



# **LA GASTRONOMIE S'INSCRIT DANS LA CONTINUEITE DU MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS**

Thierry MATHÉ  
Gabriel TAVOULARIS  
Thomas PILORIN

**CAHIER DE RECHERCHE N°267  
DÉCEMBRE 2009**

Département « Consommation »  
dirigé par Pascale HÉBEL

*Cette recherche a bénéficié d'un financement au titre de la subvention recherche  
attribuée au CRÉDOC.*

# Sommaire

<b>SYNTHESE.....</b>	<b>3</b>
<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>7</b>
<b>I. D'OU VIENT LE MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS ?.....</b>	<b>9</b>
1. LA DEFINITION DU MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS.....	9
2. LE CONTEXTE CULTUREL ET HISTORIQUE DU MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS.....	14
<b>II. À QUOI RESSEMBLE LE MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS ?.....</b>	<b>24</b>
1. LES OUTILS DE COLLECTE ET DE METHODE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES.....	25
2. LES PRISES ALIMENTAIRES EN FRANCE AUJOURD'HUI.....	29
<b>III. Y A-T-IL UN REPAS GASTRONOMIQUE A LA FRANÇAISE ?.....</b>	<b>46</b>
1. LA GASTRONOMIE S'INSCRIT DANS LA CONTINUITE DU MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS.....	46
2. TYPOLOGIE DE CONSOMMATEURS.....	57
<b>CONCLUSION.....</b>	<b>69</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>71</b>
<b>INDEX DES GRAPHIQUES ET TABLEAUX.....</b>	<b>76</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>78</b>
1. RESULTATS CONCERNANT LA TYPOLOGIE DE CONSOMMATEURS (CCAF 2007).....	78
2. RESULTATS DU BAROMETRE DE LA PERCEPTION DE L'ALIMENTATION.....	103

## SYNTHESE

### **Le modèle alimentaire français : une véritable institution**

Notre modèle alimentaire français, tel qu'on peut le définir aujourd'hui, repose principalement sur trois critères : le primât du **goût**, des pratiques sociales de **convivialité** et des **règles** conditionnant la prise alimentaire. Aujourd'hui, les tendances fortes de ce modèle français se rassemblent autour de cinq points centraux : trois repas principaux par jour et des repas pris à des heures relativement fixes et communes à tous ; un temps de préparation et une durée des repas relativement élevés ; un repas structuré par 2 ou 3 composantes pris dans l'ordre (entrée, puis plat de résistance, puis fromage et/ou dessert) ; une grande importance accordée au goût des aliments ; et une intervention de savoir-faire transmis par l'expérience.

En France, le modèle alimentaire apparaît comme une véritable institution, la quasi-totalité des individus respectant globalement ses normes.

### **La gastronomie française : une valorisation de notre modèle alimentaire**

À partir de ce modèle alimentaire est née ce qu'on a l'habitude d'appeler la gastronomie française. Celle-ci apparaît comme une « reconnaissance », une « valorisation » et une « verbalisation » d'un modèle alimentaire français qui s'est façonné au cours du temps, de l'Antiquité à la Modernité en passant par le Moyen Âge et le Siècle des Lumières, nous apportant ainsi l'ensemble des règles du « *bien manger* » que nous connaissons aujourd'hui.

En France, nous refusons catégoriquement l'idée que l'acte alimentaire puisse se réduire à sa seule dimension fonctionnelle. Notre gastronomie française, du grec *gaster* et *nomos* – règles qui gouvernent nos estomacs, est définie comme l'ensemble des règles qui constituent l'art de la bonne chère.

### **Les repas gastronomiques : un perfectionnement des repas du quotidien**

Le repas gastronomique, celui de l'exception, est une variation améliorée du repas ordinaire – ou repas du quotidien – où l'on trouve plus de plats, et des plats plus élaborés, que l'on prépare avec plus d'attention, destinés à un plus grand nombre qu'à l'habitude ; les rituels y sont également plus nombreux ; enfin le temps consacré à la prise alimentaire est plus important. En miroir, le repas du quotidien est un repas gastronomique adapté aux spécificités des nouveaux modes de vie, aux contraintes du travail et aux cycles de vie. Les différences qui existent entre repas du quotidien et repas gastronomique sont de degré et non de nature. En d'autres termes, pour passer de l'un à l'autre, il suffit de « *mettre les petits plats dans les grands* », et d'une manière générale de renforcer les trois piliers du modèle alimentaire français (goût, convivialité, règles). Il n'existe donc pas de ruptures entre ces deux types de repas. Lorsque les Français sont consultés sur la définition de la gastronomie, ils conçoivent « *le repas gastronomique* » en premier lieu comme « *une culture dont tous les Français sont porteurs* » (84%), ensuite seulement comme « *une affaire de grand chef* » (69%). Parce que le repas gastronomique est perçu comme une version améliorée du repas de tous les jours, la plupart des Français considèrent la gastronomie comme accessible.

### **Un des marqueurs des repas gastronomiques : la sophistication du menu**

Nous avons souhaité mesurer les caractéristiques des repas gastronomiques. Pour cela, nous sommes partis de l'hypothèse que ces repas étaient plus longs et partagés.

L'étude de repas (déjeuners et dîners) de plus d'une heure partagés avec un ou plusieurs commensaux, à travers une enquête recensant les prises alimentaires au point de vue individuel (CRÉDOC, Enquête CCAF 2007), permet de mettre en évidence plusieurs indicateurs caractéristiques de la « *gastronomie à la française* ». On recense davantage de ces repas exceptionnels (plutôt longs et conviviaux) lorsqu'ils ont lieu « *chez des amis* » (18,3% contre 5,2% sur l'ensemble des repas) ou « *au restaurant* » (10,3% contre 2,6%). Durant ces repas, les « *autres convives* » (télévision, radio, etc.) sont moins présents qu'en moyenne : dans 62% de ces repas conviviaux de plus d'une heure, on ne fait rien d'autre en même temps (contre 49% en moyenne) et c'est donc la conversation à table qui prône. Aujourd'hui, en France, 40% des repas contiennent la formule « *Plat + Fromage ou dessert* », 39% « *Entrée + Plat +*

*Fromage ou dessert* », 15% « *Un plat seul* » et 6% « *Entrée + Plat* ». Cette répartition varie quelque peu dans les repas conviviaux d'une heure et plus où est davantage présent le trio « *Entrée + Plat + Fromage ou dessert* » (52%) que le duo « *Plat + Fromage ou dessert* » (28%). C'est précisément à ce stade que le glissement du repas quotidien au repas gastronomique peut s'opérer. En effet, la sophistication du menu (par l'augmentation du nombre de composantes) apparaît clairement au fur et à mesure que le temps du repas s'allonge. Alors que l'entrée n'est présente que dans 45% de l'ensemble des repas, elle s'invite dans 60% des repas conviviaux de plus d'une heure. Dans ce type de repas, fromage et pain se retrouvent un peu plus souvent sur la table. Le dessert y est autant présent que dans les repas du quotidien, mais sa nature diffère : les fruits et les ultra-frais laitiers (yaourts entre autres choses) disparaissent volontiers au profit des « *autres desserts* » (pâtisseries, entremets, etc.). Enfin, un repas gastronomique est un repas que l'on accompagne d'un bon vin. Cette boisson se montre deux fois plus qu'au quotidien alors que le café clôturant le repas se retrouve dans 31% des cas (contre 21% des repas en moyenne). Du point de vue de la composition des plats de résistance, apparaissent également des préférences pour certains produits : plus de féculents, de légumes, de viande ou volaille, de poisson ou crustacés...

**Les consommateurs français : 40% peuvent être considérés comme des « gastronomes à la française »**

Indépendamment de l'analyse des repas, nous avons voulu examiner la composition alimentaire de l'assiette de chaque Français et voir s'il existait un lien entre la prise de certains groupes d'aliments et les caractéristiques des repas. Pour analyser les comportements de consommation alimentaire, nous avons réalisé une typologie de consommateurs avec comme seules variables constructrices les quantités des groupes d'aliments et de boissons consommés.

Du point de vue du contenu de leur assiette, les Français s'opposent selon deux principaux axes : une consommation moderne versus une consommation traditionnelle d'une part, une consommation riche versus une consommation pauvre énergétiquement d'autre part.

Sur la première dimension (modernisme-tradition), nous avons d'un côté des individus qui surconsomment des boissons rafraîchissantes sans alcool, des céréales pour petit-déjeuner, des pizzas, des plats composés ; de l'autre, des fruits et légumes, des boissons chaudes, des soupes

et du poisson. Sur la seconde dimension (richesse ou pauvreté énergétiques), nous distinguons d'un côté des individus qui surconsomment des produits énergétiquement riches tels que les charcuteries, le fromage, le pain, la viande, les pommes de terre, l'alcool ; de l'autre, des aliments moins denses énergétiquement comme l'eau.

Le profil moyen regroupe ainsi des individus qui ne se situent pas dans ces extrêmes-là, consommant à la fois des produits traditionnels et des produits modernes et mélangeant dans leur alimentation produits riches et produits pauvres énergétiquement.

Une classe de « *gastronomes à la française* » ressort de cette typologie : les individus qui la composent (40% de la population des 15 ans et plus) ont une alimentation qui s'équilibre à la fois entre des produits traditionnels et des produits peu riches énergétiquement. Nombre de ces gastronomes à la française ont un régime alimentaire très diversifié. Sur 37 groupes d'aliments réunissant la totalité des aliments et des boissons, 17 groupes y sont significativement surconsommés dont plusieurs sont caractéristiques des repas conviviaux de plus d'une heure (légumes, poisson, pain, fromage). Cette classe traduit l'image d'une tradition culinaire française rejetant autant que peut se faire les produits issus d'une culture plus récente (plats composés industriels, pizzas, boissons rafraîchissantes sans alcool, sandwiches) et conservant un type d'alimentation basé sur une plus forte consommation de fruits et légumes (près de 20% du bol alimentaire total). Ces gastronomes à la française favorisent les repas à 3 composantes puisque 49,5% de leurs repas sont de ce type contre 39,0% dans l'ensemble des repas en France. Cette formule à 3 composantes est un marqueur fort des repas gastronomiques.

### **Les phénomènes alimentaires sont fortement conditionnés par des effets d'âge et de génération**

Enfin, la typologie fait ressortir des comportements de consommation alimentaire multiples, déterminés avant tout par des facteurs d'âge, de génération ou de cycle de vie. Aujourd'hui, les plus jeunes sont davantage tournés vers des produits globalisés et modernes alors que les personnes les plus âgées demeurent dans le modèle plus traditionnel en consommant des produits plus bruts et moins transformés. Le modèle alimentaire français et la pratique du repas gastronomique à la française semblent ne pas échapper à ces facteurs générationnels mis en évidence dans nos précédents travaux.

## **INTRODUCTION**

La nature des produits consommés et les manières de les consommer informent sur le rapport à l'alimentation des individus et des sociétés. La structuration et la ritualisation de l'acte alimentaire se rendent visibles dans la forme de partage de la nourriture, l'échange de parole et les règles du savoir-vivre. Chaque société a vu se développer en son sein un modèle alimentaire qui lui est propre, quelle que soit sa singularité. Tout modèle alimentaire se voit donc tributaire d'un milieu naturel, d'une culture et d'une histoire spécifiques.

Le modèle alimentaire français peut être défini par trois critères principaux : le primat du goût (1), des pratiques sociales de convivialité (2) et des règles conditionnant la prise de nourriture (3). La gastronomie française, loin de s'inscrire en rupture avec ce modèle, semble en être la continuité. Dès lors, le clivage entre des repas exceptionnels et les repas du quotidien doit être relativisé. En effet, la gastronomie française ne saurait exister – n'aurait pu se constituer – sans l'existence préalable de manières de s'alimenter propres à la culture française, aboutissement des variétés régionales et d'une histoire spécifique, et manières qui perdurent malgré les effets de la rationalisation et de la mondialisation des modes de vie.

Nous faisons l'hypothèse que le repas gastronomique est une variation améliorée du repas du quotidien : plus de plats et plus élaborés (davantage cuisinés), préparation plus longue pour un nombre supérieur de personnes, plus de rituels (plan de table, présentation, service), qui a lieu le dimanche ou les jours de fêtes, parfois en semaine, avec des amis ou en famille, chez soi, chez eux ou au restaurant, etc.

En miroir, le repas ordinaire ou le repas du quotidien est un repas gastronomique adapté aux spécificités des nouveaux modes de vie, aux contraintes du travail, et aux cycles de vie. Le modèle alimentaire « *américain* », en revanche, que l'on pourrait schématiser par la formule « *n'importe quoi, n'importe quand, n'importe comment, et souvent seul* », n'a pas de lien avec un repas gastronomique dans la mesure où il consiste surtout à s'alimenter le plus facilement et le plus rapidement possible.

Cela signifie que le sens de la valorisation du modèle gastronomique français réside dans le lien direct entre ce modèle et tout un substrat culturel porté par une continuité des savoir-faire artisanaux (expérience transmise, du fait d'artisans ou de ménagères), une filière de production (agriculture, AOC, spécialités régionales, etc.), des « *terroirs* » (paysages), des pratiques sociales (de convivialité, rituels du savoir-vivre), etc.

Or ce substrat culturel est précisément ce sur quoi se fonde le modèle alimentaire français. L'objet de la première partie de ce cahier de recherche est donc d'examiner le contexte culturel et historique de ce modèle, et de montrer en quoi le repas gastronomique s'inscrit dans sa continuité.



## I. D'OU VIENT LE MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS ?

### 1. LA DEFINITION DU MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS

#### 1.1. Qu'est-ce qu'un modèle alimentaire ?

Tout modèle alimentaire varie dans le temps et selon les sociétés en tant qu'espaces culturels. Un modèle alimentaire est à la fois un « *corps de connaissances technologiques accumulées de génération en génération* » et un « *système de codes symboliques* » porteur de valeurs collectives « *participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation* » (Poulain, MA, 2002). Au-delà du biologique, il participe donc à créer de l'identité culturelle et de la différenciation sociale. En ce sens, l'alimentation est un marqueur majeur d'identité culturelle (Moulin, 1988).

Un modèle alimentaire se définit par un certain nombre de règles de socialisation alimentaire propres à chaque individu et à chaque société (Lambert, 1987). Ces règles concernent l'approvisionnement, la confection et la consommation des aliments. Autrement dit, il s'agit de déterminer, pour une population donnée, ce que l'on mange, comment l'on mange et à quel moment. En 2005, le CRÉDOC a proposé une analyse du modèle alimentaire à partir de deux séquences : l'approvisionnement et la préparation ; l'acte alimentaire en lui-même, c'est-à-dire la forme du repas (quoi, quand, comment on mange) (Recours et al, 2005).

Le contenu du repas, la préparation des aliments, les horaires et le temps passé à manger, les rituels du déroulement du repas, constituent différents éléments permettant de déterminer un modèle alimentaire spécifique. « *L'acte alimentaire se déroule toujours selon des protocoles imposés par la société* » (Poulain, MA, 2002) : ce que l'on mange, comment on le prépare et comment on le combine à d'autres, comment et dans quel ordre il est mangé, dans quelles dispositions (lieu, horaire, matériel, comportement). Ce sont les modèles culturels qui régissent les modèles alimentaires. C'est en quoi chaque modèle alimentaire révèle la culture alimentaire qui l'a fait naître, dont les aliments consommables ou non-consommables constituent la base.

La question du « *ce qui est mangeable* » recoupe en réalité celle du clivage entre la barbarie et la civilisation, entre la nature et la culture. En effet, la classification des aliments et les manières de les préparer et de les consommer relève des cultures alimentaires en tant qu'indices de civilisation.

La ritualisation de l'acte alimentaire est d'abord un moyen de se défendre contre « *l'animalité du corps* » (Picard, 1995), de dissimuler en la stylisant cette « soumission provisoire » à la loi du corps et au plaisir des sens, à la « *sensualité gourmande, la voracité de la gaster* » dont parlent les Grecs (Détienne, Vernant, 1979), à la « *charge érotique du manger et du boire* » (Maffesoli, 1985), dont on craint qu'une expression trop directe ne mette en danger l'équilibre social.

La « *transe du mangeur* », le « *vertige de l'abus* », le « *plaisir de l'ivresse* » par l'excès de nourriture (Corbeau, 2002), voilà en somme ce que les normes viennent domestiquer et civiliser. Il s'agit de manger en respectant des règles, une discipline, d'imposer des formes à « *l'appétit immédiat* », de « *déplacer l'accent de la substance et la fonction vers la forme et la manière* » afin de « *nier la consommation dans sa signification et sa fonction primaires* » (Bourdieu, 1979).

On peut ajouter qu'est « *civilisé* » ce qui n'est pas consommé uniquement pour répondre à des besoins biologiques mais aussi pour répondre à des besoins symboliques. Dans les sociétés traditionnelles, qui valorisent le maintien d'un état originel supposé, la fonction essentielle de la consommation est de « *produire du sens* ». Les pratiques alimentaires affirment spécifiquement une dimension religieuse et sociale. Le temps consacré à l'acte alimentaire est précisément un temps sacralisé, c'est-à-dire séparé du reste des occupations humaines, qui doit contribuer à la reproduction sociale (Douglas, Isherwood in Laburthe, Warnier, 1993). En grec, le mot « *cuisinier* » (mageiros) désignait à l'origine « *l'homme qui abat les bêtes en les préparant pour le sacrifice* » (Kovani, 2004). Il n'est que de rappeler la liturgie du sacrifice au moment de l'Eucharistie dans la messe catholique – sur laquelle nous reviendrons plus loin, pour montrer le lien entre nourriture, religion et sacré.

L'une des fonctions des rituels alimentaires est aussi de purifier les aliments et ainsi de se prémunir contre les empoisonnements. En même temps, le rituel institue socialement ceux qui

l'observent (Douglas, 1970), à l'image de la distinction par les manières de manger décrite par Bourdieu (1979).

Restaurer, se restaurer, signifie que l'on recouvre son intégrité, tant physique que morale, individuellement ou collectivement. Restauration de soi ou restauration sociale, la métaphore alimentaire est loin d'être artificielle : elle rappelle combien le fait de s'alimenter ne se limite pas à un acte physiologique, mais qu'il recouvre tout autant des dimensions psychologique, morale, sociale. On peut parler aussi d'une restauration de la société, d'un temps de récupération sociale qui passe par une synchronie alimentaire s'exprimant dans la commensalité mais aussi dans le fait de manger en même temps que la majorité de la population. Le temps du repas apparaît comme un moment improductif qui participe au renouvellement de la société (Caillois, 1950). La nécessité de se nourrir se trouve ainsi minimisée au profit de la fonction sociale du repas.

Les modèles alimentaires décrivent donc un processus global qui prend en compte les représentations de l'alimentation propres à chaque société, et dont découlent les pratiques. L'examen du modèle alimentaire français peut nous permettre de comprendre comment se constituent et s'articulent ces différents éléments dans un cadre contextuel spécifique.

### ***1.2. La spécificité du modèle alimentaire français***

Le modèle alimentaire français s'est constitué à partir d'une grande diversité des régions françaises et au cours d'une longue période d'approfondissement en même temps que d'assimilation. L'héritage antique méditerranéen et la culture catholique fondent ce modèle sans toutefois l'expliquer. Des facteurs historiques et politiques lui ont donné une inflexion décisive permettant de comprendre sa singularité et sa persistance jusqu'à nos jours.

La spécificité du modèle alimentaire français repose sur un régime satisfaisant pour les sens, ayant des effets bénéfiques en ce qui a trait à la diététique, et des règles de consommation valorisant la « *socialité* ». Sa spécificité réside aussi dans sa très large diffusion au sein des différentes couches de la société. Elle se distingue aussi, par rapport aux autres traditions culinaires, par son fort degré de complexité (Poulain, SA, 2002).

En France, ce sont d'abord les savoir-faire culinaires et les manières de table qui sont mis en avant : autrement dit, les normes de civilité à travers le « *ce qu'on mange* » (le goût) et le « *comment on mange* » (la convivialité), c'est-à-dire les règles qui contribuent à « *réguler les conduites alimentaires des individus* » (Fischler et Masson, 2008).

Plus que la nourriture elle-même, ce sont les manières de « *traiter la nourriture, de la servir, de la présenter* » qui déterminent de façon décisive le modèle français, de la même façon que lorsque l'on veut différencier le repas « *bourgeois* » du repas « *populaire* » (Bourdieu, 1979). L'observation des règles de convivialité constitue un impératif de ce modèle, centré sur la commensalité, c'est-à-dire le fait de manger ensemble autour d'une table (*cum mensa*). La ritualisation intervient pour valoriser l'acte alimentaire. Les règles et les conventions favorisent l'échange entre les convives. Souvent implicites, elles autorisent le relâchement des manières selon le degré d'intimité et les phases du repas.

On peut souligner le clivage entre une culture de la règle et de la discipline collective d'une part, correspondant davantage à la société française, et une culture de la liberté de l'individu d'autre part, propre à la culture américaine : « *ce qui est barbare pour le Français, c'est l'absence de règles, l'effacement de la socialité ; pour l'Américain, c'est le déni de l'individu à-travers la restriction de la liberté* » (Fischler et Masson, 2008). Pour l'Américain, c'est la liberté de l'individu dans ses choix qui est la marque de la « *civilisation* », tandis que l'adoption de règles valorisant la socialité signifie pour le Français un acte alimentaire « *civilisé* ». C'est de ce clivage que viendrait la différence entre la déstructuration des pratiques alimentaires aux États-Unis et un modèle de repas relativement structuré en France.

Qui dit socialité dit règles communes de civilité. Autrement dit, le collectif impose des règles d'entente. Le modèle français, comme le modèle « *latin* », reposerait sur des normes et des règles du comportement surplombantes, construites hors de soi et collectivement, constituant un « *univers de règles hautement consensuelles* » (Fischler et Masson, 2008). Il n'est que de considérer la place accordée aux manières de table dans les manuels français de savoir-vivre. Certaines « *règles de conduite à table* » remontent au XI<sup>ème</sup> siècle (Picard, 1995). Ainsi, installé autour d'une table, l'on ne fait pas que manger, on partage et on converse. Il y a partage de nourritures en même temps qu'échange de paroles.

La manière française de manger instaure un équilibre entre l'excès et la modération. Le partage de la nourriture, l'échange des paroles, les règles du savoir-vivre structurent l'ingestion des aliments. Le vin se consomme aussi selon des règles, et en accompagnement. Barthes (1957) remarque que « *d'autres pays boivent pour se saouler, et cela est dit par tous ; en France, l'ivresse est conséquence, jamais finalité* ». C'est dire que, de la même façon que pour la nourriture avalée, le vin se boit par goût, par plaisir, plutôt qu'instrumentalisé en vue d'un effet. Il ne s'agit pas de « *se remplir* » en percevant l'alimentation comme un moyen en vue d'autre chose, conformément à une approche familière aux sociétés de culture protestante, mais de concevoir l'aliment comme une substance en tant que telle, qu'il convient d'ingérer conformément à une discipline collective, attitude correspondant davantage aux sociétés de culture catholique. Nous verrons plus loin que si la gastronomie est « *française* », c'est justement parce que la cuisine française a baigné dans cette mentalité « *épicurienne* » exprimée par un Brillat-Savarin (1824), selon qui le goût est le sens qui « *nous procure le plus de jouissance* » quelle que soit notre âge ou notre condition sociale. Les « *plaisirs de la table* » sont assez forts selon lui pour redonner de la joie de vivre.

Ainsi, le modèle alimentaire français se fonde notamment sur le rapport à l'alimentation propre à la culture latine et catholique, par contraste avec celui des sociétés de culture anglo-saxonne et protestante (Poulain, SA, 2002 ; Fischler et Masson, 2008 ; Hébel et al, 2008). Plus largement, l'étude du contexte géographique et historique donne quelques clefs de lecture de la spécificité de ce modèle.

## **2. LE CONTEXTE CULTUREL ET HISTORIQUE DU MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS**

### ***2.1. La variété du milieu naturel***

La spécificité du modèle alimentaire réside d'abord dans la variété de ses paysages et de ses produits, à la fois divers et différents. La variété du goût selon la région ouvre au développement des subtilités du goût. Braudel a montré comment la diversité géographique de la France avait engendré une diversité des cultures. Les raisons géographiques et historiques du modèle alimentaire français sont à chercher dans une agriculture de microrégions, enclavées, ou de montagne, au sein de terroirs pauvres. Dans les pays du pourtour méditerranéen particulièrement, les hommes se sont d'abord et longtemps installés sur les hauteurs, dans des régions plus difficiles d'accès, afin d'échapper à la malaria et aux invasions guerrières (Braudel, 1985, 1986). La vie agricole y était plus exigeante mais ce sont ces paysages fragmentés qui ont donné naissance à la variété des productions.

Le profil agricole français traditionnel est comparable à celui des « *pays latins* » et de la Grèce, substituant à une impossible agriculture extensive des produits plus riches en saveurs et en qualité. Il est bon de rappeler que « *80% des appellations d'origine contrôlée (AOC) sont produites dans des zones défavorisées* » (Tabary, 1995). La multiplicité des vins d'appellation contrôlée illustre la variété des terroirs, dont « *les collines et les coteaux produisent les meilleurs vins* » (Ribereau-Gayon, 1973). C'est cette variété qui a donné au vin une place centrale dans le repas traditionnel français, complétant la table au même titre que chacun des mets.

## **2.2. Les étapes historiques**

D'un point de vue historique, on peut distinguer quatre moments de la construction du modèle alimentaire français :

- LE BANQUET GRÉCO-ROMAIN (Antiquité) : la commensalité (célébrer les dieux et le social) ;
- LES RÈGLES CONVENTUELLES CATHOLIQUES (Moyen Âge) : discipliner les comportements, émanciper le sacré en le distinguant du profane ;
- LA CENTRALISATION DE LA GASTRONOMIE (du Grand-Siècle au Siècle des Lumières) : Versailles, l'excellence du pouvoir en tous points et son attraction ;
- LA DÉMOCRATISATION DU GOÛT (Modernité) : la distinction bourgeoise et la popularisation des codes du savoir-vivre.

### **2.2.1. Le banquet gréco-romain (Antiquité)**

*La civilisation (se démarquer de l'animalité) et la commensalité (célébrer les dieux et échanger des paroles).*

Aux sources du modèle alimentaire français, on trouve d'abord la culture méditerranéenne, à-travers la Grèce et Rome, dont la « *part profane* » demeure au-delà de l'installation et du reflux des croyances religieuses (Duby, 1986).

Le banquet est d'abord une occasion de célébrer les dieux et de réunir les hommes afin de renouveler la société. Le *symposion* grec a une fonction à la fois de sociabilité et de citoyenneté, c'est en ce sens un banquet civique (Schmitt-Pantel, 1992). Son importance est telle qu'il est devenu un lieu et un moment privilégiés pour philosopher. *Le Banquet* de Platon, pour citer le plus illustre des banquets, de même que *Le Banquet* de Xénophon, *Le Banquet des sept sages* de Plutarque, et ses *Propos de table*, ne sont que quelques exemples illustrant le rôle du « ventre » dans l'accouchement de la pensée. La tradition littéraire du banquet s'est poursuivie

dans les premiers siècles chrétiens, et au moins jusqu'au XIV<sup>ème</sup> siècle avec le *Convivio* de Dante Alighieri.

Le *convivium*, équivalent romain du banquet des Grecs, est à l'origine du mot « convive » (*cum vivere*, vivre avec). À Rome, les banquets organisés par les citoyens à la suite des célébrations du culte de Saturne (le *Krónos* des Grecs, fils du Ciel et de la Terre) sont l'occasion de convier les dieux à table en abolissant la hiérarchie sociale traditionnelle : « *les esclaves sont admis à la table des maîtres sur un pied d'égalité* » (Guittard, 2003). Le fait que les règles du *convivium* puissent être ainsi suspendues informe à la fois sur le rôle central de l'alimentation dans la structuration de la société et sur l'importance des rituels dans l'acte alimentaire.

L'alimentation est une illustration de l'opposition avec les peuples du Nord qualifiés de barbares pour les sociétés antiques du bassin méditerranéen (Flandrin, Montanari, 1995). On voit en effet un clivage entre un monde « *civilisé* » se nourrissant d'aliments transformés (cultivés, cuits, etc.) et préparés, valorisant le raffinement et la commensalité qui minimise la dimension instinctive au profit de l'échange social ; et un monde « *barbare* » se nourrissant d'aliments non-transformés (gibier, cueillette, etc.) et valorisant la quantité, synonyme de force, et la capacité à « *avaler* ».

Nous avons là le contraste entre le goût et l'appétit, la distance et les besoins primaires, la convivialité et la fonctionnalité, qui va perdurer à travers le dualisme culturel latin/catholique et anglo-saxon/protestant.

La table apparaît donc comme la métaphore de la cité, de ce qui fait société. Léo Moulin (1988) parle de « *liturgies de la table* », le mot de liturgie faisant référence à quelque chose de religieux, comme une célébration en commun. En être exclu équivaut à la mise au ban (Flandrin et Montanari, 1995). Cette approche a été intégrée par les chrétiens, puisque « *l'excommunié* » est celui qui n'est plus admis à la communion et de fait dans la communauté.



### **2.2.2. Les règles conventuelles catholiques (Moyen Âge)**

*Discipliner les comportements pour manger ensemble ; émanciper le profane en le distinguant du sacré.*

La christianisation de l'Europe, un temps sous l'influence des traditions nordiques, remet à l'honneur les traditions méditerranéennes, revalorisant les produits « *civilisés* » – littéralement les produits cultivés en terre par l'homme et non pas trouvés tels quels dans la nature – que sont le pain, le vin, l'huile, aliments symboliques du rituel de la messe chrétienne (Montanari, 1995).

Il faut bien comprendre l'importance de la nourriture dans la culture chrétienne, héritage de la culture antique et tributaire de la métaphore des nourritures spirituelles. Cette métaphore alimentaire apparaît à plusieurs reprises et lors d'épisodes cruciaux de la vie de Jésus, dans les *Évangiles* : par exemple lors des noces de Cana, où « *(Son) heure n'est pas encore venue* » mais il est plus important que les convives aient du vin ; lors de la multiplication des pains et des poissons, afin de retenir son auditoire ; au moment de la Cène (« *la nuit même où Il fut livré, il prit le pain, le rompit et le donna à ses disciples* »), où la nourriture se fait métaphore du don ; enfin, partageant le pain avec les pèlerins d'Emmaüs après sa Résurrection, c'est autour d'une table que Jésus se fait reconnaître, la nourriture faisant apparaître le visage du « *prochain* », c'est-à-dire celui avec qui l'on mange. Ces textes familiers dès l'enfance et commentés dans les paroisses n'ont pu qu'influer sur les représentations et sur les pratiques alimentaires.

Le rôle de la nourriture se retrouve aussi dans la manière dont monastères et couvents structurent la journée du moine et de la religieuse au Moyen Âge. Les règles adoptées en matière alimentaire sont strictes : les repas doivent être pris selon des règles et à des moments précis. C'est un moyen de domestiquer la nécessité biologique de l'acte de se nourrir mais aussi de rythmer la journée du moine. L'alimentation est aussi utilisée pour faciliter l'assimilation de la règle de la communauté dans tous les autres domaines de la vie monastique : il s'agit par ce moyen de « *faire intérioriser, au sens physique du terme, la règle extérieure et abstraite en la transformant en pratique régulière* ». Pour Grignon (1993), la modélisation du repas français trouve son origine dans celle du repas dans les couvents, qui s'est peu à peu imposée dans la

culture profane. Elle est ainsi devenue un moyen de régulation du rythme quotidien. Les jours de jeûne ont contribué aussi à renforcer le caractère collectif du rapport à l'alimentation (dans les pays de culture catholique).

C'est ce qui permet de dire que le rapport catholique à la nourriture réside moins dans les interdits que dans la synchronie alimentaire et dans la séparation du temps sacré et du temps profane. L'interdit alimentaire ne vaut que pendant des temps délimités, servant à souligner la nature différente de ces moments, comme le carême ou le vendredi.

Pour illustrer notre propos, on peut rapprocher les règles conventuelles relatives à l'alimentation de celles concernant le rire, destinées à discipliner cette autre source de plaisir et qui participe de la socialité. Le rire, bien que « *propre de l'homme* » selon Rabelais, fait craindre le réveil des « *passions monstrueuses* ». Il est associé aux excès de parole, de nourriture et de boisson, et qui font encourir le risque de s'abandonner à ses sens. C'est pourquoi dans certaines règles monastiques, « *le rire à table est particulièrement interdit* ». Le roi Saint Louis lui-même, comme il jeûnait le vendredi, avait résolu de ne pas rire ce même jour (Le Goff, 1999).

Parallèlement, l'Église catholique insiste sur la dimension spirituelle de l'Eucharistie, c'est-à-dire sur le changement de nature du pain et du vin en Corps et Sang du Christ, en substituant au pain levé et au vin rouge initiaux de l'hostie et du vin blanc. En procédant ainsi, elle engendre un processus d'euphémisation qui accentue la séparation entre aliments sacrés et aliments profanes, et libère par là le fidèle dans son rapport à la nourriture (Albert 1991 ; Fabre-Vassas, 1991).

En imposant certains jours de jeûne, notamment le vendredi et pendant le temps du carême, l'Église catholique laisse libre cours à l'alimentation quotidienne des autres jours qui, de ce fait, « *échappe à la tutelle du sacré* » (Poulain, SA, 2002). Le repas du dimanche qui suit l'assistance à la messe illustre parfaitement le découpage entre le temps religieux et celui de la présence au monde.

Dans les communautés protestantes en revanche, cette distinction n'a pas été faite, non plus que celle entre temps sacré et temps profane. Le fidèle est donc encouragé à assujettir son alimentation quotidienne sur le mode utilitariste du « *virtuose* » religieux (Weber, 1964).

La réglementation de l'alimentation dans et hors les murs des couvents montre bien qu'il s'agit moins, encore une fois, d'interdire que de donner du sens en valorisant certains moments (en circonscrivant des moments consacrés exclusivement à l'alimentation), en consacrant certaines occupations à certains moments. À l'inverse, à partir de Luther et dans les premières communautés protestantes, le fidèle doit devenir un ascète de tous les instants, et de plus se libérer des normes définies par l'Église catholique en se déterminant par soi-même par rapport à son alimentation (Montanari, 1995). Ce qui a pour conséquence d'isoler l'individu dans l'acte alimentaire, aspect que l'on retrouve aujourd'hui dans les sociétés de culture protestante.

### **2.2.3. La centralisation de la gastronomie (du Grand-Siècle au Siècle des Lumières)**

*Versailles, l'excellence du pouvoir en tous points et son attraction.*

Le processus de centralisation de l'État constitue une autre étape dans la construction d'un modèle alimentaire spécifique. Cette centralisation se manifeste dans l'émergence de la société de cour à partir de la seconde moitié du XVII<sup>ème</sup> siècle, dans le Versailles de Louis XIV.

Le XVII<sup>ème</sup> siècle est véritablement celui de l'apparition de la gastronomie comme système de codes alimentaires. Avant d'en être le chef d'orchestre, Louis XIV voit se constituer autour de lui ce tandem harmonieux entre les cuisines et la table des maîtres. Le Prince de Condé le convie à Chantilly, où officie François Vatel, son maître d'hôtel. Peu à peu, Versailles devient le « *centre de gravité de la sociabilité aristocratique* » (Cornette, 1998). À l'architecture du château, à l'ordonnancement des jardins, Louis XIV ajoute le rituel minutieusement réglé du repas.

Pour les souverains, les repas publics sont traditionnellement l'occasion de manifester leur puissance. Avec l'installation de la cour de Louis XIV à Versailles, cette logique connaît son paroxysme. Les repas du monarque se veulent « *une affirmation éclatante du caractère sacré de sa fonction* ». Le corps du roi étant d'une essence particulière, il doit être nourri « *selon des règles bien précises* ». De même que lors de son sacre, il a pu communier comme les prêtres sous les deux espèces du pain et du vin, ses repas, partagés avec un grand nombre de princes et de courtisans, sont l'occasion de rappeler sa préséance sur tout autre et en toutes choses. C'est aussi un « *spectacle qui montre ce qui est imitable, et donc à imiter* », faisant du repas du

roi « *l'origine d'un certain nombre de nos habitudes et manières de table* » (Gillet, 1998), ceci jusque dans les couches les plus humbles de la société. On note la « *libre entrée du peuple qui, dans une surprenante cohue, prend sa part du spectacle* » (Tapié, 1971).

La cour étant le lieu du pouvoir, elle est un espace hiérarchisé, et ceci jusque dans les salles à manger, invention récente. La distribution des plats à table est inégalitaire. C'est à chacun selon sa condition et son rang dans la société, parce que tout le monde ne mange pas la même chose. Le service « *à la française* », en cours depuis le Moyen Âge et jusqu'à la fin de l'Ancien-Régime, se caractérise par trois services successifs et des plats servis en même temps. Les reliefs sont distribués ensuite de table en table selon un ordre de préséance rigoureux (Aron, 1973).

Après Louis XIV et tout au long du XVIII<sup>ème</sup> siècle, cette sociabilité alimentaire commence à se disperser à Paris et dans les grandes villes de province (Cornette, 1998). La société de cour, comme rassemblement en un même lieu, autour du roi, de la noblesse du royaume, repose sur la distinction et les rivalités entre « *élites* » : on rivalise pour plaire au souverain. Par exemple en amenant de sa province un maître cuisinier capable de séduire ses papilles. Le développement du goût demeure alors la propriété inaliénable de l'aristocratie.

#### **2.2.4. La démocratisation du goût (Modernité)**

*La distinction bourgeoise et la popularisation des codes du savoir-vivre.*

À la suite de la Révolution de 1789 et à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, le modèle alimentaire aristocratique est adopté par les bourgeois. La distinction entre aristocrates se mue en une distinction entre tous les citoyens. Le service « *à la française* » s'efface au profit du service « *à la russe* », plus égalitaire, avec des plats qui se succèdent et où chacun mange la même chose. C'est ce service qui est paradoxalement constitutif du repas gastronomique français.

L'émergence de la gastronomie avait été un mouvement ascendant au XVII<sup>ème</sup> siècle, faisant monter à Versailles les savoir-faire culinaires des provinces du royaume de France pour les porter à l'excellence. Sa diffusion progressive dans toutes les couches de la société apparaît bien comme le second mouvement du fait gastronomique français, constitutif du modèle alimentaire tel que nous le connaissons.

Le développement de la gastronomie au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle illustre le processus de démocratisation du goût à l'échelle de la société. Cette démocratisation s'accompagne de la volonté de se distinguer, par son mode d'alimentation et ses manières, alors que l'égalité entre les citoyens a engendré un nivellement général. S'approprier les valeurs et les manières de l'aristocratie est une manière d'accéder à la culture et à la distinction. Il s'agit de se démarquer par son raffinement et sa bonne éducation. Le fait de « *manger dans les formes* » devient un impératif de la bourgeoisie. À la différence de la noblesse, classe héréditaire qui justifie sa position par celle de ses ancêtres, autrement dit par son *être*, la bourgeoisie ne le peut que par le *paraître* (Goblot, 1925, cité par Picard, 1995). Le bourgeois montre sa qualité sociale par son mode d'alimentation, par sa capacité à s'extraire des impératifs physiologiques. Il s'agit de se distancer des classes inférieures dont on n'est pas ontologiquement séparé. Cet impératif de distinction est indissociable du processus de démocratisation de la société, puisque l'abolition des privilèges instaure une forme de promiscuité sociale. On veut donc manger entre soi, entre gens de « *bonne compagnie* », que ce soit dans les réceptions chez les particuliers ou dans les restaurants qui se multiplient dès la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Les restaurants vont aussi contribuer à populariser la gastronomie bourgeoise et les manières de table au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle (Pitte, in Flandrin et Montanari, 1995). D'abord ouverts par d'anciens maîtres d'hôtel de l'Ancien-Régime, ils donnent à voir au plus grand nombre ce que l'on doit manger et comment l'on doit manger dans la « *bonne société* ».

L'émergence des classes moyennes au cours du XX<sup>ème</sup> siècle va elle aussi s'illustrer notamment par l'accès à tous d'un modèle légitime. Les catégories du goût et de la convivialité deviennent familières au plus grand nombre. Ce modèle se voit socialement valorisé par l'ensemble de la population comme culturellement légitime, même s'il apparaît comme plus ou moins naturel selon les niveaux sociaux.

La maîtrise des manières de table, qui constitue un moyen de sélection imparable, participe d'une « *naturalisation* » de la culture sous la forme d'un « rapport de familiarité immédiate avec les choses de goût » (Bourdieu, 1979). Paradoxalement, ce facteur de différenciation sociale est en même temps un facteur d'identification à un *habitus* national, comme modèle de référence de la bonne manière de s'alimenter. C'est le signe d'une démocratisation du goût bourgeois.

En France, le repas exceptionnel des classes populaires correspond d'abord au repas quotidien des classes bourgeoises, ce qui suggère que les classes populaires maîtrisent quelque peu les manières de table et les plats élaborés, et au moins qu'elles sont sensibles à cet aspect. En même temps, ce repas bourgeois commence à imprégner le repas quotidien des catégories populaires.

### **2.3. Les modes de transmission**

En France, la transmission des manières de manger participe du processus de socialisation. À la démocratisation est adjointe l'intégration du modèle bourgeois dans la vie quotidienne et la transmission comme adoption d'un modèle alimentaire dans lequel se reconnaît la société.

Une étude du CRÉDOC montre bien le mécanisme de l'apprentissage sous forme de transmission informelle, dans le domaine des savoir-faire culinaires (Couvreur et Loisel, 2004). Il s'agit de l'incorporation des savoirs par l'expérience directe au sein de la famille. Ce n'est pas une démarche rationnelle, calculée, car « *les choses 'se sont faites naturellement'* ». L'apprentissage se fait en regardant, parfois en participant. Ce sont des techniques qui sont transmises, mais plus encore des « *valeurs* ». La cuisine est perçue comme un « *lieu de vie et d'échange* », et « *la famille demeure une référence de premier choix* ».

Cependant, d'obligation quotidienne pour la femme, la cuisine est devenue loisir du dimanche. Elle est revalorisée et revalorisante, alors que le refus de l'ancien statut de la femme avait entraîné celui des « *anciennes manières de faire qui lui étaient adjointes* » (Giard, 1994). Cette revalorisation peut expliquer une certaine masculinisation de l'espace culinaire domestique, alors que l'univers de la table est de longue date clivé entre un intérieur (maison) féminin et un extérieur (chefs, maîtres d'hôtel, restaurants) dévolu aux hommes.

De ce fait, il existe en France en particulier des cultures culinaires relativement transmises, dans le cercle familial notamment, et une cuisine quotidienne de qualité qui n'est pas forcément onéreuse (Chauffaut, 2001). Par contraste, aux États-Unis, il n'y a pas de culture culinaire de base attachée à la famille, à la région, donc pas de transmission de règles diététiques de base, ni de mise en valeur de la nourriture au quotidien (Fischler et Masson, 2008). La bonne cuisine

semble tout de suite une gastronomie moins abordable et non un savoir-faire ordinaire. L'absence d'aristocratie n'a pas permis d'engendrer une culture bourgeoise (c'est-à-dire une aristocratisation de la société par incorporation des valeurs de l'Ancien-Régime). De ce fait, ce qui est valorisé est d'abord l'accès à la richesse matérielle.

## II. À QUOI RESSEMBLE LE MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS ?

À l'issue de ce cheminement, on peut considérer avec Grignon (1993) que le modèle alimentaire français est « l'aboutissement d'un processus historique qui finit par combiner des usages et des conceptions du temps émanant de classes et de cultures occupant des positions différentes et souvent opposées dans la structure sociale ». Ce modèle constitue, en effet, une création collective émanant du vivre-ensemble.

Certes, le modèle alimentaire français se trouve aujourd'hui confronté à un certain nombre de contraintes liées au monde du travail et à la crise du modèle familial traditionnel. À partir des années 1950-1960 apparaissent en France des modifications importantes dans les régimes traditionnels, dues en partie à l'urbanisation croissante de la population. La dérégulation de la vie familiale s'observe au sein du domicile, où l'on a relevé une tendance à l'individualisation des modes de vie entre les différents membres de la famille et une autonomisation des adolescents plus précoce qu'auparavant (Chauffaut, 2001), qui se traduit notamment par une relative individualisation des prises alimentaires.

Les contraintes exercées sur les modes de vie par le travail, avec le moindre temps accordé aux tâches domestiques du fait du travail féminin, ont fragilisé le temps de préparation culinaire. Ceci a contribué à une simplification du modèle alimentaire vers plus de « *praticité* » (plats préparés) et une réduction du temps des repas (de même que la sédentarité demande moins de besoins énergétiques – Recours et al, 2005). Parallèlement, les repas de midi sont davantage pris à proximité du lieu de travail qu'à la maison.

Le passage des représentations aux comportements se trouve donc conditionné par une série de « *contraintes techniques* » (Lahlou, 1996), c'est-à-dire tout ce qui fait pression sur les actions des individus en dépit de leurs représentations, mais aussi de leurs désirs.

Toutefois, en dépit de ces effets de contraintes, on doit souligner la persistance des tendances fortes du modèle alimentaire français. Nous pouvons les rassembler autour de cinq points centraux (ici sans hiérarchie entre eux) : trois repas principaux par jour, des repas pris à des heures relativement fixes et communes à tous ; un temps de préparation et une durée des



repas relativement élevés (plus que dans d'autres pays européens) ; un repas structuré par au moins 3 composantes pris dans l'ordre ; une grande importance accordée au goût des aliments ; une intervention de savoir-faire transmis par l'expérience.

## **1. LES OUTILS DE COLLECTE ET DE METHODE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES**

### **1.1. Les différentes méthodes**

Poulain a bien décrit dans l'ouvrage *Manger aujourd'hui* (2002) l'ensemble des outils de collecte qui permettent d'étudier ce qu'il nomme les « *phénomènes alimentaires* ». D'une manière générale, il décrit six grandes techniques permettant le recueil de données sociologiques : l'observation participante, l'observation « *armée* », les questionnaires, les entretiens non directifs ou semi-directifs, le retraitement de données et les histoires de vie ; le sociologue français montre alors en quoi chacune de ces méthodes, lorsqu'elle est appliquée à l'observation des pratiques alimentaires, permet de décrire et de comprendre les phénomènes alimentaires des habitants d'un pays, d'une région, d'un groupe plus restreint, voire même d'un individu.

### **1.2. La méthodologie employée par le CRÉDOC pour l'étude des prises alimentaires : le questionnaire**

#### **1.2.1. La définition de la prise alimentaire**

À l'évidence, l'expression « *prise alimentaire* » se veut préférable à utiliser car revêtant un caractère générique et non connotée. Les prises alimentaires englobent d'une part les prises habituelles et institutionnalisées que sont les repas principaux (petit-déjeuner, déjeuner, dîner – et peut-être aujourd'hui goûter), d'autre part les prises d'aliments hors repas dont les dénominations ont endossé au cours du temps des significations plus ou moins négatives (« *collation* », « *en-cas* », « *grignotage* ») (Poulain, 2002). La prise alimentaire se définit alors comme l'ingestion de n'importe quel aliment solide ou liquide qui apporte ou non de l'énergie.

Les médicaments et les compléments alimentaires sont exclus du champ de la consommation alimentaire.

Hormis la simple action de manger ou de boire, la prise alimentaire – qu'elle soit un repas ou non – s'intègre dans un espace multidimensionnel dont voici les principaux axes (Poulain 2002) :

- L'axe temporel – répondant aux questions « *À quel moment ?* », « *Combien de temps ?* » ;
- L'axe spatial – répondant à la question « *Dans quel lieu ?* » ;
- La dimension sociale – répondant aux questions « *Avec qui ? Dans quel contexte : en famille, avec des amis, avec des collègues de travail, au cours d'un événement particulier (à caractère festif par exemple) ?* » ;
- La dimension structurelle – répondant aux questions « *Combien d'aliments ? Combien de mets ou de composantes dans un repas ? Dans quel ordre sont pris les aliments ? etc.* ».

Chacune de ces dimensions incorpore des composantes à partir desquelles il est possible de créer des descripteurs. Pour récolter cette information complexe, un ensemble d'outils est disponible et provenant de disciplines nombreuses et variées allant de l'épidémiologie à la psychologie, en passant par l'économie, la sociologie, l'anthropologie, la nutrition...

### **1.2.2. Les pratiques reconstruites : l'enquête CCAF 2007**

Cet ensemble d'outils a été décrit précédemment et c'est celui que l'on utilise habituellement pour récolter des données sociologiques. Une de ces techniques va néanmoins nous intéresser tout particulièrement : le questionnaire auto-administré. En 1999, il a permis à l'observatoire des consommations alimentaires du CRÉDOC de réaliser pour la première fois un recueil exhaustif des prises alimentaires de l'ensemble des Français à partir de carnets de consommation ; un carnet photographique aidait chaque interviewé(e) dans l'estimation de la quantité d'aliments ingérés. Les enquêtes de référence dans le domaine et ayant une méthodologie similaire sont les suivantes : INCA 1999 (CRÉDOC), CCAF 2004 (CRÉDOC), INCA

2006 (AFSSA), CCAF 2007 (CRÉDOC), à venir CCAF 2010 (CRÉDOC) et INCA 3<sup>ème</sup> version (AFSSA).

L'enquête Comportements et Consommations Alimentaires en France 2007 – dernière vague réalisée de l'étude sur les consommations alimentaires à l'échelle nationale CCAF 2007 – se base donc sur un recueil de l'information à l'aide de carnets alimentaires (au format papier). Ces carnets, documents structurés dans lesquels l'interviewé(e) note l'ensemble de ses prises alimentaires, sont un outil précieux pour la reconstruction des actes alimentaires au cours d'une journée. Cette méthodologie est complexe à mettre en œuvre mais offre la possibilité inestimable de traiter – sur une période donnée – la consommation alimentaire réelle d'un pays et de mettre en relief la variabilité des consommations alimentaires d'un point de vue de variables sociodémographiques ou encore des attitudes et opinions en matière alimentaire. Elle permet également de dresser des bilans énergétiques et nutritionnels au niveau de l'ensemble de la population ou d'une population cible particulière (par exemple : la population des individus ayant les plus faibles revenus, la population des individus obèses, etc.).

À chaque page de ce carnet alimentaire correspond un type de prise (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, encas et apéritif) ; l'ordre des repas est celui qui est habituellement observé en France aujourd'hui, exception faite pour les prises alimentaires hors repas (en-cas et apéritifs) dont la page est située après les 4 principales prises.

En en-tête de chaque page de ce carnet de consommation, des informations sur le contexte de la prise sont demandées à l'enquêté(e) explorant ainsi les dimensions de la prise alimentaire présentées précédemment :

- L'axe temporel – la date, le jour, l'heure de début et de fin de prise ;
- L'axe spatial – le lieu de consommation ;
- La dimension sociale – la commensalité, les autres « invités » à table (télévision, radio, ordinateur, journaux...)

Dans la partie centrale, des informations sur les aliments consommés sont demandées explorant l'axe suivant :

- la dimension structurelle – la définition de l'aliment consommé (nom, marque, caractéristiques de l'aliment ou de la boisson), la quantité correspondante, le nombre de portions... Concernant les déjeuners et dîners, les catégories « *entrée* », « *plat* », « *fromage / dessert* » permettent de situer chaque mets dans la séquence du repas.

## 2. LES PRISES ALIMENTAIRES EN FRANCE AUJOURD'HUI

### 2.1. Les notions de « repas » et de « hors repas »

Les résultats de l'enquête Baromètre Santé Nutrition menée par l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé (INPES) montraient qu'en 2002 les Français organisaient très majoritairement leur journée alimentaire autour de 3 ou 4 prises alimentaires, la quatrième prise étant le goûter. L'étude de la structure des prises alimentaires au cours d'une journée (voir le Graphique 2) dans les enquêtes INCA1, CCAF 2007 et CCAF 2007 confirment cette répartition quotidienne en 4 prises alimentaires. Aussi le goûter perdrait-il petit à petit son statut de « simple collation de l'après-midi » pour gagner celui de « repas » à part entière. Ce moment de consommation n'est plus aussi marginal qu'autrefois et semble s'installer de plus en plus dans le paysage de la consommation alimentaire française.

Les concepts de « repas » et de « hors repas » ne sont pas complètement figés. En 1988, quand Nicolas Herpin repérait cinq dimensions des pratiques alimentaires (concentration, implantation temporelle, synchronisation sociale, localisation et ritualisation) (Herpin, 1988), il évoquait un système à trois repas. On constate aujourd'hui une part importante de la prise d'un goûter en termes d'apports énergétiques sur une journée, à la fois chez les enfants et chez les adultes (cf. Graphique 1). Cette évolution est à attribuer aux recommandations des nutritionnistes qui ont installé cette prise chez les enfants.

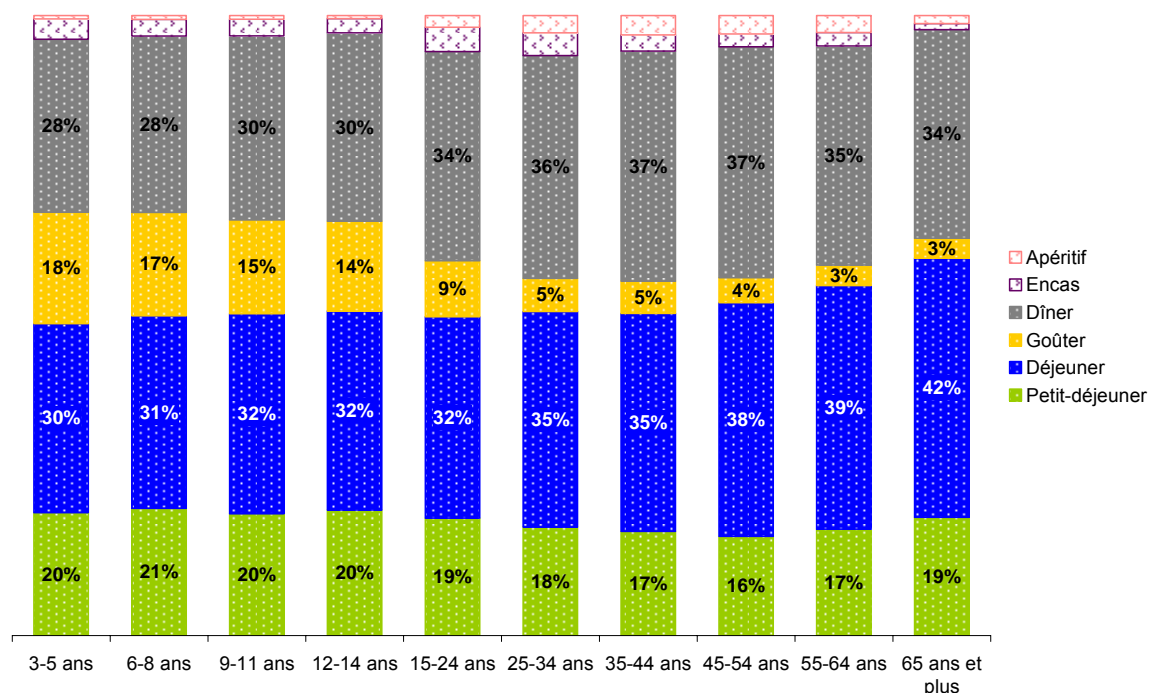
### 2.2. Poids relatifs des différentes prises alimentaires sur une journée

Sur une journée type, les 3 repas principaux des enfants (3-14 ans) représentent 78% à 83% de l'ensemble des apports énergétiques d'une journée contre 85% à 94% chez les adultes (15 ans et plus). La concentration des apports énergétiques sur ces trois prises alimentaires est plus importante au fur et à mesure que l'on avance en âge. Le déjeuner et le dîner pèsent davantage, alors que le goûter s'allège.

Entre 3 et 5 ans, le goûter représente en moyenne 18% de l'apport en énergie quotidien pour atteindre 14% entre 12 et 14 ans. La diminution est encore plus importante à partir de 15-24 ans puisque le goûter ne pèse plus que 9% de l'apport énergétique total de la journée pour atteindre le niveau très bas de 3% à partir de 55 ans.

Hormis les quatre grandes prises alimentaires que sont le petit-déjeuner, le déjeuner, le dîner et le goûter, la part restant aux apéritifs et aux encas est relativement faible à la fois en matière de prises mais aussi en termes d'apports énergétiques. Ces deux types de prises hors repas atteignent au plus 6% entre 15 et 44 ans. Aussi la dé-concentration (transfert de nourritures solides au profit de « petits » repas non institutionnalisés) apparaît-elle comme un phénomène relativement mineur et n'est pas en augmentation. Ce qu'il faut voir au contraire, c'est la concentration de nombreux actes de consommation alimentaire au moment du goûter qui devient alors un moment de consommation à part entière en s'apparentant de plus en plus à un repas défini (ingestion de plusieurs aliments ou boissons sur une période relativement fixe et commune à tous et dont l'apport énergétique n'est pas négligeable).

**Graphique 1 – Répartition de l'apport énergétique quotidien par occasion de consommation et selon l'âge de l'enquêté(e)**



Base : Prises alimentaires des enfants (3-14 ans) et des adultes normoévaluants (15 ans et plus) sur 7 jours de consommation alimentaire

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

### **2.3. Les repas d'aujourd'hui**

En premier lieu, le repas se définit comme l'acte d'absorber un ensemble de nourritures solides, éventuellement liquides, à des heures précises de la journée. Ceci exclut les collations non prévues – cela n'exclut pas le goûter donc. Cette définition ne s'arrête pourtant pas là, puisqu'elle inclut également l'ensemble des dimensions vues précédemment lorsque nous décrivions d'une manière plus générale « *la prise alimentaire* ».

Le système de repas tel que nous le connaissons aujourd'hui n'est pas figé, c'est ce que nous démontrions en première partie de ce cahier de recherche. Le modèle alimentaire continue inéluctablement son évolution en réponse aux évolutions des modes de vie et changements avec l'arrivée des nouvelles générations (Recours et al, 2005). Le modèle alimentaire français, malgré la simplification des repas observée depuis de nombreuses années (INCA 1999, Baromètre Nutrition Santé 2002, CCAF 2004), reste un modèle d'exception puisque c'est celui qui observe la plus grande régularité de prises, une structuration forte en trois repas principaux pris à heures relativement fixes et communes à tous, une durée consacrée à l'ensemble de l'alimentation plutôt élevée, une séquence des mets au cours d'un repas qui varie peu, une grande importance accordée au goût des aliments, enfin une transmission du savoir-faire par l'expérience

#### **2.3.1. Régularité et nombre de prises alimentaires**

La régularité des prises de repas est relativement stable depuis une décennie :

- Le petit-déjeuner : la part des adultes prenant 7 petits-déjeuners par semaine est passée de 83,7% en 1999 (INCA 1999), à 89,4% en 2003 (CCAF 2004), à 86,1% en 2007 (CCAF 2007) ;
- Le déjeuner : la part des adultes prenant 7 déjeuners par semaine est passée de 84,7% en 1999, à 91,2% en 2003, à 87,1% en 2007 ;
- Le dîner : la part des adultes prenant 7 dîners par semaine est passée de 85,4% en 1999, à 93,6% en 2003, à 89,2% en 2007 ;

En 2007, les Français prenaient en moyenne 6,7 petits-déjeuners par semaine (6,8 en 2003), 6,8 déjeuners (6,9 en 2003), et 6,9 dîners (6,9 en 2009). Au total, on compte 20,3 repas principaux (hors goûters) sur 21 contre 20,5 sur 21 en 2003. Les sauts de repas sont extrêmement rares et ce phénomène semble évoluer très peu et de manière non significative.

**2.3.2. Trois repas « principaux » par jour, à des heures relativement fixes et communes à tous**

On a vu que c'était un héritage des règles conventuelles, puis des règles bourgeoises. Progressivement, il y a eu reconnaissance d'une « *norme unique, celles des trois repas du matin, du midi et du soir* ». Ceci n'empêche pas que les conditions de vie, le niveau social et les contraintes professionnelles viennent perturber cette norme, mais « *le fait nouveau, c'est que les contraintes professionnelles en matière de repas sont désormais perçues comme des écarts à la norme commune plutôt que comme des normes différentes* » (Sigaut, 1993). Leur variabilité dépend des périodes de la vie. L'effet de cycle de vie semble plus significatif que l'effet d'âge ou l'effet de génération (Recours et al, 2005). Par exemple, les couples avec enfants respectent davantage des horaires de repas fixes que les jeunes célibataires ou les veufs, dans la mesure où l'on renoue alors avec ce qui a été transmis dans le cadre familial au moment où l'on fonde un foyer (Desjeux, 2002). D'une manière générale, une forte synchronisation des repas français a été observée. Selon une étude menée à l'échelle européenne, 57% des Français sont occupés à manger à 12h30 contre 38% des Belges, 20% des Allemands, 14% des Britanniques (Eurostat, 2004).



**Graphique 2 – Prises alimentaires et soins personnels : rythme journalier (en semaine) des individus âgés de 20 à 74 ans**



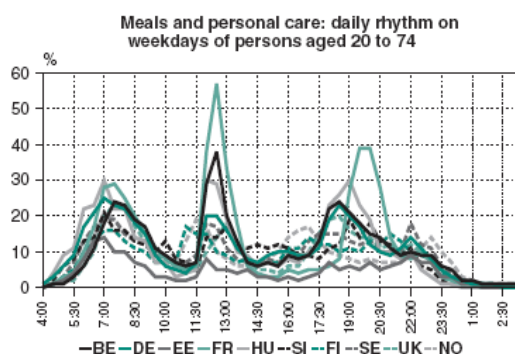
Daily rhythm

**The French have the most uniform meal times**

Three peak times can be seen in the category meals and personal care: breakfast and other morning activities at around 7 am, lunch between 12 noon and 1 pm and supper between 6 and 8.30 pm. The French, Belgians and Hungarians have clearly the most uniform meal times.

Lunchtime is between 11 am and 1.30 pm all across the examined countries. At 12.30 pm more than half of the French have lunch. So do almost 40 % of Belgians and 30 % of Hungarians. Finns and Norwegians have lunch earlier.

The timing of supper varies more than that of lunch. Nearly 40 % of the French have supper between 7.30 and 8 pm, while 20 to 30 % of Hungarians, Belgians, Germans, Britons and Slovenians have supper about one hour earlier.

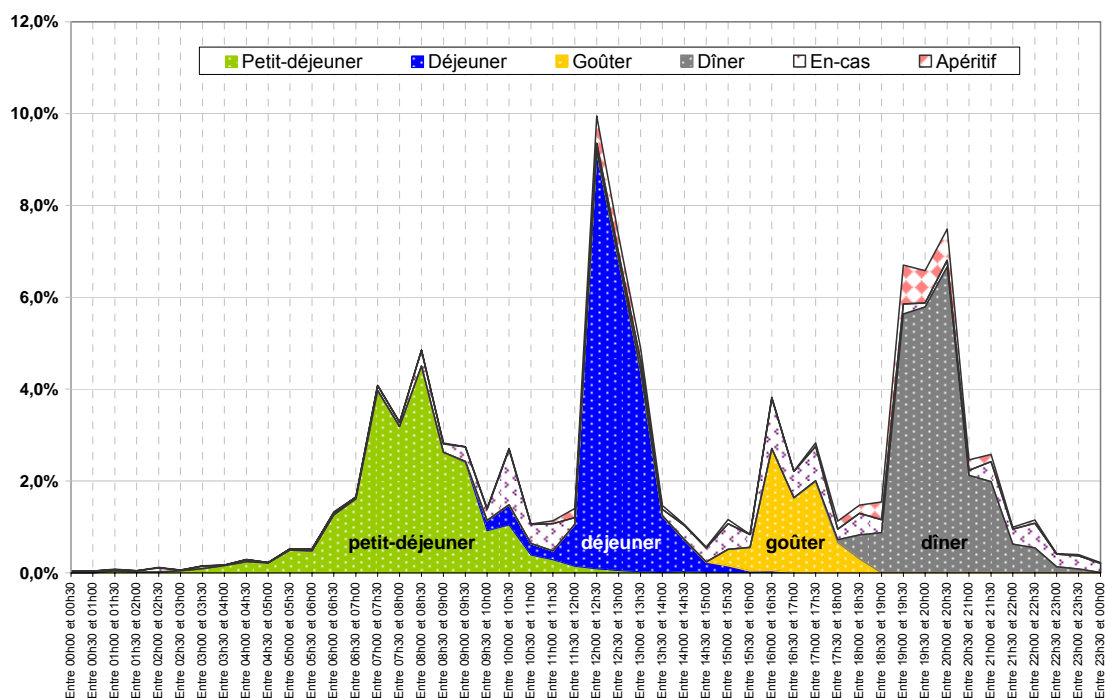


Base : Habitants de divers pays d'Europe âgés de 20 à 74 ans

Source : Eurostat, *How Europeans spend their time (Data 1998-2002)*

En 2007, l'enquête sur les Comportements et Consommations Alimentaires en France (CRÉDOC, CCAF 2007) nous permettait de vérifier que les deux repas principaux (déjeuner et dîner) étaient encore profondément implantés dans la journée. L'observation des prises alimentaires (figure ci-dessous) fait ressortir deux pics importants chez les adultes : le premier, pour le déjeuner, se situe entre 12h et 13h30 et le second, pour le dîner, entre 19h et 20h30. Le petit-déjeuner et le goûter s'étalent quant à eux sur une plage horaire légèrement plus large : un pic peut cependant être observé entre 9h et 9h30 pour la première occasion ; la prise du goûter est globalement située entre 16h et 17h30. Autre fait marquant : les consommations hors repas ne représentent pas un grand nombre de prises par rapport aux 4 repas principaux : elles ont lieu entre le petit-déjeuner et le déjeuner (surtout entre 10h et 10h30), aux heures du goûter et après le dîner.

**Graphique 3 – Distribution des courbes horaires des prises alimentaires**



Base : prises alimentaires des adultes normoévaluants (15 ans et plus), en % du nombre total de prises sur 7 jours de consommation alimentaire

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

### **2.3.3. Le temps consacré à l'alimentation en France**

Le temps consacré à l'alimentation est abordé comme une limite au temps consacré aux autres activités dans les pays latins tandis qu'il peut devenir un temps à utiliser dans un pays comme les États-Unis (Fischler et Masson, 2008). Se nourrir apparaît alors comme un acte technique, reposant sur une conception fonctionnelle de l'alimentation. L'acte alimentaire n'est pas valorisé en tant que tel, il peut donc être observé parallèlement à d'autres activités ou être bref.

L'accélération des rythmes sociaux, les exigences du travail, concourent à réduire le temps passé à la cuisine et à l'alimentation, et à faire percevoir ce temps comme « mort ». Cependant, le plus souvent, ce temps n'est pas vécu comme une perte mais comme un temps à part, nécessaire à la société. En France, le temps de préparation, s'il a pu diminuer, notamment durant les années 1980 et 1990, n'est pas descendu en dessous d'un certain niveau, et il est d'ailleurs remonté depuis (Recours et al, 2005). On respecte aussi un temps social, passé à

table, nécessaire au corps physique comme au corps social. La durée des repas est sensiblement plus longue en France que dans d'autres pays européens (Aliaga, 2006).

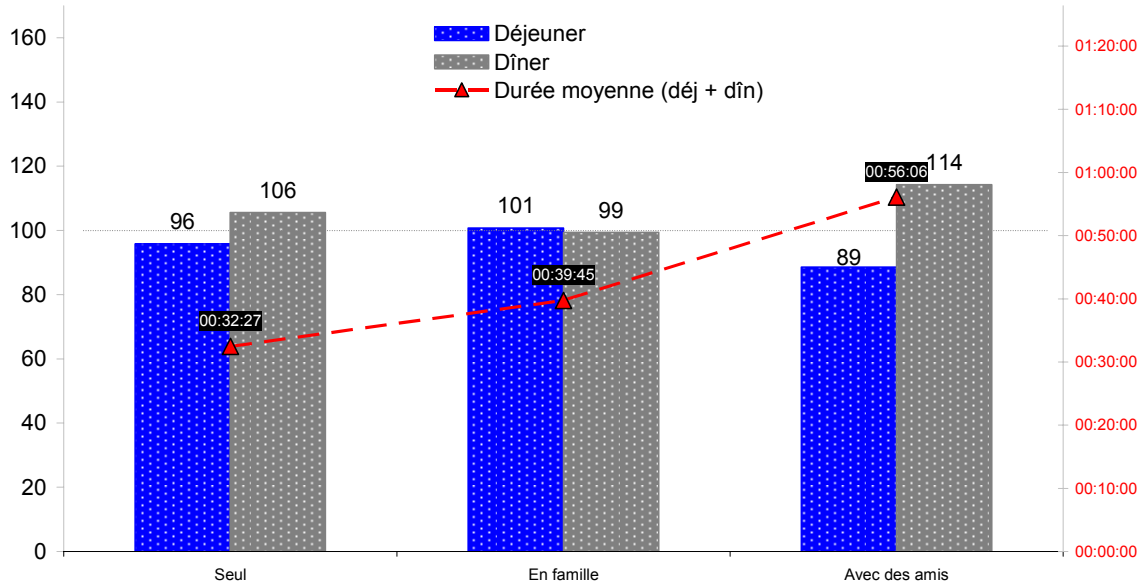
En 2007, l'enquête sur les Comportements et Consommations Alimentaires en France (CRÉDOC, CCAF 2007) nous indiquait des durées moyennes de repas de l'ordre de 38-39 minutes pour le déjeuner et de 40-41 minutes pour le dîner des Français. Concernant le petit-déjeuner ou le goûter, le temps de la prise diminue à peu près de moitié par rapport aux deux repas principaux.

Le moment passé à prendre un repas dépend bien plus du contexte social que des périodes de la vie comme c'était le cas pour l'heure des prises. L'un des facteurs les plus déterminants est le nombre de consommateurs à table. On distinguera volontiers les repas pris seuls d'un côté et les repas partagés de l'autre. Le temps passé à table augmente alors sensiblement à partir du moment où la convivialité augmente. Les individus qui prennent leur repas seuls sont *de facto* ceux qui passent le moins de temps à table. À l'inverse, les repas qui sont pris dans un cadre familial ou amical durent significativement plus longtemps. Si un déjeuner pris seul dure une trentaine de minutes, il s'allonge d'une vingtaine de minutes s'il est pris en présence d'amis. Enfin, notons que le temps des dîners pris en compagnie d'amis dépasse la barre symbolique de l'heure.

#### Graphique 4 – Durée moyenne des déjeuners et dîners selon le contexte d'accompagnement

Axe de gauche : indice 100 (durée moyenne selon le contexte d'accompagnement)

Axe de droite : hh:mm:ss (durée moyenne d'un repas)



Base : déjeuners et dîners des adultes normoévaluants (15 ans et plus)

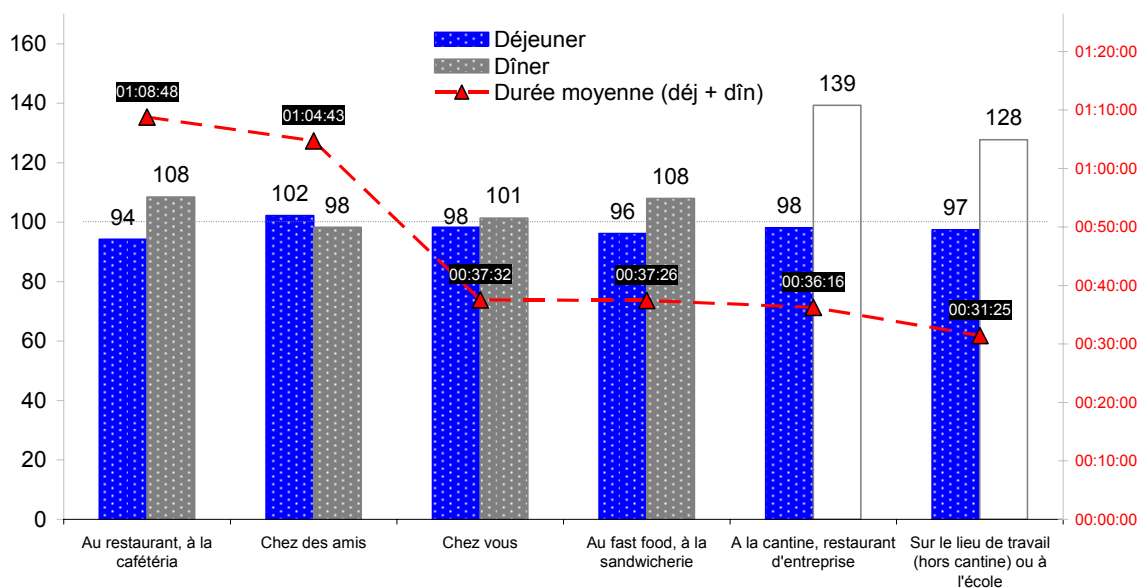
Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

Barre symbolique d'une heure dépassée également lorsque le repas est pris au restaurant ou chez des amis. Inversement, les repas pris chez soi durent en moyenne 38 minutes, à peine plus au dîner par rapport au déjeuner. On distingue ainsi *grosso modo* deux types de repas : ceux dont la durée avoisine la demie heure (à la maison, en restauration rapide, à la cantine), ceux dont la durée excède l'heure (au restaurant, chez des amis).

### Graphique 5 – Durée moyenne des déjeuners et dîners selon le lieu d'occasion

Axe de gauche : indice 100 (durée moyenne par lieu de consommation)

Axe de droite : hh:mm:ss (durée moyenne d'un repas)



Base : déjeuners et dîners des adultes normoévaluants (15 ans et plus)

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

Enfin, il existe une corrélation évidente entre le nombre de composantes au cours du repas et la durée totale du repas. Quelques minutes (voire dizaine de minutes) s'ajoutent à chaque plat supplémentaire. Dans le paragraphe suivant, nous faisons le point sur la structuration des repas des Français.

### **2.3.4. Le repas structuré par 3 composantes pris dans l'ordre**

Le repas, lorsqu'il n'est pas l'objet de « *contraintes techniques* » (Lahlou, 1996) se compose essentiellement d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert, accompagné d'eau plate, de vin, parfois suivi d'un café. Il est pris en commun autour d'une table. C'est un repas structuré au déroulement ritualisé, qu'il s'agisse de la présentation des mets ou de la conversation. Il y a donc persistance de la fonction sociale des repas. Leur simplification, en termes de durée et de protocole, ne signifie pas obligatoirement une déstructuration, notamment du fait de la persistance du repas pris en commun (on ne mange pas n'importe quoi, n'importe comment, n'importe quand), même si l'on mange plus fréquemment qu'auparavant ailleurs qu'à son domicile. Le repas moins structuré est souvent le fait de personnes vivant seules et parmi les moins aisées.

En 2007, la formule de repas la plus communément retrouvée en France est la formule à deux composantes « Plat + Fromage ou dessert » qui représente 40% de la totalité des repas des Français de 18 ans et plus. Ce standard est en compétition directe avec la formule à trois composantes « Entrée + Plat + Fromage ou dessert » que l'on retrouve dans 39% des repas. Enfin, les repas contenant un « Plat seul » sont accomplis dans 15% des cas, alors que la formule « Entrée + Plat » ne rassemblent que peu d'adeptes.

**Tableau 1 – Répartition des repas selon le type de formules**

	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Formule : Entrée + Plat</b>	6,2%
<b>Formule : Plat + Fromage ou dessert</b>	39,7%
<b>Formule : Plat seul</b>	15,0%
<b>Formule : Entrée + Plat + Fromage ou dessert</b>	39,0%
<b>Quel que soit le type de formules</b>	100,0%

Base : déjeuners et dîners des adultes normoévaluants (18 ans et plus)

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

Au global, nous voyons donc que les formules « *Plat + Fromage ou dessert* » (1) et « *Entrée + Plat + Fromage ou dessert* » (2) sont aussi fréquentes l'une que l'autre. Pour autant, ce résultat

est à relativiser en fonction de l'âge des individus. La formule « *complète* » à 3 composantes est bien plus répandue chez les personnes les plus âgées par rapport aux nouvelles générations. Chez les 55 ans et plus, celle-ci est présente dans plus d'un repas sur deux ; elle ne se retrouve que dans un repas sur quatre chez les 15-24 ans. Nous constatons également une forte proportion de repas ne contenant qu'un plat unique chez les plus jeunes, proportion qui diminue radicalement avec l'âge : 29% des repas des 15-24 ans ne contiennent qu'un seul plat, 18% de ceux des 35-44 ans et 7% de ceux des 65 ans et plus comme l'ont montré Recours et al (2005), le phénomène est générationnel.

**Tableau 2 – Répartition des repas selon le type de formules et selon l'âge**

% de repas	18-24 ans	25-34 ans	35-44 ans	45-54 ans	55-64 ans	65 ans et plus	Adultes de 18 ans et plus
<b>Formule : Entrée + Plat</b>	7,9%	7,9%	6,9%	6,9%	4,7%	3,9%	6,2%
<b>Formule : Plat + Fromage ou dessert</b>	38,5%	43,3%	44,0%	40,3%	35,9%	35,7%	39,7%
<b>Formule : Plat seul</b>	28,5%	19,6%	18,0%	14,3%	8,1%	7,2%	15,0%
<b>Formule : Entrée + Plat + Fromage ou dessert</b>	25,1%	29,1%	31,1%	38,5%	51,4%	53,2%	39,0%
<b>Quel que soit le type de formules</b>	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Base : déjeuners et dîners des adultes normoévaluants (18 ans et plus)

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

Il y a certaines catégories d'aliments ou de mets incontournables dans un plat de résistance français, à savoir : d'un côté les viandes/volailles (42% des repas en contiennent dans le plat principal), la charcuterie (17%), les plats composés (16%), le poisson (14%), les œufs (6,5%), de l'autre l'accompagnement avec des légumes (61%) ou des féculents (39%).

**Tableau 3 – Proportions de repas selon le type de mets composant le plat principal**

<b>Dans le plat de résistance, présence de...</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Légumes</b>	61,0%
<b>Viande ou volaille</b>	42,1%
<b>Féculents</b>	39,4%
<b>Charcuterie</b>	16,7%
<b>Poisson/crustacés</b>	14,3%
<b>Plats composés avec viande</b>	10,5%
<b>Pizza, quiche</b>	9,5%
<b>Œufs et dérivés</b>	6,5%
<b>Sandwich</b>	4,4%
<b>Salade composée</b>	3,7%
<b>Plats composés végétariens</b>	1,2%
<b>Plats composés avec poisson</b>	1,0%

Base : déjeuners et dîners des adultes normoévaluants (18 ans et plus)

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

Comme précédemment, l'âge est un des facteurs les plus déterminants dans la consommation alimentaire des Français. La consommation de certains aliments ou groupes d'aliments est conditionnée par d'importants effets de générations (Recours et al, 2005).

Certains aliments ou certains mets se retrouvent alors davantage présents chez les personnes les plus âgées, c'est le cas des légumes, de la charcuterie, du poisson ou des œufs. Inversement, les jeunes générations sont sur-consommatrices de féculents, de plats composés avec viande, de pizzas, quiches, de sandwiches. La typologie de consommateurs réalisée dans la suite de ce cahier de recherche confirme cette tendance : un axe oppose clairement les « consommateurs traditionnels » aux « consommateurs modernes ».



**Tableau 4 – Proportions de repas selon le type de mets composant le plat principal et selon l'âge**

Dans le plat de résistance, présence de...	18-24 ans	25-34 ans	35-44 ans	45-54 ans	55-64 ans	65 ans et plus	% de repas (base : tous repas)
<b>Légumes</b>	42,6%	52,4%	55,1%	62,7%	72,2%	73,6%	61,0%
<b>Viande ou volaille</b>	40,3%	43,0%	42,8%	44,0%	42,3%	39,9%	42,1%
<b>Féculents</b>	43,5%	44,0%	39,2%	39,7%	36,8%	35,1%	39,4%
<b>Charcuterie</b>	14,9%	14,0%	16,9%	17,1%	18,0%	18,3%	16,7%
<b>Poisson/crustacés</b>	9,5%	12,8%	12,4%	14,1%	18,6%	16,9%	14,3%
<b>Plats composés avec viande</b>	12,9%	13,7%	11,5%	11,1%	8,2%	6,7%	10,5%
<b>Pizza, quiche</b>	13,1%	11,9%	11,6%	8,4%	6,6%	7,1%	9,5%
<b>Œufs et dérivés</b>	5,0%	4,4%	5,6%	6,6%	7,7%	8,7%	6,5%
<b>Sandwiches</b>	9,8%	7,3%	4,9%	3,8%	2,4%	0,7%	4,4%
<b>Salade composée</b>	3,7%	4,4%	4,4%	3,0%	3,3%	3,4%	3,7%
<b>Plats composés végétariens</b>	1,0%	1,5%	0,9%	1,5%	1,0%	1,0%	1,2%
<b>Plats composés avec poisson</b>	1,2%	1,2%	0,7%	1,0%	1,0%	0,8%	1,0%

Base : déjeuners et dîners des adultes normoévaluants (18 ans et plus)

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

Nous distinguons donc, à la fois dans la structure du repas mais également dans la composition du plat de résistance, des disparités relativement fortes suivant les générations. Malgré ces notables différences, qui font que nous avons le sentiment que le modèle alimentaire se simplifie génération après génération, le goût des aliments demeure au cœur des attentes des consommateurs français.

### **2.3.5. Une grande importance accordée au goût des aliments**

Le souci du goût marque fortement les habitudes alimentaires des Français, qui se refusent à un rapport purement technique à la nourriture. Cette attitude est confirmée dans plusieurs enquêtes récentes. Précédée de la dimension culturelle et identitaire (39%), la dimension culinaire (31%) prime sur la dimension nutritionnelle (14%) dans les termes utilisés par les Français pour décrire le type de cuisine qu'ils mangent chez eux (Poulain, MA, 2002). L'importance accordée au goût des aliments ne faiblit donc pas. Elle était par exemple citée par 27% des personnes interrogées dans l'enquête du CRÉDOC sur les « *comportements alimentaires des Français* » en 2003, et par 26% d'entre elles en 2007.

À la question « Si je vous dis "aliment de qualité", quels sont les 5 mots (ou idées) qui vous viennent à l'esprit ? » posée en 2007 à un échantillon représentatif de Français issus de ménages ordinaires, les deux mots les plus cités étaient : le substantif « goût » et l'adjectif « bon » (Hébel et al, 2008). Que ce soit en 1992 (sur les fromages), en 2001 ou en 2007, la forme « goût » arrive en tête des citations. Les consommateurs sont particulièrement sensibles à la saveur des aliments qui occupe une place centrale dans leurs représentations alimentaires.

**Tableau 5 – Liste des 32 formes les plus citées en 2007 comparées à celles citées en 2001 pour la définition d'un "aliment de qualité"**

Question : « Si je vous dis "aliment de qualité", quels sont les 5 mots qui vous viennent à l'esprit ? »

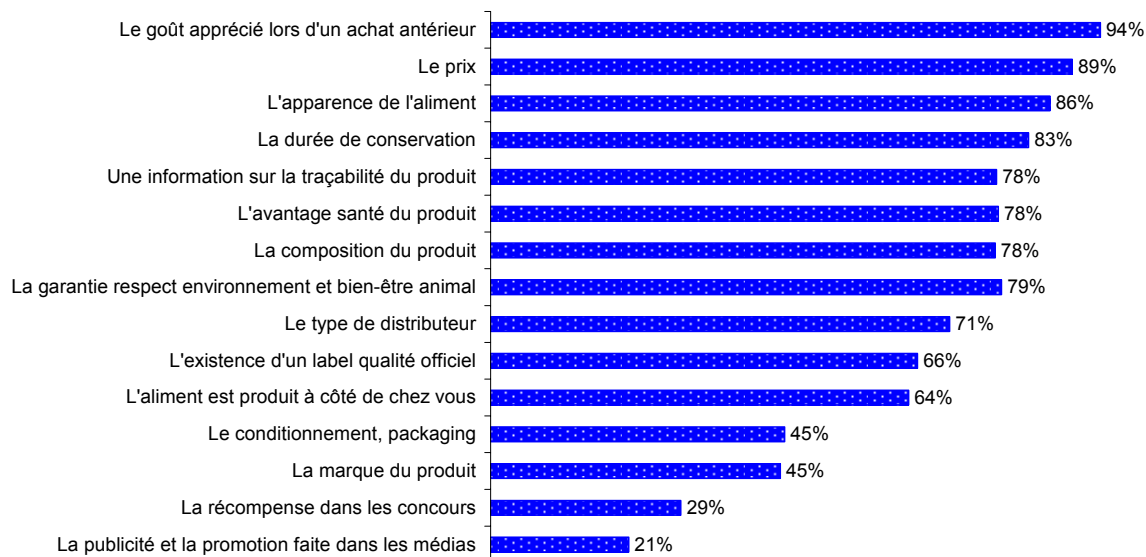
Mots cités	Fréquence de citation	Rang en 2001	Mots cités	Fréquence de citation	Rang en 2001
gout+	632	1	<b>saveur+</b>	<b>120</b>	<b>9</b>
prix	604	3	marque+	112	21
fraicheur	522	4	bio	112	20
<b>aspect+</b>	<b>378</b>	<b>15</b>	bonne+	98	18
bon	352	2	couleur+	96	
frai+14	328		<b>viande+</b>	<b>94</b>	<b>8</b>
<b>provenance+</b>	<b>222</b>	<b>19</b>	<b>naturel+</b>	<b>92</b>	<b>7</b>
<b>label+</b>	<b>206</b>	<b>13</b>	sante+	92	
<b>qualite+</b>	<b>166</b>	<b>12</b>	hygien+16	86	
produit+	162	6	legume+	84	24
pas	160	5	odeur+	84	
presentat+ion	158	11	fruit+	82	
<b>biolog+16</b>	<b>146</b>	<b>26</b>	origine+	82	14
cher+	140	16	appetissant+	80	
producti+f	138		sans	78	23
<b>conservat+ion</b>	<b>132</b>	<b>28</b>	saison+	70	

Source : CRÉDOC – Enquêtes consommation, 2001, 2007

En 2008, le Baromètre de l'alimentation réalisé pour le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche confirmait une fois de plus ces résultats au travers de questions fermées concernant les critères de qualité et l'appétence à payer plus cher un produit alimentaire. La première dimension mise en avant par les individus interrogés était le goût, la seconde le prix et la troisième l'apparence de l'aliment. Depuis le premier point de ce baromètre (2006), le goût demeure le premier critère de qualité d'un produit alimentaire.

### Graphique 6 – Critères de qualité selon le consommateur en 2008

Question : « Pour vous personnellement, chacun des critères suivants compte-t-il beaucoup, plutôt, pas vraiment ou pas du tout pour vous faire une idée sur la qualité d'un produit alimentaire ? » – Somme des réponses « beaucoup » et « plutôt »



Base : 1009 individus âgés de 18 ans et plus, enquête en face à face au domicile de l'interviewé(e)

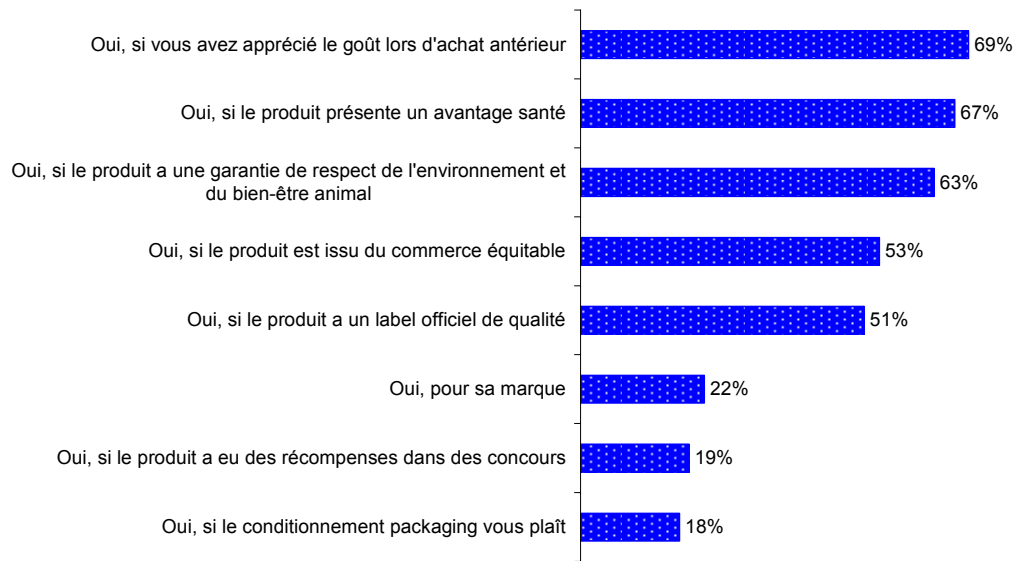
Source : Baromètre Alimentation 2008, Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, CRÉDOC

Les Français confirment cette volonté de recherche de goût par leurs réponses à une question sur leur inclination à payer plus cher un produit alimentaire en fonction de certains critères. En effet, 69% d'entre eux se disent prêts en 2008 à payer plus cher un produit alimentaire « s'ils ont apprécié le goût lors d'un achat antérieur ». Fort du constat que la saveur des aliments conditionne fortement les attitudes et les comportements des consommateurs, les acteurs de la filière agroalimentaire ont depuis longtemps pris en compte cette attente forte. Par ailleurs, une partie des recherches menées en agronomie – science qui permet de maîtriser l'approche des systèmes vivants dans leur environnement par l'étude de processus techniques, économiques, sociaux et humains – vise à améliorer :

- la qualité des produits bruts (par exemple par la voie de la sélection végétale, de la sélection animale...);
- les processus de transformation et de conservation (par exemple par la voie de procédés technologiques...) si le produit brut entre dans un processus industriel.

### Graphique 7 – Appétence à payer plus cher un produit alimentaire en 2008

Question : « Seriez-vous prêt à payer plus cher un produit alimentaire... ? »



Base : 1009 individus âgés de 18 ans et plus, enquête en face à face au domicile de l'interviewé(e)

Source : Baromètre Alimentation 2008, Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, CRÉDOC

Cette incessante recherche de la qualité et du goût des aliments démarre dès le plus jeune âge ; elle est conditionnée par une volonté forte de transmission des savoir-faire.

#### **2.3.6. Un savoir-faire transmis par l'expérience**

La persistance de la transmission informelle dans le cadre familial participe à assurer la possibilité de confectionner des repas et favorise une bonne alimentation. L'importance qu'il y a à maintenir la capacité à se nourrir indépendamment des plats préparés de l'industrie et des restaurants apparaît clairement (Couvreur et Loisel, 2004). Les savoir-faire détenus par les parents, les recettes familiales, relevant d'un savoir artisanal et d'une tradition orale, indépendants des livres de cuisine, continuent d'intervenir dans les pratiques et au niveau des représentations.

La préparation domestique est l'objet de plaisir, dès lors qu'il s'agit d'un choix individuel et surtout pas d'une contrainte sociale. Cela va dans le sens d'une valorisation de l'activité culinaire.

En somme, ce modèle réside notamment et en priorité dans le fait que les individus continuent de manger ensemble la même chose (commensalité, convivialité), et parce que les écarts à la norme font encore, justement, référence à une norme. De plus, il y a persistance du modèle alimentaire dans les représentations et les pratiques des Français.

À présent, il convient de se demander quel rapport ce modèle alimentaire entretient avec le repas gastronomique « *à la française* ».

### III. Y A-T-IL UN REPAS GASTRONOMIQUE A LA FRANÇAISE ?

#### 1. LA GASTRONOMIE S'INSCRIT DANS LA CONTINUITÉ DU MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS

##### 1.1. Qu'entend-on par « gastronomie » ?

Nous privilégions une approche qui remet en cause une définition trop élitiste du mot. La gastronomie, dans son sens originel, s'oppose à son appropriation par le milieu professionnel (les restaurants, les Chefs, les écoles). Dans son sens premier, elle désigne véritablement la culture du ventre. La Gastronomie désigne la loi, l'ordre (du grec *nomos*) du ventre, de l'estomac (*gaster*, en grec). Elle se traduit dans un discours qui affirme l'irréductibilité de l'acte alimentaire à sa seule dimension biologique. Les sens et l'imaginaire sont convoqués, fondant un ensemble de normes propres à chaque société et « *faisant* » civilisation. La gastronomie, enfin, repose sur l'idée qu'il existe « *une bonne manière de se nourrir* » (Poulain, MA, 2002, 38).

On attribue le terme de « *gastronomie* » à Joseph Berchoux, autour de 1800, mais c'est peut-être Brillat-Savarin, grâce à sa *Physiologie du goût* (1824), qui symbolise le mieux la naissance et l'affirmation de la gastronomie en tant qu'art culinaire. Avec Carême, Grimod de la Reynière, Curnonski et quelques autres, il fonde « *la gastronomie en élaborant un discours entièrement nouveau sur les plaisirs de la table* » (Hache-Bissette, Saillard, 2005).

La gastronomie peut alors être définie comme « *l'esthétisation de la cuisine et des manières de table* » (Poulain, SA, 2002) et les règles qui en découlent. Si la cuisine est un « *perfectionnement de l'alimentation* », on pourrait considérer en effet que « *la gastronomie est un perfectionnement de la cuisine elle-même* » (Revel, 1979). La problématique du goût est centrale dans la notion de gastronomie. En ce sens, celle-ci est « *l'ensemble des règles qui*

président à la culture et à l'éducation du goût » (Pressac, 1931), le goût définissant la capacité à distinguer les différents saveurs des aliments.

Lorsque les Français sont consultés sur la définition de la gastronomie, ils conçoivent « le repas gastronomique » en premier lieu comme « une culture dont tous les Français sont porteurs » (84%), ensuite seulement comme « une affaire de grand chef » (69%) (Baromètre de l'Alimentation, juillet 2009, cf. Annexes).

**Tableau 6 – Définition par les Français du « repas gastronomique »**

« Pour vous, le repas gastronomique est-t-il ? »	% d'individus
... une affaire de grand chef	16,2%
... une culture dont tous les Français sont porteurs	31,3%
... l'une et l'autre à la fois	52,4%
	100,0%

Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche, CRÉDOC, enquête Baromètre de l'Alimentation (juillet 2009)

Les individus les plus âgés se positionnent plus souvent sur « une affaire de grand chef », alors que les plus jeunes, ne choisissent pas et répondent plus souvent « l'une et l'autre à la fois ».

Ainsi est-il à privilégier une approche qui remet en cause une définition trop élitiste du mot.

Ce qui caractérise le modèle alimentaire français, nous l'avons vu, ce sont d'abord le goût et la convivialité. La gastronomie française ne fait que reprendre et améliorer ce diptyque fondateur, s'appuyant sur un discours de valorisation et de sophistication du modèle traditionnel. Dans cette perspective, elle apparaît comme une continuité, alors qu'aux États-Unis, un repas gastronomique s'inscrit en rupture du modèle alimentaire ordinaire.

La gastronomie française apparaît donc comme une « reconnaissance », une « valorisation » et une « verbalisation » du modèle alimentaire français (Poulain, SA, 2002). Elle se constitue autour de ce triple mouvement assurant le passage du modèle alimentaire à la gastronomie. Nous faisons donc l'hypothèse que c'est le modèle alimentaire français qui a engendré la gastronomie en tant que « science du bien-manger ». Il y aurait ainsi une différence de degré

et non de nature entre ces deux notions. C'est aussi la verbalisation d'un modèle alimentaire reconnu et valorisé en tant qu'élément d'identité collective, d'une identité assimilatrice.

Une majorité de Français caractérisent le repas gastronomique selon les dimensions suivantes (réponse : « *beaucoup* » à la question « *Pour vous un repas gastronomique se caractérise-t-il par... ?* ») (Baromètre de l'Alimentation, juillet 2009, cf. Annexes) :

- un plaisir (72%) ;
- le choix de produits de qualité (61%) ;
- une convivialité (56%) ;
- la réalisation de recettes différentes du quotidien (53%).

Ils sont moins nombreux à le caractériser par :

- la présentation de la table (42%) ;
- un temps consacré à la préparation (39%) ;
- le choix de produits plus rarement utilisés (32%) ;
- la présence de vins (30%) ;
- des circonstances particulières (36%) ;
- la durée du repas (24%) ;
- le nombre de plats servis (17%).

Pour définir le repas gastronomique, les individus âgés de 50 à 59 ans ont répondu plus souvent que les autres « *oui beaucoup* » aux items « *Circonstances particulières* », « *Réalisation de recettes différentes du quotidien* », « *Présence de vins* », « *Nombre de plats servis* ».



Dans la perspective de cette continuité, on peut caractériser la gastronomie à partir de deux dimensions :

- Les plats sont plus élaborés, et plus nombreux ; la durée du repas est plus longue que d'ordinaire, notamment du fait de l'importance de la conversation, ce qui montre le caractère communial du moment ; la présentation est plus sophistiquée ; le choix des vins est plus recherché, ils s'accordent aux plats. C'est le prolongement naturel du modèle alimentaire français, et c'est en quelque sorte sa logique poussée à son paroxysme ;
- Ce prolongement s'appuie sur un discours gastronomique qui a favorisé le développement de l'art culinaire dans toutes les couches de la société, mettant l'accent sur les plaisirs de la table (Vitaux, 2007). Le gastronome est celui qui sait goûter, qui sait décrire les ingrédients, les plats, leur préparation, et qui sait traduire en mots les sensations gustatives, mais aussi odorantes et visuelles. Ces mots participent à la création des saveurs, à leur verbalisation.

### ***1.2. Les repas conviviaux qui durent plus d'une heure***

Nous sommes donc partie de cette hypothèse que le repas gastronomique s'inscrivait dans une perspective de continuité du modèle traditionnel. N'ayant pas de données sur le repas gastronomique en tant que tel, nous avons choisi d'étudier et de comparer, à partir de l'enquête CCAF 2007, les repas des Français dont la durée avoisine la durée moyenne (30 minutes) avec les repas dont la durée excède 1 heure ; ceux-ci possèderaient ainsi de plus en plus les caractéristiques du repas gastronomique « à la française ». Ce type de repas n'équivaut pas *stricto sensu* au « repas gastronomique », mais s'en approche.

Sur une base des repas, nous définissons alors 4 types de repas afin d'établir des comparaisons entre des repas du quotidien et des repas « *plus gastronomiques* » :

- les repas pris seuls ;
- les repas conviviaux dont la durée n'excède pas 33 min 30 (durée médiane) ;
- les repas conviviaux dont la durée est comprise entre 33 min 30 et 1 heure ;
- les repas conviviaux dont la durée est supérieure ou égale à 1 heure.

Déjeuners et dîners sont étudiés simultanément dans cette partie.

Nous avons analysé la répartition de ces quatre types de repas selon :

- le lieu de consommation des prises (à domicile, chez des amis, au restaurant...) ;
- le contexte d'accompagnement (seul, en famille, avec des amis...) ;
- les circonstances (regarde en même temps la TV, fait autre chose, ne fait rien d'autre) ;
- la composition générale du repas (présence d'une entrée ? d'un plat ? d'un dessert ? etc.) ;
- le type de plats présents ;
- la présence ou non de vin.

Nous avons pu estimer les durées moyennes observées pour ces quatre types de repas.

Enfin, nous avons observé les effets des variables sociodémographiques sur la répartition des quatre types de repas. Pour conclure, est dressé un « *profil d'individus* » réalisant le « *repas convivial de plus d'une heure* ».

**Le lieu, le contexte d'accompagnement et les circonstances des repas**

Les repas conviviaux (pris en famille, avec des amis, etc.) durant plus d'une heure représentent environ 15% de l'ensemble des repas des Français.

**Tableau 7 – Répartition des types de repas et durée moyenne des repas (% et hh:mm:ss)**

	<b>% de repas (base : tous repas)</b>	<b>durée moyenne</b>
<b>Repas pris seuls</b>	20,0%	00:32:40
<b>Repas conviviaux &lt; 33,5 min</b>	40,0%	00:27:19
<b>Repas conviviaux entre 33,5 min et 1h</b>	25,5%	00:42:33
<b>Repas conviviaux ≥ 1h</b>	14,6%	01:21:06

NB. 33 min 30 représente la durée médiane des repas (50% des repas ont une durée inférieure, 50% ont une durée supérieure).

Source : CRÉDOC, enquête CCAF 2007

On recense davantage de ces déjeuners et dîners conviviaux de plus d'une heure lorsqu'ils ont lieu « chez des amis » (18,3% contre 5,2% sur l'ensemble des repas) ou « au restaurant » (10,3% contre 2,6%). Également lorsqu'ils sont pris « avec des amis » (21,4% contre 7,5%). Durant ces repas, les « autres convives » (télévision, radio, etc.) sont moins présents que dans les trois autres types de repas : dans 62% des repas conviviaux de plus d'une heure, on ne fait rien d'autre en même temps (contre 49% en moyenne) et c'est donc la conversation à table qui prime.

**Tableau 8 – Répartition des repas conviviaux de plus d'une heure selon le lieu, le contexte d'accompagnement et les circonstances (%)**

	<b>% de repas conviviaux de plus de 1 heure</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Chez vous</b>	61,1%	82,2%
<b>Chez des amis</b>	18,3%	5,2%
<b>Sur le lieu de travail (hors cantine) ou à l'école</b>	2,3%	3,8%
<b>À la cantine, restaurant d'entreprise</b>	2,5%	2,7%
<b>Au fast-food, à la sandwicherie</b>	1,1%	1,2%
<b>Au restaurant, à la cafétéria</b>	10,3%	2,6%
<b>Au café-bistrot</b>	0,4%	0,3%
<b>Dans les transports</b>	0,0%	0,1%
<b>Dans la rue, aire d'autoroute</b>	0,5%	0,5%
<b>Autres (cinéma, ...)</b>	3,3%	1,3%
<b>Quel que soit le lieu</b>	100,0%	100,0%

	<b>% de repas conviviaux de plus de 1 heure</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Seul</b>	0,0%	20,0%
<b>En famille</b>	70,9%	66,8%
<b>Avec des amis</b>	21,4%	7,5%
<b>Avec d'autres personnes</b>	7,7%	5,7%
<b>Quel que soit le contexte d'accompagnement</b>	100,0%	100,0%

	<b>% de repas conviviaux de plus de 1 heure</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>En regardant la télévision</b>	32,9%	43,2%
<b>En faisant autre chose</b>	5,3%	7,7%
<b>En ne faisant rien d'autre</b>	61,8%	49,1%
<b>Quelles que soient les circonstances</b>	100,0%	100,0%

Source : CRÉDOC, enquête CCAF 2007

### **La durée des repas**

Un repas convivial de plus d'une heure dure en moyenne 1 h 21 min. Ce temps moyen augmente d'une dizaine de minutes lorsque ces repas sont pris chez des amis (1 h 32 min) ou au restaurant (1 h 30 min). Par contre, il n'augmente que de quelques minutes lorsqu'à ce repas on observe une formule « *Entrée + Plat + Fromage ou dessert* » (1 h 24 min) par rapport à un repas qui ne compte que « *Plat + Fromage ou dessert* » (1 h 18 min).

**Tableau 9 – Durée moyenne des différents types de repas (hh:mm:ss)**

	<b>durée moyenne</b>
<b>Repas pris seuls</b>	00:32:40
<b>Repas conviviaux &lt; 33,5 min</b>	00:27:19
<b>Repas conviviaux entre 33,5 min et 1h</b>	00:42:33
<b>Repas conviviaux ≥ 1h</b>	01:21:06

Source : CRÉDOC, enquête CCAF 2007

### **La composition des repas**

Aujourd'hui, en France, 40% des repas contiennent la formule « *Plat + Fromage ou dessert* », 39% « *Entrée + Plat + Fromage ou dessert* », 15% « *Un plat seul* » et 6% « *Entrée + Plat* ». Cette répartition varie quelque peu dans les repas conviviaux d'une heure et plus où est davantage présent le triptyque « *Entrée + Plat + Fromage ou dessert* » (52%) que le diptyque « *Plat + Fromage ou dessert* » (28%). C'est précisément à ce stade que le glissement du repas quotidien au repas gastronomique peut s'opérer. En effet, la sophistication du menu (par l'augmentation du nombre de composantes) apparaît clairement au fur et à mesure que le temps du repas s'allonge. Alors que l'entrée n'est présente que dans 45% de l'ensemble des repas, elle s'invite dans 60% des repas conviviaux de plus d'une heure.

**Tableau 10 – Proportion de repas conviviaux de plus d'une heure selon le type de formules**

	<b>% de repas conviviaux de plus de 1 heure</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Formule : Entrée + Plat</b>	7,4%	6,2%
<b>Formule : Plat + Fromage ou dessert</b>	27,8%	39,7%
<b>Formule : Plat seul</b>	12,3%	15,0%
<b>Formule : Entrée + Plat + Fromage ou dessert</b>	52,5%	39,0%
<b>Quel que soit le type de formules</b>	100,0%	100,0%

Source : CRÉDOC, enquête CCAF 2007

Dans ces repas conviviaux de plus d'une heure, fromage et pain se retrouvent un peu plus souvent sur la table. Le dessert y est autant présent que dans les repas du quotidien mais sa nature diffère : les fruits et les ultra-frais laitiers (yaourts entre autres choses) disparaissent volontiers au profit des « autres desserts » (pâtisseries, entremets, etc.).

**Tableau 11 – Proportion de repas conviviaux de plus d'une heure selon le type de composantes présentes (hors plat de résistance) (% des repas qui contiennent...)**

<b>Présence de...</b>	<b>% de repas conviviaux de plus de 1 heure</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Entrée</b>	59,9%	45,3%
<b>Fromage</b>	37,5%	34,5%
<b>Dessert</b>	67,8%	65,8%
<b>Dessert -&gt; Fruits</b>	20,1%	26,4%
<b>Dessert -&gt; Ultra-frais laitiers</b>	13,7%	23,2%
<b>Dessert -&gt; Autres desserts</b>	27,9%	15,7%
<b>Pain</b>	65,2%	61,4%
<b>Vins</b>	39,1%	21,2%
<b>Sodas</b>	7,5%	7,3%
<b>Café (ou chico ou chocolat)</b>	30,7%	21,1%

Source : CRÉDOC, enquête CCAF 2007

Enfin, un bon repas est un repas que l'on accompagne d'un bon vin. Le repas gastronomique n'y échappe pas, au contraire. Le vin se montre deux fois plus qu'au quotidien alors que le café clôturant le repas se retrouve dans 31% des cas (contre 21% des repas en moyenne).

### **La composition du plat de résistance**

Au niveau de la composition des plats de résistance apparaissent également des préférences pour certains produits : plus de féculents, de légumes, de viande ou volaille, de poisson ou crustacés...

**Tableau 12 – Proportion de repas conviviaux de plus de 1 heure selon le type de mets du plat de résistance (% des repas qui contiennent...)**

<b>Dans le plat de résistance, présence de...</b>	<b>% de repas conviviaux de plus de 1 heure</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Féculents</b>	46,3%	39,4%
<b>Légumes</b>	64,8%	61,0%
<b>Viande ou volaille</b>	52,2%	42,1%
<b>Poisson/crustacés</b>	17,0%	14,3%
<b>Œufs et dérivés</b>	5,7%	6,5%
<b>Plats composés avec viande</b>	12,5%	10,5%
<b>Plats composés avec poisson</b>	1,4%	1,0%
<b>Plats composés végétariens</b>	1,2%	1,2%
<b>Sandwich</b>	3,1%	4,4%
<b>Pizza, quiche</b>	12,1%	9,5%
<b>Salade composée</b>	6,1%	3,7%
<b>Charcuterie</b>	17,6%	16,7%

Source : CRÉDOC, enquête CCAF 2007

### **Les adeptes des repas conviviaux de plus d'une heure**

On observe davantage ce type de repas (convivial et supérieur à 1 heure) dans les populations suivantes :

- chez les hommes ;
- chez les jeunes adultes (25-34 ans) ou chez les adultes seniors (45-54 ans) – pas nécessairement chez les adultes de 35-44 ans moins disponibles du fait de la présence d'enfants ;
- au sein des foyers aux revenus moyens et au-delà ( $\geq 18\ 000$  € par an) ;

- au sein des catégories socioprofessionnelles supérieures (cadres, professions intellectuelles supérieures, professions libérales, professions intermédiaires).

Inversement, ces repas conviviaux plutôt longs dans la durée sont moins présents :

- chez les femmes ;
- chez les jeunes (18-24 ans) et chez les plus âgés (65 ans et plus) ;
- au sein des foyers aux revenus modestes (< à 18 000 € par an) ;
- au sein des catégories socioprofessionnelles modestes : employés, ouvriers et inactifs.

Indépendamment de l'analyse des repas, nous avons voulu examiner la composition alimentaire de l'assiette de chaque Français et voir s'il existait une relation entre la prise de certains groupes d'aliments et les caractéristiques des repas tels que nous venons de les décrire. Nous émettons l'hypothèse qu'il existe un lien étroit entre le type d'aliments consommés et la structuration du repas. Pour analyser les comportements de consommation alimentaire, nous avons donc choisi de réaliser une typologie de consommateurs avec comme seules variables édificatrices (« *variables actives* ») les quantités des 37 groupes d'aliments et de boissons que compte la nomenclature de l'enquête CCAF.

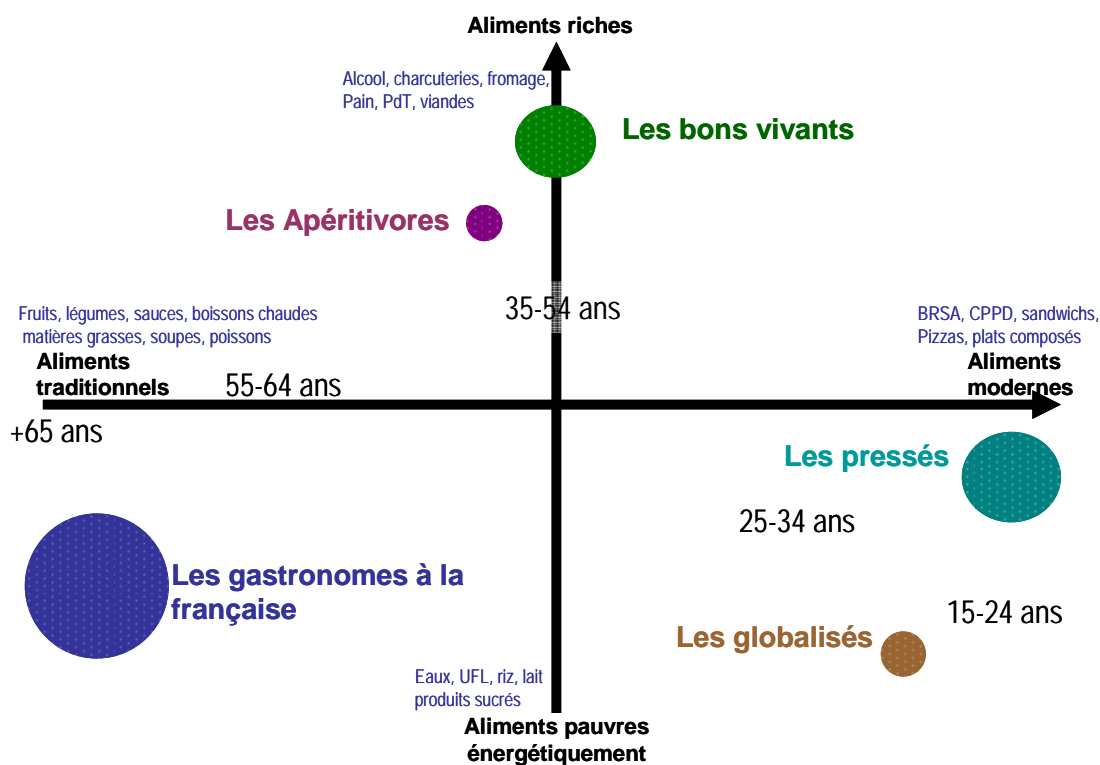


## 2. TYPOLOGIE DE CONSOMMATEURS

### 2.1. Résultats généraux

La typologie des comportements alimentaires a été réalisée sur un échantillon de 1399 adultes normoévaluants représentatifs de la population française des 15 ans et plus. Les variables considérées sont les « quantités consommées » ainsi que les « proportions de quantités consommées » de 37 groupes d'aliments liquides et solides composant l'ensemble de l'alimentation. Cinq classes d'individus de tailles différentes ont été extraites de la classification réalisée et projetées sur le premier plan de l'analyse factorielle (ACP). Pour obtenir plus d'information concernant la méthodologie d'obtention de la typologie, voir en annexes le paragraphe 1.1.

**Graphique 8 – Typologie de consommateurs : premier plan factoriel de l'Analyse en Composantes Principales – nuage des individus**



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

BRSA = Boissons rafraîchissantes sans alcool, CPPD = Céréales pour petit-déjeuner, UFL = Ultra-frais laitiers, PdT = Pommes de terre

Le premier facteur de variabilité de ce plan factoriel oppose des individus tournés vers une consommation alimentaire « moderne » (c'est-à-dire composée d'aliments transformés) à des individus qui favorisent des aliments plus « traditionnels » (c'est-à-dire des produits frais). On retrouve ainsi, d'un côté, des consommateurs surconsommant des boissons rafraîchissantes sans alcool, des céréales pour petit-déjeuner, des pizzas, des plats composés ; de l'autre, des plus utilisateurs de fruits et légumes, de boissons chaudes, de soupes et de poisson. Le deuxième axe de variabilité distingue d'un côté des individus surconsommant des produits énergétiquement riches tels que les charcuteries, le fromage, le pain, la viande, les pommes de terre, l'alcool ; de l'autre, des aliments moins denses énergétiquement, comme l'eau.

La projection de l'âge en variable illustrative sur ce premier plan d'analyse permet de se rendre compte de l'influence prédominante de celui-ci sur le modèle alimentaire des Français. La description des classes par l'ensemble des variables sociodémographiques permet d'affiner ce premier constat.

## 2.2. Description des classes de la typologie

### 2.2.1. Les gastronomes à la française – 40%

Cette classe regroupe 40% de la population des 15 ans et plus. Les individus qui la composent se caractérisent par une plus forte consommation de fruits et de légumes, de sauces et matières grasses, de fromage et d'autres produits laitiers. Par rapport au reste de la population, elle écarte autant que possible les plats préparés (plats composés tout prêts, sandwiches, pizzas). Cette censure n'induit pas pour autant une moindre diversité alimentaire, au contraire les individus de cette classe ont un régime alimentaire très diversifié : sur les 37 groupes alimentaires réunissant la totalité des aliments et des boissons, 17 y sont significativement surconsommés. La simplicité apparente (produits bruts) des produits utilisés ne doit pas cacher une forme de gastronomie dans le régime alimentaire de cette population, dont la plus forte consommation en sauces, en condiments et en matières grasses met au premier plan la dimension du plaisir et du « *bien manger* ».

#### **Profil sociodémographique :**

Les gastronomes à la française sont plus souvent des personnes âgées de 45 ans et plus vivant seules ou en couples sans enfant. Être une femme ou habiter en région parisienne ou dans la région du Sud-ouest favorisent également l'appartenance à cette classe. En revanche, les habitants de la région Nord sont proportionnellement moins nombreux ici.

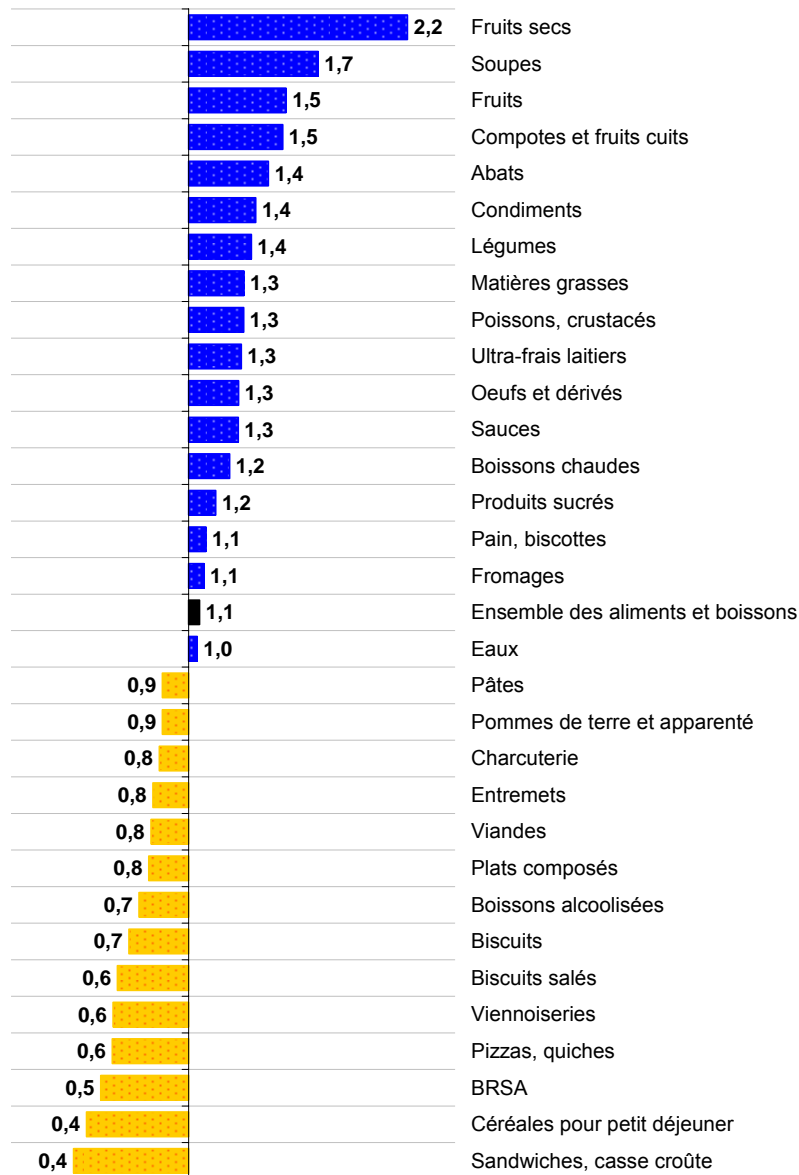
#### **Types de repas :**

	<b>% de repas (base : repas des individus de la classe)</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Formule : Entrée + Plat</b>	5,0%	6,2%
<b>Formule : Plat + Fromage ou dessert</b>	38,6%	39,7%
<b>Formule : Plat seul</b>	6,9%	15,0%
<b>Formule : Entrée + Plat + Fromage ou dessert</b>	<b>49,5%</b>	39,0%
<b>Quel que soit le type de formules</b>	100,0%	100,0%

**Durée de repas :**

	<b>base : repas des individus de la classe (hh:mm:ss)</b>	<b>base : tous repas (hh:mm:ss)</b>
<b>Durée du repas</b>	00:40:44	00:40:13

**Graphique 9 – Ratio des quantités consommées entre les « gastronomes à la française » et la population générale**



Note de lecture : Les gastronomes à la française consomment 1,5 fois plus de fruits que l'ensemble de la population française

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

### **2.2.2. Les globalisés – 6%**

Cette classe, beaucoup plus petite que la précédente, regroupe seulement 6% des individus aux comportements alimentaires très atypiques : il s'agit essentiellement de jeunes adultes (âgés de moins de 25 ans). Du point de vue de leur régime alimentaire, les individus de cette classe se caractérisent par une surconsommation de céréales pour petit-déjeuner et de lait, une forte consommation de boissons rafraîchissantes sans alcool, une surconsommation de riz, de plats composés, et d'ultra-frais laitiers. En revanche, on observe une moindre consommation de boissons chaudes (deux fois moins que l'ensemble), de sauces et de légumes (30% de moins que dans l'ensemble).

#### **Profil sociodémographique :**

Cette classe se compose majoritairement de jeunes adultes (52% ont entre 15 et 24 ans contre 16% dans l'ensemble) ou d'individus provenant plus souvent de familles dont le chef possède un niveau élevé d'éducation (diplôme de 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> cycle). Les personnes en surpoids ou obèses sont moins présentes dans cette classe que dans le reste de la population.

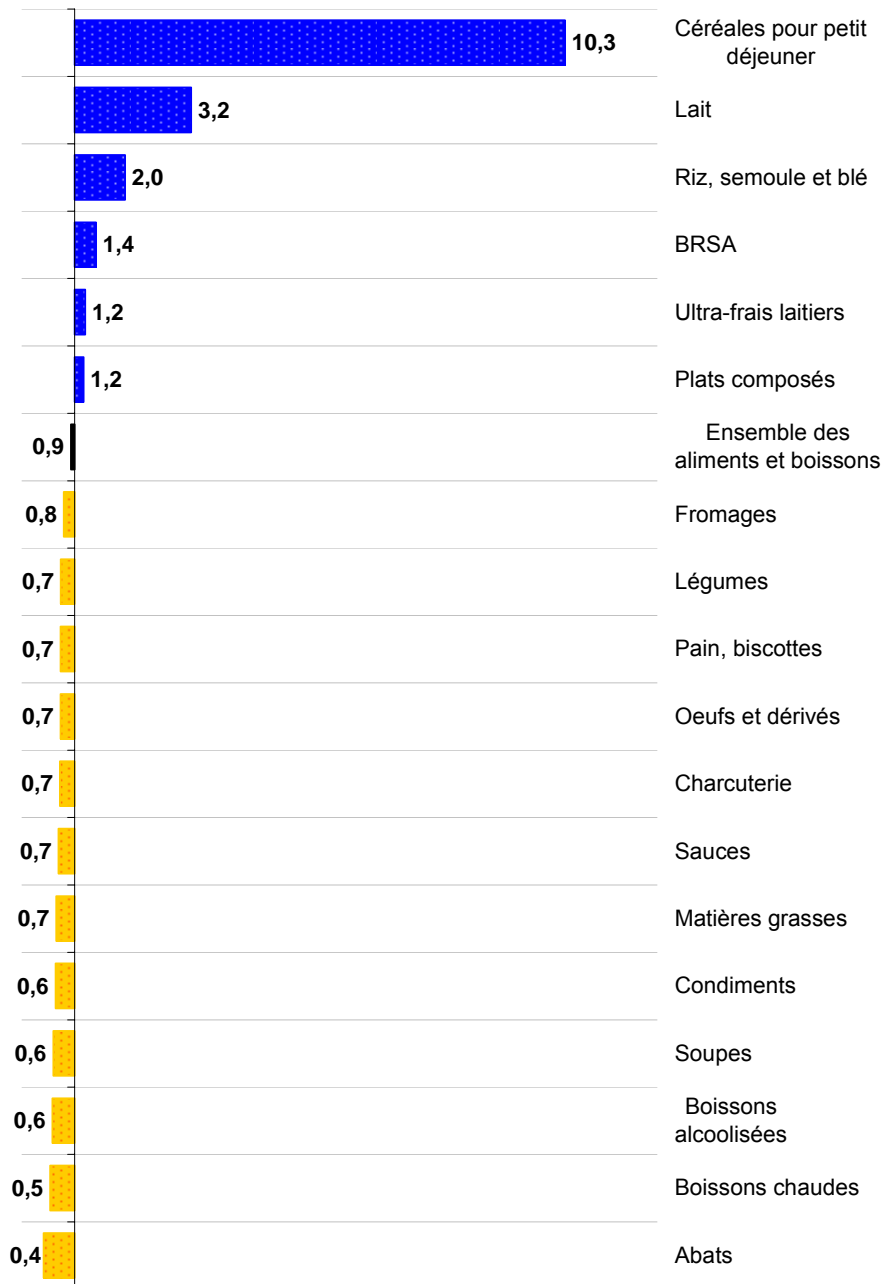
#### **Types de repas :**

	<b>% de repas (base : repas des individus de la classe)</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Formule : Entrée + Plat</b>	5,9%	6,2%
<b>Formule : Plat + Fromage ou dessert</b>	<b>51,2%</b>	39,7%
<b>Formule : Plat seul</b>	14,3%	15,0%
<b>Formule : Entrée + Plat + Fromage ou dessert</b>	28,6%	39,0%
<b>Quel que soit le type de formules</b>	100,0%	100,0%

#### **Durée de repas :**

	<b>base : repas des individus de la classe (hh:mm:ss)</b>	<b>base : tous repas (hh:mm:ss)</b>
<b>Durée du repas</b>	00:37:20	00:40:13

**Graphique 10 – Ratio des quantités consommées entre les « globalisés » et la population générale**



Note de lecture : Les globalisés consomment 10,3 fois plus de céréales pour petit-déjeuner et 3,2 fois plus de lait que l'ensemble de la population française

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

### **2.2.3. Les apéritives – 4 %**

Cette classe n'est composée que d'environ 4% de la population. Il s'agit donc d'une minorité au comportement atypique. Du point de vue de leur régime alimentaire, les individus de cette catégorie se distinguent du reste de la population par une surconsommation d'apéritifs (10 fois plus de biscuits salés que dans le reste de la population), accompagnés d'alcool et éventuellement de boissons rafraîchissantes sans alcool. Leur alimentation se tourne aussi volontiers vers les charcuteries, les fromages et les pâtisseries. Ce choix alimentaire se fait alors au détriment de féculents indispensables (pâtes, riz), ou encore d'ultra-frais laitiers ou d'eau.

#### **Profil sociodémographique :**

Cette classe est constituée de personnes vivant en famille avec des enfants, et aux revenus plus souvent aisés. Les différentes classes d'âge sont bien représentées dans cette population ; on note une légère surreprésentation des 35 – 44 ans. Ce sont à 61 % des hommes, et à 38 % des personnes en surpoids (contre 26 % dans le reste de la population). Les personnes seules sont exclues de cette classe dont les pratiques alimentaires sont indissociables du caractère convivial, voire festif.

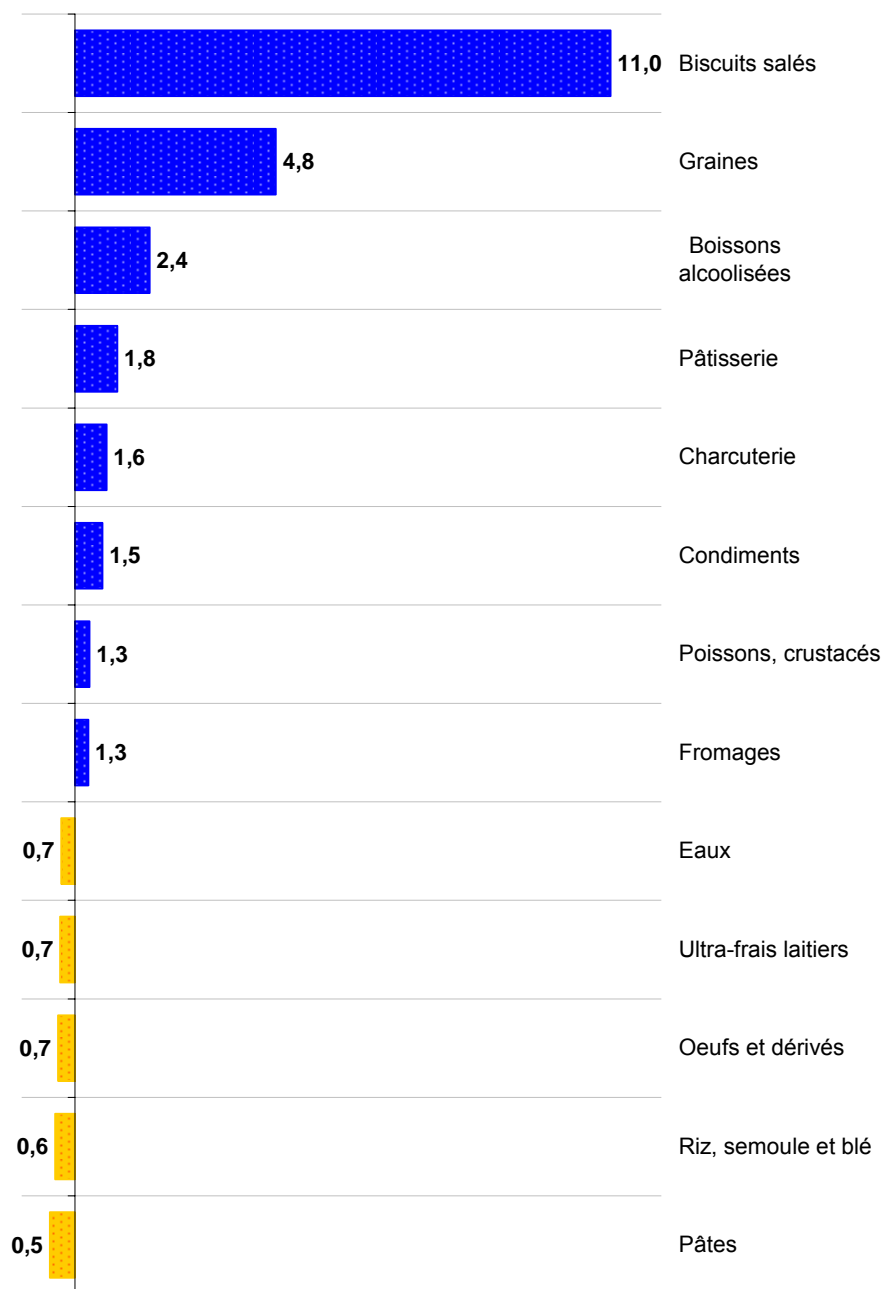
#### **Types de repas :**

	<b>% de repas (base : repas des individus de la classe)</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Formule : Entrée + Plat</b>	5,4%	6,2%
<b>Formule : Plat + Fromage ou dessert</b>	36,4%	39,7%
<b>Formule : Plat seul</b>	12,5%	15,0%
<b>Formule : Entrée + Plat + Fromage ou dessert</b>	<b>45,8%</b>	39,0%
<b>Quel que soit le type de formules</b>	100,0%	100,0%

#### **Durée de repas :**

	<b>base : repas des individus de la classe (hh:mm:ss)</b>	<b>base : tous repas (hh:mm:ss)</b>
<b>Durée du repas</b>	00:44:14	00:40:13

**Graphique 11 – Ratio des quantités consommées entre les « apéritivores » et la population générale**



Note de lecture : Les apéritivores consomment 11,0 fois plus de biscuits salés et 4,8 fois plus de graines que l'ensemble de la population française

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007



**2.2.4. Les bons vivants – 30%**

Cette classe regroupe près de 30% de la population. Le régime alimentaire qui les distingue du reste de la population est axé sur une consommation de produits énergétiquement riches, mais relativement peu diversifiés. On retrouve les viandes et les charcuteries, accompagnées de pommes de terre, de pain, de fromage et de boissons alcoolisées. La volonté de se faire plaisir en mangeant est probablement là, mais leur « méconnaissance » de nombreux groupes alimentaires (sous-consommation significative de 19 groupes d'aliments sur 37) et en particulier de fruits et légumes peut leur coûter l'équilibre alimentaire.

**Profil sociodémographique :**

12% d'entre eux sont obèses contre 10% dans l'ensemble. Les moins de 25 ans et les plus de 65 ans sont peu représentés dans cette classe. On note que ce sont plus souvent des hommes, plus souvent des habitants de la région Nord ou du bassin Parisien Est, ou vivant dans des villes de 2 000 à 20 000 habitants. Leurs revenus et leur niveau de diplôme sont plus faibles que dans le reste de la population.

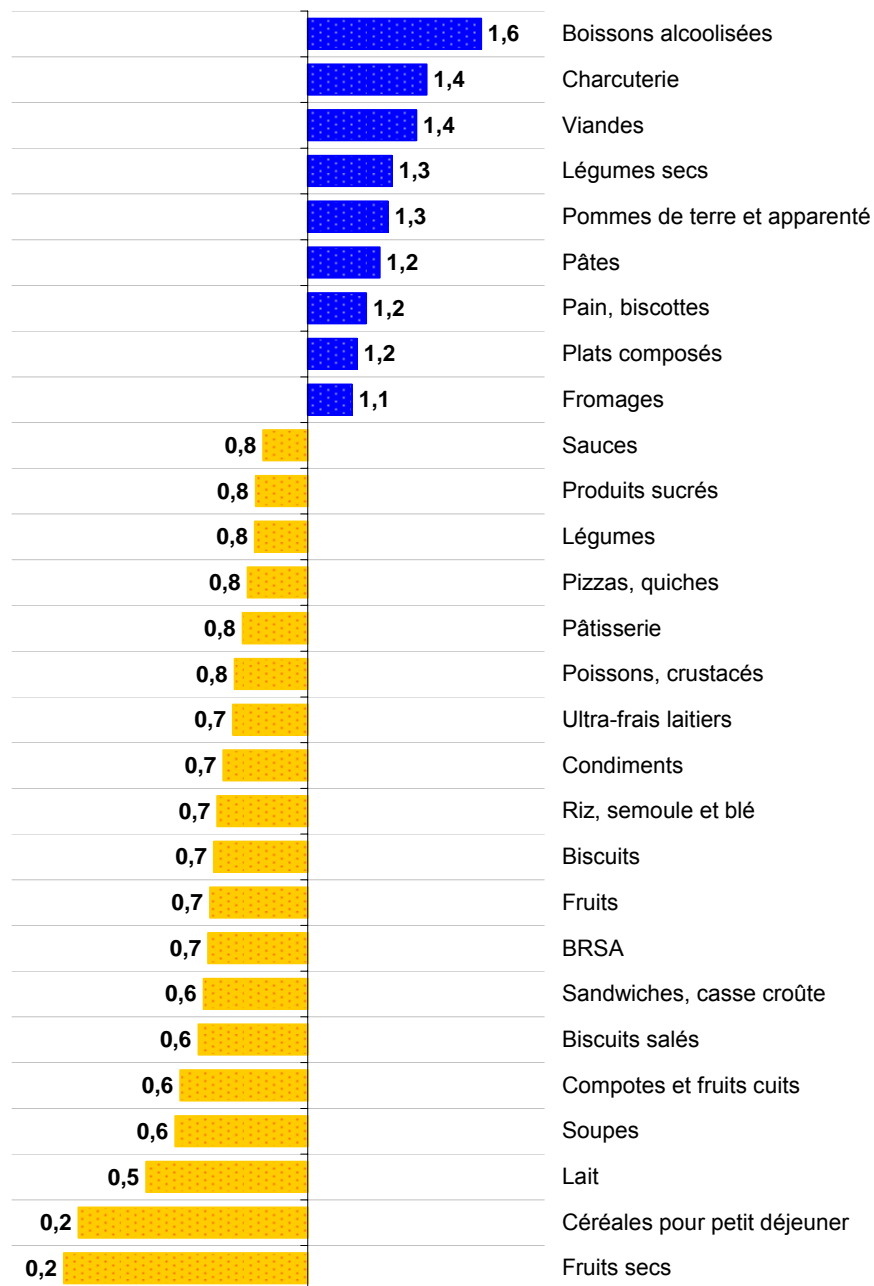
**Types de repas :**

	<b>% de repas (base : repas des individus de la classe)</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Formule : Entrée + Plat</b>	<b>8,0%</b>	6,2%
<b>Formule : Plat + Fromage ou dessert</b>	38,8%	39,7%
<b>Formule : Plat seul</b>	<b>17,5%</b>	15,0%
<b>Formule : Entrée + Plat + Fromage ou dessert</b>	35,7%	39,0%
<b>Quel que soit le type de formules</b>	100,0%	100,0%

**Durée de repas :**

	<b>base : repas des individus de la classe (hh:mm:ss)</b>	<b>base : tous repas (hh:mm:ss)</b>
<b>Durée du repas</b>	00:40:58	00:40:13

**Graphique 12 – Ratio des quantités consommées entre les « bons vivants » et la population générale**



Note de lecture : Les bons vivants consomment 1,6 fois plus d'alcool et 1,4 fois plus de charcuterie que l'ensemble de la population française

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

### **2.2.5. Les pressés – 21%**

Cette classe regroupe 21% de la population. Les individus qui la composent ont une alimentation réduite quantitativement et détiennent les indices de diversité alimentaire les plus faibles de l'ensemble de la population. Ces consommateurs se tournent vers un régime alimentaire simplifié où la cuisine n'est que très peu présente. Les boissons rafraîchissantes sans alcool, les sandwichs, les pizzas et quiches, les viennoiseries, les plats composés et les pâtisseries constituent la base de leur alimentation (65% des quantités à eux seuls en rajoutant l'eau et les boissons chaudes). Ces choix alimentaires apparaissent comme une solution facile face aux contraintes de la vie moderne. Leur régime alimentaire est l'image de la « mal bouffe », provenant d'une culture alimentaire beaucoup plus récente qui repose sur des produits transformés et préparés, où la convivialité a laissé place à la praticité. Les temps de repas sont plus courts et ces derniers sont plus souvent pris hors domicile.

#### **Profil sociodémographique :**

Il s'agit le plus souvent de jeunes adultes ayant moins de 35 ans, de couples avec enfants ou de familles monoparentales. Cette catégorie de consommateurs est constituée de peu de personnes en surpoids ou obèses, mais au contraire compte davantage de personnes maigres ou normopondérales.

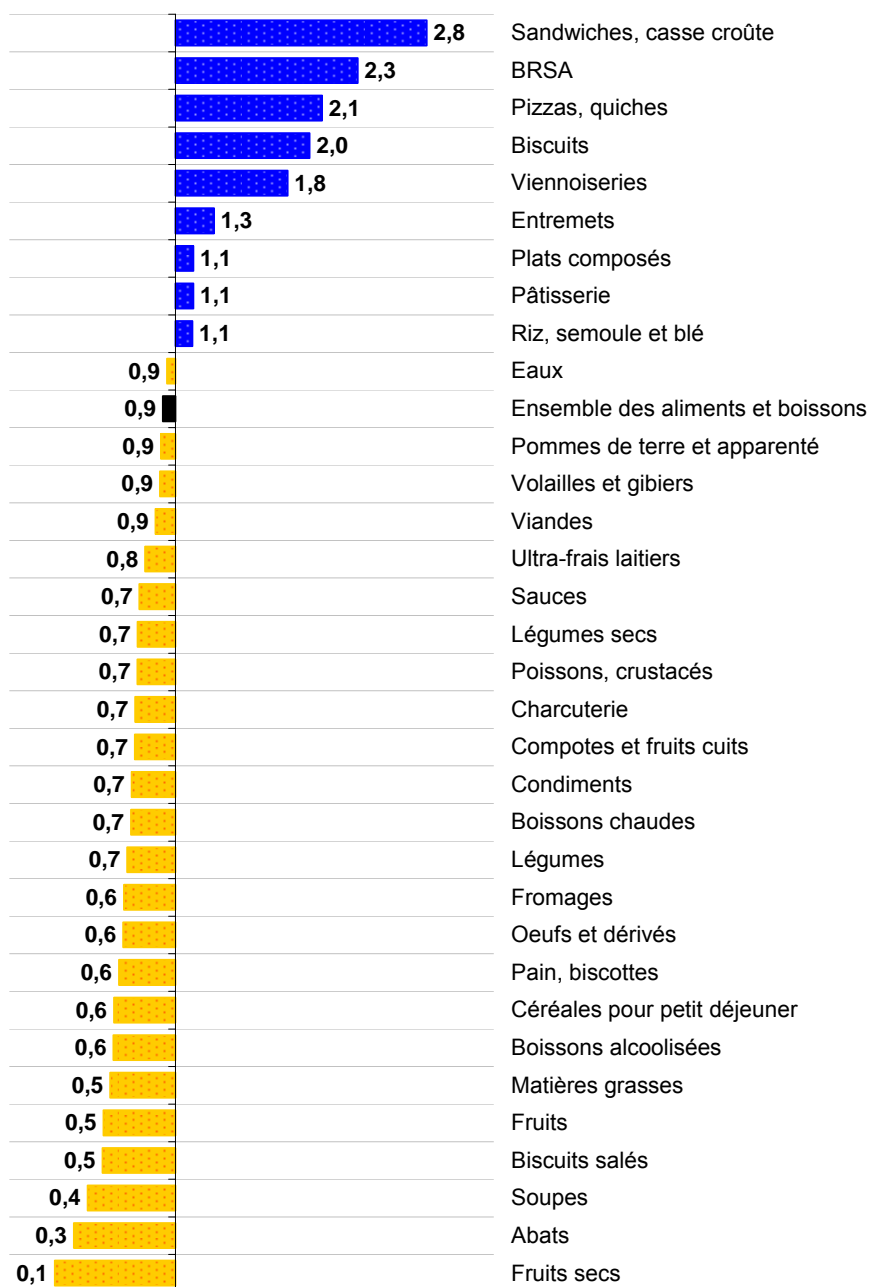
#### **Types de repas :**

	<b>% de repas (base : repas des individus de la classe)</b>	<b>% de repas (base : tous repas)</b>
<b>Formule : Entrée + Plat</b>	6,0%	6,2%
<b>Formule : Plat + Fromage ou dessert</b>	<b>41,9%</b>	39,7%
<b>Formule : Plat seul</b>	<b>30,1%</b>	15,0%
<b>Formule : Entrée + Plat + Fromage ou dessert</b>	22,0%	39,0%
<b>Quel que soit le type de formules</b>	100,0%	100,0%

**Durée de repas :**

	<b>base : repas des individus de la classe (hh:mm:ss)</b>	<b>base : tous repas (hh:mm:ss)</b>
<b>Durée du repas</b>	00:40:58	00:40:13

**Graphique 13 – Ratio des quantités consommées entre les « pressés » et la population générale**



Note de lecture : Les pressés consomment 2,8 fois plus de sandwiches que l'ensemble de la population française

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

## CONCLUSION

### **D'où vient le modèle alimentaire français ?**

Le modèle alimentaire français se fonde particulièrement sur le rapport à l'alimentation propre à la culture latine et catholique, par contraste avec celui des sociétés de culture anglo-saxonne et protestante (Poulain, SA, 2002 ; Fischler et Masson, 2008 ; Hébel et al, 2008). Il s'est façonné au cours du temps, de l'Antiquité [le banquet gréco-romain] à la Modernité [la démocratisation du goût] en passant par le Moyen Âge [les règles conventuelles catholiques] et le Siècle des Lumières [la centralisation de la gastronomie], nous apportant ainsi l'ensemble des règles du « *bien manger* » que nous connaissons aujourd'hui.

Un certain nombre de facteurs historiques et politiques lui ont également donné une inflexion décisive permettant de comprendre sa singularité et sa persistance jusqu'à nos jours.

### **À quoi ressemble le modèle alimentaire français ?**

En France, ce sont d'abord les savoir-faire culinaires et les manières de table qui sont mis en avant : autrement dit, les normes de civilité à travers le « *ce qu'on mange* » (le goût) et le « *comment on mange* » (la convivialité). Grâce à de telles normes, le modèle alimentaire français résiste et, en fin de compte, évolue assez peu. Aussi continue-t-il de conserver globalement les cinq points centraux qui le caractérisent, à savoir : trois repas principaux par jour à des heures relativement fixes et communes à tous ; un temps de préparation et une durée des repas relativement élevés ; un repas structuré ; une grande importance accordée au goût des aliments ; enfin une intervention de savoir-faire transmis par l'expérience.

Notons qu'il existe entre les différentes classes d'âge quelques variations dans ce modèle, en particulier en ce qui concerne le nombre moyen de mets par repas (plus souvent de deux chez les plus jeunes contre trois pour les individus plus âgés) ou encore le type de produits consommés (plus souvent tout prêts ou transformés chez les plus jeunes, et plus souvent frais ou bruts chez les plus âgés).

### **Y a-t-il un repas gastronomique à la Française ?**

La gastronomie française ne fait que reprendre et améliorer le diptyque fondateur évoqué précédemment (goût, convivialité) et s'appuie pour cela sur un discours de valorisation et de sophistication du modèle alimentaire traditionnel. En France, nous refusons catégoriquement l'idée que l'acte alimentaire puisse se réduire à sa seule dimension fonctionnelle. Le sens de la valorisation du modèle gastronomique français réside alors dans le lien direct entre le modèle alimentaire français et tout un substrat culturel. Lorsque les Français sont consultés sur la définition de la gastronomie, ils conçoivent « *le repas gastronomique* » en premier lieu comme « *une culture dont tous les Français sont porteurs* » (84%), ensuite seulement comme « *une affaire de grand chef* » (69%).

## BIBLIOGRAPHIE

ALBERT J.-P., 1991, « Le vin sans l'ivresse », in *Le Ferment divin*, s. d. Fournier D., D'Onofrio S., éd. Maison des Sciences de l'Homme.

ALIAGA C., 2006, « Comment se répartit le temps des Européennes et des Européens ? », *Statistiques en bref. Populations et conditions sociales*, Eurostat, n° 4.

ARON J.-P., 1973, *Le mangeur du XIX<sup>ème</sup> siècle*, Robert Laffont.

AYMARD M., GRIGNON C., SABBAN F., (s. d.), 1993, *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, éd. Maison des Sciences de l'Homme.

BARTHES R., 1957, « Le vin et le lait », in *Mythologies*, Paris, Seuil.

BAUBEROT Jean, 1990, *Vers un nouveau pacte laïque*, Seuil.

BERGER R., HEBEL P., LEHUEDE F., RECOURS F., 2007, « Les comportements et les consommations alimentaires en France en 2007. Volet Comportements et Opinions », CRÉDOC (CCAF 2007), décembre.

BRAGUE R., 1992, *Europe, la voie romaine*, Critérion.

BRAUDEL F., 1985 (1977), *La Méditerranée. L'espace et l'histoire*, Flammarion.

BOURDIEU P., 1979, *La distinction*, éd. de Minuit.

BRILLAT-SAVARIN J., 1993 (1824), *Physiologie du goût*, Flammarion.

CHAUFFAUT D., 2001, « L'évolution des relations entre générations dans un contexte de mutation du cycle de vie », *Cahier de Recherche* n°163, CRÉDOC, novembre.

CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P., 2002, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.

CORNETTE J., 1998, « La réception des ambassadeurs », in *L'Histoire*, hors-série n° 2, juillet.

COUVREUR A., LOISEL J.-P., BROUSSEAU A.-D., GAIGNIER C., LEHUEDE F., 2004, « De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères », *Cahier de Recherche*, n° 198, CRÉDOC, mars.

CSERGO J., 1995, « Nostalgies du terroir », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, s. d. Sophie Bessis, Autrement, n° 154.

CSERGO J., LEMASSON J.-P., (s. d.), 2008, *Voyages en gastronomie*, Autrement.

DESJEUX D., 2002, « Trajectoires de vie et alimentation », in DESJEUX D., GARABUAU-MOUSSAOUI I., PALOMARES E. (s. d.), *Alimentations contemporaines*, L'Harmattan.

DETIENNE M., VERNANT J.-P., 1979, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard.

DOUGLAS M., 1970, *Natural symbols*, Routledge, Londres, 2003.

DUBY G., 1986, *La Méditerranée. Les hommes et l'héritage*, s. d. Braudel F., Flammarion.

EUROSTAT, 2004, « How Europeans spend their time everyday life of women and men », Bureau des publications officielles, Commission Européenne.

FABRE-VASSAS C., 1991, « L'azyme des Juifs et l'hostie des chrétiens », in *Le Ferment divin*, s. d. Fournier D., D'Onofrio S., Maison des Sciences de l'Homme.

FISCHLER C., MASSON E., (s. d.), 2008, *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob, 2008.

FISCHLER C., 1990, *L'omnivore*, Odile Jacob.

FLANDRIN J.-L., MONTANARI M., s. d., 1996, *Histoire de l'alimentation*, Fayard.



LAHLOU S., 1996, « Experts, industriels, médias, consommateurs, institutions : comment les représentations des acteurs et le marché se co-construisent », in Giachetti I. (éd.), *Identités des mangeurs, images des aliments*, Polytechnica.

GIARD L. in. CERTEAU M. (de), GIARD L., MAYOL P., 1994, *L'invention du quotidien, Habiter, cuisiner*, Tome II, Gallimard, collection Folio-essais.

GILLET P., 1998, « A la table de Louis XIV », in *L'Histoire*, hors-série n° 2, juillet.

GUITTARD C., 2003, *Banquets et représentations en Grèce et à Rome*, Colloque international, in vol. 61, Toulouse, Presses universitaires du Mirail.

HACHE-BISSETTE F., SAILLARD D., 2005, Présentation du colloque « Gastronomie et identité culturelle française », 17-19 mars, in *Lemangeur-Ocha.com*, en ligne en septembre 2005.

HAGEGE C., 2006, *Combat pour le français : Au nom de la diversité des langues et des cultures*, Éditions Odile Jacob.

HEBEL P., MATHE T., PILORIN T., DENIZEAU M., 2008, « Du discours nutritionnel aux représentations de l'alimentation », *Cahier de recherche*, n° 252, CRÉDOC, décembre.

HOBBSAWM Eric, RANGER Terence, (s. d.), 2006, (1983), *L'invention de la tradition*, éd. Amsterdam.

KOVANI H., 2004, « L'anthropologie de l'alimentation et le temps de la floraison », XVII<sup>ème</sup> congrès de l'AISLF, Tours, juillet, in *Lemangeur-ocha.com*, en ligne en juin 2005.

LABURTHE-TOLRA P., WARNIER J.-P., 1993, *Ethnologie Anthropologie*, PUF.

LAMBERT J.-L., 1987, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Lavoisier.

LE GOFF J., 1999, « Le rire dans les règles monastiques du Haut Moyen Age », in *Un autre Moyen Age*, Gallimard, coll. Quarto.

MAFFESOLI M., 1985, *L'ombre de Dionysos*, Méridiens-Klincksieck.

MONTANARI M., 1995, *La faim et l'abondance, histoire de l'alimentation en Europe*, Seuil.

MOULIN L., 1988, *Les liturgies de la table*, Albin Michel.

ORY P., 1998, « La gastronomie », in NORA P., (s. d.), *Les lieux de mémoire*, Gallimard, coll. Quarto.

PICARD D., 1995, *Les rituels du savoir-vivre*, Seuil.

POULAIN J.-P., 2002, *Manger aujourd'hui*, Privat ; 2002, *Sociologies de l'alimentation*, PUF.

PRESSAC P. (de), 1931, *Considérations sur la cuisine*, NRF.

RECOURS F., HEBEL P., GAIGNIER C., 2005, « Exercice d'anticipation des comportements alimentaires des Français », *Cahier de Recherche*, n° 222, CRÉDOC, décembre.

REVEL J.-F., 1979, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, J.-J. Pauvert.

RIBEREAU-GAYON P., 1973, « Vin », in *Encyclopedia Universalis*, vol. 16.

ROSANVALLON P., 1990, *L'État en France de 1789 à nos jours*, Seuil.

SCHMITT-PANTEL C., 1992, *La Cité au Banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Ecole Française de Rome.

SIGAUT F., 1993, « alimentation et rythmes sociaux », in AYMARD M., GRIGNON C., SABBAN F., (s. d.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, éd. MSH.

TABARY P., « Astérix et l'Europe », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, s. d. BESSIS S., *Autrement*, n° 154, 1995.

TAPIE V.-L., 1971, « Louis XIV », in *Encyclopedia Universalis*, vol. 10.

VITAUX J., 2007, *La gastronomie*, PUF, coll. Que sais-je.

WEBER E., 1983, *La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale, 1870-1914*, Fayard.

WEBER M., 1964, *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*, Plon.

## INDEX DES GRAPHIQUES ET TABLEAUX

Graphique 1 – Répartition de l'apport énergétique quotidien par occasion de consommation et selon l'âge de l'enquêté(e) .....	30
Graphique 2 – Prises alimentaires et soins personnels : rythme journalier (en semaine) des individus âgés de 20 à 74 ans.....	33
Graphique 3 – Distribution des courbes horaires des prises alimentaires .....	34
Graphique 4 – Durée moyenne des déjeuners et dîners selon le contexte d'accompagnement .	36
Graphique 5 – Durée moyenne des déjeuners et dîners selon le lieu d'occasion .....	37
Graphique 6 – Critères de qualité selon le consommateur en 2008 .....	43
Graphique 7 – Appétence à payer plus cher un produit alimentaire en 2008 .....	44
Graphique 8 – Typologie de consommateurs : premier plan factoriel de l'Analyse en Composantes Principales – nuage des individus.....	57
Graphique 9 – Ratio des quantités consommées entre les « gastronomes à la française » et la population générale.....	60
Graphique 10 – Ratio des quantités consommées entre les « globalisés » et la population générale.....	62
Graphique 11 – Ratio des quantités consommées entre les « apéritivores » et la population générale.....	64
Graphique 12 – Ratio des quantités consommées entre les « bons vivants » et la population générale.....	66
Graphique 13 – Ratio des quantités consommées entre les « pressés » et la population générale .....	68
Tableau 1 – Répartition des repas selon le type de formules.....	38
Tableau 2 – Répartition des repas selon le type de formules et selon l'âge.....	39
Tableau 3 – Proportions de repas selon le type de mets composant le plat principal .....	40
Tableau 4 – Proportions de repas selon le type de mets composant le plat principal et selon l'âge .....	41
Tableau 5 – Liste des 32 formes les plus citées en 2007 comparées à celles citées en 2001 pour la définition d'un "aliment de qualité".....	42
Tableau 6 – Définition par les Français du « repas gastronomique » .....	47
Tableau 7 – Répartition des types de repas et durée moyenne des repas (% et hh:mm:ss) ....	51
Tableau 8 – Répartition des repas conviviaux de plus d'une heure selon le lieu, le contexte d'accompagnement et les circonstances (%).....	52

Tableau 9 – Durée moyenne des différents types de repas (hh:mm:ss) .....	53
Tableau 10 – Proportion de repas conviviaux de plus d'une heure selon le type de formules....	54
Tableau 11 – Proportion de repas conviviaux de plus d'une heure selon le type de composantes présentes (hors plat de résistance) (% des repas qui contiennent...).....	54
Tableau 12 – Proportion de repas conviviaux de plus de 1 heure selon le type de mets du plat de résistance (% des repas qui contiennent...).....	55

## **ANNEXES**

### **1. RESULTATS CONCERNANT LA TYPOLOGIE DE CONSOMMATEURS (CCAF 2007)**

#### **1.1. Méthodologie**

Pour étudier le comportement alimentaire d'une population, on peut chercher à dégager des groupes d'individus homogènes, qui constitueront par la suite, la base de notre réflexion sur la variabilité des comportements observés. Pour aboutir à cette vision simplifiée de la diversité des pratiques alimentaires, il est nécessaire de définir ce qui constitue le comportement alimentaire d'un individu. Les données de la base alimentaire CCAF 2007 permettent de décrire chaque individu avec précision sur de nombreux critères. Nous avons choisi de décrire le comportement alimentaire à travers les seules quantités ingérées : d'une part, en prenant en compte les quantités totales ingérées par grandes catégories alimentaires (37 groupes) ; d'autre part, en calculant pour chaque individu, la part de consommation du groupe alimentaire dans la diète totale. Cette double approche des quantités permet d'équilibrer les effets de taille et d'arbitrage dans la consommation alimentaire.

En pratique, pour réaliser cette typologie, nous réalisons une classification sur facteurs.

Cette technique s'articule en deux temps :

- une première étape consiste à extraire l'essentiel de la variabilité des individus par une analyse factorielle (le comportement alimentaire étant décrit ici par des variables quantitatives, il s'agira d'une Analyse en Composante Principale ou ACP). Les facteurs (ou composantes principales), obtenus à l'issue de l'analyse, ordonnent l'information de sorte que la suite de facteurs constitue une suite d'axes indépendants de variabilité maximale. L'intérêt est alors, dans notre cas, de ne sélectionner qu'une partie des premiers axes afin de séparer l'information réelle du bruit contenu dans le jeu de

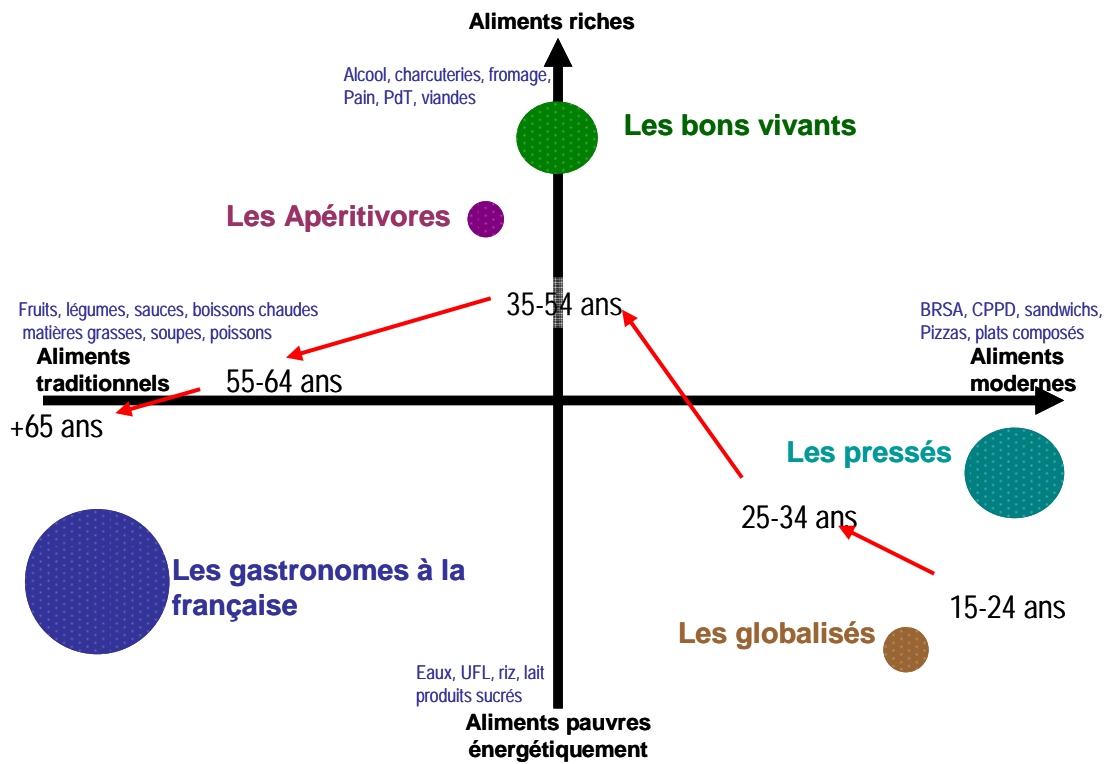
données. Cet épurement de la variabilité permet ensuite d'obtenir des groupes dont la constitution est basée uniquement sur les grandes différences de comportements alimentaires. La vision synthétique que l'on cherche à obtenir à travers un faible nombre de groupes homogènes ne doit pas être perturbée par les petites différences que l'on retrouve sur les derniers axes de l'ACP, c'est pourquoi ceux-ci ne sont pas pris en compte dans la deuxième étape. Le choix du nombre d'axe retenu au final est réalisé par tâtonnement au regard des résultats obtenus.

- La deuxième étape consiste en une classification ascendante hiérarchique ou CAH des individus du point de vue de leurs coordonnées sur les premiers axes retenus à l'issue de l'ACP. Cette classification automatique est un algorithme de calcul regroupant les individus qui ont un profil de comportements similaires. L'intérêt est d'obtenir des groupes dont la variabilité « intra » est la plus faible possible (individus homogènes) et dont la variabilité « inter » est la plus forte possible (groupes qui rassemblent des individus aux comportements très différents), cela en prenant en compte l'ensemble des variables qui constituent le comportement alimentaire.

Cette méthodologie permet de dégager des stéréotypes dans la population, de quantifier leur présence au sein de cette population et de décrire leurs caractéristiques tant du point de vue du comportement alimentaire qui a servi à les construire que d'autres variables (sociodémographiques, d'opinions, d'attitudes, de comportements déclarés, etc.).

## 1.2. Résultats

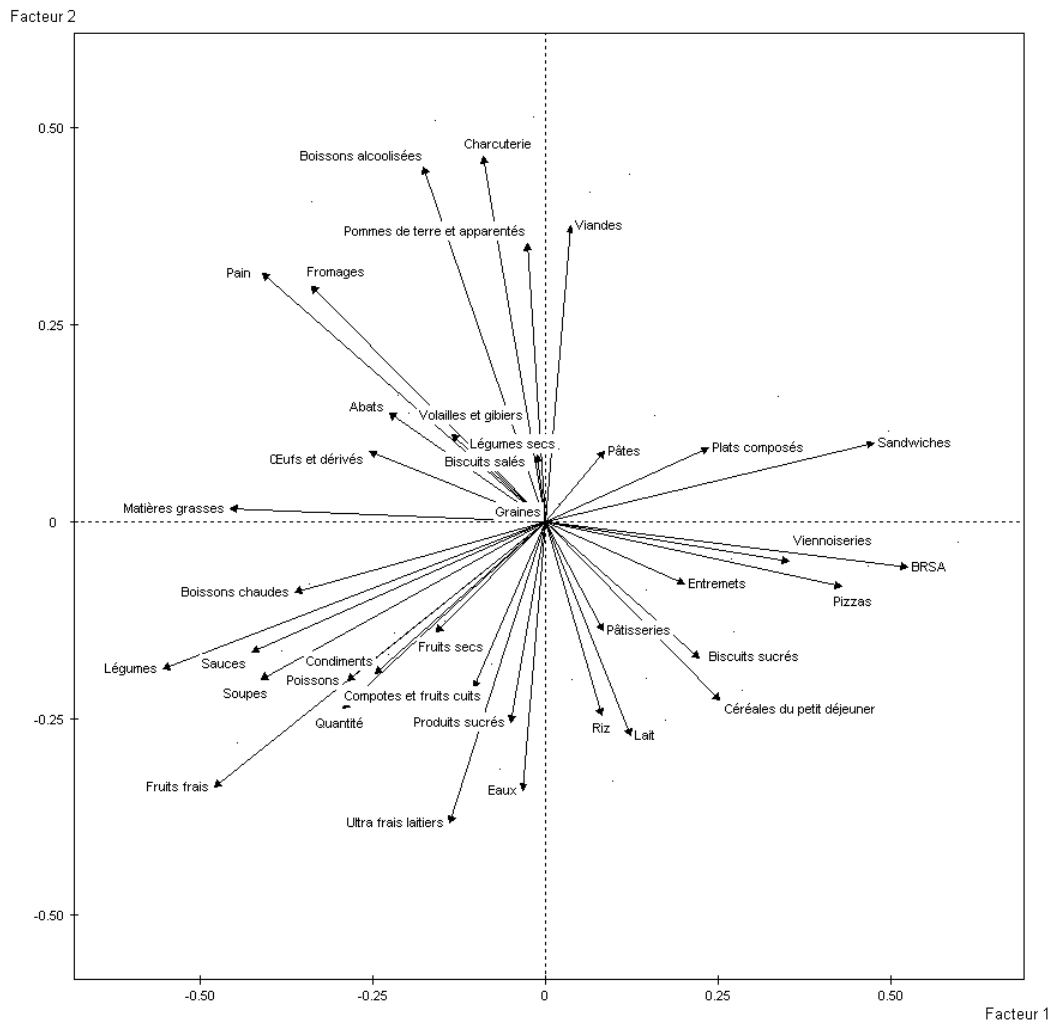
### 1.2.1. Premier plan factoriel : nuage des classes d'individus (axes 1,2)





**1.2.2. Premier plan factoriel : nuage des variables (cercle des corrélations) – axes 1,2**

Variables : quantités consommées pour 37 groupes (valeurs en grammes)

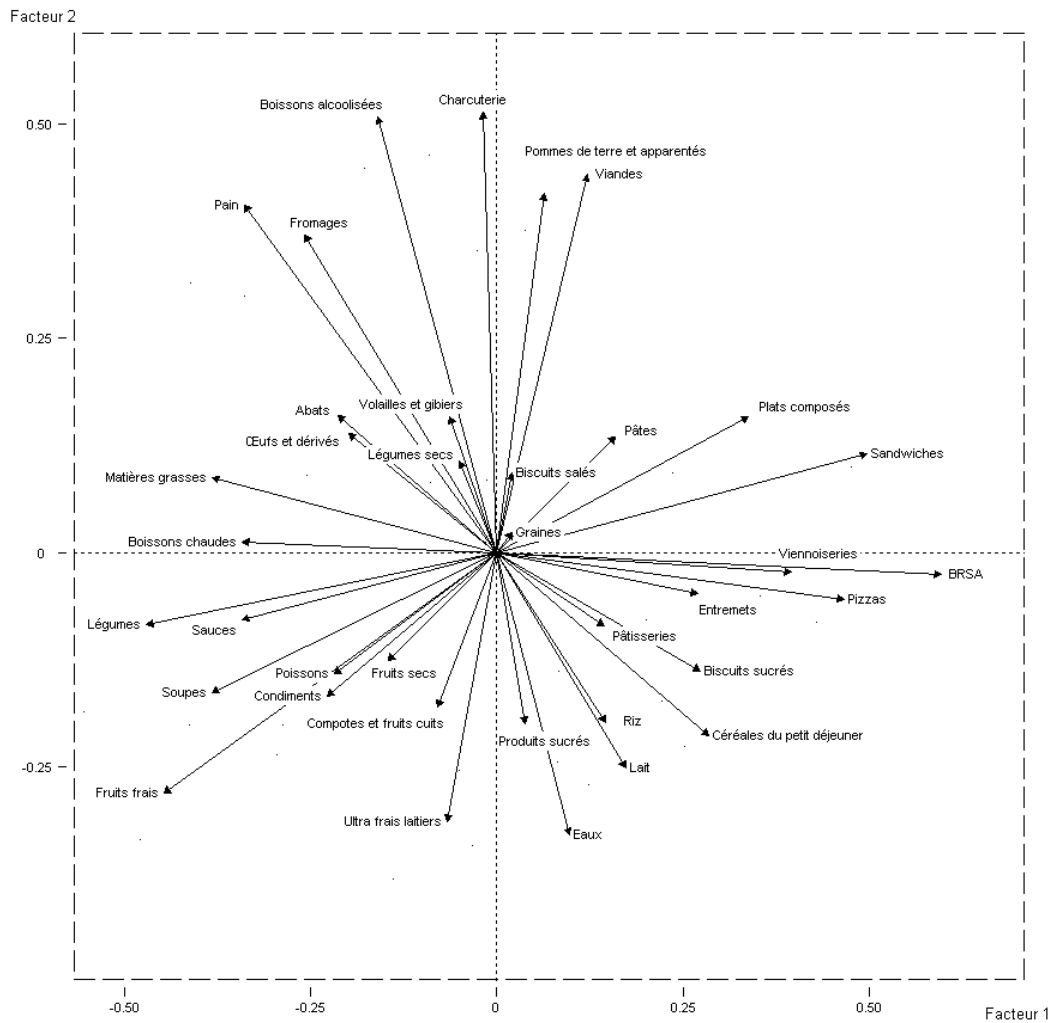


Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

BRSA = Boissons rafraîchissantes sans alcool

**1.2.3. Premier plan factoriel : nuage des variables (cercle des corrélations) – axes 1,2**

Variables : % quantités consommées pour 37 groupes (valeurs en % grammes)



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2007

BRSA = Boissons rafraîchissantes sans alcool

1.2.4. Description des classes de la partition en 5 classes

Les gastronomes à la française (39,98%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (g/j)	(2) Quantités consommées dans la population (g/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
<b>Ensemble des aliments et boissons</b>	2587,1	2437,2	615,4	635,2	7,20	0,000
Abats	3,9	2,7	8,8	7,2	5,05	0,000
<b>Matières grasses</b>	16,0	12,2	11,4	10,6	10,92	0,000
Boissons alcoolisées	101,6	140,9	137,2	220,3	-5,44	0,000
Boissons chaudes	493,8	401,1	345,5	315,0	8,98	0,000
BRSA	66,9	132,4	106,9	200,2	-9,99	0,000
Céréales pour petit déjeuner	2,1	5,0	7,5	14,6	-6,01	0,000
Charcuterie	30,1	36,0	23,6	31,9	-5,66	0,000
Compotes et fruits cuits	18,4	12,0	33,8	26,6	7,30	0,000
Sauces	23,2	19,2	13,8	12,9	11,97	0,000
Condiments	1,7	1,2	3,0	2,4	5,90	0,000
Eaux	593,5	566,3	375,5	393,6	2,11	0,017
Entremets	27,3	34,2	34,9	41,0	-5,10	0,000
Fromages	36,5	33,6	27,2	27,5	3,22	0,001
Fruits	163,8	105,8	114,6	103,7	17,06	0,000
Fruits secs	1,8	0,8	6,4	4,2	7,34	0,000
Biscuits salés	0,8		2,2	3,6	4,40	0,000
Graines	1,1	1,3	3,0	5,1	-1,07	0,141
Lait	58,8	53,5	113,5	105,3	1,54	0,061
Légumes	143,6	106,1	74,1	68,7	16,66	0,000
Légumes secs	9,2	9,7	18,1	19,7	-0,83	0,203
Oeufs et dérivés	18,5	14,4	18,4	16,9	7,29	0,000
Pain, biscottes	140,9	128,4	85,5	89,6	4,26	0,000
Pâtes	27,0	31,7	29,1	35,5	-4,01	0,000
Pâtisserie	38,3	36,7	44,3	42,3	1,19	0,117
Pizzas, quiches	15,6	27,3	21,4	38,5	-9,30	0,000
Plats composés	93,6	120,6	68,9	89,2	-9,25	0,000
Poissons, crustacés	33,0	25,2	27,2	25,7	9,28	0,000
Pommes de terre et apparenté	48,8	57,2	41,9	47,4	-5,42	0,000
Riz, semoule et blé	24,3	23,0	26,2	28,8	1,35	0,088
Sandwiches, casse croûte	6,9	19,6	17,1	38,5	-10,09	0,000
Soupes	136,2	78,8	133,2	112,4	15,58	0,000
Produits sucrés	32,3	28,0	30,7	27,1	4,83	0,000
Ultra-frais laitiers	103,2	79,6	87,2	80,5	8,95	0,000
Viandes	37,3	47,3	26,9	34,4	-8,88	0,000
Viennoiseries	8,1	14,0	17,6	24,7	-7,33	0,000
Volailles et gibiers	22,9	21,8	24,2	23,9	1,36	0,087
Biscuits	6,2	9,4	15,7	21,1	-4,58	0,000

Les gastronomes à la française (39,98%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (%/j)	(2) Quantités consommées dans la population (%/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
% Ensemble des aliments et boissons	100,0	100,0				
% Abats	0,2	0,1	0,4	0,3	4,80	0,000
% Matières grasses	0,6	0,5	0,5	0,4	8,92	0,000
% Boissons alcoolisées	4,0	5,7	5,5	8,2	-5,98	0,000
% Boissons chaudes	18,7	16,0	10,0	10,1	8,10	0,000
% BRSA	2,6	5,7	4,1	8,4	-11,27	0,000
% Céréales pour petit déjeuner	0,1	0,2	0,3	0,6	-6,58	0,000
% Charcuterie	1,2	1,5	1,0	1,4	-7,18	0,000
% Compotes et fruits cuits	0,7	0,5	1,4	1,1	6,31	0,000
% Sauces	0,1	0,1	0,5	0,5	9,69	0,000
% Condiments	0,1	0,0	0,1	0,1	5,46	0,000
% Eaux	22,1	22,4	10,6	11,8	-0,79	0,214
% Entremets	1,1	1,4	1,3	1,7	-6,79	0,000
% Fromages	1,5	1,4	1,1	1,1	1,30	0,097
% Fruits	6,4	4,3	4,4	4,0	16,36	0,000
% Fruits secs	0,1	0,0	0,3	0,2	7,07	0,000
% Biscuits salés	0,0	0,1	0,1	0,2	-4,78	0,000
% Graines	0,0	0,1	0,1	0,2	-1,62	0,053
% Lait	2,3	2,2	4,4	4,4	0,37	0,355
% Légumes	5,7	4,4	3,0	2,8	14,07	0,000
% Légumes secs	0,3	0,4	0,7	0,8	-1,95	0,026
% Oeufs et dérivés	0,8	0,6	0,8	0,7	5,49	0,000
% Pain, biscottes	5,6	5,4	3,4	3,6	2,08	0,019
% Pâtes	1,1	1,4	1,2	1,5	-5,58	0,000
% Pâtisserie	1,5	1,6	1,8	1,8	-0,67	0,253
% Pizzas, quiches	0,6	1,2	0,8	1,8	-9,87	0,000
% Plats composés	3,7	5,2	2,7	3,9	-11,58	0,000
% Poissons, crustacés	1,3	1,1	1,1	1,1	7,20	0,000
% Pommes de terre et apparenté	1,9	2,4	1,7	2,0	-7,56	0,000
% Riz, semoule et blé	1,0	1,0	1,0	1,3	-0,55	0,293
% Sandwiches, casse croûte	0,3	0,9	0,8	1,8	-10,10	0,000
% Soupes	5,4	3,2	5,1	4,4	15,06	0,000
% Produits sucrés	1,2	1,2	1,1	1,1	2,57	0,005
% Ultra-frais laitiers	4,0	3,3	3,3	3,3	6,60	0,000
% Viandes	1,5	2,0	1,1	1,5	-10,75	0,000
% Viennoiseries	0,3	0,6	0,7	1,1	-8,20	0,000
% Volailles et gibiers	0,9	0,9	1,0	1,0	-0,45	0,328
% Bisquits	0,2	0,4	0,5	0,9	-5,96	0,000

Les gastronomes à la française (39,98%)

Variables	Modalités caractéristiques (illustratives)	% de la modalité dans la classe	% de la modalité dans la population	Valeur-Test	Probabilité
Sexe de l'interviewé(e)	Homme	35,58	48,00	-7,58	0,000
	Femme	64,42	52,00	7,58	0,000
Indice de masse corporelle de l'interviewé(e)	Maigres	3,01	4,91	-2,60	0,005
	Normopondéraux	55,29	59,35	-2,46	0,007
	En surpoids	30,43	25,93	3,03	0,001
Diversité alimentaire	Obèses	11,26	9,82	1,42	0,078
	Faible	0,00	2,20	-5,18	0,000
	Moyenne	9,04	29,92	-14,59	0,000
Région (INSEE) d'habitation	Forte	90,96	67,88	15,95	0,000
	Région parisienne	21,90	18,68	2,40	0,008
	Nord	3,21	6,59	-4,19	0,000
Taille d'unité urbaine	Est	7,97	8,69	-0,62	0,266
	BP Est	7,07	8,09	-0,93	0,176
	BP Ouest	10,34	9,59	0,74	0,231
Type de ménage	Ouest	14,09	13,39	0,61	0,271
	Sud Ouest	13,11	10,89	2,05	0,020
	Centre Est	11,87	11,99	-0,10	0,460
Nombre d'individus au ménage	Méditerranée	10,45	12,09	-1,52	0,064
	Rural (moins de 2 000 habitants)	24,96	24,70	0,16	0,436
	De 2 000 à 20 000 habitants	15,05	16,80	-1,38	0,084
Nombre d'enfants dans le ménage	De 20 000 à 100 000 habitants	14,32	13,30	0,83	0,202
	Plus de 100 000 habitants	26,03	28,80	-1,76	0,040
	Agglomération parisienne	19,65	16,40	2,64	0,004
Diplôme du chef de famille	Célibataire	23,36	16,50	5,56	0,000
	Couple avec enfant(s)	24,50	40,64	-10,14	0,000
	Couple sans enfant	42,71	32,06	6,88	0,000
Situation familiale du chef de famille	Famille monoparentale	4,84	7,21	-2,77	0,003
	Autre situation familiale	4,59	3,59	1,61	0,053
	1 personne	23,36	16,50	5,56	0,000
Revenu annuel en 6 classes du ménage	2 personnes	46,42	37,14	5,83	0,000
	3 personnes	14,94	19,63	-3,53	0,000
	4 personnes	9,20	16,93	-6,50	0,000
Revenu annuel en 6 classes du ménage	5 personnes ou plus	6,08	9,80	-3,81	0,000
	Aucun enfant	70,66	52,15	11,36	0,000
	1 enfant	13,62	20,44	-5,21	0,000
Revenu annuel en 6 classes du ménage	2 enfants	9,50	17,36	-6,48	0,000
	3 enfants	4,98	7,54	-2,84	0,002
	4 enfants	1,00	2,16	-2,13	0,016
Revenu annuel en 6 classes du ménage	5 enfants	0,25	0,22	0,79	0,216
	6 enfants	0,00	0,08	-0,25	0,400
	7 enfants	0,00	0,06	-0,25	0,400
Revenu annuel en 6 classes du ménage	Aucun diplôme	10,28	10,03	0,11	0,458
	CEP, CAP, BEP, BEPC, Brevet des collè	50,30	48,67	0,92	0,180
	BT, BP, BEI, BEC, Bac technique	7,21	8,94	-1,82	0,034
Revenu annuel en 6 classes du ménage	Baccalauréat général	8,46	8,89	-0,39	0,349
	BTS, DUT, DEST, DEUG	7,94	9,24	-1,33	0,091
	2e ou 3e cycle universitaire	15,82	14,22	1,25	0,106
Revenu annuel en 6 classes du ménage	Célibataire	6,20	7,95	-1,80	0,036
	Marié ou en ménage	70,71	75,17	-3,13	0,001
	Divorcé ou séparé	11,39	10,30	1,07	0,142
Revenu annuel en 6 classes du ménage	Veuf(ve)	11,70	6,59	6,05	0,000
	Moins de 9 909 €	6,52	5,28	1,44	0,075
	De 9 909 € à moins de 12 958 €	9,18	8,09	1,07	0,142
Revenu annuel en 6 classes du ménage	De 12 958 € à moins de 18 294 €	15,35	16,45	-0,79	0,214
	De 18 294 € à moins de 30 490 €	27,42	28,13	-0,43	0,335
	Plus de 30 490 €	23,41	24,99	-1,05	0,146
Revenu annuel en 6 classes du ménage	Revenus : NSP, non réponse	18,12	17,06	0,73	0,234

*La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français*

	Agriculteur exploitant	7,65	6,59	1,26	0,104
	Employé	31,47	26,79	3,15	0,001
Profession (ou ancienne profession) de l'individu	Ouvrier	12,20	19,42	-5,67	0,000
	Cadre, Profession intellectuelle	16,37	12,56	3,45	0,000
	Non concerné / Inactif	14,44	20,77	-4,76	0,000
	Profession intermédiaire	17,87	13,87	3,44	0,000
Age de l'individu en 10 tranches	15-24 ans	2,64	15,50	-11,82	0,000
	25-34 ans	8,49	16,00	-6,47	0,000
	35-44 ans	12,75	17,40	-3,74	0,000
	45-54 ans	20,21	18,30	1,44	0,075
	55-64 ans	19,15	12,60	5,89	0,000
	65 ans et plus	36,76	20,20	12,52	0,000

Les globalisés (6,07%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (g/j)	(2) Quantités consommées dans la population (g/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
<b>Ensemble des aliments et boissons</b>	2270,9	2437,2	577,0	635,2	-2,49	0,006
<b>Abats</b>	1,1	2,7	5,0	7,2	-2,05	0,020
<b>Matières grasses</b>	8,0	12,2	8,3	10,6	-3,78	0,000
<b>Boissons alcoolisées</b>	81,9	140,9	153,9	220,3	-2,54	0,005
<b>Boissons chaudes</b>	216,0	401,1	239,5	315,0	-5,59	0,000
<b>ERSA</b>	185,9	132,4	202,9	200,2	2,54	0,006
<b>Céréales pour petit déjeuner</b>	51,3	5,0	22,4	14,6	30,17	0,000
<b>Charcuterie</b>	26,0	36,0	21,4	31,9	-2,98	0,001
<b>Compotes et fruits cuits</b>	10,6	12,0	23,6	26,6	-0,50	0,308
<b>Sauces</b>	12,6	18,2	9,5	12,9	-4,05	0,000
<b>Condiments</b>	0,8	1,2	1,2	2,4	-1,76	0,039
<b>Eaux</b>	508,3	566,3	333,5	393,6	-1,40	0,081
<b>Entremets</b>	34,3	34,2	40,3	41,0	0,02	0,492
<b>Fromages</b>	26,7	33,6	28,3	27,5	-2,39	0,009
<b>Fruits</b>	93,3	105,8	103,4	103,7	-1,15	0,126
<b>Fruits secs</b>	0,2	0,8	1,0	4,2	-1,42	0,078
<b>Biscuits salés</b>	1,0	1,3	2,6	3,6	-0,92	0,179
<b>Graines</b>	0,9	1,3	2,7	5,1	-0,75	0,227
<b>Lait</b>	171,3	53,5	152,8	105,3	10,64	0,000
<b>Légumes</b>	78,4	106,1	40,3	68,7	-3,84	0,000
<b>Légumes secs</b>	9,3	9,7	22,5	19,7	-0,22	0,414
<b>Oeufs et dérivés</b>	10,6	14,4	13,7	16,9	-2,15	0,016
<b>Pain, biscottes</b>	94,4	128,4	66,4	89,6	-3,61	0,000
<b>Pâtes</b>	31,4	31,7	36,6	35,5	-0,07	0,472
<b>Pâtisserie</b>	30,4	36,7	37,6	42,3	-1,42	0,078
<b>Pizzas, quiches</b>	32,7	27,3	37,8	38,5	1,33	0,092
<b>Plats composés</b>	141,1	120,6	90,3	89,2	2,19	0,014
<b>Poissons, crustacés</b>	23,0	25,2	24,7	25,7	-0,82	0,206
<b>Pommes de terre et apparenté</b>	55,4	57,2	57,6	47,4	-0,37	0,354
<b>Riz, semoule et blé</b>	44,9	23,0	49,3	28,8	7,22	0,000
<b>Sandwiches, casse croûte</b>	21,1	19,6	31,7	38,5	0,36	0,359
<b>Soupes</b>	47,3	78,8	86,2	112,4	-2,66	0,004
<b>Produits sucrés</b>	27,9	28,0	26,8	27,1	-0,02	0,491
<b>Ultra-frais laitiers</b>	95,5	79,6	75,3	80,5	1,88	0,030
<b>Viandes</b>	49,6	47,3	31,9	34,4	0,62	0,268
<b>Viennoiseries</b>	15,7	14,0	24,4	24,7	0,66	0,253
<b>Volailles et gibiers</b>	20,3	21,8	23,5	23,9	-0,58	0,282
<b>Biscuits</b>	12,0	9,4	22,4	21,1	1,15	0,125

Les globalisés (6,07%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (%/j)	(2) Quantités consommées dans la population (%/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
% Ensemble des aliments et boissons	100,0	100,0				
% Abats	0,1	0,1	0,3	0,3	-1,66	0,049
% Matières grasses	0,4	0,5	0,3	0,4	-3,47	0,000
% Boissons alcoolisées	3,5	5,7	6,4	8,2	-2,55	0,005
% Boissons chaudes	9,2	16,0	9,1	10,1	-6,42	0,000
% BRSA	8,3	5,7	9,0	8,4	2,90	0,002
% Céréales pour petit déjeuner	2,3	0,2	0,9	0,6	31,25	0,000
% Charcuterie	1,2	1,5	1,1	1,4	-2,26	0,012
% Compotes et fruits cuits	0,5	0,5	1,0	1,1	-0,38	0,353
% Sauces	0,6	0,2	0,4	0,5	-3,29	0,000
% Condiments	0,0	0,0	0,1	0,1	-1,40	0,081
% Eaux	22,0	22,4	10,9	11,8	-0,36	0,360
% Entremets	1,6	1,4	1,8	1,7	0,55	0,291
% Fromages	1,2	1,4	1,3	1,1	-1,91	0,028
% Fruits	3,8	4,3	3,7	4,0	-1,06	0,144
% Fruits secs	0,0	0,0	0,0	0,2	-1,38	0,084
% Biscuits salés	0,0	0,1	0,1	0,2	-0,87	0,191
% Graines	0,0	0,1	0,1	0,2	-0,61	0,270
% Lait	7,5	2,2	6,3	4,4	11,38	0,000
% Légumes	3,6	4,4	2,0	2,8	-2,81	0,003
% Légumes secs	0,4	0,4	1,0	0,8	0,11	0,456
% Oeufs et dérivés	0,5	0,6	0,7	0,7	-1,71	0,044
% Pain, biscottes	4,2	5,4	2,6	3,6	-3,19	0,001
% Pâtes	1,5	1,4	1,7	1,5	0,57	0,284
% Pâtisserie	1,4	1,6	1,7	1,8	-1,07	0,142
% Pizzas, quiches	1,5	1,2	1,6	1,8	1,47	0,070
% Plats composés	6,5	5,2	4,3	3,9	3,25	0,001
% Poissons, crustacés	1,0	1,1	1,1	1,1	-0,13	0,446
% Pommes de terre et apparenté	2,4	2,4	2,4	2,0	-0,10	0,460
% Riz, semoule et blé	2,0	1,0	2,2	1,3	7,51	0,000
% Sandwiches, casse croûte	1,0	0,9	1,5	1,8	0,56	0,289
% Soupes	2,2	3,2	3,7	4,4	-2,18	0,015
% Produits sucrés	1,2	1,2	1,1	1,1	0,42	0,338
% Ultra-frais laitiers	4,5	3,3	3,8	3,3	3,29	0,001
% Viandes	2,2	2,0	1,4	1,5	1,50	0,067
% Viennoiseries	0,7	0,6	1,2	1,1	0,99	0,162
% Volailles et gibiers	0,9	0,9	1,0	1,0	-0,39	0,346
% Bisquits	0,5	0,4	0,8	0,9	0,94	0,174



Les globalisés (6,07%)

Variables	Modalités caractéristiques (illustratives)	% de la modalité dans la classe	% de la modalité dans la population	Valeur-Test	Probabilité
Sexe de l'interviewé(e)	Homme	53,00	48,00	0,82	0,205
	Femme	47,00	52,00	-0,82	0,205
Indice de masse corporelle de l'interviewé(e)	Maigres	9,84	4,91	1,62	0,053
	Normopondéraux	71,79	59,35	2,33	0,010
	En surpoids	17,04	25,93	-1,99	0,023
Diversité alimentaire	Obèses	1,33	9,82	-3,02	0,001
	Faible	0,00	2,20	-1,08	0,140
	Moyenne	30,58	29,92	0,02	0,490
Région (INSEE) d'habitation	Forte	69,42	67,88	0,17	0,431
	Région parisienne	22,98	18,68	1,05	0,148
	Nord	7,60	6,59	0,02	0,493
	Est	6,69	8,69	-0,32	0,375
	BP Est	11,32	8,09	1,08	0,140
	BP Ouest	8,05	9,59	-0,20	0,421
	Ouest	8,63	13,39	-1,30	0,097
	Sud Ouest	11,94	10,89	0,14	0,446
	Centre Est	18,02	11,99	1,44	0,075
	Méditerranée	4,77	12,09	-2,14	0,016
Taille d'unité urbaine	Rural (moins de 2 000 habitants)	27,82	24,70	0,65	0,257
	De 2 000 à 20 000 habitants	13,28	16,80	-0,82	0,205
	De 20 000 à 100 000 habitants	11,11	13,30	-0,57	0,284
	Plus de 100 000 habitants	29,36	28,80	0,02	0,492
Type de ménage	Agglomération parisienne	18,44	16,40	0,50	0,308
	Célibataire	7,24	16,50	-2,44	0,007
	Couple avec enfant(s)	61,54	40,64	3,82	0,000
	Couple sans enfant	18,96	32,06	-2,68	0,004
	Famille monoparentale	12,25	7,21	1,41	0,079
Nombre d'individus au ménage	Autre situation familiale	0,00	3,59	-1,75	0,040
	1 personne	7,24	16,50	-2,44	0,007
	2 personnes	25,04	37,14	-2,39	0,008
	3 personnes	18,97	19,63	-0,03	0,487
	4 personnes	30,53	16,93	3,10	0,001
Nombre d'enfants dans le ménage	5 personnes ou plus	18,23	9,80	2,18	0,015
	Aucun enfant	26,20	52,15	-4,97	0,000
	1 enfant	24,52	20,44	0,87	0,191
	2 enfants	26,32	17,36	1,92	0,027
	3 enfants	19,38	7,54	3,41	0,000
	4 enfants	2,33	2,16	0,14	0,446
	5 enfants	0,00	0,22	-0,95	0,172
Diplôme du chef de famille	6 enfants	1,24	0,08	1,55	0,061
	7 enfants	0,00	0,06	-1,55	0,061
	Aucun diplôme	9,87	10,03	-0,04	0,483
	CEP, CAP, BEP, BEPC, Brevet des collè	33,16	48,67	-2,91	0,002
	BT, BP, BEI, BEC, Bac technique	8,83	8,94	-0,01	0,496
	Baccalauréat général	12,43	8,89	1,16	0,124
Situation familiale du chef de famille	BTS, DUT, DEST, DEUG	11,60	9,24	0,67	0,251
	2e ou 3e cycle universitaire	24,12	14,22	2,25	0,012
	Célibataire	3,66	7,95	-1,40	0,080
	Marié ou en ménage	80,51	75,17	0,93	0,177
Revenu annuel en 6 classes du ménage	Divorcé ou séparé	15,83	10,30	1,35	0,088
	Veuf(ve)	0,00	6,59	-2,81	0,002
	Moins de 9 909 €	3,34	5,28	-0,45	0,328
	De 9 909 € à moins de 12 958 €	5,78	8,09	-0,52	0,300
	De 12 958 € à moins de 18 294 €	18,40	16,45	0,48	0,314
	De 18 294 € à moins de 30 490 €	21,91	28,13	-1,09	0,137
Revenus : NSP, non réponse	Plus de 30 490 €	32,18	24,99	1,34	0,090
	Revenus : NSP, non réponse	18,39	17,06	0,32	0,376

*La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français*

	15-24 ans	52,10	15,50	8,01	0,000
	25-34 ans	15,38	16,00	0,00	0,499
Age de l'individu en 10 tranches	35-44 ans	15,15	17,40	-0,35	0,364
	45-54 ans	12,01	18,30	-1,50	0,067
	55-64 ans	3,73	12,60	-2,71	0,003
	65 ans et plus	1,63	20,20	-5,31	0,000
	Agriculteur exploitant	6,56	6,59	-0,46	0,323
Profession (ou ancienne profession) de l'individu	Employé	22,91	26,79	-0,82	0,205
	Ouvrier	5,59	19,42	-3,46	0,000
	Cadre, Profession intellectuelle	11,72	12,56	-0,03	0,489
	Non concerné / Inactif	48,58	20,77	5,74	0,000
	Profession intermédiaire	4,64	13,87	-2,59	0,005

Les apéritives (3,92%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (g/j)	(2) Quantités consommées dans la population (g/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
<b>Ensemble des aliments et boissons</b>	2558,6	2437,2	706,0	635,2	1,44	0,075
<b>Abats</b>	2,0	2,7	5,7	7,2	-0,73	0,232
<b>Matières grasses</b>	11,1	12,2	10,0	10,6	-0,80	0,210
<b>Boissons alcoolisées</b>	338,5	140,9	308,0	220,3	6,77	0,000
<b>Boissons chaudes</b>	443,7	401,1	383,4	315,0	1,02	0,154
<b>BRSA</b>	145,2	132,4	184,7	200,2	0,48	0,316
<b>Céréales pour petit déjeuner</b>	3,4	5,0	9,6	14,6	-0,84	0,202
<b>Charcuterie</b>	57,5	36,0	59,8	31,9	5,09	0,000
<b>Compotes et fruits cuits</b>	6,7	12,0	13,9	26,6	-1,51	0,065
<b>Sauces</b>	20,3	18,2	11,3	12,9	1,23	0,108
<b>Condiments</b>	1,9	1,2	2,5	2,4	1,99	0,023
<b>Eaux</b>	419,8	566,3	318,7	393,6	-2,81	0,002
<b>Entremets</b>	39,0	34,2	45,6	41,0	0,89	0,188
<b>Fromages</b>	42,9	33,6	27,9	27,5	2,31	0,010
<b>Fruits</b>	84,6	105,8	87,6	103,7	-1,54	0,061
<b>Fruits secs</b>	0,3	0,8	1,4	4,2	-0,91	0,180
<b>Biscuits salés</b>	14,5	1,3	7,6	3,6	27,32	0,000
<b>Graines</b>	6,2	1,3	20,0	5,1	7,19	0,000
<b>Lait</b>	45,7	53,5	98,4	105,3	-0,56	0,289
<b>Légumes</b>	102,7	106,1	50,0	68,7	-0,37	0,355
<b>Légumes secs</b>	8,9	9,7	17,3	19,7	-0,32	0,374
<b>Oeufs et dérivés</b>	9,8	14,4	13,6	16,9	-2,03	0,021
<b>Pain, biscottes</b>	135,7	128,4	119,6	89,6	0,62	0,268
<b>Pâtes</b>	16,8	31,7	22,5	35,5	-3,15	0,001
<b>Pâtisserie</b>	65,9	36,7	48,6	42,3	5,22	0,000
<b>Pizzas, quiches</b>	29,9	27,3	32,2	38,5	0,50	0,308
<b>Plats composés</b>	131,3	120,6	87,9	89,2	0,91	0,181
<b>Poissons, crustacés</b>	32,0	25,2	34,9	25,7	2,01	0,022
<b>Pommes de terre et apparenté</b>	60,5	57,2	44,6	47,4	0,53	0,299
<b>Riz, semoule et blé</b>	14,5	23,0	17,3	28,8	-2,23	0,013
<b>Sandwiches, casse croûte</b>	13,5	19,6	29,4	38,5	-1,20	0,115
<b>Soupes</b>	68,8	78,8	105,9	112,4	-0,67	0,251
<b>Produits sucrés</b>	25,3	28,0	23,0	27,1	-0,76	0,222
<b>Ultra-frais laitiers</b>	57,4	79,6	55,1	80,5	-2,08	0,019
<b>Viandes</b>	50,4	47,3	35,1	34,4	0,67	0,251
<b>Viennoiseries</b>	17,4	14,0	21,8	24,7	1,03	0,152
<b>Volailles et gibiers</b>	22,8	21,8	25,3	23,9	0,30	0,381
<b>Biscuits</b>	12,8	9,4	22,8	21,1	1,20	0,114

Les apéritives (3,92%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (%/j)	(2) Quantités consommées dans la population (%/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
% Ensemble des aliments et boissons	100,0	100,0				
% Abats	0,1	0,1	0,3	0,3	-0,65	0,257
% Matières grasses	0,5	0,5	0,4	0,4	-0,93	0,176
% Boissons alcoolisées	12,8	5,7	11,2	8,2	6,58	0,000
% Boissons chaudes	16,5	16,0	10,0	10,1	0,37	0,357
% BRSA	6,2	5,7	8,9	8,4	0,44	0,329
% Céréales pour petit déjeuner	0,1	0,2	0,4	0,6	-0,98	0,163
% Charcuterie	2,3	1,5	2,5	1,4	4,21	0,000
% Compotes et fruits cuits	0,3	0,5	0,7	1,1	-1,43	0,077
% Sauces	0,1	0,1	0,4	0,5	-0,53	0,280
% Condiments	0,1	0,0	0,1	0,1	2,36	0,009
% Eaux	16,3	22,4	11,2	11,8	-3,92	0,000
% Entremets	1,6	1,4	1,8	1,7	0,64	0,262
% Fromages	1,7	1,4	1,2	1,1	1,80	0,036
% Fruits	3,0	4,3	2,7	4,0	-2,37	0,009
% Fruits secs	0,0	0,0	0,1	0,2	-0,77	0,220
% Biscuits salés	0,6	0,2	0,4	0,2	2,62	0,000
% Graines	0,2	0,1	0,5	0,2	7,02	0,000
% Lait	1,9	2,2	4,8	4,4	-0,56	0,287
% Légumes	4,0	4,4	2,0	2,8	-0,96	0,169
% Légumes secs	0,3	0,4	0,7	0,8	-0,53	0,299
% Oeufs et dérivés	0,4	0,6	0,6	0,7	-2,16	0,016
% Pain, biscottes	5,4	5,4	4,3	3,6	0,03	0,488
% Pâtes	0,7	1,4	0,9	1,5	-3,30	0,000
% Pâtisserie	2,7	1,6	2,1	1,8	4,84	0,000
% Pizzas, quiches	1,2	1,2	1,5	1,8	0,12	0,451
% Plats composés	5,1	5,2	3,3	3,9	-0,06	0,474
% Poissons, crustacés	1,3	1,1	1,5	1,1	1,63	0,051
% Pommes de terre et apparenté	2,6	2,4	2,0	2,0	0,52	0,301
% Riz, semoule et blé	0,6	1,0	0,8	1,3	-2,30	0,011
% Sandwiches, casse croûte	0,6	0,9	1,2	1,8	-1,30	0,097
% Soupes	2,5	3,2	3,6	4,4	-1,15	0,124
% Produits sucrés	1,0	1,2	1,1	1,1	-0,92	0,179
% Ultra-frais laitiers	2,3	3,3	2,3	3,3	-2,41	0,008
% Viandes	2,0	2,0	1,4	1,5	0,08	0,469
% Viennoiseries	0,7	0,6	1,0	1,1	0,95	0,170
% Volailles et gibiers	0,9	0,9	1,1	1,0	0,11	0,456
% Bisquits	0,5	0,4	1,0	0,9	1,15	0,125

Les apéritivores (3,92%)

Variables	Modalités caractéristiques (illustratives)	% de la modalité dans la classe	% de la modalité dans la population	Valeur-Test	Probabilité
Sexe de l'interviewé(e)	Homme	60,65	48,00	1,68	0,047
	Femme	39,35	52,00	-1,68	0,047
	Maigres	0,00	4,91	-1,58	0,057
Indice de masse corporelle de l'interviewé(e)	Normopondéraux	55,54	59,35	-0,60	0,274
	En surpoids	38,41	25,93	1,90	0,028
	Obèses	6,05	9,82	-0,86	0,195
Diversité alimentaire	Faible	2,02	2,20	-0,40	0,346
	Moyenne	36,35	29,92	0,91	0,181
	Forte	61,63	67,88	-0,84	0,199
Région (INSEE) d'habitation	Région parisienne	14,95	18,68	-0,60	0,274
	Nord	6,08	6,59	-0,01	0,495
	Est	14,95	8,69	1,29	0,099
	BP Est	8,79	8,09	0,10	0,462
	BP Ouest	4,13	9,59	-1,35	0,088
	Ouest	21,71	13,39	1,62	0,053
	Sud Ouest	10,58	10,89	-0,28	0,389
Taille d'unité urbaine	Centre Est	11,40	11,99	-0,01	0,498
	Méditerranée	7,41	12,09	-0,90	0,185
	Rural (moins de 2 000 habitants)	33,31	24,70	1,23	0,109
	De 2 000 à 20 000 habitants	25,33	16,80	1,53	0,064
	De 20 000 à 100 000 habitants	3,32	13,30	-2,15	0,016
	Plus de 100 000 habitants	23,09	28,80	-0,70	0,241
	Agglomération parisienne	14,95	16,40	-0,15	0,441
Type de ménage	Célibataire	1,72	16,50	-3,30	0,000
	Couple avec enfant(s)	61,16	40,64	3,09	0,001
	Couple sans enfant	32,88	32,06	0,03	0,489
	Famille monoparentale	4,23	7,21	-0,75	0,225
	Autre situation familiale	0,00	3,59	-1,14	0,127
Nombre d'individus au ménage	1 personne	1,72	16,50	-3,30	0,000
	2 personnes	34,79	37,14	-0,26	0,398
	3 personnes	32,22	19,63	2,21	0,014
	4 personnes	22,88	16,93	1,16	0,123
	5 personnes ou plus	8,38	9,80	-0,11	0,456
Nombre d'enfants dans le ménage	Aucun enfant	34,60	52,15	-2,54	0,005
	1 enfant	35,12	20,44	2,36	0,009
	2 enfants	20,92	17,36	0,38	0,354
	3 enfants	9,35	7,54	0,26	0,397
	4 enfants	0,00	2,16	-0,53	0,296
	5 enfants	0,00	0,22	-1,21	0,113
	6 enfants	0,00	0,08	-1,76	0,039
Diplôme du chef de famille	7 enfants	0,00	0,06	-1,76	0,039
	Aucun diplôme	9,39	10,03	-0,06	0,478
	CEP, CAP, BEP, BEPC, Brevet des collè	39,05	48,67	-1,45	0,073
	BT, BP, BEI, BEC, Bac technique	13,57	8,94	0,79	0,214
	Baccalauréat général	14,48	8,89	1,25	0,106
	BTS, DUT, DEST, DEUG	11,14	9,24	0,26	0,397
	2e ou 3e cycle universitaire	12,37	14,22	-0,08	0,467
Situation familiale du chef de famille	Célibataire	1,91	7,95	-1,58	0,057
	Marié ou en ménage	94,04	75,17	3,64	0,000
	Divorcé ou séparé	4,05	10,30	-1,52	0,064
	Veuf(ve)	0,00	6,59	-2,03	0,021
Revenu annuel en 6 classes du ménage	Moins de 9 909 €	1,91	5,28	-0,85	0,198
	De 9 909 € à moins de 12 958 €	2,14	8,09	-1,62	0,053
	De 12 958 € à moins de 18 294 €	25,83	16,45	1,60	0,054
	De 18 294 € à moins de 30 490 €	22,05	28,13	-0,90	0,184
	Plus de 30 490 €	37,48	24,99	2,07	0,019
	Revenus : NSP, non réponse	10,60	17,06	-1,07	0,143

*La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français*

	15-24 ans	11,77	15,50	-0,76	0,225
	25-34 ans	16,92	16,00	0,08	0,470
Age de l'individu en 10 tranches	35-44 ans	28,43	17,40	2,06	0,020
	45-54 ans	22,47	18,30	0,54	0,296
	55-64 ans	14,79	12,60	0,29	0,387
	65 ans et plus	5,62	20,20	-2,91	0,002
Profession (ou ancienne profession) de l'individu	Agriculteur exploitant	17,17	6,59	2,41	0,008
	Employé	25,21	26,79	-0,05	0,479
	Ouvrier	23,62	19,42	0,65	0,259
	Cadre, Profession intellectuelle	12,49	12,56	-0,29	0,387
	Non concerné / Inactif	12,79	20,77	-1,37	0,086
	Profession intermédiaire	8,73	13,87	-0,83	0,202

Les bons vivants (29,60%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (g/j)	(2) Quantités consommées dans la population (g/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
<b>Ensemble des aliments et boissons</b>	2406,4	2437,2	661,0	635,2	-1,18	0,119
Abats	2,8	2,7	7,1	7,2	0,50	0,309
Matières grasses	12,1	12,2	10,4	10,6	-0,33	0,369
Boissons alcoolisées	223,4	140,9	300,9	220,3	9,09	0,000
Boissons chaudes	397,1	401,1	259,1	315,0	-0,30	0,381
BRSA	87,9	132,4	124,5	200,2	-5,40	0,000
Céréales pour petit déjeuner	1,1	5,0	4,5	14,6	-6,44	0,000
Charcuterie	50,5	36,0	36,5	31,9	10,99	0,000
Compotes et fruits cuits	6,8	12,0	19,5	26,6	-4,71	0,000
Sauces	15,4	18,2	11,3	12,9	-5,11	0,000
Condiments	0,9	1,2	1,4	2,4	-3,54	0,000
Eaux	585,1	566,3	431,6	393,6	1,16	0,123
Entremets	36,2	34,2	43,4	41,0	1,21	0,114
Fromages	38,6	33,6	29,2	27,5	4,42	0,000
Fruits	70,8	105,8	71,4	103,7	-8,17	0,000
Fruits secs	0,1	0,8	0,9	4,2	-3,90	0,000
Biscuits salés	0,8	1,3	1,8	3,6	-3,23	0,001
Graines	1,1	1,3	3,5	5,1	-0,76	0,222
Lait	24,3	53,5	61,4	105,3	-6,72	0,000
Légumes	87,2	106,1	52,1	68,7	-6,68	0,000
Légumes secs	12,5	9,7	23,3	19,7	3,41	0,000
Oeufs et dérivés	14,1	14,4	17,2	16,9	-0,44	0,331
Pain, biscottes	153,7	128,4	94,0	89,6	6,85	0,000
Pâtes	39,4	31,7	44,3	35,5	5,26	0,000
Pâtisserie	28,6	36,7	33,8	42,3	-4,63	0,000
Pizzas, quiches	21,8	27,3	27,4	38,5	-3,50	0,000
Plats composés	140,6	120,6	101,2	89,2	5,45	0,000
Poissons, crustacés	19,0	25,2	20,4	25,7	-5,86	0,000
Pommes de terre et apparenté	72,7	57,2	53,4	47,4	7,92	0,000
Riz, semoule et blé	16,0	23,0	23,6	28,8	-5,92	0,000
Sandwiches, casse croûte	12,7	19,6	22,6	38,5	-4,35	0,000
Soupes	43,6	78,8	77,0	112,4	-7,59	0,000
Produits sucrés	23,1	28,0	23,1	27,1	-4,41	0,000
Ultra-frais laitiers	59,5	79,6	66,9	80,5	-6,06	0,000
Viandes	64,7	47,3	40,2	34,4	12,25	0,000
Viennoiseries	13,4	14,0	21,2	24,7	-0,60	0,275
Volailles et gibiers	22,2	21,8	24,5	23,9	0,43	0,333
Biscuits	6,4	9,4	17,7	21,1	-3,43	0,000

Les bons vivants (29,60%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (%/j)	(2) Quantités consommées dans la population (%/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
% Ensemble des aliments et boissons	100,0	100,0				
% Abats	0,1	0,1	0,3	0,3	0,44	0,330
% Matières grasses	0,5	0,5	0,5	0,4	0,75	0,227
% Boissons alcoolisées	8,9	5,7	10,7	8,2	9,52	0,000
% Boissons chaudes	16,4	16,0	9,0	10,1	1,01	0,157
% BRSA	3,7	5,7	5,4	8,4	-5,74	0,000
% Céréales pour petit déjeuner	0,0	0,2	0,2	0,6	-6,61	0,000
% Charcuterie	2,2	1,5	1,6	1,4	11,21	0,000
% Compotes et fruits cuits	0,3	0,5	0,9	1,1	-4,44	0,000
% Sauces	0,7	0,8	0,5	0,5	-4,48	0,000
% Condiments	0,0	0,0	0,1	0,1	-3,64	0,000
% Eaux	23,3	22,4	12,5	11,8	1,69	0,046
% Entremets	1,5	1,4	1,9	1,7	1,24	0,108
% Fromages	0,5	0,4	1,2	1,1	4,22	0,000
% Fruits	3,0	4,3	2,9	4,0	-7,91	0,000
% Fruits secs	0,0	0,0	0,0	0,2	-3,76	0,000
% Biscuits salés	0,0	0,1	0,1	0,2	-3,09	0,001
% Graines	0,0	0,1	0,1	0,2	-1,09	0,137
% Lait	1,0	2,2	2,7	4,4	-6,63	0,000
% Légumes	3,8	4,4	2,3	2,8	-5,65	0,000
% Légumes secs	0,5	0,4	1,0	0,8	4,03	0,000
% Oeufs et dérivés	0,6	0,6	0,8	0,7	0,39	0,350
% Pain, biscottes	6,6	5,4	3,8	3,6	8,31	0,000
% Pâtes	1,7	1,4	1,9	1,5	4,92	0,000
% Pâtisserie	1,3	1,6	1,5	1,8	-4,16	0,000
% Pizzas, quiches	0,9	1,2	1,1	1,8	-3,69	0,000
% Plats composés	6,1	5,2	4,3	3,9	5,85	0,000
% Poissons, crustacés	0,8	1,1	0,9	1,1	-5,24	0,000
% Pommes de terre et apparenté	3,1	2,4	2,2	2,0	8,36	0,000
% Riz, semoule et blé	0,7	1,0	1,0	1,3	-5,69	0,000
% Sandwiches, casse croûte	0,5	0,9	1,0	1,8	-4,68	0,000
% Soupes	1,8	3,2	3,1	4,4	-7,41	0,000
% Produits sucrés	1,0	1,2	1,0	1,1	-4,14	0,000
% Ultra-frais laitiers	2,6	3,3	2,9	3,3	-5,39	0,000
% Viandes	2,8	2,0	1,7	1,5	12,47	0,000
% Viennoiseries	0,6	0,6	0,9	1,1	-0,69	0,246
% Volailles et gibiers	1,0	0,9	1,1	1,0	0,82	0,206
% Biscuits	0,3	0,4	0,7	0,9	-3,41	0,000



Les bons vivants (29,60%)

Variables	Modalités caractéristiques (illustratives)	% de la modalité dans la classe	% de la modalité dans la population	Valeur-Test	Probabilité
Sexe de l'interviewé(e)	Homme	61,77	48,00	6,66	0,000
	Femme	38,23	52,00	-6,66	0,000
Indice de masse corporelle de l'interviewé(e)	Maigres	4,33	4,91	-0,51	0,306
	Normopondéraux	57,08	59,35	-1,09	0,139
	En surpoids	26,33	25,93	0,15	0,441
Diversité alimentaire	Obèses	12,25	9,82	1,94	0,026
	Faible	1,19	2,20	-1,50	0,067
	Moyenne	36,23	29,92	3,23	0,001
Région (INSEE) d'habitation	Forte	62,58	67,88	-2,70	0,003
	Région parisienne	12,10	18,68	-4,15	0,000
	Nord	10,24	6,59	3,27	0,001
	Est	6,97	8,69	-1,38	0,083
	BP Est	10,78	8,09	2,33	0,010
	BP Ouest	8,16	9,59	-1,03	0,152
	Ouest	15,53	13,39	1,40	0,081
	Sud Ouest	9,61	10,89	-0,84	0,200
	Centre Est	12,42	11,99	0,15	0,440
	Méditerranée	14,19	12,09	1,51	0,065
Taille d'unité urbaine	Rural (moins de 2 000 habitants)	25,59	24,70	0,43	0,335
	De 2 000 à 20 000 habitants	22,02	16,80	3,23	0,001
	De 20 000 à 100 000 habitants	12,85	13,30	-0,26	0,398
	Plus de 100 000 habitants	30,01	28,80	0,55	0,291
Type de ménage	Agglomération parisienne	9,53	16,40	-4,66	0,000
	Célibataire	14,35	16,50	-1,41	0,080
	Couple avec enfant(s)	44,72	40,64	1,92	0,028
	Couple sans enfant	30,71	32,06	-0,67	0,251
	Famille monoparentale	5,49	7,21	-1,46	0,072
Nombre d'individus au ménage	Autre situation familiale	4,73	3,59	1,47	0,071
	1 personne	14,35	16,50	-1,41	0,080
	2 personnes	35,36	37,14	-0,89	0,186
	3 personnes	22,88	19,63	1,92	0,027
	4 personnes	18,44	16,93	0,84	0,200
Nombre d'enfants dans le ménage	5 personnes ou plus	8,97	9,80	-0,59	0,277
	Aucun enfant	49,79	52,15	-1,12	0,132
	1 enfant	22,26	20,44	1,00	0,159
	2 enfants	19,63	17,36	1,32	0,093
	3 enfants	5,28	7,54	-1,95	0,026
	4 enfants	3,04	2,16	1,44	0,075
	5 enfants	0,00	0,22	-0,39	0,349
Diplôme du chef de famille	6 enfants	0,00	0,08	-0,54	0,296
	7 enfants	0,00	0,06	-0,54	0,296
	Aucun diplôme	12,60	10,03	1,94	0,026
	CEP, CAP, BEP, BEPC, Brevet des collè	53,09	48,67	2,11	0,018
	BT, BP, BEI, BEC, Bac technique	9,32	8,94	0,32	0,374
	Baccalauréat général	7,58	8,89	-1,07	0,142
Situation familiale du chef de famille	BTS, DUT, DEST, DEUG	9,38	9,24	0,08	0,469
	2e ou 3e cycle universitaire	8,02	14,22	-4,45	0,000
	Célibataire	8,33	7,95	0,37	0,356
	Marié ou en ménage	78,44	75,17	1,80	0,036
Revenu annuel en 6 classes du ménage	Divorcé ou séparé	7,86	10,30	-1,78	0,037
	Veuf(ve)	5,37	6,59	-1,12	0,131
	Moins de 9 909 €	4,86	5,28	-0,35	0,363
	De 9 909 € à moins de 12 958 €	8,17	8,09	0,03	0,490
	De 12 958 € à moins de 18 294 €	19,81	16,45	2,10	0,018
	De 18 294 € à moins de 30 490 €	27,08	28,13	-0,49	0,311
Revenus : NSP, non réponse	Plus de 30 490 €	23,02	24,99	-1,09	0,137
	Revenus : NSP, non réponse	17,06	17,06	0,03	0,489

*La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français*

	15-24 ans	9,31	15,50	-4,15	0,000
	25-34 ans	15,75	16,00	-0,12	0,453
Age de l'individu en 10 tranches	35-44 ans	22,73	17,40	3,28	0,001
	45-54 ans	24,28	18,30	3,68	0,000
	55-64 ans	11,57	12,60	-0,63	0,265
	65 ans et plus	16,36	20,20	-2,25	0,012
	Agriculteur exploitant	6,27	6,59	-0,16	0,437
Profession (ou ancienne profession) de l'individu	Employé	27,31	26,79	0,21	0,418
	Ouvrier	29,33	19,42	5,77	0,000
	Cadre, Profession intellectuelle	10,91	12,56	-1,17	0,122
	Non concerné / Inactif	13,59	20,77	-4,40	0,000
	Profession intermédiaire	12,59	13,87	-0,83	0,203

Les pressés (20,43%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (g/j)	(2) Quantités consommées dans la population (g/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
<b>Ensemble des aliments et boissons</b>	2214,8	2437,2	548,2	635,2	-6,63	0,000
Abats	0,7	2,7	3,1	7,2	-5,13	0,000
Matières grasses	6,5	12,2	6,0	10,6	-10,26	0,000
Boissons alcoolisées	77,7	140,9	137,9	220,3	-5,43	0,000
Boissons chaudes	272,3	401,1	256,2	315,0	-7,75	0,000
BRSA	306,8	132,4	299,9	200,2	16,51	0,000
Céréales pour petit déjeuner	2,8	5,0	7,3	14,6	-2,88	0,002
Charcuterie	25,5	36,0	23,2	31,9	-6,25	0,000
Compotes et fruits cuits	8,5	12,0	18,2	26,6	-2,51	0,006
Sauces	13,4	18,2	11,0	12,9	-6,94	0,000
Condiments	0,8	1,2	2,4	2,4	-3,07	0,001
Eaux	531,0	566,3	389,5	393,6	-1,70	0,045
Entremets	43,7	34,2	45,0	41,0	4,40	0,000
Fromages	21,1	33,6	20,1	27,5	-2,62	0,000
Fruits	50,7	105,8	58,3	103,7	-10,06	0,000
Fruits secs	0,1	0,8	0,7	4,2	-3,22	0,001
Biscuits salés	0,6	1,3	1,7	3,6	-3,60	0,000
Graines	1,1	1,3	3,1	5,1	-0,85	0,199
Lait	51,8	53,5	96,8	105,3	-0,30	0,382
Légumes	69,0	106,1	51,0	68,7	-10,23	0,000
Légumes secs	7,1	9,7	15,8	19,7	-2,56	0,005
Oeufs et dérivés	8,9	14,4	12,2	16,9	-6,11	0,000
Pain, biscottes	76,0	128,4	61,3	89,6	-11,09	0,000
Pâtes	32,6	31,7	31,7	35,5	0,47	0,318
Pâtisserie	41,4	36,7	45,7	42,3	2,12	0,017
Pizzas, quiches	56,3	27,3	59,1	38,5	14,23	0,000
Plats composés	136,3	120,6	92,1	89,2	3,33	0,000
Poissons, crustacés	18,2	25,2	23,2	25,7	-5,12	0,000
Pommes de terre et apparenté	51,2	57,2	39,4	47,4	-2,41	0,008
Riz, semoule et blé	25,8	23,0	29,8	28,8	1,86	0,032
Sandwiches, casse croûte	55,3	19,6	61,7	38,5	17,55	0,000
Soupes	28,7	78,8	56,2	112,4	-8,43	0,000
Produits sucrés	27,3	28,0	24,1	27,1	-0,49	0,311
Ultra-frais laitiers	62,1	79,6	76,9	80,5	-4,12	0,000
Viandes	40,5	47,3	28,5	34,4	-3,77	0,000
Viennoiseries	25,3	14,0	35,6	24,7	8,70	0,000
Volailles et gibiers	19,3	21,8	22,0	23,9	-1,95	0,026
Biscuits	18,5	9,4	29,7	21,1	8,18	0,000

Les pressés (20,43%)

Variables caractéristiques (variables actives)	(1) Quantités consommées dans la classe (%/g/j)	(2) Quantités consommées dans la population (%/g/j)	Écart-type de la moyenne (1)	Écart-type de la moyenne (2)	Valeur-Test	Probabilité
% Ensemble des aliments et boissons	100,0	100,0				
% Abats	0,0	0,1	0,1	0,3	-5,03	0,000
% Matières grasses	0,3	0,5	0,3	0,4	-9,18	0,000
% Boissons alcoolisées	3,4	5,7	5,8	8,2	-5,16	0,000
% Boissons chaudes	12,1	16,0	9,9	10,1	-7,37	0,000
% BRSA	13,8	5,7	11,9	8,4	18,26	0,000
% Céréales pour petit déjeuner	0,1	0,2	0,3	0,6	-2,56	0,005
% Charcuterie	1,2	1,5	1,1	1,4	-4,65	0,000
% Compotes et fruits cuits	0,4	0,5	0,9	1,1	-1,73	0,042
% Sauces	0,6	0,8	0,5	0,5	-4,98	0,000
% Condiments	0,0	0,0	0,1	0,1	-2,82	0,002
% Eaux	23,2	22,4	13,2	11,8	1,15	0,124
% Entremets	2,0	1,4	2,1	1,7	6,22	0,000
% Fromages	0,3	0,4	0,3	1,1	-7,22	0,000
% Fruits	2,4	4,3	2,7	4,0	-9,15	0,000
% Fruits secs	0,0	0,0	0,0	0,2	-3,15	0,001
% Biscuits salés	0,0	0,1	0,1	0,2	-3,03	0,001
% Graines	0,1	0,1	0,2	0,2	0,19	0,424
% Lait	2,4	2,2	4,4	4,4	0,59	0,278
% Légumes	3,1	4,4	2,3	2,8	-8,57	0,000
% Légumes secs	0,3	0,4	0,7	0,8	-2,00	0,023
% Oeufs et dérivés	0,4	0,6	0,6	0,7	-5,05	0,000
% Pain, biscottes	3,5	5,4	2,6	3,6	-10,05	0,000
% Pâtes	1,6	1,4	1,6	1,5	2,46	0,007
% Pâtisserie	1,9	1,6	2,1	1,8	3,83	0,000
% Pizzas, quiches	2,6	1,2	2,8	1,8	15,24	0,000
% Plats composés	6,3	5,2	4,1	3,9	5,54	0,000
% Poissons, crustacés	0,9	1,1	1,1	1,1	-3,52	0,000
% Pommes de terre et apparenté	2,4	2,4	1,9	2,0	-0,48	0,316
% Riz, semoule et blé	1,2	1,0	1,5	1,3	3,77	0,000
% Sandwiches, casse croûte	2,6	0,9	2,9	1,8	17,86	0,000
% Soupes	1,3	3,2	2,5	4,4	-8,07	0,000
% Produits sucrés	1,3	1,2	1,1	1,1	1,77	0,038
% Ultra-frais laitiers	2,9	3,3	3,4	3,3	-2,70	0,003
% Viandes	1,9	2,0	1,3	1,5	-1,98	0,024
% Viennoiseries	1,2	0,6	1,6	1,1	9,69	0,000
% Volailles et gibiers	0,9	0,9	1,1	1,0	-0,21	0,418
% Biscuits	0,9	0,4	1,4	0,9	9,99	0,000

Les pressés (20,43%)

Variables	Modalités caractéristiques (illustratives)	% de la modalité dans la classe	% de la modalité dans la population	Valeur-Test	Probabilité
Sexe de l'interviewé(e)	Homme	48,44	48,00	0,02	0,493
	Femme	51,56	52,00	-0,15	0,441
	Maigres	8,91	4,91	3,00	0,001
Indice de masse corporelle de l'interviewé(e)	Normopondéraux	67,61	59,35	3,11	0,001
	En surpoids	16,76	25,93	-4,02	0,000
	Obèses	6,71	9,82	-1,95	0,025
Diversité alimentaire	Faible	8,64	2,20	7,12	0,000
	Moyenne	60,22	29,92	11,98	0,000
	Forte	31,14	67,88	-14,44	0,000
Région (INSEE) d'habitation	Région parisienne	21,34	18,68	1,21	0,113
	Nord	7,73	6,59	0,73	0,232
	Est	11,99	8,69	1,96	0,025
	BP Est	5,09	8,09	-1,91	0,028
	BP Ouest	11,71	9,59	1,15	0,126
	Ouest	8,74	13,39	-2,57	0,005
	Sud Ouest	8,16	10,89	-1,64	0,050
	Centre Est	9,91	11,99	-1,20	0,115
Taille d'unité urbaine	Méditerranée	15,32	12,09	1,79	0,037
	Rural (moins de 2 000 habitants)	20,33	24,70	-1,90	0,029
	De 2 000 à 20 000 habitants	12,08	16,80	-2,28	0,011
	De 20 000 à 100 000 habitants	14,53	13,30	0,69	0,246
Type de ménage	Plus de 100 000 habitants	33,39	28,80	1,76	0,039
	Agglomération parisienne	19,67	16,40	1,54	0,062
	Célibataire	11,77	16,50	-2,33	0,010
	Couple avec enfant(s)	56,17	40,64	5,92	0,000
	Couple sans enfant	16,91	32,06	-6,42	0,000
Nombre d'individus au ménage	Famille monoparentale	13,40	7,21	4,05	0,000
	Autre situation familiale	1,75	3,59	-1,77	0,038
	1 personne	11,77	16,50	-2,33	0,010
	2 personnes	25,58	37,14	-4,59	0,000
	3 personnes	21,90	19,63	1,05	0,147
Nombre d'enfants dans le ménage	4 personnes	24,68	16,93	3,77	0,000
	5 personnes ou plus	16,07	9,80	3,71	0,000
	Aucun enfant	30,43	52,15	-8,26	0,000
	1 enfant	27,11	20,44	3,06	0,001
	2 enfants	26,10	17,36	4,19	0,000
	3 enfants	11,96	7,54	2,89	0,002
	4 enfants	3,53	2,16	1,50	0,067
Diplôme du chef de famille	5 enfants	0,57	0,22	1,24	0,108
	6 enfants	0,00	0,08	-0,83	0,204
	7 enfants	0,30	0,06	0,83	0,204
	Aucun diplôme	6,02	10,03	-2,57	0,005
	CEP, CAP, BEP, BEPC, Brevet des collè	45,56	48,67	-1,16	0,124
	BT, BP, BEI, BEC, Bac technique	10,90	8,94	1,14	0,126
Situation familiale du chef de famille	Baccalauréat général	9,50	8,89	0,29	0,388
	BTS, DUT, DEST, DEUG	10,55	9,24	0,73	0,234
	2e ou 3e cycle universitaire	17,48	14,22	1,65	0,049
	Célibataire	13,24	7,95	3,45	0,000
Revenu annuel en 6 classes du ménage	Marié ou en ménage	73,94	75,17	-0,55	0,290
	Divorcé ou séparé	11,24	10,30	0,46	0,322
	Veuf(ve)	1,58	6,59	-4,00	0,000
	Moins de 9 909 €	4,69	5,28	-0,46	0,322
	De 9 909 € à moins de 12 958 €	7,69	8,09	-0,13	0,450
Revenus : NSP, non réponse	De 12 958 € à moins de 18 294 €	11,37	16,45	-2,68	0,004
	De 18 294 € à moins de 30 490 €	34,03	28,13	2,36	0,009
	Plus de 30 490 €	26,41	24,99	0,46	0,324
	Revenus : NSP, non réponse	15,81	17,06	-0,58	0,280

*La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français*

	15-24 ans	39,47	15,50	11,43	0,000
	25-34 ans	31,06	16,00	7,25	0,000
Age de l'individu en 10 tranches	35-44 ans	17,34	17,40	-0,16	0,438
	45-54 ans	6,97	18,30	-5,93	0,000
	55-64 ans	3,49	12,60	-5,70	0,000
	65 ans et plus	1,67	20,20	-10,21	0,000
		Agriculteur exploitant	2,94	6,59	-2,97
Profession (ou ancienne profession) de l'individu	Employé	18,33	26,79	-3,72	0,000
	Ouvrier	22,52	19,42	1,32	0,094
	Cadre, Profession intellectuelle	7,77	12,56	-2,81	0,002
	Non concerné / Inactif	36,83	20,77	7,01	0,000
	Profession intermédiaire	11,61	13,87	-1,19	0,117

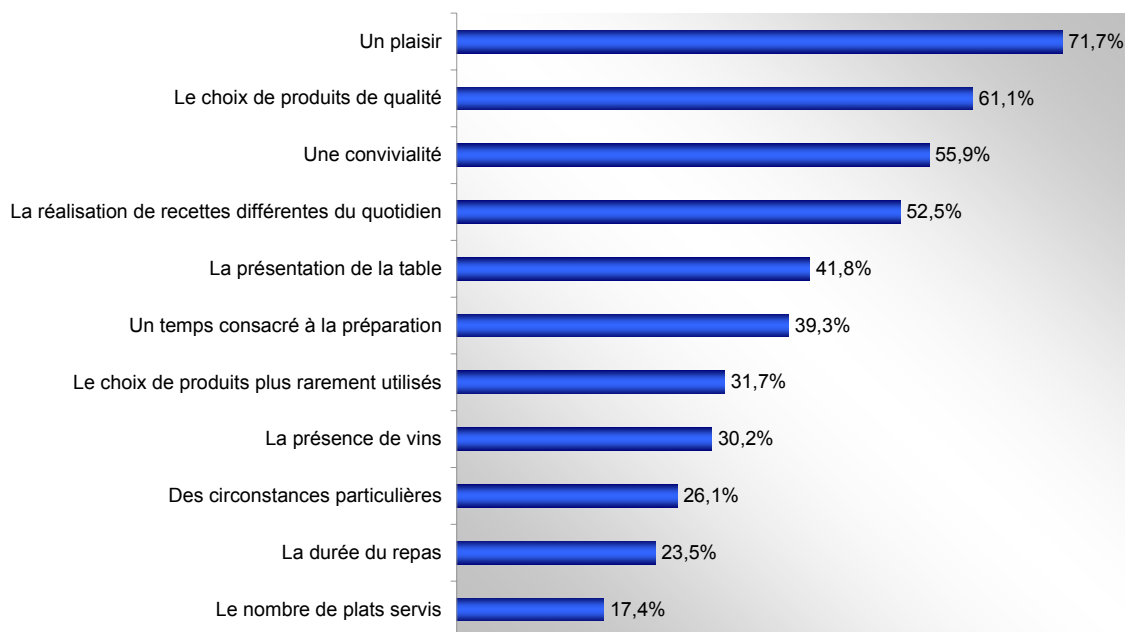
## 2. RESULTATS DU BAROMETRE DE LA PERCEPTION DE L'ALIMENTATION

### 2.1. Méthodologie

L'enquête a été réalisée auprès d'un échantillon national représentatif de la population française âgée de plus de 18 ans. 998 personnes ont été interrogées du 3 au 17 juillet 2009 en face à face à leur domicile. Cette enquête correspond à la quatrième vague du baromètre, la première a été réalisée en avril 2006, la seconde en juillet 2007 et la troisième en juillet 2008.

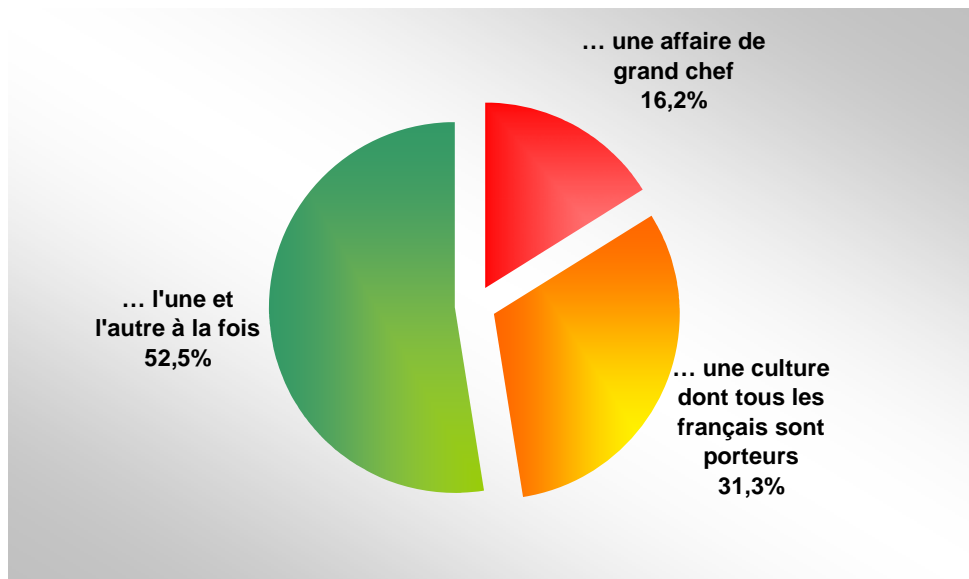
### 2.2. Résultats

**« Pour vous un repas gastronomique se caractérise-t-il par : » (pourcentage de ceux qui ont répondu « beaucoup »)**



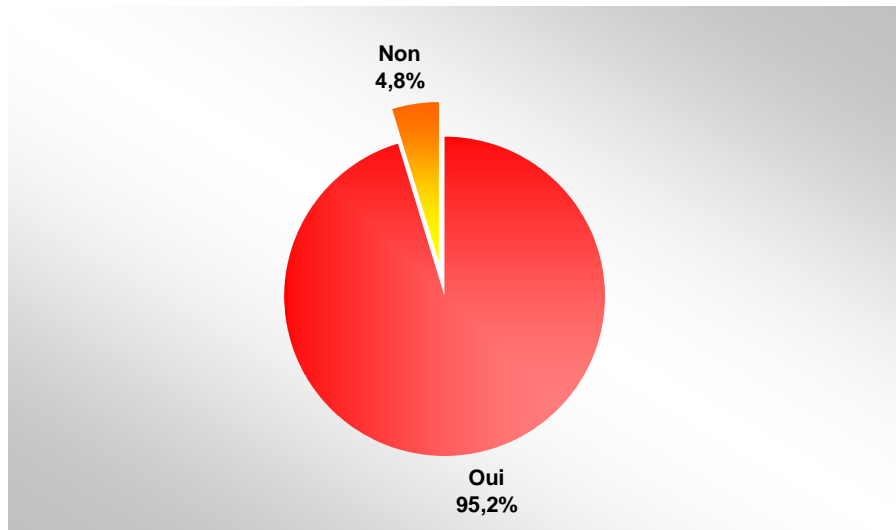
Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche, CRÉDOC, enquête Baromètre de l'Alimentation (juillet 2009)

« Pour vous, le repas gastronomique est-t-il ? »



Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche, CRÉDOC, enquête Baromètre de l'Alimentation (juillet 2009)

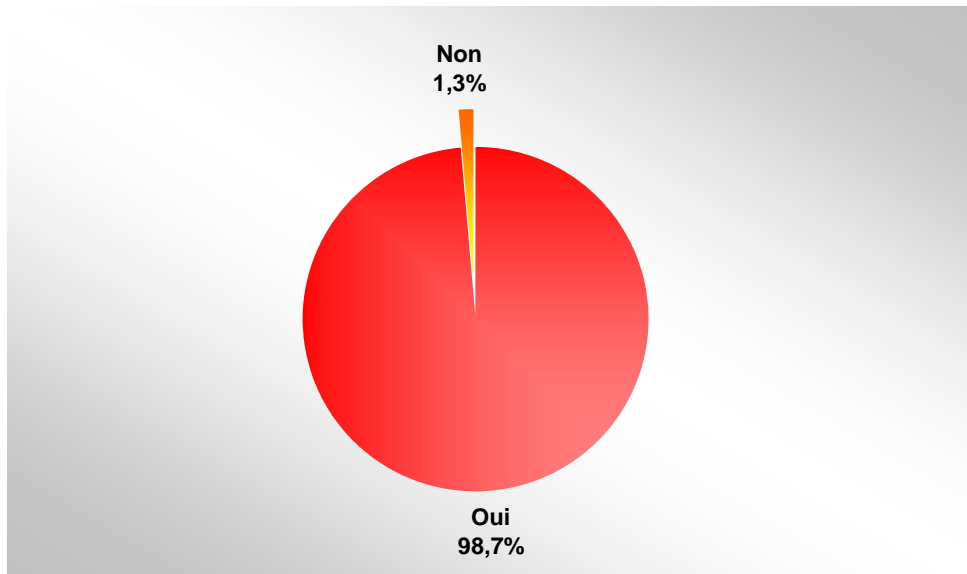
« Selon vous, la gastronomie fait-elle partie du patrimoine et de l'identité des Français ? »



Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche, CRÉDOC, enquête Baromètre de l'Alimentation (juillet 2009)

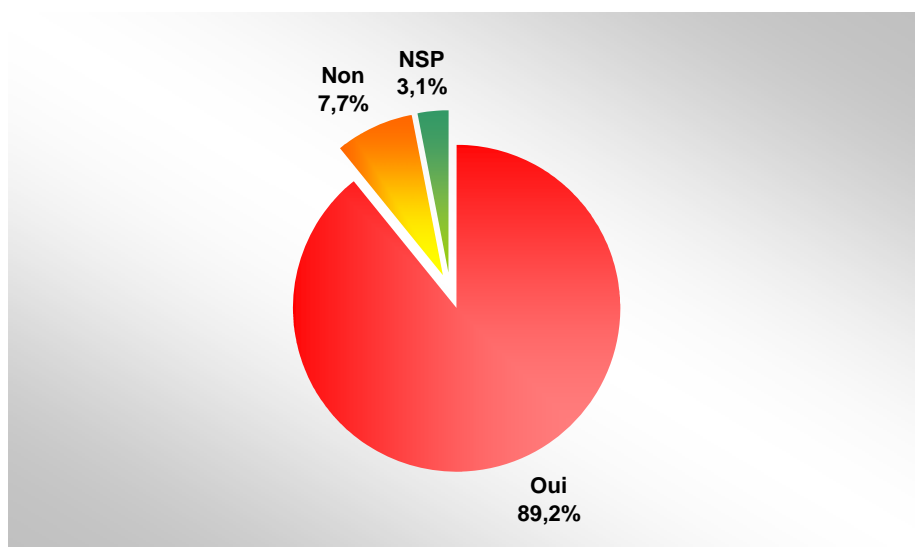


**« Pensez-vous qu'il soit important de préserver, de valoriser et de transmettre aux générations futures les traditions gastronomiques des Français ? »**



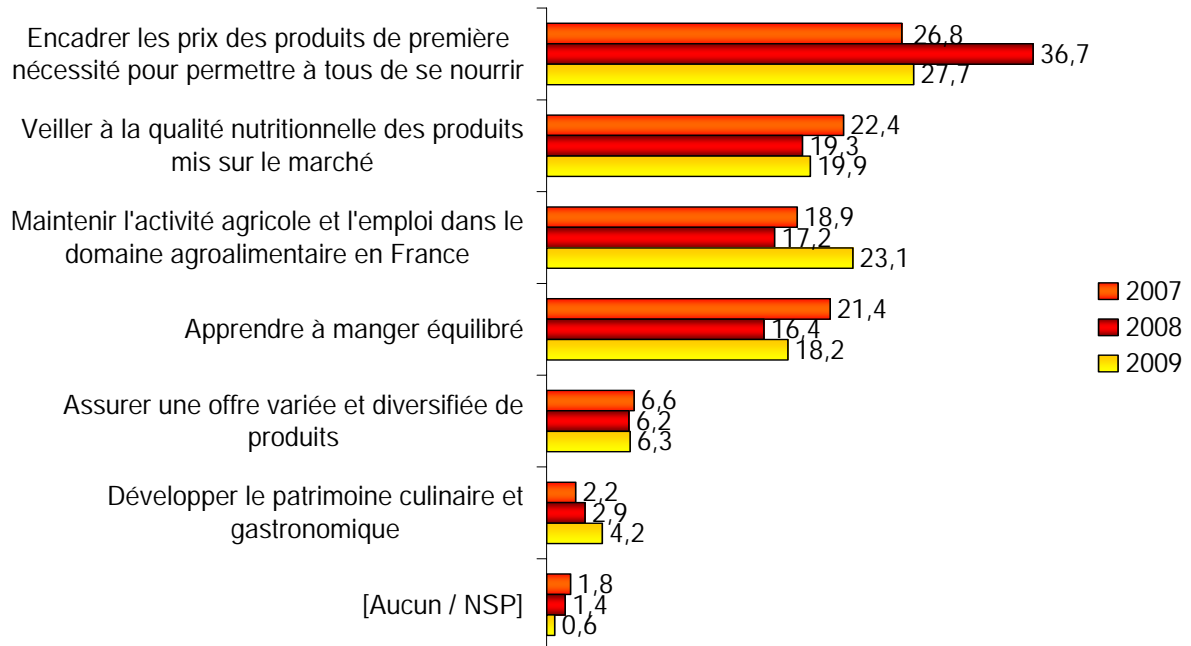
Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche, CRÉDOC, enquête Baromètre de l'Alimentation (juillet 2009)

**« Pour l'Unesco, les pratiques alimentaires font partie du patrimoine culturel. Dans ce contexte, soutenez-vous le projet de demande de reconnaissance par la France de la gastronomie française à l'UNESCO ? »**



Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche, CRÉDOC, enquête Baromètre de l'Alimentation (juillet 2009)

**« À partir de la liste suivante, dites-moi selon vous à quoi doit servir, aujourd'hui, la politique d'alimentation menée par des pouvoirs publics en France ? » En premier**



Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche, CRÉDOC, enquêtes Baromètre de l'Alimentation