure qualité de produits ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Pour soutenir un commerce local dans votre village	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Pour soutenir le savoir-faire d'une boulangerie artisanale	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non

Autre remarque (merci de préciser) : _____

Seriez-vous prêt à faire un léger détour sur votre trajet pour acheter votre pain ?

- Oui
- Non

Seriez vous prêt à changer le moment de la journée où vous achetez votre pain ? Par exemple entre 16h et 20h ?

- Oui
- Non

Pour vous, une bonne boulangerie doit absolument avoir :

- Des produits de qualité
- Un choix de pains varié
- Des labels (Bio, Boulanger de France etc.)
- Du pain chaud à toute heure de la journée
- Des pâtisseries et des gâteaux
- Des viennoiseries
- Des boissons chaudes et des sodas
- Des confiseries
- Des sandwiches, pizzas etc.
- Autre (merci de préciser) : _____

Êtes-vous d'accord avec l'affirmation suivante ? "Si mon pain se conserve bien plusieurs jours, alors je peux l'acheter en semaine et pas forcément le week-end ni tous les jours"

- Oui
- Non

Sachant qu'une baguette pèse entre 200 et 250gr combien êtes-vous prêt à payer au maximum pour un kilogramme de pain bio au levain naturel ?

- moins de 5€
- entre 5 et 6€
- entre 6 et 8€

Et pour un pain bio au levain naturel avec des graines, des noix ou des fruits secs ?

- moins de 8€
- entre 8 et 10€
- entre 10 et 12€

Aimeriez-vous commander une certaine quantité de pain par semaine à la boulangerie du village ?

- Oui
- Non

Si oui quelle quantité de pain par semaine ?

- Moins de 1kg
- Entre 1kg et 3 kg
- Plus de 3kg

Êtes-vous ?

- Une femme
- Un homme
- Ne souhaite pas se prononcer

Quel âge avez-vous ?

- 18-25 ans
- 26-35 ans
- 36-45 ans
- 46-55 ans
- 56-65 ans
- Plus de 65 ans

Avez-vous des enfants vivant chez vous ? Si oui, combien ?

- 1
- 2
- 3
- 4 et plus
- Je ne suis pas concerné.e

Merci d'avoir pris le temps de répondre à notre questionnaire !

Si vous souhaitez ajouter quelque chose, n'hésitez pas à nous le partager !
