

La meilleure roque de hareng assaisonnée est principalement «facile à préparer» (35 % des répondants) et elle a une «texture agréable» (29 %). Les autres caractéristiques ayant rallié plus de 10 % des répondants sont les suivantes : «a bon goût», «se conserve bien/longtemps», «ne coûte pas cher», «plairait à ma famille» et «me convient/est bonne».

Les principales divergences entre les caractéristiques correspondant à la perception actuelle et celles qui décrivent le produit idéal se rapportent au niveau de transformation et à la teneur en sel. Les répondants ont affirmé qu'ils préféreraient une transformation moins poussée et une moins forte teneur en sel.

Parmi les caractéristiques correspondant à la perception actuelle de la roque de hareng assaisonnée dans les divers sous-groupes de répondants, certaines peuvent expliquer la faible consommation du produit.

Bien que les femmes reconnaissent en grand nombre les avantages de la roque de hareng assaisonnée, du point de vue de la facilité de préparation et de la longue durée de conservation, elles sont moins nombreuses que les hommes à convenir que le produit a une texture agréable et elles sont plus susceptibles que les hommes de croire que le produit a une trop forte teneur en sel et qu'il a subi beaucoup de transformations.

	<u>HOMMES</u> en %	<u>FEMMES</u> en %
est facile à préparer	39	45
se conserve bien	8	17
a une texture agréable	38	27
a une forte teneur en sel	11	15
a subi beaucoup de transformations	14	19