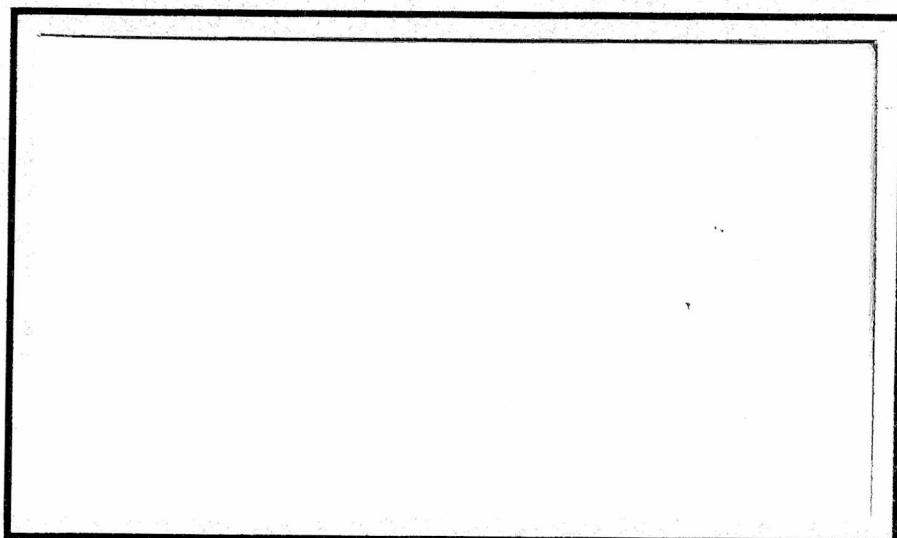


COLLECTION DES RaPPORTS

■



CRÉDOC

L'ENTREPRISE DE RECHERCHE



La Restauration Hors Foyer en 1994

TOME II

Consommations alimentaires

COLLECTION DES RAPPORTS N°154

Étude réalisée à la demande de la
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION,
ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES

Pascale HÉBEL
Gloria CALAMASSI TRAN
avec la participation de : Sylvie PLOT, Laurent RAYNAL
et Claire EVANS

Direction scientifique : Jean-Luc VOLATIER

Département Prospective de la Consommation

SEPTEMBRE 1994

142, rue du Chevaleret
7 5 0 1 3 - P A R I S

Sommaire

1. MÉTHODE	1
1.1. DESCRIPTION DE L'ENQUÊTE NUTRITIONNELLE	1
1.2. RECONSTITUTION DES QUANTITÉS	2
2. COMPARAISON DES RÉSULTATS AUX DONNÉES DE PRODUCTION ET D'ACHATS	5
2.1. DIFFÉRENTES SOURCES	5
2.2. RÉSULTATS	6
3. ANALYSE DE LA CONSOMMATION EN RHF	7
3.1. ANALYSE SELON LES CARACTÉRISTIQUES DES INDIVIDUS	7
3.2. ANALYSE DES PRISES ALIMENTAIRES	20
CONCLUSION	33
BIBLIOGRAPHIE	35
GLOSSAIRE	37
ANNEXES	41
ANNEXE 1 : RECONSTITUTION DES QUANTITÉS	43
ANNEXE 2 : CONSIGNES REÇUES PAR L'ENQUÊTÉ	69
ANNEXE 3 : NOMENCLATURE RÉGAL UTILISÉE POUR LES ALIMENTS	79
ANNEXE 4 : NOMENCLATURE POUR LE CODAGE DES QUANTITÉS	103
ANNEXE 5 : NOMENCLATURE POUR LES QUANTITÉS D'ALIMENTS AGRÉGÉS	125
ANNEXE 6 : COMPARAISON SUIVANT DIFFÉRENTES SOURCES DE DONNÉES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE	129
ANNEXE 7 : QUANTITÉS MOYENNES D'ALIMENTS CONSOMMÉES PAR INDIVIDU SELON LES TYPES D'INDIVIDUS	135
ANNEXE 8 : QUANTITÉS MOYENNES D'ALIMENTS CONSOMMÉES PAR PRISE ALIMENTAIRE	151

Sommaire des Figures

Figure n°1	: Consommation moyenne en RHF pour la population totale en fonction de l'âge	10
Figure n°2	: Consommation (moyenne) pour les seuls consommateurs selon les types de consommateurs	12
Figure n°3	: Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des agriculteurs	14
Figure n°4	: Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des artisans, commerçants et chefs d'entreprise	15
Figure n°5	: Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des cadres supérieurs et professions libérales	15
Figure n°6	: Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des professions intermédiaires	16
Figure n°7	: Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des employés	16
Figure n°8	: Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des ouvriers	17
Figure n°9	: Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des retraités	17
Figure n°10	: Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des inactifs	18
Figure n°11	: Aliments de la nomenclature RÉGAL les plus fréquents (plus de 200 occurrences)	20
Figure n°12	: Aliments les plus présents dans les prises alimentaires (Pourcentage des prises alimentaires contenant au moins un aliment de chaque poste)	21
Figure n°13	: Comparaison de la composition des déjeuners et dîners	23
Figure n°14	: Proportion pondérale des aliments solides dans les encas	24
Figure n°15	: Quantités moyennes de produits d'origine animale par prise alimentaire selon les lieux	25
Figure n°16	: Quantités moyennes de produits d'origine végétale par prise alimentaire selon les lieux	26
Figure n°17	: Quantités moyennes de fruits et desserts par prise alimentaire selon les lieux	26
Figure n°18	: Répartition des quantités moyennes de sandwiches et de pizzas selon les lieux	27
Figure n°19	: Répartition des quantités de boissons alcoolisées (consommées par 31 % des individus) selon les lieux	28
Figure n°20	: Répartition de boissons alcoolisées (consommées par 31 % des individus) selon les prises	28

Figure n°21	: Répartition des boissons alcoolisées (consommées par 31 % des individus) selon la composition des repas	29
Figure n°22	: Répartition des quantités de B.R.S.A. (consommées par 26 % des individus) selon les lieux	29
Figure n°23	: Répartition des quantités de B.R.S.A. (consommées par 26 % des individus) selon les prises	30
Figure n°24	: Répartition des quantités de B.R.S.A. (consommées par 26 % des individus) selon la composition des repas	30
Figure n°25	: Répartition des quantités de pâtisseries et viennoiseries (consommées par 47 % des individus) selon les lieux	31
Figure n°26	: Répartition des quantités de pâtisseries et viennoiseries (consommées par 47 % des individus) selon les prises	31
Figure n°27	: Fréquence d'apparition des 10 intitulés d'aliments qui représentent 25 % des occurrences des carnets.....	48
Figure n°28	: Schéma des tables RHF et RÉGAL dans la base pfedb	51
Figure n°29	: Organigramme simplifié de l'application ASCAR	53

Sommaire des Tableaux

Tableau n°1 : Consommations moyennes en RHF en grammes ou millilitres (pour les boissons) par semaine et par individu	8
Tableau n°2 : Extrait du semainier d'un individu	47
Tableau n°3 : Reconstitution des quantités d'un plat composé	65
Tableau n°4 : Réajustement des quantités dans le contexte du repas	66
Tableau n°5 : Comparaison des quantités moyennes hebdomadaires consommées par individu en grammes suivant différentes sources de données de consommation alimentaire	132
Tableau n°6 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu) et écarts types des produits d'origine animale	137
Tableau n°7 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu) et écarts types des produits d'origine végétale	139
Tableau n°8 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu) et écarts types des fruits, fromages et desserts	141
Tableau n°9 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu) et écarts types des tartes garnies	143
Tableau n°10 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu) et écarts types des plats composés (sandwiches, hamburgers, ...)	144
Tableau n°11 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu) et écarts types des autres produits	146
Tableau n°12 : Quantités moyennes (en millilitres par semaine et par individu) et écarts types des boissons	147
Tableau n°13 : Quantités moyennes (en grammes ou millilitres par semaine et par individu) et écarts types de l'ensemble des produits	149
Tableau n°14 : Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types des produits d'origine animale selon le type de prise alimentaire	153
Tableau n°15 : Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types des produits d'origine végétale selon les types de prises alimentaires	154
Tableau n°16 : Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types des fruits, fromages et desserts selon le type de prise alimentaire	155

Tableau n°17	: Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire)) et écarts types des tartes garnies selon le type de prise alimentaire	156
Tableau n°18	: Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types des plats composés (sandwiches, hamburgers, ...) selon le type de prise alimentaire	157
Tableau n°19	: Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types des autres produits selon le type de prise alimentaire	158
Tableau n°20	: Quantités moyennes (en millilitres par prise alimentaire) et écarts types des boissons selon le type de prise alimentaire	159

AVANT PROPOS

Le présent document complète le Tome I : "LA RESTAURATION HORS FOYER : HABITUDES ET PRATIQUES" qui décrit la méthodologie d'enquête et analyse la Restauration Hors Foyer (RHF) en terme de fréquentation. L'enquête sur la Restauration Hors Foyer réalisée au CRÉDOC entre novembre 1993 et mars 1994, auprès de 1 074 individus représentatifs de la population française, a mis en évidence des comportements variés liés aux modes de vie. L'étude de ces comportements aboutit à une typologie des consommateurs de RHF.

Ici, la consommation alimentaire en RHF est décrite en terme de quantité.

*La **première partie** présente la méthodologie d'enquête et de retranscription des quantités.*

*Dans la **deuxième partie**, les résultats obtenus par type de produit sont comparés aux données d'achats, de production et de consommation alimentaire réelle dans le but de mettre en évidence les cohérences et les incohérences.*

*Dans la **troisième partie**, un regroupement en grandes catégories d'aliments permet d'analyser les variations de consommations alimentaires en Restauration Hors Foyer selon les caractéristiques des consommateurs.*

1. MÉTHODE

L'enquête Restauration Hors Foyer (RHF) fournit le relevé hebdomadaire par carnet des quantités de tous les aliments consommés à l'extérieur du domicile.

Rappelons que l'enquête utilise la méthode du relevé au jour le jour des quantités d'aliments en utilisant un livret-photos. La retranscription des données relevées dans les carnets est un travail lourd qui demande la mise en place d'un outil informatique performant. C'est ce qui a pu être fait grâce au Système de Gestion de Base de Données Relationnel INGRES qui autorise la mise en place de contrôles.

Les résultats obtenus sont soumis à des imprécisions de mesures dues en partie aux problèmes rencontrés par les enquêtés qui ont forcément plus de difficultés à décrire avec précision ce qu'ils mangent qu'à relever des achats. Comme pour toute enquête déclarative, la fiabilité de l'étude RHF repose sur la sincérité des enquêtés. Or, ceux-ci peuvent vouloir donner une image de leur alimentation conforme à la norme sociale. Toutes ces difficultés nous ont amené à faire un effort particulier pour comparer et "cadre" les résultats obtenus.

1.1. DESCRIPTION DE L'ENQUÊTE NUTRITIONNELLE

Pour une description détaillée du recrutement des enquêtés, on se référera au premier tome.

L'enquête menée entre novembre 1993 et mars 1994 est une enquête nutritionnelle à grande échelle basée sur la méthode classique des relevés sur semainiers. Pour adapter cette méthode à la restauration hors domicile, l'usage d'un livret-photos présentant différents types de portions était indispensable. Pour estimer les quantités absorbées, l'enquêté choisit sur un cahier-photos une lettre correspondant à la portion de l'aliment qu'il a consommée.

Différentes consignes lui ont permis de mener à bien cette tâche :

- dans la première partie du semainier, des directives strictes doivent inciter l'enquêté à n'oublier aucun aliment (voir en annexe n°2, les premières pages du semainier).
- au cours du premier rappel, les enquêteurs demandent à l'enquêté si tout se passe bien et lui rappellent les principales consignes (inscrites dans le guide de l'annexe n°2).
- grâce au Numéro Vert, l'enquêté peut obtenir des informations supplémentaires.

1.2. RECONSTITUTION DES QUANTITÉS

Le traitement de l'information a commencé par une relecture et une post-codification¹ de tous les carnets au fur et à mesure qu'ils arrivaient. Les erreurs décelables ont été corrigées et si des informations manquaient les enquêtés étaient recontactés. Ce travail préparatoire a permis d'homogénéiser la qualité des données avant la saisie. Les libellés des aliments accompagnés des codes décrivant les portions ont été saisis tels quels et sont donc disponibles sous format informatique.

Pour comparer les données obtenues à d'autres sources et intégrer cette enquête à l'Observatoire des Consommations Alimentaires, il a été nécessaire de trouver un regroupement des aliments qui préserve un détail suffisant et qui soit à la fois assez synthétique. Le choix de la nomenclature RÉGAL en 572 postes est apparu le plus adapté à nos besoins.

Le travail de reconstitution des quantités a pu se faire grâce à une application informatique² en utilisant la méthodologie adoptée dans les travaux de l'Observatoire des Consommations Alimentaires. Cette application permet :

- de relier le libellé de l'aliment à un libellé existant de la nomenclature RÉGAL.
- de chiffrer les quantités à partir des codes saisis. Une partie peut se faire par une procédure automatique, puisque la correspondance avec la nomenclature RÉGAL permet de déterminer sans équivoque la relation entre une lettre du livret-photos et une quantité

¹ Dans chaque carnet, les enquêteurs ont affecté des codes aux lieux, aux zones horaires et à la composition des repas.

² développée avec le langage de quatrième génération d'INGRES.

(voir annexe n°4) à condition que le code soit correct. Si la correspondance ne se fait pas, des codeurs biologistes spécialisés en sciences de l'alimentation évaluent les données erronées.

Le détail des opérations informatiques mises en place figure en annexe n°1.

Les problèmes rencontrés dont on a dû tenir compte sont :

- la restitution dans le contexte des aliments qui ont été traités par l'application les uns indépendamment des autres. En effet, les plats complexes (par exemple les **plats composés**¹) ont été détaillés et reliés à plusieurs aliments RÉGAL. On a vérifié que le détail des ingrédients n'avait pas aussi été décrit dans les semainiers. Dans ce dernier cas, des réajustements ont été réalisés.
- le contrôle du nombre de parts en cohérence avec les libellés.

Deux groupements d'aliments selon la nomenclature RÉGAL ont été faits :

- un *premier groupe* en 43 sous-catégories (voir annexe n°3) où tous les plats composés ont été décomposés en aliments de base (par exemple les sandwiches "jambon-beurre" sont décomposés en pain, jambon et beurre) permet de comparer les données de l'enquête aux sources d'achats et de bilan alimentaire (partie 2).
- un *deuxième groupe* en 27 postes (voir annexe n°5) regroupe les ingrédients des différents plats complexes sous leur dénomination d'origine —par exemple les ingrédients des gâteaux (farine, sucre, ...) se trouvent dans le poste correspondant aux pâtisseries—. Cette agrégation permet de donner des statistiques sur les consommations de hamburgers, sandwiches, pizzas, pâtisseries et plats composés de type couscous et de fournir des chiffres de consommation par types de repas et par catégories socio-démographiques (partie 3).

¹ Les mots en caractères gras dans le corps du texte indiquent que leur définition se trouve dans le glossaire (excepté pour "Restauration Hors Foyer" ou RHF).

Ce rapport présente les résultats obtenus auprès d'un échantillon de 1 074 individus représentatifs de la population française des 15 ans et plus, extrait de la population des 1 277 individus interrogés.

2. COMPARAISON DES RÉSULTATS AUX DONNÉES DE PRODUCTION ET D'ACHATS

2.1. DIFFÉRENTES SOURCES

Différentes sources d'information permettent d'évaluer la consommation alimentaire.

- La *première source* découle des chiffres de production. La méthode des bilans alimentaires permet de reconstituer les quantités destinées à la consommation humaine : solde de la production, des importations, des exportations, des variations de stocks, des utilisations non alimentaires et des pertes liées à la transformation et au stockage. C'est ce que fait l'INSEE dans les séries de la Comptabilité Nationale (Bertail, Boizot et Poupa, 1993).
- La *deuxième source* est celle des achats relevés au cours d'une semaine auprès d'un panel de ménages. La somme des achats et de la Restauration Hors Foyer doit en principe se rapprocher du chiffre du bilan alimentaire.
- Une *troisième source* utilisable est l'enquête nutritionnelle, du type de l'enquête "Val de Marne" qui estime la consommation journalière réelle réalisée du 29 février au 3 juillet 1988 (Preziosi, 1991).

Cette partie propose de comparer les différentes sources de données alimentaires aux quantités estimées dans l'enquête RHF.

2.2. RÉSULTATS

Pour obtenir un bon niveau de précision dans la comparaison, le découpage en 43 sous-catégories (indiquées en annexe n°3) a été effectué.

L'enquête Restauration Hors Foyer a été réalisée entre novembre 1993 et mars 1994, les données sont donc influencées par l'effet de saisonnalité. Pour corriger ce biais, un coefficient a été calculé pour chaque sous-catégorie d'aliment. On part de l'hypothèse que, pour l'ensemble des produits de chaque sous-catégorie, l'effet de saisonnalité est le même entre les achats pour la consommation à domicile et la Restauration Hors Foyer. La méthode de calcul et les résultats complets figurent en annexe n°6.

Les écarts les plus importants entre la consommation estimée par les enquêtes auprès des ménages ou des individus (somme des achats, de l'autoconsommation et de la Restauration Hors Foyer) et le bilan alimentaire s'observent pour les boissons alcoolisées. Ces écarts s'expliquent sans doute par la sous déclaration classique de la consommation d'alcool. Ce même phénomène peut expliquer les forts écarts observés pour les confiseries de chocolat et les graisses et huiles. Les trois groupes d'aliments : corps gras, sucres et alcools ont une image très négative auprès des consommateurs depuis la diffusion massive des discours nutritionnels des dernières décennies (Lahlou, 1992). Remarquons que pour ces aliments "mal considérés", les données d'achats et de consommations en RHF sont intermédiaires entre les données de consommation apparente (production) et celles de consommation réelle (enquête Val de Marne). Les huiles et matières grasses constituant les fonds de cuisine ne sont pas visibles et difficilement estimables par les individus de l'enquête RHF. Les consommations sont donc sous-estimées.

Les aliments dont la part de consommation en Restauration Hors Foyer est forte sont : la bière, les légumes secs, les oeufs et dérivés, et les produits de la mer.

3. ANALYSE DE LA CONSOMMATION EN RHF

De façon à obtenir des chiffres globaux, cette partie propose des résultats sur les ingrédients des aliments complexes (pâtisseries, sandwiches, ...) agrégés selon la désignation donnée par les enquêtés¹. Les données sont corrigées pour l'effet de saisonnalité (voir la méthode de calcul en annexe n°6).

Dans un premier temps, les consommations sont éclatées selon les caractéristiques des individus. Dans un deuxième temps, les consommations sont redistribuées selon la nature des repas (lieux de restauration, types de repas issus des typologies du Tome I).

3.1. ANALYSE SELON LES CARACTÉRISTIQUES DES INDIVIDUS

La consommation moyenne par individu est ici analysée selon la nomenclature simplifiée en 27 postes du Tableau n°1. Les résultats statistiques complets de l'influence des caractéristiques des individus sur les consommations alimentaires figurent en annexe n°7. Les résultats sont résumés ci-après sous forme de graphiques.

¹La nomenclature est détaillée en annexe n°5.

**Tableau n°1 : Consommations moyennes en RHF en grammes ou millilitres (pour les boissons)
par semaine et par individu**

	Pour la population totale		Pourcentage de consommateurs	Pour les seuls consommateurs		
	Moyenne	Ecart-type		Moyenne	Ecart-type	Médiane
1 - Pain et biscuits	78,7	147,0	41%	190,0	176,3	126,4
2 - Pâtisserie et viennoiseries	97,9	172,2	47%	210,6	200,1	145,4
3 - Produits laitiers	72,3	169,1	29%	245,5	233,7	147,9
4 - Fromage	28,4	64,5	29%	97,2	86,9	59,1
5 - Oeufs et volailles	32,8	64,5	31%	106,3	75,2	68,3
6 - Graisses et huiles	6,1	17,7	21%	29,0	28,7	19,1
7 - Viandes	97,0	158,4	39%	246,4	164,2	191,0
8 - Charcuterie	34,3	72,8	28%	122,9	90,2	101,6
9 - Produits de la mer	58,1	151,7	28%	205,6	226,3	132,6
10 - Légumes	159,5	270,1	45%	356,8	304,7	247,0
11 - Légumes secs et autres féculents	11,3	39,5	12%	95,3	72,1	72,5
12 - Pâtes, riz et pommes de terre	169,7	251,8	47%	359,2	257,1	296,5
13 - Fruits	79,9	190,2	29%	272,5	266,2	200,1
14 - Dérivés sucrés	15,4	39,6	31%	49,6	57,8	32,2
15 - Boissons alcoolisées	211,2	532,7	31%	685,5	772,0	404,0
16 - Eaux	352,2	984,2	29%	1211,9	1513,7	800,0
17 - B.R.S.A. ¹	114,0	296,0	26%	434,0	441,2	307,9
18 - Boissons non alcoolisées chaudes	462,5	844,1	49%	946,4	1000,1	712,8
19 - Pizzas	29,9	107,4	10%	301,6	184,9	298,7
20 - Quiches	8,8	51,9	4%	203,2	149,6	147,8
21 - Croque-monsieur, tartes salées, hot-dogs, friands	16,7	65,4	8%	195,1	123,2	160,7
22 - Sandwiches	43,8	148,0	14%	315,9	268,2	177,2
23 - Hamburgers	9,2	45,1	5%	166,2	103,9	142,1
24 - Autres plats composés	56,1	192,8	14%	392,7	358,1	258,6
25 - Condiments et sauces	20,3	41,3	39%	51,5	52,1	32,4
26 - Beignets et crêpes salées	6,3	92,4	4%	169,5	447,6	91,8
27 - Crèmes (anglaise, pâtissière, entremet)	33,4	84,9	18%	186,2	108,3	146,4

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Les différences de quantités entre le Tableau n°1 et les résultats de l'annexe n°6 viennent des agrégations d'ingrédients pour constituer les plats complexes. Ainsi, la quantité de pain a diminué parce qu'elle est intégrée dans les sandwiches, hamburgers ou croque-monsieurs.

¹ B.R.S.A. : Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool, dont la liste complète est en annexe n°3.

Pour les seuls consommateurs, la médiane de la plupart des produits est inférieure à la moyenne. Ces écarts importants s'expliquent par l'existence de rares consommateurs de grosses quantités de chacun des produits en RHF.

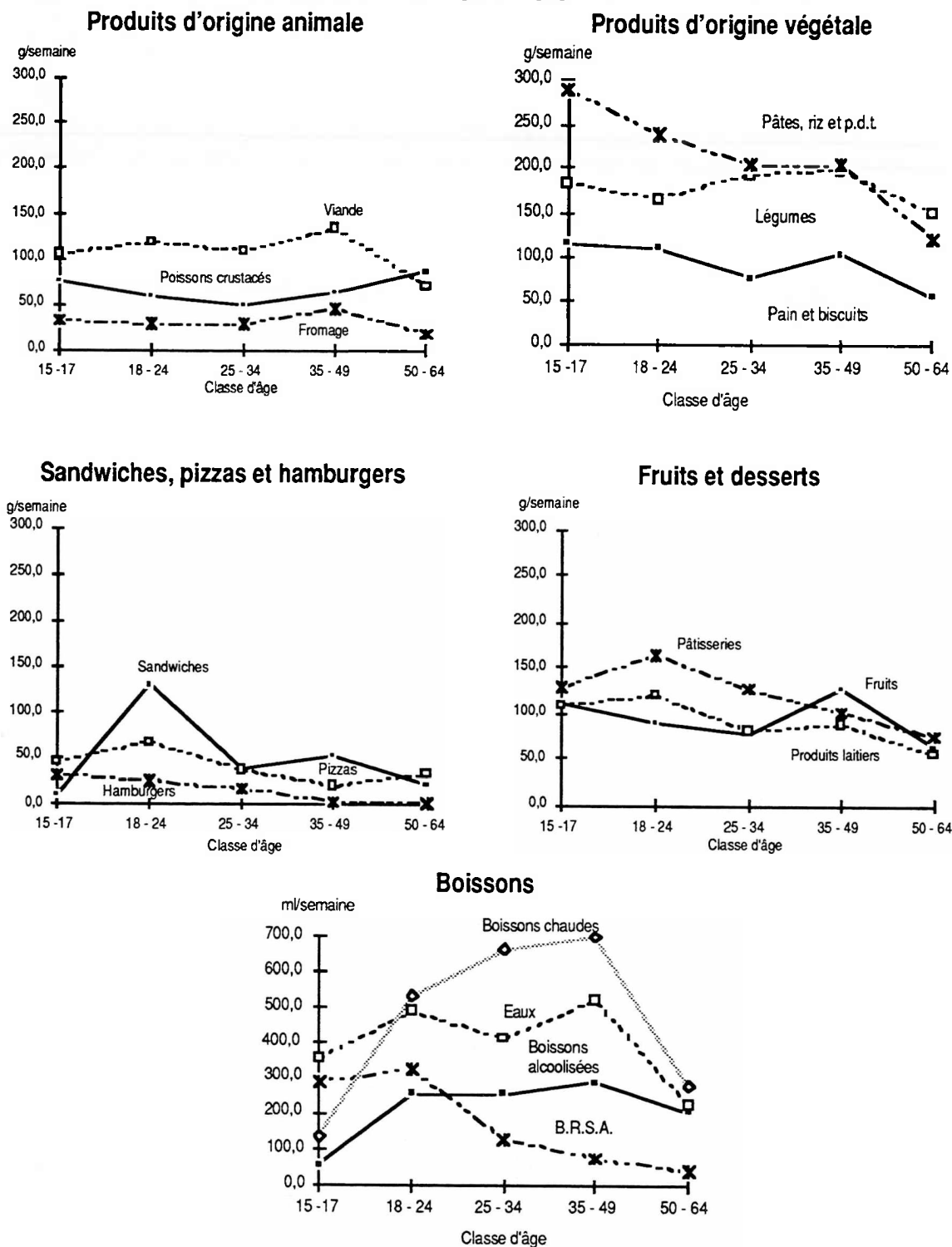
Les produits alimentaires les plus consommés par les Français en Restauration Hors Foyer après les boissons (surtout les boissons chaudes et en particulier le café) sont les féculents (incluant le riz, les pâtes et les pommes de terre sous toutes leurs formes), les légumes et les pâtisseries et viennoiseries (consommées par 47 % des Français de 15 ans et plus). La préférence marquée pour les pâtisseries et les viennoiseries par les convives est nette. En moyenne, les Français de 15 ans et plus consomment en RHF 98 grammes de pâtisserie et viennoiserie, et 15 grammes de produits sucrés par semaine. Ils consomment en moyenne en RHF autant de pâtisseries et de viennoiseries que de viande.

Les boissons alcoolisées sont consommées à l'extérieur par 31 % des Français de 15 ans et plus en quantités non négligeables :

- En moyenne par semaine, les Français de plus de 15 ans déclarent consommer l'équivalent en volume de 1,4 verres de vin par semaine en RHF, quantité dont on peut penser qu'elle est inférieure à la consommation réelle ;
- Les consommateurs de boissons alcoolisées (individus ayant consommé au moins un verre de boisson alcoolisée durant la semaine) boivent l'équivalent en volume de 4,7 verres de vin par semaine en RHF.

On n'oubliera pas cependant qu'une partie de l'enquête s'est déroulée en période de fêtes de fin d'année durant laquelle les **restaurants d'entreprise** proposent des repas améliorés et arrosés !

Malgré la progression régulière des fast foods en nombre de repas servis (Néo-Restauration n°284 d'Avril 1994), les Français de 15 ans et plus ne sont que 5 % à consommer des hamburgers dans la semaine. Le poids des sandwiches et des pizzas dans l'alimentation hors foyer est beaucoup plus important. Les consommateurs de pizzas sont 10 % alors que ceux de sandwiches sont 14 %.

Figure n°1 : Consommation moyenne en RHF pour la population totale EN FONCTION DE L'ÂGE¹

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

¹ Les quantités consommées par les individus de plus de 65 ans sont en annexe n°7 et ne sont pas représentées ici, ces valeurs étant toutes faibles.

La consommation moyenne globale en RHF diminue avec l'âge car la fréquence des repas pris à l'extérieur baisse aussi avec l'âge. De même, la proportion de consommateurs en RHF est forte pour les tranches d'âges faibles (71 % pour les 15-17 ans et 72 % pour les 18-24 ans) et devient de plus en plus faible pour les tranches d'âges forts (53 % pour les 50-64 ans et 34 % pour les plus de 65 ans).

On voit cependant des différences nettes selon les produits. Ainsi, la consommation de hamburgers, de pâtisseries, de pommes de terre et de Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool (notées B.R.S.A.) diminue avec l'âge. La consommation de produits de la mer est plus importante dans la tranche des 50-64 ans. La consommation de légumes augmente avec l'âge en RHF.

Ce sont les individus d'âge moyen qui consomment le plus de boissons chaudes, sans doute à l'occasion de la "pause café" rituelle dans les entreprises.

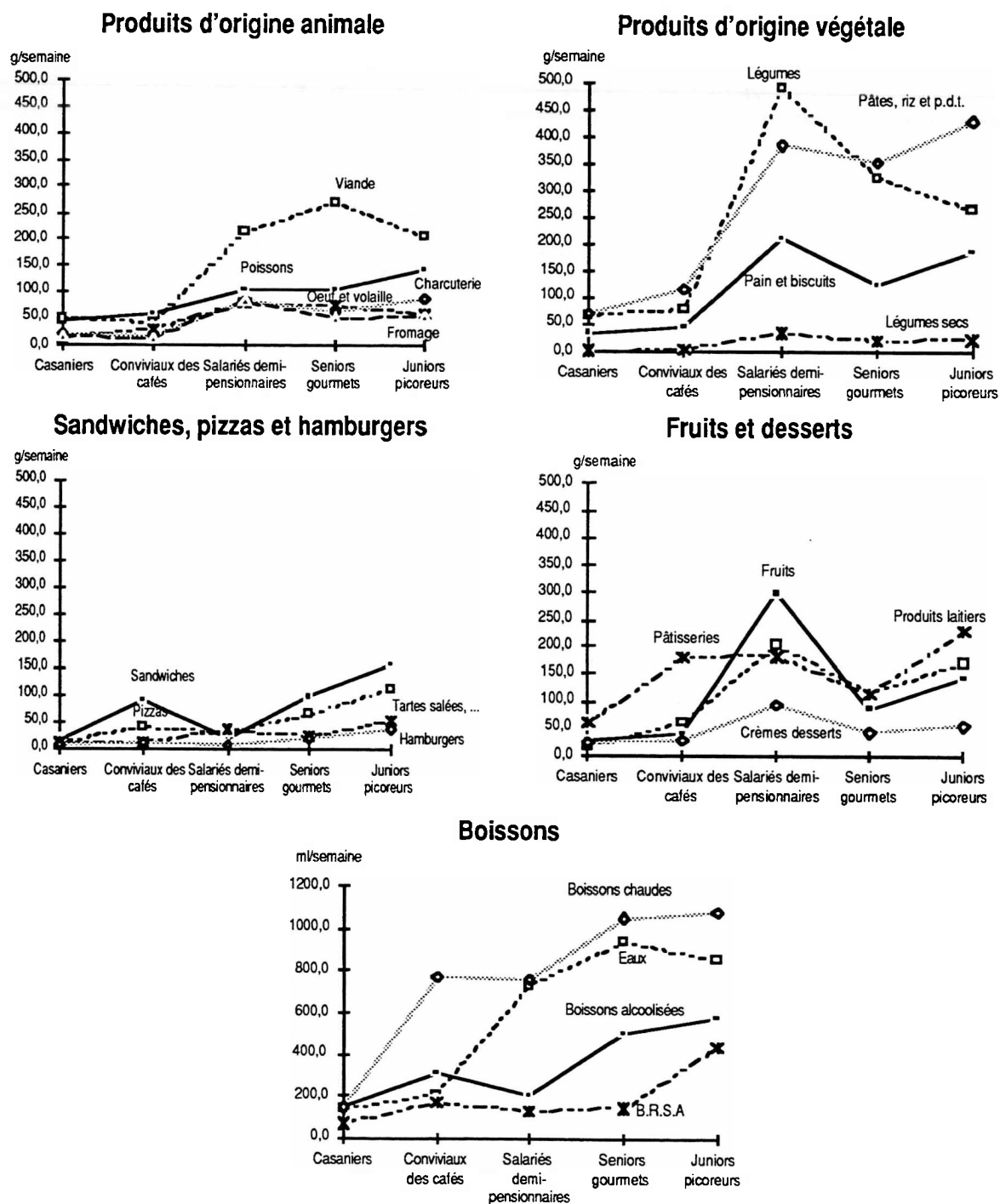
L'étude des variables de lieux, de durée, de prix, de présence ou d'absence des aliments dans les prises alimentaires et du nombre de prises en RHF a abouti à une typologie des consommateurs décrite dans le premier tome :

- Les "casaniers"	32 %	des consommateurs de RHF ¹
- Les "conviviaux des cafés"	17 %	" " " "
- Les "salariés demi-pensionnaires"	21 %	" " " "
- Les "seniors gourmets"	16 %	" " " "
- Les "juniors picoreurs"	14 %	" " " "

Les consommations des aliments selon les différentes catégories ci-dessus sont illustrées sur la Figure n°2.

¹Consommateurs de RHF : individus ayant consommé au moins une boisson ou un aliment en RHF (629 en tout).

**Figure n°2 : Consommation (moyenne) pour les seuls consommateurs
SELON LES TYPES DE CONSOMMATEURS**

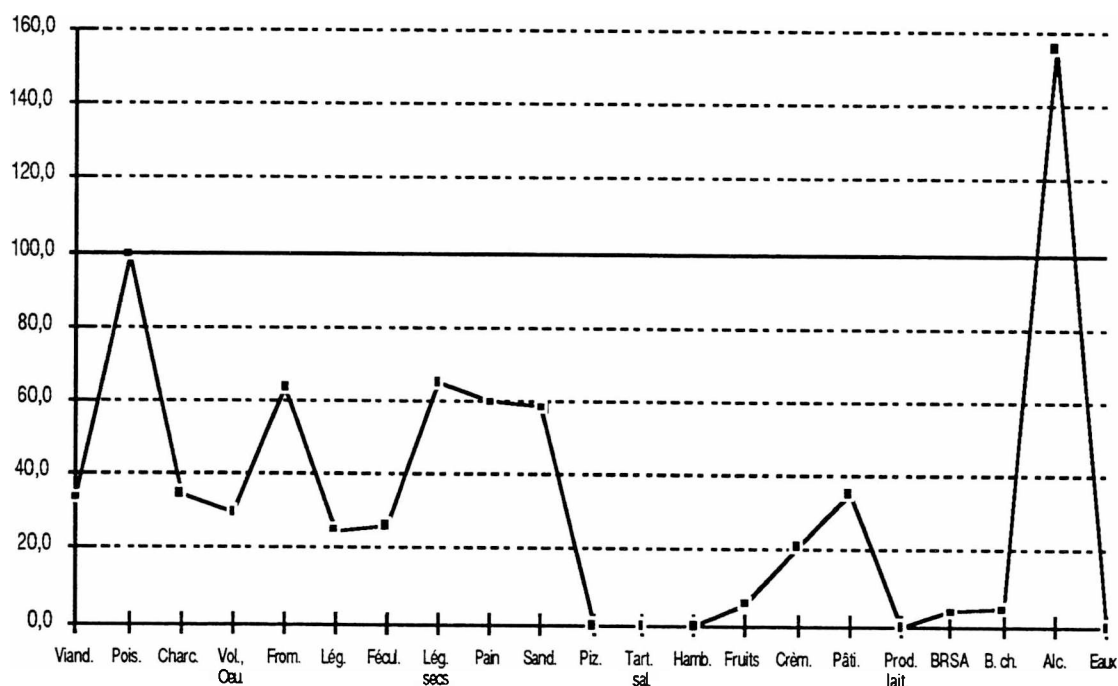


Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

- Les “Juniors picoreurs” (14 % des consommateurs de RHF)” qui habitent encore chez leurs parents ou qui, étudiants, restent semi-autonomes (semaine dans leur chambre et week-end chez leurs parents) semblent pris entre deux besoins : s’évader des contraintes, des règles de la table mais aussi satisfaire leur appétit. Ils sont les plus gros mangeurs de féculents, de pâtisseries, viennoiseries, de B.R.S.A., de sandwiches et de pizzas. Ils mangent à des horaires hors normes et n’hésitent pas à sauter le petit déjeuner (30 % d’entre eux déclarent sauter très souvent le petit déjeuner).
- Les “Conviviaux des cafés” (17 % des consommateurs de RHF)” sont de gros buveurs de boissons chaudes (café principalement) consommées à la pause café sur le lieu du travail ou dans le café habituel où ils retrouvent leur cercle de relations sociales. Symbole du lien social, la prise de café devient un rituel. Ce groupe de consommateurs sociables consommera sur le pouce des sandwiches, des pâtisseries et des viennoiseries.
- Les “Salariés demi-pensionnaires” (21 % des consommateurs de RHF)” ont un comportement alimentaire socialisé ; des horaires et des habitudes quotidiennes liées à l’activité professionnelle. Leurs consommations alimentaires sont diversifiées et variées : leur ration est composée à 20 % en protéines animales, 40 % en matières végétales, 28 % en desserts (dont 23 % de pâtisseries, viennoiseries) et 12 % en tartes garnies, sandwiches ou condiments.
- Les “Seniors gourmets” (16 % des consommateurs de RHF)” ont aussi une alimentation diversifiée : leur ration est composée de 26 % de protéines animales, 38 % de végétaux, 18 % de desserts (dont 30 % de pâtisseries, viennoiseries). Ils consomment donc relativement plus de viande et de pâtisserie que les “salariés demi-pensionnaires”. Fréquentant souvent les **restaurants** ils choisissent, en ces lieux, une alimentation sucrée et contenant plus de viande symbolique du plaisir.
- Les “Casaniers” (32 % des consommateurs de RHF)” pour le peu qu’ils consomment en RHF, comme en témoignent les résultats de l’annexe n°7, choisissent des aliments diversifiés.

On se nourrit différemment selon le milieu social auquel on appartient, c'est au moins ce que constate l'INSEE pour l'alimentation à domicile. Qu'en est-il en RHF ? Les Figures n°3 à 10 représentent les groupes d'aliments les plus consommés en RHF par groupes socio-professionnels.

**Figure n°3 : Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales)
des AGRICULTEURS**



Guide de lecture : Pour chaque produit, 100 représente la consommation moyenne de l'ensemble des catégories sociales

Viand. : viandes

Pois. : produits de la mer

Charc. : charcuterie

Vol., Oeu. : volailles et oeufs

From. : fromage

Lég. : légumes

Fécul. : féculents

Lég. secs : légumes secs et autre féculents

Pain : pain et biscuits

Sand. : sandwiches

Piz. : pizzas

Tart. sal. : tartes salées, croque-monsieurs, ...

Hamb. : hamburgers

Crém. : crèmes desserts

Pâti. : pâtisseries et viennoiseries

Prod. lait. : produits laitiers hors fromage

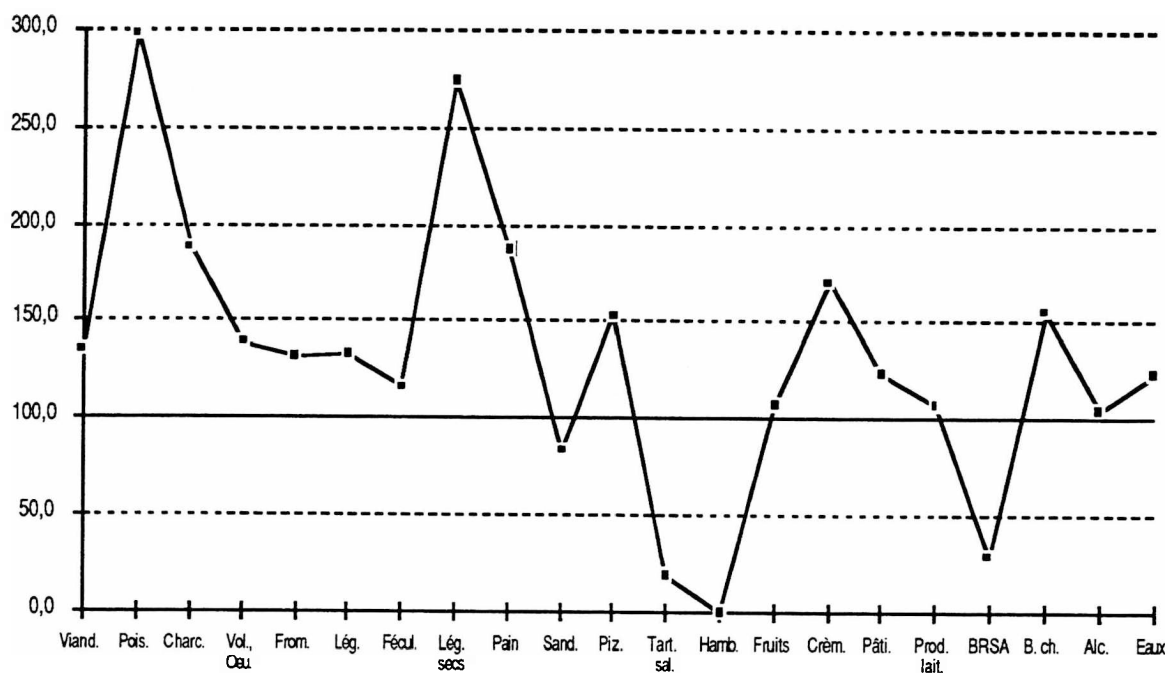
BRSA : Boissons Rafraichissantes Sans Alcool (ml)

B. ch. : boissons chaudes non alcoolisées (ml)

Alc. : boissons alcoolisées (ml)

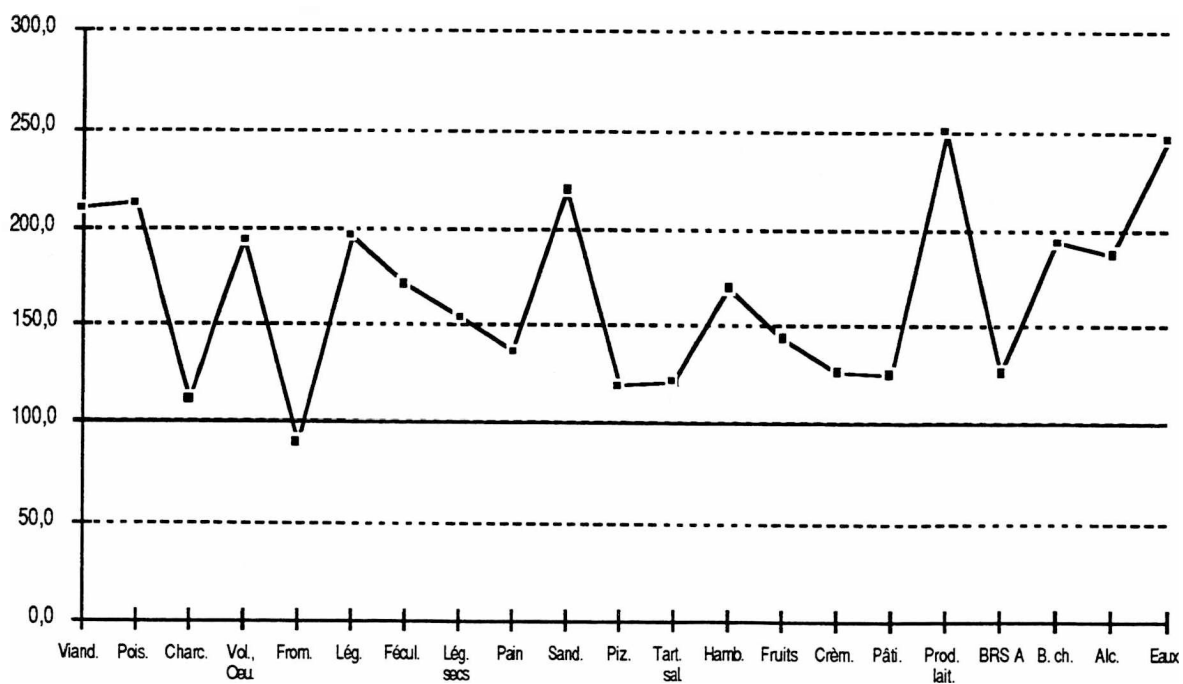
Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Figure n°4 : Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des ARTISANS, COMMERÇANTS ET CHEFS D'ENTREPRISE



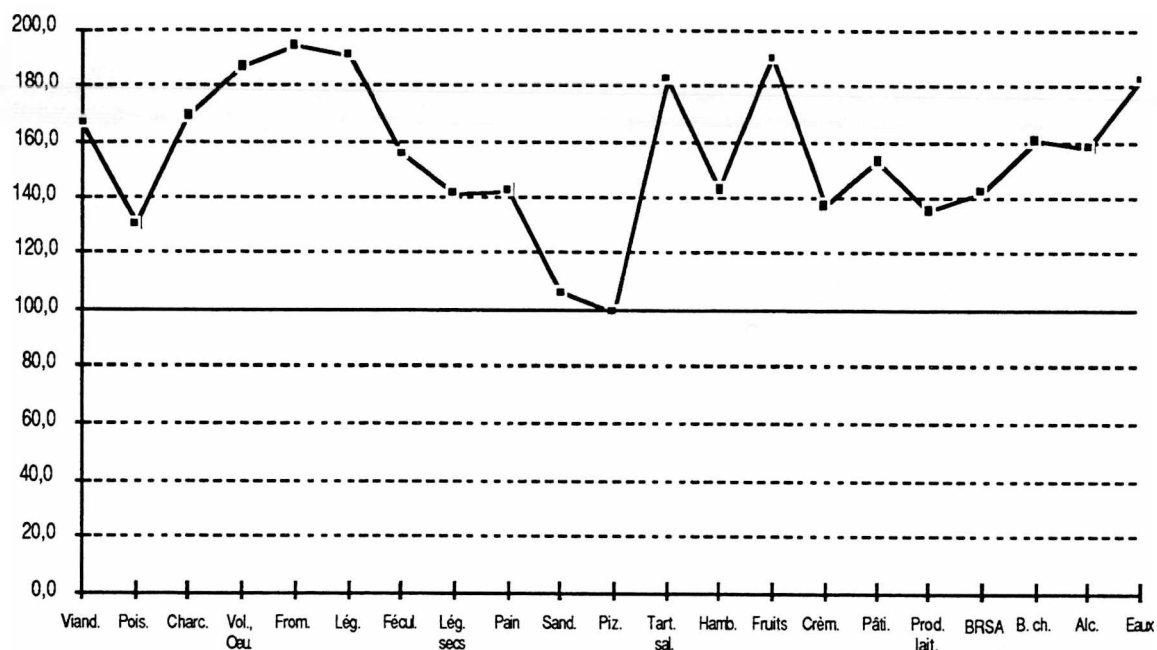
Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Figure n°5 : Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des CADRES SUPÉRIEURS ET PROFESSIONS LIBÉRALES



Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Figure n°6 : Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des PROFESSIONS INTERMÉDIAIRES

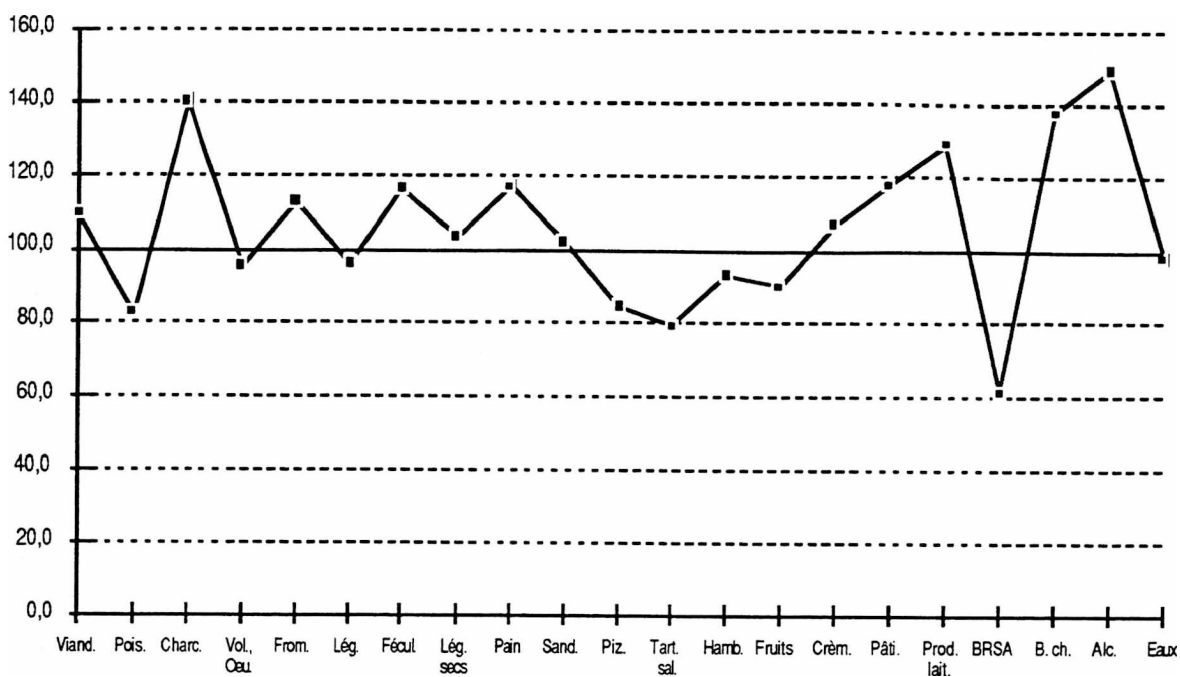


Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

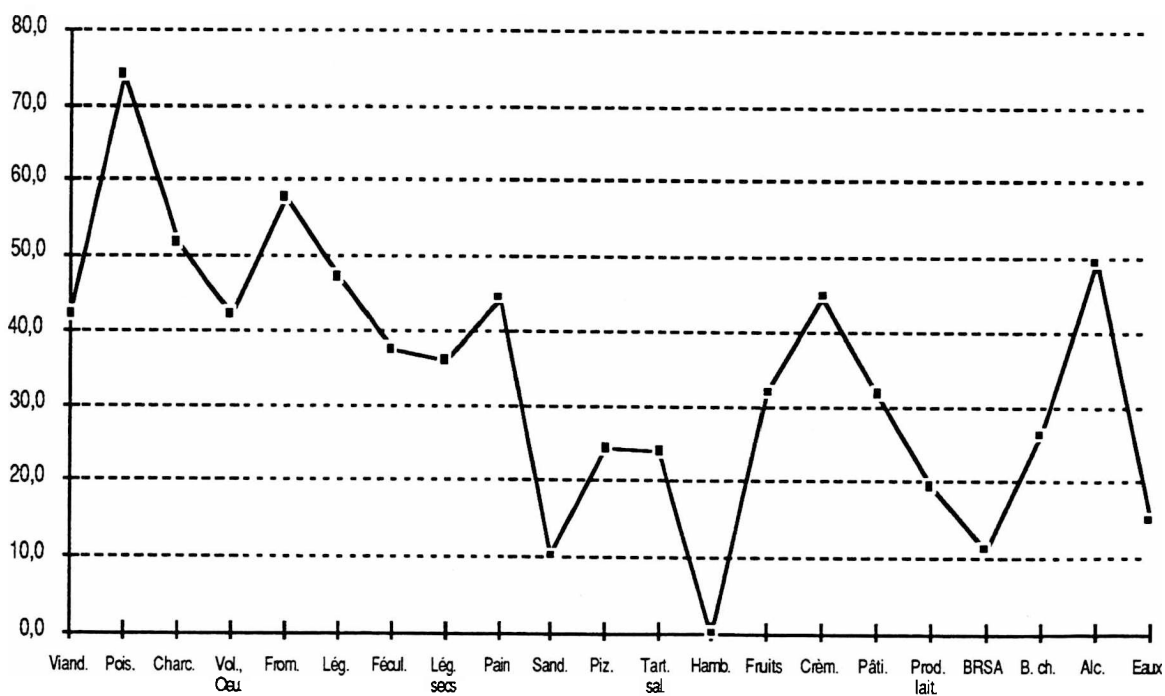
Figure n°7 : Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des EMPLOYÉS



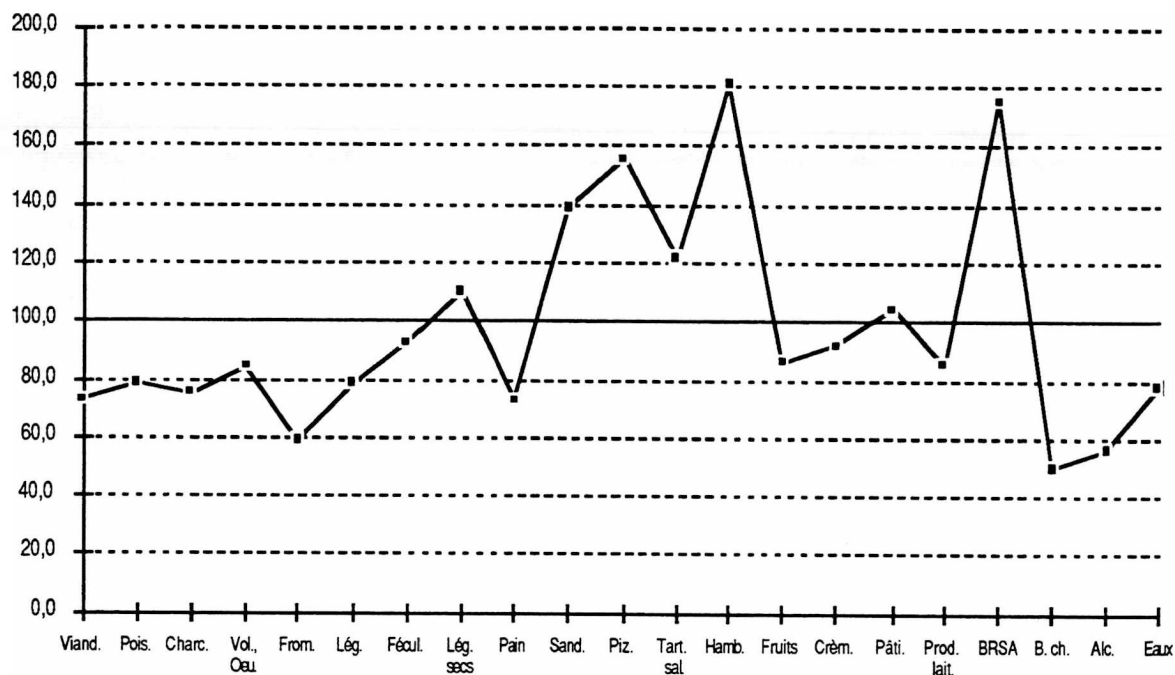
Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Figure n°8 : Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des OUVRIERS

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Figure n°9 : Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des RETRAITÉS

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Figure n°10 : Consommations (relatives à l'ensemble des catégories sociales) des INACTIFS

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Les plus gros consommateurs en RHF sont les artisans, les commerçants, les chefs d'entreprise, les cadres supérieurs et les professions intermédiaires. Les produits de la mer, la charcuterie, les boissons alcoolisées, les légumes secs, les fruits, les légumes et les boissons chaudes discriminent le plus les groupes sociaux.

L'examen de l'alimentation des individus par groupes socioprofessionnels fait apparaître les deux pôles "modernes" et "traditionnels" repérés par l'INSEE (Bertrand, 1993) :

- une alimentation plus onéreuse et moderne pratiquée par les cadres supérieurs, les professions libérales, les retraités, les artisans commerçants et les chefs d'entreprise, et caractérisée par la consommation de produits de la mer, légumes et viande ;
- une alimentation traditionnelle pratiquée par les ouvriers et caractérisée par la consommation de charcuterie et de féculents.

On reconnaît dans les profils, les salariés pratiquant les pauses-café : ce sont les cadres supérieurs, les professions libérales, les employés et les ouvriers qui consomment plus de boissons chaudes que les autres catégories socioprofessionnelles.

Les professions intermédiaires ont une alimentation très diversifiée puisqu'ils consomment plus de légumes, volailles, oeufs, fruits que la moyenne des autres groupes. Ils sont aussi surconsommateurs de fromage. Cette alimentation s'explique par leur adhésion à la restauration "bon marché et pratique" mise en évidence dans le Tome I (45 % des professions intermédiaires pratiquant la RHF) typiquement représentée par le **restaurant d'entreprise**.

Pour les cadres supérieurs et les professions libérales disposant de peu de temps libre, le choix du sandwich sera souvent de mise.

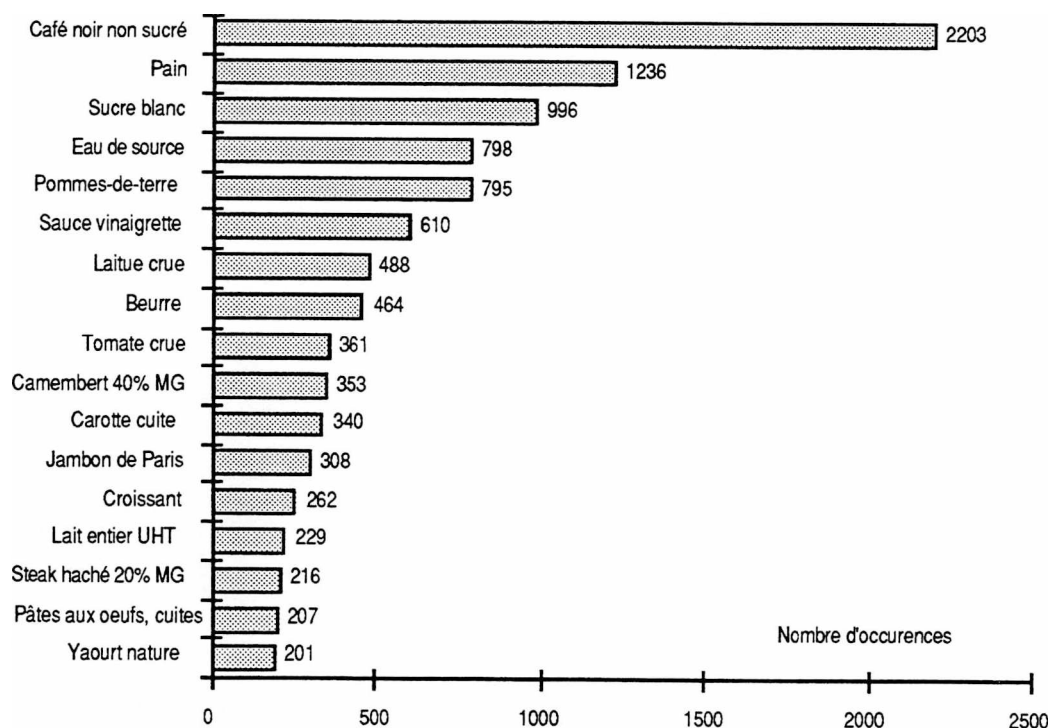
Dans la population des inactifs où l'on retrouve les étudiants, l'alimentation en RHF est typiquement celle des fast foods et de la vente à emporter : consommation de sandwiches, de B.R.S.A., de pâtisseries et viennoiseries. Curieusement, ils ont une alimentation plus riche en légumes secs que le reste de la population.

3.2. ANALYSE DES PRISES ALIMENTAIRES

Les 629 consommateurs de RHF (individus ayant consommé au moins une **prise alimentaire** durant la semaine d'enquête, sur un échantillon de 1 074 personnes) ont effectué 4 751 **prises alimentaires**. Les quantités d'aliments de ces prises sont ventilées selon la nomenclature en 27 postes (cf. annexe n°5) et selon différentes caractéristiques des repas en annexe n°7. Les points les plus frappants sont résumés dans ce paragraphe.

Les aliments de la nomenclature RÉGAL les plus fréquemment utilisés sont indiqués en Figure n°11¹.

Figure n°11 : Aliments de la nomenclature RÉGAL les plus fréquents (plus de 200 occurrences)



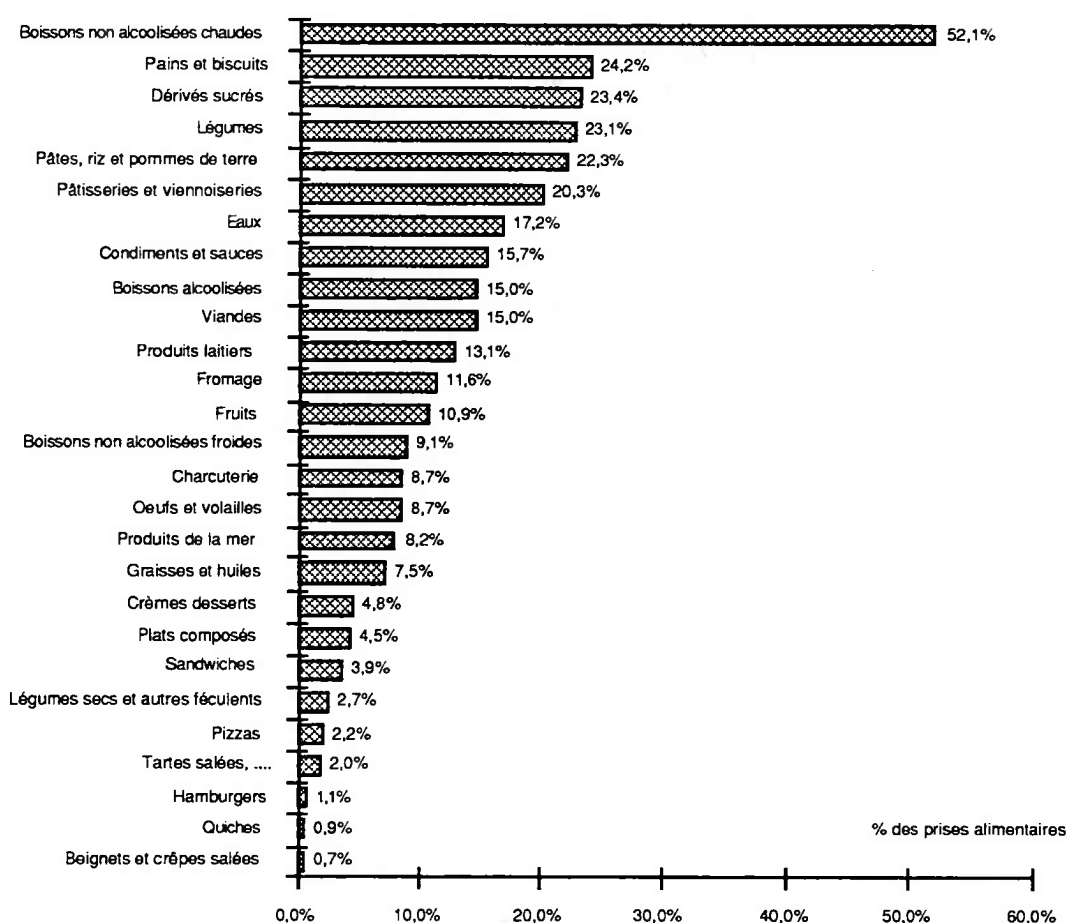
Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

¹ Dans l'annexe n°3, on trouvera la fréquence d'apparition des aliments selon la nomenclature RÉGAL.

Après regroupement des aliments codés en RÉGAL selon la nomenclature en 27 postes, les fréquences sont celles de la Figure n°12.

Pour un total de 22 182 ingrédients, le café noir non sucré représente pratiquement 10 % des aliments présents dans les semainiers. On notera la fréquence importante des pommes de terre, de la laitue et des tomates.

Figure n°12 : Aliments les plus présents dans les prises alimentaires
(Pourcentage des prises alimentaires contenant au moins un aliment de chaque poste)



Guide de lecture : 52 % des prises alimentaires contiennent une boisson chaude non alcoolisée

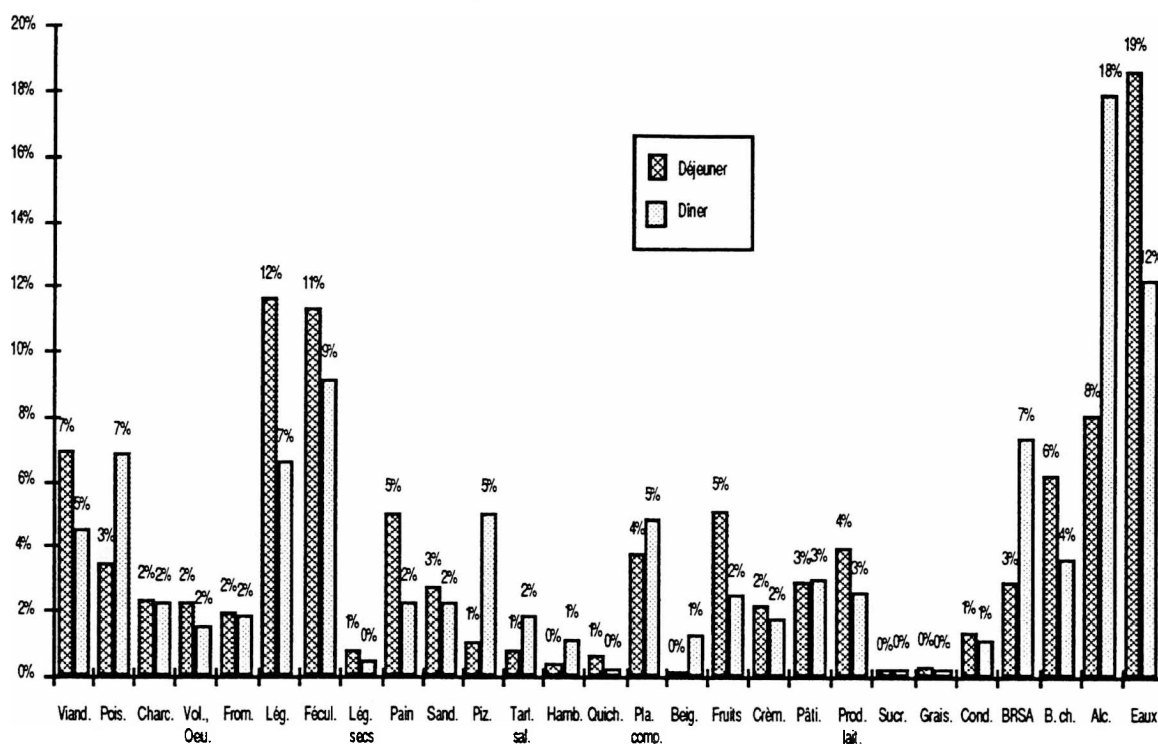
Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Les aliments les plus représentés dans les prises sont : les boissons chaudes (présentes plus d'une fois sur deux), le pain, les biscuits et les dérivés sucrés. Le poids important des boissons prises seules à l'occasion des "pauses café" ou des rendez-vous dans les cafés (39 % des prises alimentaires) ainsi que celui des **encas** consommés en dehors des **repas** (16 % des prises) expliquent cette répartition.

3.2.1. Quantités d'aliments selon la nature des prises

La définition classique des repas sépare les prises en 5 catégories : **déjeuners** (33 %), **dîners** (7 %), **boissons seules** (39 %), **encas** (16 %) et **petit déjeuner** (5 %) définies précisément dans le glossaire en fin du rapport.

Figure n°13 : Comparaison de la composition des déjeuners et dîners



Guide de lecture : les aliments appartenant à la catégorie des légumes représentent 12 % du poids des aliments consommés dans les **déjeuners** et 7 % du poids consommé dans les **dîners**.

Viand. : viandes

Pois. : produits de la mer

Charc. : charcuterie

Vol., Oeu. : volailles et oeufs

From. : fromage

Lég. : légumes

Fécul. : féculents

Lég. secs : légumes secs et autre féculents

Pain : pain et biscuits

Sand. : sandwiches

Piz. : pizzas

Tart. sal. : tartes salées, croque-monsieurs, ...

Hamb. : hamburgers

Quich. : Quiches

Pla. comp. : plats composés

Beig. : beignets et crêpes salées

Crém. : crèmes desserts

Pâti. : pâtisseries et viennoiseries

Prod. lait. : produits laitiers hors fromage

Sucr. : dérivés sucrés

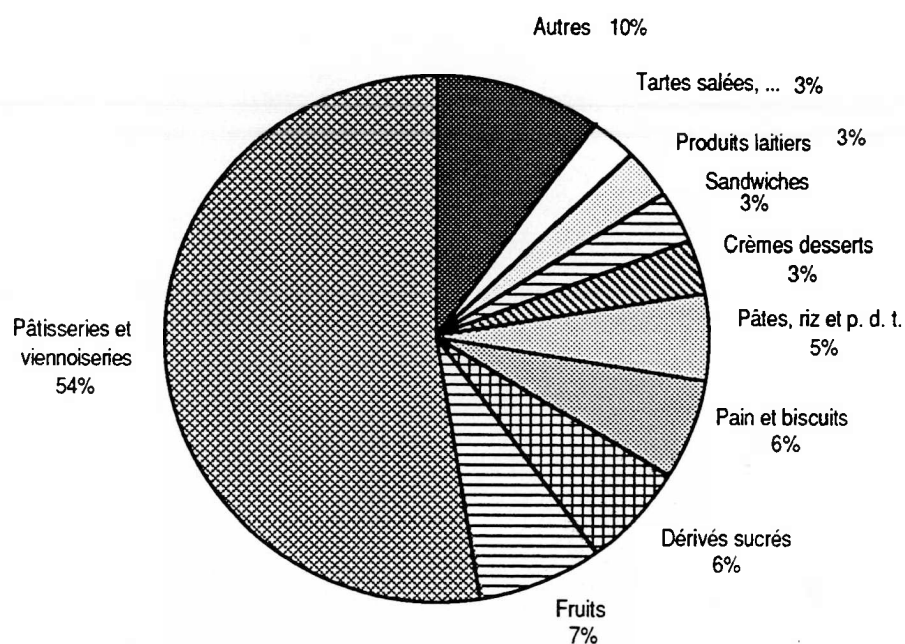
BRSA : Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool (ml)

B. ch. : boissons chaudes non alcoolisées (ml)

Alc. : boissons alcoolisées (ml)

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Le soir, les aliments de prédilection sont : le poisson, les pizzas, les tartes salées et l'alcool. Au **déjeuner**, les convives consomment plutôt des fruits, de la viande, des desserts lactés et des sandwiches.

Figure n°14 : Proportion pondérale des aliments solides dans les encas

Guide de lecture : les pâtisseries et viennoiseries représentent 54 % du poids des aliments consommés dans les encas.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

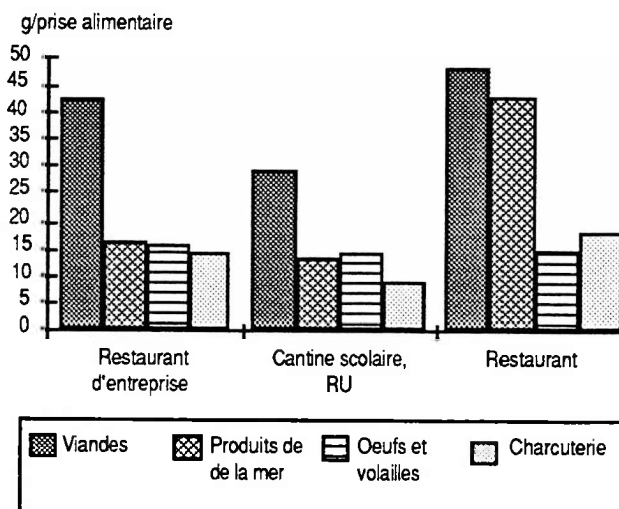
Les aliments solides composant les **encas** sont principalement les pâtisseries et les viennoiseries (54 % du poids total des aliments solides des encas).

3.2.2. Quantités d'aliments selon les lieux

Les profils de consommation alimentaire varient selon les lieux de restauration. On a regroupé les lieux selon les postes suivants :

- **Restaurant d'entreprise** : restaurant d'entreprise type cantine et self ;
- **Cantine scolaire** : cantine scolaire et restaurant universitaire (RU) ;
- **Restaurant** : cafétéria, restaurant français et étrangers, pizzeria, crêperie, hôtel-restaurant ;
- **Restauration rapide** : boulangerie, bureau de tabac, presse, fast food, snack, sandwicherie, camion sandwich, supermarché et épicerie, traiteur-charcutier et station service ;
- **Café-brasserie** : café, bar, brasserie, pub, buvette, salon de thé, cinéma, boîte de nuit ;
- **Lieu de travail** : distributeur, bureau, école, lieu de stage et garderie ;
- **Autre lieu** : local d'association, d'un club, avion, hôpital et autre.

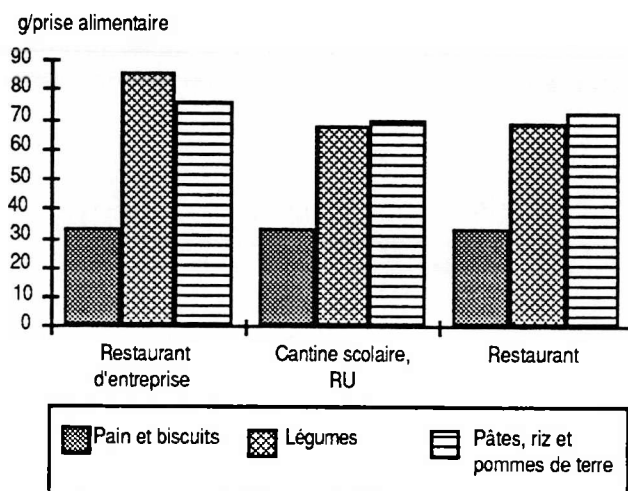
Figure n°15 : Quantités moyennes de PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE par prise alimentaire SELON LES LIEUX



Guide de lecture : dans les **restaurants d'entreprise**, chaque prise alimentaire contient en moyenne 16 grammes de produits de la mer.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

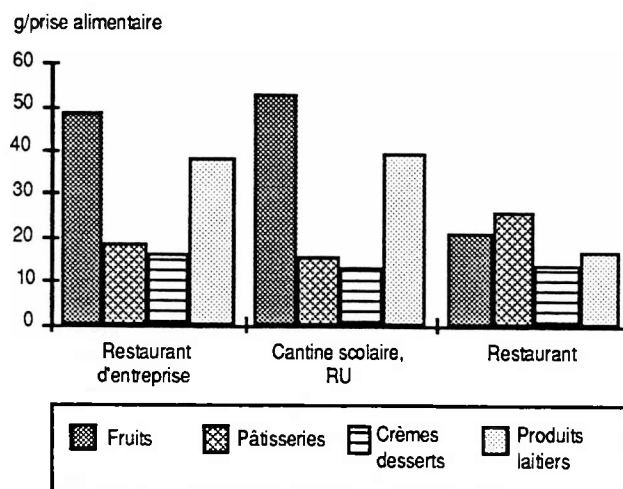
**Figure n°16 : Quantités moyennes de PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE
par prise alimentaire SELON LES LIEUX**



Guide de lecture : dans les **restaurants d'entreprise**, chaque prise alimentaire contient en moyenne 85 grammes de légumes.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

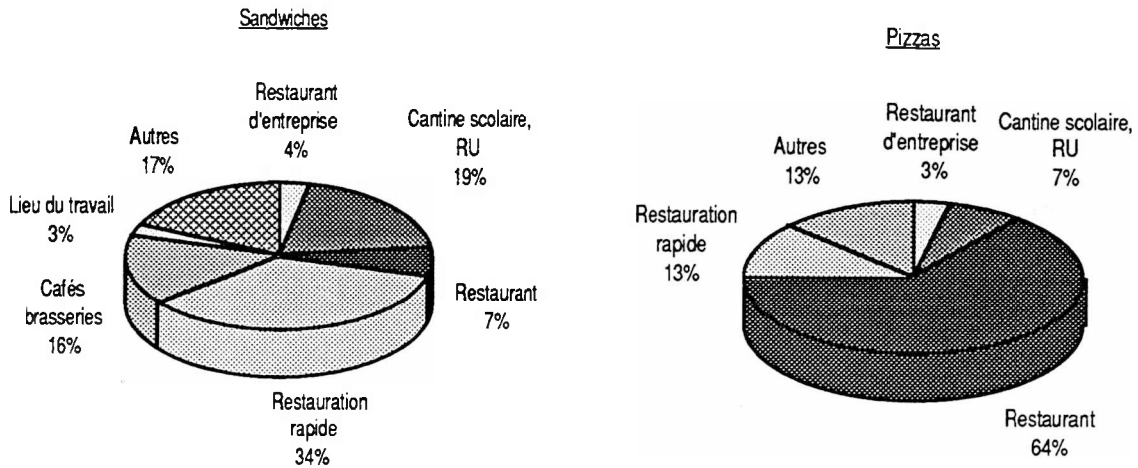
**Figure n°17 : Quantités moyennes de FRUITS ET DESSERTS
par prise alimentaire SELON LES LIEUX**



Guide de lecture : dans les **restaurants d'entreprise**, chaque prise alimentaire contient en moyenne 49 grammes de fruits.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Figure n°18 : Répartition des quantités moyennes de SANDWICHES ET DE PIZZAS
SELON LES LIEUX**



Guide de lecture : 34 % de la quantité de sandwiches est consommée en **restauration rapide**.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Les profils de consommation sont similaires entre les **restaurants**, les **cantines scolaires** et les **restaurants d'entreprise** pour les produits d'origine végétale.

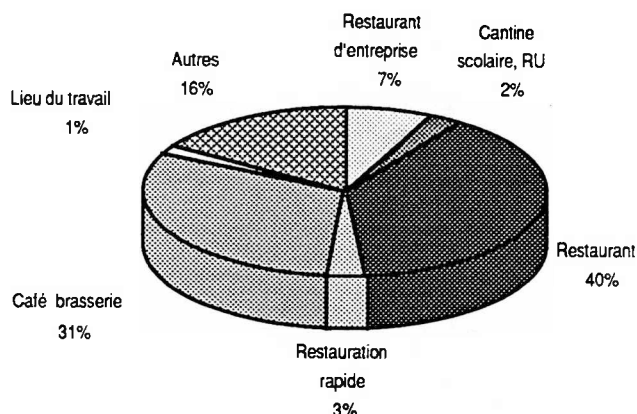
Par contre en **restauration commerciale**, on consomme plus de produits d'origine animale et surtout plus de produits de la mer et les desserts sont plutôt des pâtisseries et des crèmes desserts, alors qu'en **restaurant d'entreprise** les fruits et les produits laitiers prédominent.

En **restauration rapide**, on consomme surtout des B.R.S.A., des sandwiches, des hamburgers, des pâtisseries et des viennoiseries.

Les paragraphes suivants présentent les occasions de consommation des produits les plus consommés.

3.2.3. Où et comment sont consommées les boissons alcoolisées et sucrées

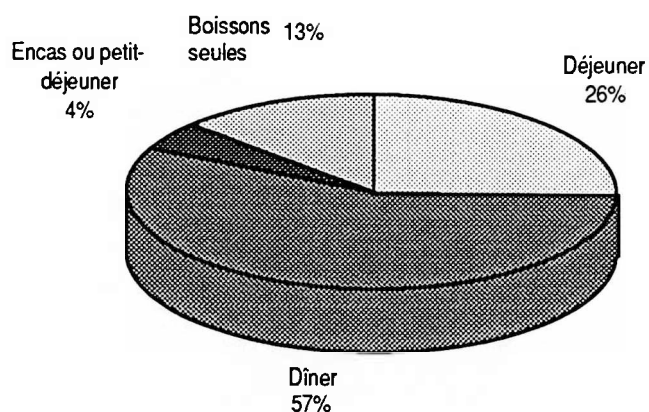
**Figure n°19 : Répartition des quantités de BOISSONS ALCOOLISÉES
(consommées par 31 % des individus) SELON LES LIEUX**



Guide de lecture : 31% de la quantité de boissons alcoolisées est consommée en **café-brasserie**.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

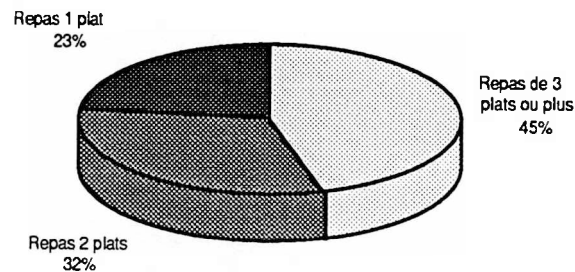
**Figure n°20 : Répartition de BOISSONS ALCOOLISÉES
(consommées par 31 % des individus) SELON LES PRISES**



Guide de lecture : 57% de la quantité de boissons alcoolisées est consommée pendant le **dîner**.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

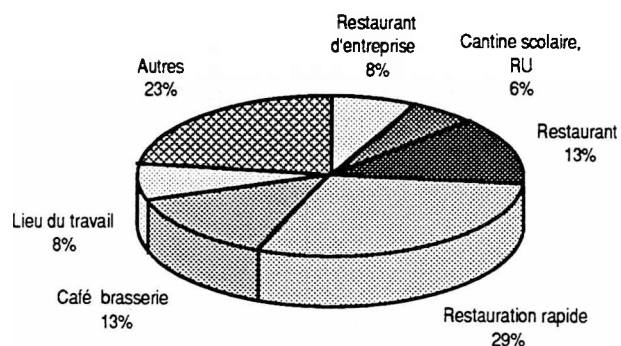
**Figure n°21 : Répartition des BOISSONS ALCOOLISÉES¹ (consommées par 31 % des individus)
SELON LA COMPOSITION DES REPAS**



Guide de lecture : 45 % de la quantité de boissons alcoolisées consommée au cours d'un **repas** l'est au cours des repas comportant 3 plats ou plus.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Figure n°22 : Répartition des quantités de B.R.S.A. (consommées par 26 % des individus)
SELON LES LIEUX**



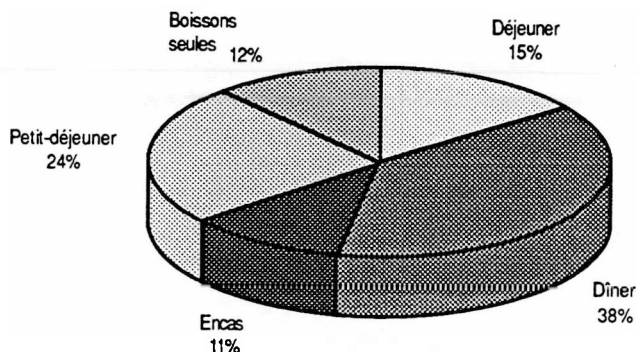
Guide de lecture : 29% de la quantité de B.R.S.A. est consommée en **restauration rapide**.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

¹ Il s'agit de la répartition des quantités pour les **repas** (c. à d. les **déjeuners** et **dîners** sans les **encas** et **boissons seules**).

Figure n°23 : Répartition des quantités de B.R.S.A. (consommées par 26 % des individus)

SELON LES PRISES

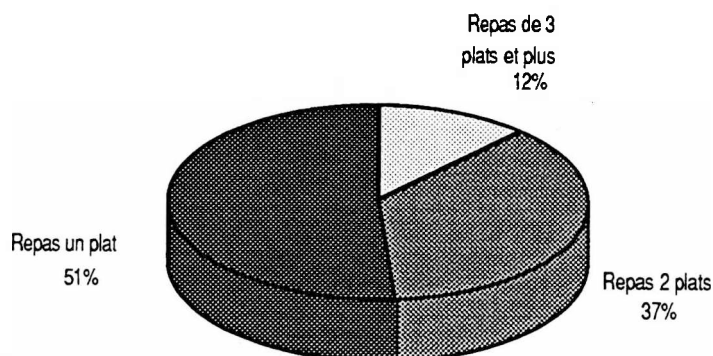


Guide de lecture : 38 % de la quantité de B.R.S.A. est consommée au cours du **dîner**.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Figure n°24 : Répartition des quantités de B.R.S.A. (consommées par 26 % des individus)

SELON LA COMPOSITION DES REPAS



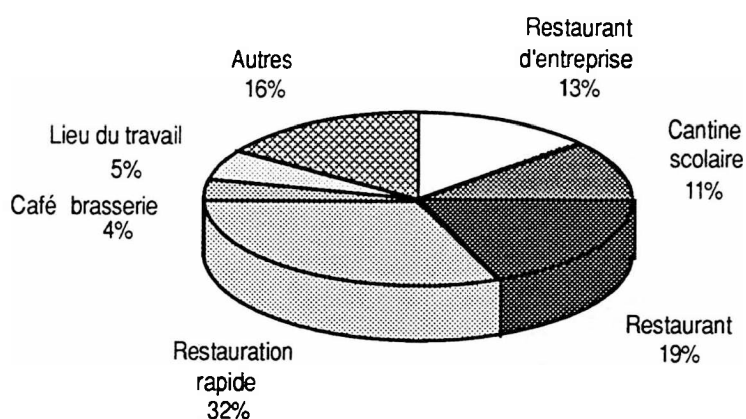
Guide de lecture : 37% de la quantité de B.R.S.A. consommée au cours d'un **repas** l'est au cours des repas comportant 2 **plats**.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Les **dîners** sont les plus propices aux consommations de boissons alcoolisées et de B.R.S.A.. Il n'est pas étonnant de constater que c'est au **restaurant** et dans les **café-brasseries** que l'on consomme le plus de boissons alcoolisées lors de repas plutôt copieux. La fiabilité des déclarations des consommations d'alcool est, rappelons le, faible. Les B.R.S.A. accompagnent les repas composés d'un seul **plat** et sont plutôt consommées le soir en **restauration rapide**.

3.2.4. Où et comment sont consommées les pâtisseries et viennoiseries

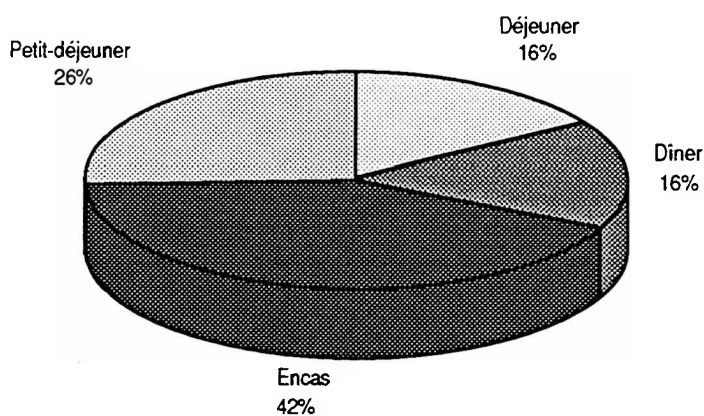
Figure n°25 : Répartition des quantités de PÂTISSERIES ET VIENNOISERIES (consommées par 47 % des individus) SELON LES LIEUX



Guide de lecture : 11% de la quantité des pâtisseries et viennoiseries est consommée en **cantine scolaire**.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Figure n°26 : Répartition des quantités de PÂTISSERIES ET VIENNOISERIES (consommées par 47 % des individus) SELON LES PRISES



Guide de lecture : 42% de la quantité des pâtisseries et viennoiseries est consommée sous forme d'**encas**.

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Les pâtisseries et viennoiseries notablement présentes en RHF sont consommées en quantités plus importantes en dehors des **repas** et sont achetées en **restauration rapide**.

CONCLUSION

Pour aller plus loin dans l'étude des consommations alimentaires en Restauration Hors Foyer, il sera nécessaire d'étudier en détail les apports nutritionnels de la population en Restauration Hors Foyer. Il faudrait pour cela convertir les aliments en nutriments et en énergie. Ceci sera possible puisque l'on a choisi la nomenclature RÉGAL du CIQUAL qui propose des tables d'équivalence pour tous les aliments.

Intégrée à l'Observatoire des Consommations Alimentaires, cette enquête va permettre, en complément des données d'achats, d'affiner les chiffres de consommations alimentaires.

BIBLIOGRAPHIE

- ASTIER-DUMAS M., HOINT-PRADIER F., ALIX L., BAUDIER F., BERNASCONI S., BILLOT M.C., DECOUVELAERE P., HERBERT B., MARQUET P., (1989).- "Cantines scolaires : allégez s'il vous plaît. A propos d'une enquête sur l'alimentation proposée dans 19 établissements scolaires (20 000 adolescents)". *Médecine et nutrition*, T25, n°3, 151-154.
- BERTAIL P., BOIZOT C. ET POUPA J.C., (1993). *La consommation alimentaire en 1991 : Distribution des quantités consommées à domicile*. INRA. Laboratoire de Recherche sur la consommation.
- BERTRAND M., (1993). *Consommation et lieux d'achats des produits alimentaires en 1991*. INSEE résultats n°262-263. Modes de vie n°54-55.
- CAMERON M.E. ET VAN STAVEREN W.A., (1988).- *Manual on Methodology for Food Consumption Studies*. Oxford Medical Publications. Oxford University Press.
- DACOSTA, Y., (1994). *La consommation alimentaire des français. Évolution et perspectives. Tome 1 : Produits carnés*. Éditions Y. Dacosta. Diffusé par Lavoisier.
- HÉBEL P., RENAULT C., (1994).- *La restauration Hors Foyer en 1994 - Tome I - Habitudes et pratiques*, Rapport pour la DGCCRF. CRÉDOC.
- LAHLOU S., (1992). - *Si /alors "bien manger ?" Application d'une nouvelle méthode d'analyse des représentations sociales à un corpus constitué des associations libres de 2 000 individus*. CRÉDOC. Cahier de Recherche n°34.
- LAURANT P., MILLET S., BERTHELOT A., (1989).- "Enquête alimentaire dans un restaurant d'entreprise : étude de la composition du repas de midi". *Médecine et nutrition*. N°5, Tome 25.

- LEYNAUD-ROUAUD C, BERTHIER A.M., (1992).- Les repas à domicile et hors domicile. Huitième partie. *Alimentation et Nutrition Humaine*. ESF Éditeur.
- MORABIA A., RAYMOND L., HOLLENWEGER V., ZURKIRCH M-C., RIEBEN A., (1987).- "Estimations des apports nutritionnels de la population adulte de Genève d'après un questionnaire individuel quantitatif". *Rev. Epidem. et Santé publ.*, 35, 102-116.
- NETTLETON P.A., DAY, K.C., AND NELSON M., (1980).- *Dietary Survey Methods*. 2. A comparison of nutrient intakes within families assessed by household measures and the semi-weighed method. 34, 349-354.
- PREZIOSI et al, (1991).- "Consommation alimentaire d'un échantillon représentatif de la population du Val-de-Marne : I. Contribution des aliments à l'apport énergétique". *Revue d'Épidémiologie et de santé publique*. 39, 221-231.
- ROUAUD C., CHATEAU L., BERTHIER A.M., DUPIN H., (1987).- "Apports nutritionnels des déjeuners hors domicile de 204 personnes et contribution respective des aliments à ces apports". In *Essais d'évaluation des apports nutritionnels en France*, Tome 1, INRA-CNAM.

GLOSSAIRE

AUTRE LIEU :

Désigne les lieux de RHF suivants : locaux d'associations, de clubs, avions, hôpitaux et autres.

BOISSONS SEULES :

Désigne toute prise isolée d'aliments liquides n'accompagnant pas un aliment solide.

CAFÉ-BRASSERIE :

Désigne l'ensemble des cafés, bars, brasseries, pubs, buvettes, salons de thé, cinémas et boîtes de nuit.

CANTINE SCOLAIRE :

Désigne les cantines scolaires et les Restaurants Universitaires (RU).

DÉJEUNER OU REPAS DU MIDI :

Repas au sens défini dans ce glossaire et tel que l'heure de début du repas soit comprise entre 11 heures et 16 heures.

DÎNER OU REPAS DU SOIR :

Repas au sens défini dans ce glossaire et tel que l'heure de début du repas soit comprise entre 16 heures et 5 heures du matin.

ENCAS :

Selon la définition du Robert, il s'agit d'un "repas léger tenu prêt à tout heure". Dans notre contexte, il désignera toutes les prises d'aliments solides autres que les repas (définis dans ce glossaire).

LIEU DE TRAVAIL :

Désigne l'ensemble des distributeurs, bureaux, écoles, lieux de stage et garderies.

PETIT DÉJEUNER :

Ensemble d'aliments pris entre 5 heures et 12 heures, et constitué d'une boisson et d'un aliment salé ou sucré.

PLAT :

Ensemble constitué par une assiette et son contenu.

PLAT COMPOSÉ :

Désigne dans le contexte du rapport, les aliments rattachés aux sous-catégories : "Pizzas", "Quiches", "Croque-monsieurs, tartes salées, hot-dogs, friands", "Sandwiches", "Hamburgers" ; "Autres plats composés". A la sous-catégorie "Autres plats composés", ont été rajoutés : la daube, le navarin, le ragoût de boeuf et les bouchées à la Reine (cf. annexe 3).

REPAS :

Le repas est selon la définition du Petit Robert, "la nourriture, ensemble d'aliments, de mets et de boissons pris en une fois à heures réglées". Dans notre contexte, il désigne les ensembles d'aliments comportant au moins un met salé pris aux heures traditionnelles des déjeuners et dîners.

PRISE ALIMENTAIRE :

Unité de consommation alimentaire prise par un individu dans un même lieu, durant une période délimitée, un jour donné.

RESTAURANT :

Désigne dans ce rapport l'ensemble des cafétérias, restaurants français et étrangers, pizzerias, crêperies et hôtels-restaurants.

RESTAURATION COLLECTIVE :

Cette restauration se définit par rapport à l'activité sociale, elle est d'ailleurs appelée par certains auteurs "restauration sociale". Ce segment de la restauration recouvre ce que l'on nomme couramment les "cantines", forme souvent associée à la notion de clientèle captive, c'est-à-dire les individus obligés d'y avoir recours. Elle concerne les actifs sur leur lieu de travail, l'enseignement et les services de santé.

RESTAURATION COMMERCIALE :

Elle comprend les établissements de restauration ouverts à tout un chacun et dont la fréquentation est soumise au libre choix qu'exercent les individus.

RESTAURATION HORS FOYER notée RHF :

Dans l'enquête réalisée par le CRÉDOC, elle inclut toutes les consommations prises hors foyer, à l'exclusion des aliments emportés de chez soi et des repas pris dans les ménages ordinaires (amis ou membres de la famille).

RESTAURANT D'ENTREPRISE :

Désigne toutes les formes de cantines intégrées à l'entreprise.

RESTAURATION RAPIDE :

Désigne toute la RHF achetée ou consommée dans les boulangeries, bureaux de tabac, presse, fast foods, snacks, sandwicheries, camions sandwich, supermarchés, épiceries, traiteurs-charcutiers et stations service.

ANNEXES

ANNEXE 1 : RECONSTITUTION DES QUANTITÉS

1. Choix d'une base pour les données	45
2. Le modèle des données	51
3. Le modèle des traitements.....	52
4. Présentation de l'application informatique ASCAR	54
5. Remarques sur l'utilisation et les résultats de l'application ASCAR	62
6. Adaptation du codage aux besoins statistiques	63
7. Conclusion	67

Cette première annexe a pour objet de présenter les traitements qui ont permis de reconstituer les quantités d'aliments.

La méthode choisie pour la modélisation est MERISE —déjà adoptée pour la mise en place de la base de l'OCA (Observatoire des Consommations Alimentaires)— dont on trouvera ici la terminologie et quelques documents de référence, tels que le modèle de données et le modèle des traitements.

L'ensemble des travaux informatiques a été réalisé avec le Système de Gestion de Bases de Données Relationnel INGRES implanté sur le système d'exploitation UNIX.

L'outil employé pour le développement des applications interactives est ABF, langage de quatrième génération en mode caractère propre à INGRES, qui génère du langage C.

Les traitements préliminaires se scindent en cinq phases :

- Choix d'une base pour les données
- Définition du modèle des données
- Définition du modèle des traitements
- Développement des applications informatiques
- Création du fichier servant de support aux travaux statistiques.

Ces phases seront examinées et détaillées dans les paragraphes suivants.

1. Choix d'une base pour les données

La gestion des données peut être envisagée de deux façons :

- indépendamment de l'existant, en créant une base de données nouvelle qui leur sera dédiée ;
- en rendant les données compatibles avec celles présentes dans la base de l'OCA pour les y intégrer.

La première solution est intéressante en termes de temps, parce qu'elle n'implique pas de travail supplémentaire. En revanche, elle est très réductrice dans la mesure où elle interdit

l'accès aux informations existantes, précieuses pour les traitements ultérieurs et pour d'éventuelles comparaisons et fusions.

L'un des objectifs de l'enquête RHF est justement de compléter la base de l'OCA avec des données qui lui font défaut : la seconde solution paraît par conséquent bien adaptée.

1.1. Examen des données

Deux fichiers ont été mis à notre disposition :

- celui issu de l'enquête RHF, descriptif des repas pris par les individus, qui sera appelé **carnets**.
- le détail de la nomenclature RÉGAL, constitué à partir du "Répertoire général des aliments" du CIQUAL, appelé **régal**.

Avec les données de ces fichiers, il faudra mettre en oeuvre des traitements ayant pour but (but résumé ici de façon très simplifiée et schématique) *« d'associer chaque aliment figurant dans une ligne de carnets à un ou à plusieurs postes de régál, et de corriger les erreurs ou les oublis de parts et/ou de quantités saisies »*.

1.1.1 Le fichier carnets

Il comporte 14 286 occurrences correspondant aux différentes lignes saisies par les 629 consommateurs de RHF.

L'extrait du semainier présenté à la page suivante contient, dans l'ordre des colonnes :

- l'identifiant de l'individu ;
- le numéro de repas ;
- le numéro de la ligne du carnet ;
- l'intitulé de l'aliment consommé ;
- une lettre indiquant le type de repas ("E" pour entrée, "P" pour plat ...) ;
- un code (lettre ou chiffre) qui représente la quantité ;
- le nombre de parts.

Tableau n°2 : Extrait du semainier d'un individu

Identifiant de l'individu	N° du repas	N° de ligne du carnet	Intitulé de l'aliment consommé	Type de repas	Code de la part	Quantité
0001A	1	16154	JAMBON	E	A	1
0001A	1	16155	FOIE	P	C	1
0001A	1	16156	FRITES	P	B	1
0001A	1	16157	FRUITS AU SIROP	D	A	1
0001A	3	16159	VIN	B	E	1
0001A	3	16160	JAMBON	E	C	1
0001A	3	16161	PÂTÉ (CHARCUTERIE)	E	B	1
0001A	3	16162	FRUITS DE MER	E	99	-
0001A	3	16163	VIANDE	P	B	1
0001A	3	16164	POMMES DE TERRE	P	A	1
0001A	3	16165	FROMAGE	F	B	1
0001A	3	16166	PÂTISSERIE	D	B	1
0001A	4	16167	THÉ	B	N	1
0001A	5	16168	PIZZA	P	C	1
0001A	5	16169	VIN	B	E	1
0001A	5	16170	CHOUX À LA CRÈME	D	B	1
0001A	5	16171	CAFÉ	B	J	1
0001A	6	16172	CAFÉ	B	N	1
0001A	7	16173	JAMBON	P	B	1
0001A	7	16174	SALADE	P	C	1
0001A	7	16175	FRITES	P	B	1
0001A	7	16176	RAISIN	D	PF	1
0001A	7	16177	BANANE	D	PF	1

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Les données ainsi structurées mettent en évidence l'ensemble des aliments absorbés par chaque individu au cours d'un repas.

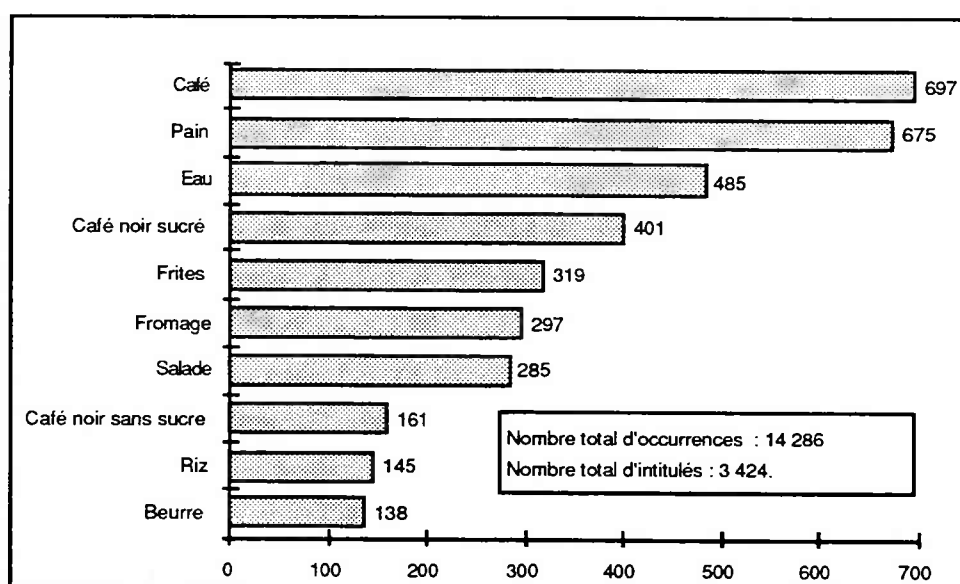
En moyenne, un même intitulé apparaît quatre fois sur l'ensemble des occurrences des carnets.

Néanmoins, une approche plus fine révèle des inégalités très fortes dans la fréquence d'apparition des intitulés.

La conclusion de l'examen est que 10 intitulés d'aliments représentent à eux seuls 25 % des occurrences des carnets.

La liste des intitulés les plus répétés, ainsi que leur fréquence d'apparition, figurent dans le graphique ci-dessous.

**Figure n°27 : Fréquence d'apparition des 10 intitulés d'aliments
qui représentent 25 % des occurrences des carnets**



Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

A partir de ce constat, il semble indispensable d'organiser le fichier de sorte que toutes les lignes ayant un même intitulé d'aliment soient marquées comme telles.

Le lien créé servira à répercuter les traitements faits pour chaque intitulé à tous les carnets correspondants. Un gain de temps sera ainsi réalisé et le travail gagnera en homogénéité.

En définitive, le fichier initial est éclaté en deux tables : celle des 3 424 intitulés d'aliments différents (aliments) et celle où se trouve le détail des 14 286 lignes des carnets (carnets)¹. Un identifiant affecté à chaque aliment, présent dans les deux tables, rend la liaison possible tout en évitant la duplication de l'information.

Les deux tables carnets et aliments ont été introduites dans la base de l'OCA.

¹ Une occurrence de la table aliments sera appelée "intitulé-carnet" ; de même, le terme "ligne de carnet" désignera une occurrence de la table carnets.

1.1.2. Le fichier régal

Il comporte 572 aliments regroupés en 19 catégories. Sa structure très simple —identifiant de l'aliment, libellé de l'aliment, identifiant de la catégorie— le rend facilement compatible avec les produits de la base OCA.

Les libellés des aliments RÉGAL présentent par ailleurs des similitudes avec les “prototypes” de la base OCA, produits non marqués et utilisés essentiellement comme ingrédients dans les recettes. Une comparaison entre les prototypes de la base et les aliments RÉGAL a fait ressortir 147 produits identiques, ce qui en a évité le recodage. Les 425 aliments restants ont été introduits dans la table des produits OCA avec des indicateurs de reconnaissance et codés avec CODIT¹.

La nomenclature RÉGAL a été structurée en trois tables :

- regal_groupe, qui contient les codes et les intitulés des groupes alimentaires ;
- regal_prod, avec l'ensemble des aliments ;
- regal_thes, contenant les mots clés des libellés des aliments RÉGAL.

1.2. Recensement des données complémentaires

Les tables créées jusqu'à présent ne contiennent pas l'ensemble des informations nécessaires à la réalisation des traitements. Pour que le schéma soit complet et opérationnel, il convient de recenser et de prendre en compte d'autres éléments de l'enquête.

Il faut notamment structurer en table le livret-photos qui a servi de support aux enquêtés et la nomenclature simplifiée employée pour regrouper les aliments des carnets ; de plus, il faut mettre en place des tables “paramètres” pour assurer la correspondance entre les codes présents dans carnets et leurs intitulés en clair.

Les principales tables créées vont être passées en revue dans les paragraphes suivants.

¹ CODIT est une application informatique interactive développée par le CRÉDOC pour l'OCA. Son but est de coder les aliments de la base avec les différentes nomenclatures qui constituent EUROLANGUAL et, s'il s'agit d'aliments complexes, de décrire les ingrédients qui composent leur recette.

1.2.1. Le livret-photos

Le livret-photos donné aux enquêtés propose, pour chaque aliment, plusieurs photos représentant des portions de forme et/ou de quantités différentes.

L'enquêté choisit la portion se rapprochant le plus de la quantité consommée et inscrit sur son carnet, à côté de l'intitulé de l'aliment, le code correspondant à la portion.

Ce code —chiffre ou lettre— figure dans le fichier initial (cf. Tableau n°2, colonne "Code de la part").

Deux tables contenant ces informations ont été mises en place :

- **albprod**, avec les intitulés des 69 aliments du livret-photos et le code qui leur a été attribué ;
- **albqte**, qui, pour chaque code de la table ci-dessus, donne la liste des codes-portion autorisés, la quantité correspondante exprimée en grammes ou en millilitres et l'unité de mesure.

Ensuite, un code de **albprod** a été affecté à chaque aliment RÉGAL : ce lien sera exploité au cours des traitements à venir.

1.2.2. La nomenclature simplifiée

Il s'agit d'une nomenclature en 35 postes ayant pour fonction de regrouper les intitulés des aliments décrits par les enquêtés en classes homogènes (cf. annexe n°6 du Tome I).

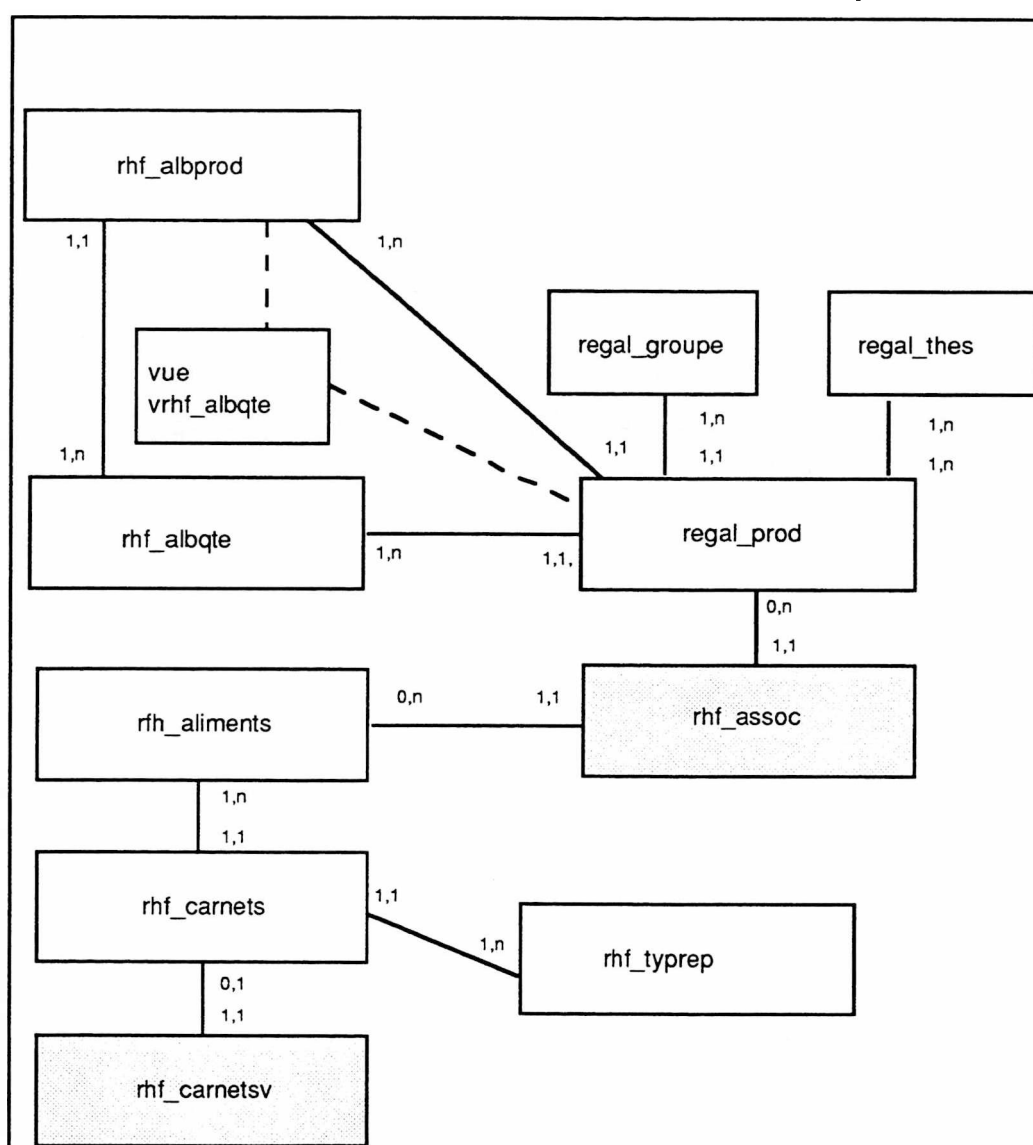
Cette affectation a été faite après la saisie des carnets : la liaison entre chaque aliment et le poste pertinent existe donc déjà.

Il reste à structurer les données propres à la nomenclature simplifiée en une table, **nomsimp**, qui contient l'identifiant et l'intitulé de chaque poste.

2. Le modèle des données

L'ensemble des tables contenant les données nécessaires aux traitements de l'enquête RHF est représenté ci-après. Les préfixes "régal" et "rhf" ajoutés aux noms des tables servent à les identifier plus aisément à l'intérieur de la base de l'OCA.

Figure n°28 : Schéma des tables RHF et RÉGAL dans la base pfedb



Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Les deux tables grisées contiennent les données mises à jour par l'application ASCAR (cf. §.4) : elles seront examinées dans le paragraphe consacré aux traitements.

3. Le modèle des traitements

Rappelons que le but des traitements est « *d'associer chaque aliment figurant dans une ligne de carnets à un ou à plusieurs postes de régal, et de corriger les erreurs ou les oublis de parts et/ou de quantités saisies* ».

Il reste maintenant à déterminer la méthode la plus rapide et efficace pour réaliser les traitements. Deux méthodes sont envisageables :

- l'« horizontale », axée sur la notion de repas. Toutes les lignes de carnets sont examinées afin d'associer chaque aliment à un ou plusieurs aliments RÉGAL ; les quantités erronées sont corrigées en même temps.
- la « verticale », qui se base sur l'intitulé de l'aliment et s'articule en deux temps : d'abord, association d'un intitulé-carnet à un ou plusieurs aliments RÉGAL ; ensuite, correction de toutes les lignes de carnets dont les quantités ne sont pas conformes. La notion de repas n'est pas prise en compte dans cette option.

En théorie, la première méthode est idéale : il s'agit en fait d'une relecture du carnet initial dont on conserve la structure. De plus, chaque aliment est examiné dans le contexte du repas, ce qui permet de bien en apprécier les quantités.

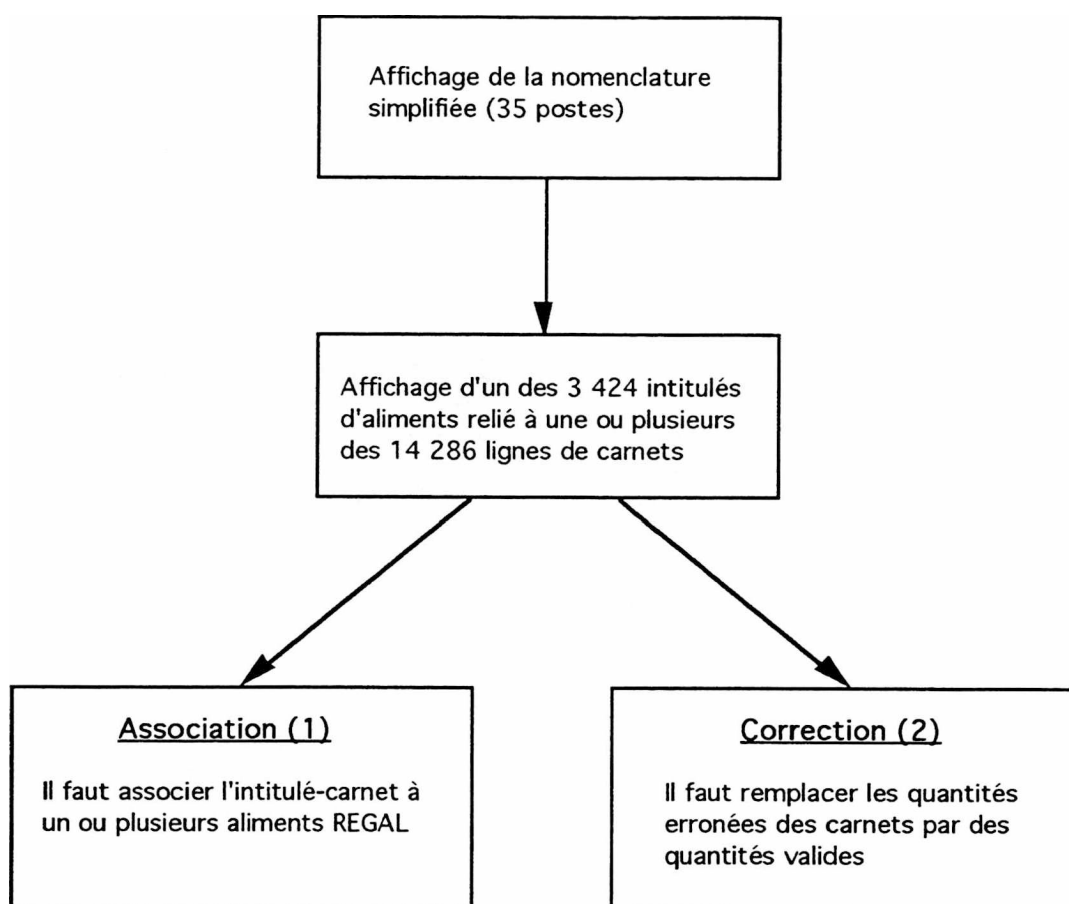
Deux critiques peuvent cependant être formulées :

- La première concerne le côté répétitif du traitement : il faut examiner 14 286 lignes et la personne qui utilisera l'application verra défiler, par exemple, 697 fois l'intitulé « café ». L'effet de lassitude pourrait influencer sur la qualité du travail.
- La seconde —et c'est le point essentiel, compte tenu de nos contraintes— est que le temps nécessaire pour réaliser les opérations de cette façon sera beaucoup trop long. Il ne faut pas oublier en effet que les résultats de ces travaux ne sont que le point de départ d'une longue chaîne et doivent par conséquent être fournis très rapidement pour ne pas créer un goulot d'étranglement.

La seconde solution a été ainsi adoptée par défaut. Ses points forts sont la rapidité d'exécution et l'optimisation des associations entre l'intitulé-carnet et l'aliment RÉGAL. Son point faible est l'extraction des aliments de leur contexte, ce qui impliquera d'inévitables réajustements en dehors de l'application.

L'organigramme correspondant au choix adopté figure ci-dessous

Figure n°29 : Organigramme simplifié de l'application ASCAR



Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

L'examen détaillé de l'application est fait au paragraphe suivant.

4. Présentation de l'application informatique ASCAR

4.1. L'association entre intitulé-carnet et aliment RÉGAL

Le menu général des applications RHF propose trois points d'entrée.

CREDOC/RHF

APPLICATIONS RHF - MENU PRINCIPAL
ASSOCIATION DES CARNETS RHF AUX PRODUITS RÉGAL
CONSULTATION DES PRODUITS RÉGAL
VISUALISATION DES CARNETS ASSOCIÉS AUX PRODUITS

Le choix de la première option active ASCAR et appelle l'écran 005 —à la page suivante— contenant la liste des 35 postes de la nomenclature simplifiée dans laquelle les intitulés-carnets sont regroupés.

écran 005 CREDOC / RHF

Postes de la nomenclature simplifiée

Olives - biscuits salés - oléagineux

Potages

Crudités et légumes en vinaigrette - salades - entrées

Charcuterie et foie gras

Poissons en conserve

Foie et autres abats

Viandes

Poissons

Volailles lapin canard

Pâtes (y compris en sauce)

Riz - frites - pommes de terre

Légumes secs

Légumes verts

Plats composés (paëlla couscous; ...)

Pour obtenir les produits, sélectionnez une ligne et <Sélection>

L'utilisateur choisit un poste de la nomenclature ; le premier intitulé-carnet à traiter est alors affiché (écran 010).

Dans ce même écran, figure également l'ensemble des mots clés des aliments RÉGAL (tableau de gauche). L'utilisateur indique les mots qui serviront à rechercher les aliments RÉGAL susceptibles d'être associés à l'intitulé-carnet en question.

écran 010 CREDOC / RHF

Libellé : **SALADE AVEC ENDIVE OEUF DUR BLEU D'AUVERGNE HUILE VINAIGRE**

Identifiant: 40

VEGETALINE

VELOUTE

VERITABLE

VERMICELLE

VERT

VERTE

VIANDE

VIN

VINAIGRE

VINAIGRETTE

VOLAILLE

WHISKY

YAOURT

Pour associer le libellé du carnet à un ou plusieurs produits RÉGAL, choisissez dans la liste ci-contre un mot au moins et dix au maximum.

Mots choisis : **BLEU OEUF ENDIVE VINAIGRETTE**

Les libellés des aliments RÉGAL contenant les mots choisis s'inscrivent dans l'écran suivant (écran 020).

A l'aide d'une touche fonction, l'utilisateur indique les aliments retenus pour l'association, qui sont marqués d'une étoile. S'il y a eu erreur, il est possible de recommencer la sélection.

écran 020 CREDOC/RHF

Libellé : **SALADE AVEC ENDIVE OEUF DUR BLEU D'AUVERGNE HUILE VINAIGRE**

Liste des produits RÉGAL	
PATE AUX OEUF CRUE	
PATE AUX OEUF CUITE	
BLEU	*
BLANC D OEUF	
JAUNE D OEUF	
OEUF AU PLAT	
OEUF BROUILLE BEURRE	
OEUF DUR	*
OEUF ENTIER CRU	
OEUF POCHE	
CAVIAR OEUF DE LUMP	
ENDIVE CRUE	*
SAUCE VINAIGRETTE	*
SAUCE VINAIGRETTE ALLEGEE	

Les aliments RÉGAL sélectionnés apparaissent dans l'écran 030.

écran 030 CREDOC/RHF

Libellé : **SALADE AVEC ENDIVE OEUF DUR BLEU D'AUVERGNE HUILE VINAIGRE**

Liste des produits RÉGAL choisis	Quantité	UM	S
BLEU	1	1	1
OEUF DUR			
ENDIVE CRUE			
SAUCE VINAIGRETTE			

Avant de valider, tapez '*' dans la colonne 'S' du produit
qui servira de référence pour les quantités.

Dans la colonne "Quantité" de cet écran, il faut indiquer la part que chacun des ingrédients représente dans le plat fini, en l'occurrence la salade composée.

Ces pourcentages, rapportés à la quantité globale écrite dans le carnet par l'enquêteur, permettront d'estimer plus finement les consommations des différents aliments.

De plus, il faut marquer d'une étoile l'aliment RÉGAL qui servira à la recherche du produit du livret-photos (ou produit-album) servant de référence pour la correction des carnets erronés.

En effet, chaque aliment RÉGAL est associé à un produit-album qui comporte un ensemble de codes-portions autorisés.

écran 030 CREDOC/RHF

Libellé : **SALADE AVEC ENDIVE OEUF DUR BLEU D'AUVERGNE HUILE VINAIGRE**

Liste des produits RÉGAL choisis	Quantité	UM	S
BLEU	30.00	g	
OEUF DUR	20.00	g	
ENDIVE CRUE	40.00	g	*
SAUCE VINAIGRETTE	10.00	g	

Avant de valider, tapez '*' dans la colonne 'S' du produit qui servira de référence pour les quantités.

Les opérations qui viennent d'être décrites sont exécutées seulement quand le traitement porte, comme ici, sur un intitulé-carnet "complexe". Lorsqu'il y a un seul ingrédient, l'association se fait automatiquement sans besoin d'exprimer des pourcentages.

Si l'utilisateur a commis une erreur, il peut revenir en arrière à n'importe quel moment : rien n'est encore enregistré.

La validation sauvegarde les résultats de l'association dans une table, rhf_assoc (cf. schéma de la base, Figure n°28) qui contient : l'identifiant de l'intitulé-carnet, les codes des aliments RÉGAL associés, les quantités et la date du traitement.

Parallèlement, une mise à jour est faite dans la table rhf_aliments : on inscrit à côté de l'intitulé-carnet le nombre d'associations, la date de traitement et le nom de l'utilisateur qui l'a effectué.

Ainsi marqué, l'aliment ne réapparaîtra plus.

écran 030 CREDOC / RHF

Libellé : **SALADE AVEC ENDIVE OEUF DUR BLEU D'Auvergne Huile Vinaigre**

Liste des produits RÉGAL choisis	Quantité	UM	S
BLEU	30.00	g	
OEUF DUR	20.00	g	
ENDIVE CRUE	40.00	g	*
SAUCE VINAIGRETTE	10.00	g	*

L'association entre le carnet et les produits a été faite

[PRESS RETURN]

Un message indique la réussite des opérations ; la première partie de l'application (cf. organigramme, Figure n°29) est terminée.

4.2. La correction des quantités erronées

Le but de la deuxième partie de l'application est la correction des codes erronés.

Dans la configuration des données mise en place, un intitulé-carnet correspond à plusieurs lignes des carnets. Ces lignes comportent un code-portion qui indique la quantité d'aliment consommée.

Sachant que chaque intitulé-carnet a été associé à un aliment RÉGAL, lui même relié à un produit-album, *sont considérées comme erronées les lignes des carnets qui ont un code-portion différent de ceux admis pour le produit-album en question.*

Lors de la conception de l'application, il avait été envisagé d'afficher tous les carnets reliés à un intitulé-carnet, qu'ils soient erronés ou pas, afin que l'utilisateur ait un aperçu de l'ensemble des quantités consommées, en guise d'aide pour les corrections.

Un tel choix s'est avéré extrêmement lourd à réaliser : pour l'intitulé "café", il aurait fallu afficher 697 lignes de carnets, rendant la tâche très pénible à l'utilisateur. Par conséquent, la décision a été prise de présenter à l'écran uniquement les lignes erronées. S'il en existe, un message prévient l'utilisateur ; sinon, on passe à l'intitulé-carnet suivant.

écran 030 CREDOC / RHF

Libellé : **SALADE AVEC ENDIVE OEUF DUR BLEU D'AUVERGNE HUILE VINAIGRE**

Liste des produits RÉGAL choisis	Quantité	UN	S
BLEU	30.00	g	
OEUF DUR	20.00	g	
ENDIVE CRUE	40.00	g	*
SAUCE VINAIGRETTE	10.00	g	

1 carnets avec des quantités erronées ont été trouvés. On va les afficher pour correction

[PRESS RETURN]

Pour faire les corrections, l'utilisateur a besoin de visualiser un certain nombre d'éléments :

- l'intitulé-carnet ;
- le produit du livret-photos avec le numéro de la page où les photos des différentes portions se trouvent ;
- la liste des codes-portions valides, avec la quantité exprimée en grammes ou en millilitres ;
- la liste des lignes des carnets avec des codes-portions erronés¹.

Ces informations figurent dans l'écran 040 à la page suivante.

¹ Il faut préciser que le terme d' "erronés" inclut également les non réponses, car un peu plus de 6 % des lignes affichées ont un code-portion égal à '99', valeur qui a été choisie à la saisie des carnets pour remplacer une donnée manquante.

écran 040 CREDOC / RHF

Libellé du carnet : **SALADE AVEC ENDOUE OEUF DUR BLEU D'AUVERGNE HUILE D'OLIVE**

Produit album : **La salade verte** Page album : 8

Les valeurs autorisées pour les carnets se trouvent dans le tableau ci-contre. Elles vous aideront à corriger celles du tableau ci-dessous.

Part	Quantité	U. Mesure
1	15	g
9	100	g
A	25	g
B	50	g
C	70	g

Carnet	Type de plat	N. repas	Part	Nb. parts	Quantité	U. Mesure
2508	Entrée	7008	F	1		

Ici, l'enquête a inscrit le code-portion 'F' qui n'est pas admis pour la salade verte.

Un examen du livret-photos montre que ce code est autorisé uniquement pour les boissons, le pain et les biscottes : il s'agit donc d'une erreur.

L'examen du livret-photos est très important. Plusieurs fois, au cours du traitement, on a constaté que certaines lignes de carnets considérées comme erronées par rapport aux critères adoptés étaient en réalité acceptables.

Voici un exemple qui illustre ce propos.

L'intitulé-carnet "un bol de cidre" a été associé à l'aliment RÉGAL "Cidre", relié lui-même au produit-album "Jus de fruits, cidre". L'association validée, une ligne de carnet avec un code-portion erroné a été affichée.

Contrairement aux apparences, ce code était tout à fait pertinent, car dans le livret-photos la lettre correspondait à l'image d'un bol de café : l'enquête s'en était servi pour exprimer une quantité qu'il n'avait pas trouvée dans la rubrique de référence "jus de fruits, cidre".

Pour essayer de rester le plus proche possible de la source (le carnet initial), et ayant pris conscience des limites inévitables liées aux associations faites *a priori*, il a été décidé de vérifier systématiquement les codes-portions présentés comme erronés à l'aide du livret-photos et d'autoriser la saisie des quantités par l'utilisateur quand celui-ci le juge utile.

Dans les autres cas, la quantité et l'unité de mesure s'inscrivent automatiquement suite au choix de l'utilisateur qui sélectionne le code-portion le plus adapté —en général, la valeur moyenne— dans le tableau en haut et à droite de l'écran 040.

écran 040 CREDOC/RHF

Libellé du carnet : **SALADE AVEC ENDIVE OEUF DUR BLEU D'Auvergne Huile d'olive**

Produit album : **La salade verte** Page album : 8

Les valeurs autorisées pour les carnets se trouvent dans le tableau ci-contre. Elles vous aideront à corriger celles du tableau ci-dessous.

Part	Quantité	U. Mesure
1	15	g
9	100	g
A	25	g
B	50	g
C	70	g

Carnet	Type de plat	N.repas	Part	Nb. parts	Quantité	U. Mesure
2503	Entrée	7026	3	1	50	g

La validation de ces quantités a été prise en compte [PRESS RETURN]

Dans le cas présent, le code-portion retenu est "B", qui correspond à 50 grammes. Cette quantité peut paraître faible sachant qu'elle se réfère au produit-album "salade verte" alors qu'elle est ici appliquée à une salade composée dont le poids est certainement supérieur.

En réalité, lors des calculs ultérieurs effectués sur les données issues de l'application, on procédera différemment, suivant qu'il y a eu ou non correction du carnet.

Si, comme ici, la quantité globale de l'aliment consommé a été ajoutée par l'utilisateur, on choisira d'attribuer 50 grammes à l'endive seule ; le poids total de la salade composée sera calculé de telle façon que l'endive en représente 40 % (cf. écran 030).

En revanche, si la quantité est valide et qu'aucune correction n'a été faite, on ventilera cette quantité sur l'ensemble des ingrédients en fonction du pourcentage qui leur été attribué dans l'écran 030.

Quand plusieurs lignes des carnets erronés figurent à l'écran, les corrections se font de façon séquentielle.

La validation déclenche les mises à jour dans la table rhf_carnetsv (cf. schéma de la base, Figure n°28).

L'écriture des carnets corrigés ailleurs que dans la table initiale (rhf_carnets) est due au souci de garder les informations initiales : une mise à jour dans la même table aurait pour effet de les écraser.

5. Remarques sur l'utilisation et les résultats de l'application ASCAR

L'utilisation de l'application ASCAR a mis en évidence des problèmes dus à la mauvaise concordance entre la nomenclature RÉGAL et les intitulés des aliments des carnets —problèmes qui n'avaient pas pu être décelés au moment de la conception.

Voici quelques exemples :

- *Aucun aliment RÉGAL ne correspond à l'intitulé-carnet.* C'est le cas, entre autres, des sandwiches et des crèmes dessert.

- *L'aliment RÉGAL donne une indication trop précise pour décrire l'intitulé-carnet.* En effet, plus de 50 noms de fruits figurent dans RÉGAL, mais le "fruit" générique n'existe pas. La même remarque est valable pour "fromage".

- *L'aliment RÉGAL n'est pas assez précis par rapport à l'intitulé-carnet.* On peut citer le cas du pain, souvent décrit dans les carnets avec précision —"baguette", "ficelle", "pain Poilâne"—. Ces indications n'ont pas d'équivalent dans RÉGAL, qui donne pour le pain des appellations beaucoup plus générales.

Pour pallier ces manques et rester le plus proche possible de l'intitulé-carnet, 40 aliments ont été ajoutés dans la table regal_prod.

Les nouveaux aliments ont été créés en respectant les règles propres à la nomenclature RÉGAL ; seule la nature de l'identifiant permet de les distinguer des aliments d'origine.

Des lacunes analogues ont été constatées dans le livret-photos. Plusieurs aliments existant dans les carnets —les desserts lactés, les glaces, la viennoiserie, les biscuits, le sucre, les sauces ...— n'y sont pas représentés. Ainsi, 57 aliments ont été créés dans la table rhf_albprod ; les quantités moyennes correspondantes ont été ajoutées dans la table rhf_albqte.

Ces opérations ont permis d'augmenter le nombre d'associations faites avec l'application et d'en améliorer la précision.

Malgré cela, quelques intitulés-carnets ont paru difficiles à associer : citons le cas du “menu unique” ou des “hyperprotéines à la vanille”. Ayant le choix entre mal associer ces intitulés, et ne pas les associer du tout, nous avons opté pour la seconde solution. Un indicateur “impossible à associer” a été attribué à ces intitulés. Les lignes des carnets correspondantes —9 au total— n'ont pas été corrigées.

6. Adaptation du codage aux besoins statistiques

6.1. Mise en place des sous-catégories RÉGAL

Comme il a été dit précédemment (cf. § 1.1.2.), les aliments RÉGAL sont regroupés en 19 catégories. Ce nombre paraissant trop restreint, il a été décidé d'ajouter des sous-catégories pour opérer un découpage plus fin des aliments et rendre possibles les comparaisons avec d'autres types de données.

Ces sous-catégories constituent le point d'entrée du tableau contenant les résultats statistiques et permettent des regroupements ultérieurs en fonction des besoins.

Sur le plan informatique, la mise en place des sous-catégories RÉGAL a donné lieu à plusieurs opérations :

- Création d'une nouvelle table, `regal_s/catégorie`, qui contient l'identifiant, le libellé de la sous-catégorie et l'identifiant de la catégorie RÉGAL auquel elle est rattachée.
- Remplacement, dans la table des produits RÉGAL, de la catégorie alimentaire par la sous-catégorie. Grâce à cette mise à jour, les intitulés-carnets reliés à un produit RÉGAL pourront être regroupés en sous-catégories.
- Ajout de la colonne “sous-catégorie” dans la table `rhf_def` ; la correspondance entre intitulé-carnet, aliment RÉGAL et sous-catégorie alimentaire devient alors effective.

6.2. Les plats composés

Ce paragraphe a pour objet d'expliquer comment les associations faites entre les plats composés¹ et les aliments RÉGAL avec l'application ASCAR ont été retraitées par la suite afin d'être complétées et améliorées.

En examinant les résultats de l'application, il est apparu en effet que deux méthodes différentes ont été utilisées pour relier les plats composés aux aliments RÉGAL. Plus précisément, les plats composés sont associés à plusieurs aliments RÉGAL quand les ingrédients sont énumérés (comme dans l'exemple de la salade composée présenté au paragraphe 4). En revanche, si l'intitulé est assez générique, le plat est associé à un seul aliment RÉGAL —celui qui correspond à l'intitulé-carnet pris dans sa globalité—.

Parfois, les deux méthodes sont utilisées alternativement pour le même type de plat composé : c'est le cas des sandwiches, qui ont souvent été décrits de façon très détaillée par les enquêtés (exemple : "sandwich : pain blanc, jambon fumé, gruyère, tomate, oeuf dur, salade").

Pour éviter une perte d'information, l'utilisateur chargé de l'application a associé l'intitulé-carnet à tous les aliments cités.

En revanche, des intitulés tels que "sandwich crudités" ont donné lieu à une seule association avec l'aliment RÉGAL correspondant.

En vue des regroupements à effectuer pour le fichier final, il a semblé indispensable de rendre homogènes les associations des plats composés en gardant toutefois le plus de détail possible. Pour réaliser cela, il a été décidé d'appliquer les deux méthodes de traitement à tous les plats composés, ce qui a l'avantage de rendre possible une double lecture.

Si l'on décide d'examiner les plats composés en tant que tels, c'est le code de rattachement au produit global qui est pris en compte ; si l'on s'intéresse en revanche à leurs ingrédients, c'est le code de rattachement de chacun d'entre eux qui est considéré.

La mise en place de ce système a impliqué un nouveau traitement des plats composés avec ASCAR pour créer le type d'association manquante.

¹ L'appellation "Plats composés" désigne dans ce contexte tous les aliments rattachés à la catégorie RÉGAL "Plats composés", qui comprend les sous-catégories suivantes : "Pizzas" ; "Quiches" ; "Croque-monsieur, tartes salées, hot-dogs, friands" ; "Sandwiches" ; "Hamburgers" ; "Autres plats composés". A la sous-catégorie "Autres plats composés", ont été rajoutés : la daube, le navarin, le ragoût de boeuf et les bouchées à la Reine (cf. annexe 3).

Les données obtenues ont été insérées dans la table rhf_def dont on présente ci-dessous un extrait.

Tableau n°3 : Reconstitution des quantités d'un plat composé

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
28457	BLANQUETTE DE VEAU	100.000	%	BLANQUETTE DE VEAU		0.000		42	200.000	g
28457	BLANQUETTE DE VEAU	2.000	%	OEUF ENTIER CRU	9	4.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	2.000	%	PERSIL CRU	43	4.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	3.000	%	FARINE BLANCHE	1	6.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	3.000	%	BEURRE	10	6.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	5.000	%	CAROTTE CUITE	20	10.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	5.000	%	OIGNON CUIT	20	10.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	10.000	%	VIN BLANC 11 DEGRÉS	31	20.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	70.000	%	VEAU FILET RÔTI	11	140.000	g		0.000	

Légende :

	Plat composé pris dans sa globalité
	Plat composé éclaté en ingrédients

La colonne 1 indique le numéro de ligne de carnet ; la colonne 2 contient l'intitulé-carnet (identique pour toutes lignes affichées).

Dans la colonne 3 sont affichés les pourcentages de la masse globale attribués à chaque ingrédient. La première ligne de cette colonne est à 100 : elle correspond à l'aliment pris dans sa globalité.

Les libellés des aliments RÉGAL associés figurent dans la colonne 5. La première ligne correspond à la blanquette de veau ; les autres, à l'ensemble des ingrédients qui en constituent la recette.

Les colonnes 6, 7 et 8 sont à lire ensemble. Remplies partout sauf dans la première ligne, elles indiquent la sous-catégorie à laquelle chaque ingrédient est rattaché et la quantité (exprimée ici en grammes) que chaque aliment représente dans le plat fini.

Les colonnes 9, 10 et 11 fournissent les mêmes renseignements pour le plat composé pris dans sa globalité.

6.3. Réajustement des quantités dans le contexte du repas

Comme cela a été dit au paragraphe 3, l'option choisie pour la mise en place d'ASCAR implique des réajustements à effectuer en dehors de l'application, car ce type de traitement isole les intitulés-carnets de leur contexte.

Il est intéressant à ce propos de reprendre l'exemple du Tableau n°3 pour le plat composé en y ajoutant le reste du repas que l'enquêté a consommé.

Tableau n°4 : Réajustement des quantités dans le contexte du repas

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
28457	BLANQUETTE DE VEAU	100.000	%	BLANQUETTE DE VEAU				42	200.000	g
28457	BLANQUETTE DE VEAU	2.000	%	OEUF ENTIER CRU	9	4.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	2.000	%	PERSIL CRU	43	4.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	3.000	%	FARINE BLANCHE	1	6.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	3.000	%	BEURRE	10	6.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	5.000	%	CAROTTE CUITE	20	10.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	5.000	%	OIGNON CUIT	20	10.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	10.000	%	VIN BLANC 11 DEGRÉS	31	20.000	g		0.000	
28457	BLANQUETTE DE VEAU	20.000	%	VEAU FILET RÔTI	11	140.000	g		0.000	
28458	CAROTTES, OIGNONS	50.000	%	CAROTTE CUITE	20	25.000	g		0.000	
28458	CAROTTES, OIGNONS	50.000	%	OIGNON CUIT	20	25.000	g		0.000	
28459	RIZ	100.000	%	RIZ		0.000		5	80.000	g
28460	EAU MINÉRALE	100.000	%	EAU MINÉRALE POTABLE		0.000		34	500.000	ml

Légende :

-  Plat composé pris dans sa globalité
-  Plat composé éclaté en ingrédients
-  Aliments autres que le plat composé consommés au cours du même repas

Parmi les aliments consommés en dehors de la blanquette, on trouve l'intitulé "carottes, oignons" qui se réfère presque certainement à la blanquette.

Il n'est pas rare en effet que l'enquêté ait donné le détail des plats consommés, parfois partiellement —comme ici—, parfois intégralement.

Ces lignes complémentaires, qui étaient facilement identifiables dans les carnets manuels, ont été isolées au cours de l'examen qui a suivi la saisie et marquées avec un indicateur qui permet de les repérer.

Toutefois, lors des associations réalisées avec l'application, la distinction n'a pas pu être faite et les ingrédients ont été traités comme des intitulés-carnets à part entière.

Pour cette raison, l'examen de l'ensemble du repas, avec chaque intitulé-carnet replacé dans son contexte, montre que les ingrédients font double emploi avec ceux créés au cours de l'application —ce qui entraîne une surestimation des quantités consommées.

Afin de rétablir les bonnes quantités, toutes les lignes portant cet indicateur de valeur ont été examinées dans le contexte des repas. Lorsque des ingrédients figuraient deux fois, les quantités ont été mises à zéro dans la ligne correspondant à l'association effectuée avec ASCAR, car il a semblé préférable de conserver l'information saisie par l'utilisateur.

Un contrôle supplémentaire a été la vérification du nombre de parts inscrites par les enquêtés en adéquation avec les quantités remplies. Le nombre de parts a été vérifié lorsqu'il était supérieur à 2 ou bien quand les libellés commençaient par un chiffre (par exemple : "3 verres d'eau").

7. Conclusion

Dans sa version définitive, la table `rhf_def` se compose de 40 colonnes et de 22 182 lignes qui correspondent aux ingrédients.

Après les derniers contrôles, elle a été déchargée en un fichier de format ASCII¹ à l'aide d'un utilitaire standard d'INGRES.

Ce fichier constitue le point de départ des travaux statistiques.

¹ L'ASCII est un format standard d'échange de données, notamment sous le système d'exploitation UNIX.

ANNEXE 2 : CONSIGNES REÇUES PAR L'ENQUÊTÉ

1. Premières pages du semainier	71
2. Questionnaire du deuxième rappel.....	74
4. Guide d'entretien dont disposaient les enquêteurs lors du deuxième rappel	76

1. Premières pages du semainier

Madame, Monsieur,

Nous tenons à vous remercier de votre participation à cette étude. L'objectif de cette enquête est d'obtenir une meilleure connaissance de **l'alimentation des Français à l'extérieur du domicile**. Ce bilan de la consommation hors foyer en France est la première opération de cette envergure à ce jour, elle sera menée pour plus de 1 200 individus sur l'ensemble du territoire.

Les résultats qui en seront tirés devront permettre de mieux connaître les modes d'alimentation de la population et de faire le point sur la Restauration Hors Foyer.

Nous vous demandons de lire attentivement les principes de fonctionnement de ce carnet de consommation.

UTILISATION DU CARNET

PENDANT 7 JOURS CONSÉCUTIFS :

* Gardez constamment à portée de main votre carnet et un crayon afin de pouvoir y inscrire **tout ce que vous consommez en dehors de chez vous**, au fur et à mesure, même s'il s'agit de simples grignotages ou de boissons. Inscrivez aussi les repas qui vous sont offerts. N'inscrivez pas ce que vous consommez chez des amis ou ce que vous avez emporté de chez vous.

* Inscrivez **chaque jour** :

- La date,
- Si vous avez pris votre repas chez vous,
- La durée et l'horaire des repas,
- Le lieu de l'achat ou du repas,
- Les dépenses,
- La liste détaillée de ce que vous consommez.

* Inscrivez précisément **le lieu** de l'achat ou du repas. Indiquez par exemple : cantine de type self service, restaurant universitaire, distributeur automatique, restaurant chinois, cafétéria ...

* Vous devez être le plus précis possible lorsque vous détaillez les plats que vous consommez. Si vous prenez un plat composé de plusieurs ingrédients, tel qu'un sandwich, une salade, une choucroute ..., vous devez impérativement **donner la liste complète des différents ingrédients**.

* Utilisez le livret-photos : les photos servent d'exemple pour déterminer la contenance et le volume des assiettes, bols, verres et tasses que vous consommez. Vous indiquerez la lettre correspondant à la portion que vous consommez.

Si la portion est plus petite que tous les dessins, indiquez dans le semainier : plus petit que A. Si elle est plus grande que toutes les photos, indiquez : plus grand que C (ou la lettre correspondant à la plus grande portion).

* Indiquez le nombre de parts que vous prenez.

La qualité des résultats qui seront obtenus est très étroitement liée à l'attention et au soin avec lesquels ce carnet sera rempli. Pensez à :

*** Remplir le carnet chaque jour après chaque repas ou chaque grignotage pour ne pas commettre d'oublis ;**

*** Ne pas oublier de préciser la nature des légumes d'accompagnement (frites, haricots verts, ...) ;**

*** Expliquer la nature des produits :**

- type de boisson chaude :

(café noir sans sucre, thé au lait, café décaféiné ...) ;

- type de boisson froide (bière sans alcool, coca light ...) ;

- type de viande ou de poisson :

(poulet, pintade, veau, merlu ...) ;

- type de pain (blanc, complet, seigle, ...) ;

- type de biscuits ou de confiserie, n'hésitez pas à indiquer la marque (un Mars, un Petit beurre, ...).

*** Ne pas oublier tout ce qui est consommé en dehors des repas :**

- cafés, thés, boissons ;

- confiseries, pâtisseries, fruits, ...

*** Ne pas oublier le nombre de morceaux de pain.**

Ne vous effrayez pas, il vous suffit d'être attentif pendant quelques jours et vous verrez qu'il est simple de remplir ce carnet. N'hésitez pas à nous appeler si vous rencontrez quelques difficultés.

Pour vous aider à remplir correctement votre "semainier", dans les six pages qui suivent vous trouverez un exemple d'une journée de consommation.

Bon courage

2. Questionnaire du deuxième rappel

LA RESTAURATION HORS FOYER : DEUXIÈME APPEL
--

Numéro d'individu (à reprendre sur la liste) : /__/_/_/_/_/_/

Date d'appel : |__/_/_/|

Bonjour, Madame / Monsieur,

**Je suis Mlle / Mme / M du CRÉDOC. Je vous ai déjà appelé(e)
leau sujet de l'enquête sur les repas pris à l'extérieur du domicile.**

**A1. Je vous ai envoyé un CARNET BLEU, un LIVRET-PHOTOS et un QUESTIONNAIRE DE
COULEUR VERTE.**

Est-ce que vous avez bien tout reçu ?

Oui 1

Non 2 => Arrêt

**interview, je vous rappellerai demain, je vais vérifier que l'envoi a bien été
fait...**

**A2. Vous deviez commencer aujourd'hui à remplir le CARNET BLEU, est-ce que vous
avez déjà rempli le carnet pour la première journée ?**

Oui 1 => A4

Non 2 => A3

**A3. Vous pouvez commencer ce soir pour la journée d'aujourd'hui ou même un peu
plus tard si vous n'avez pas le temps.**

A4. Nous allons reprendre ensemble les documents que vous avez reçus.

Prenons le CARNET BLEU. Dans ce carnet, vous noterez tout ce que vous consommez en dehors de chez vous (expliquez les exceptions ...)

Prenons le LIVRET-PHOTOS. Vous allez utiliser ce livret pour indiquer les quantités d'aliments que vous avez consommées. Nous allons le feuilleter ensemble (expliquez avec le guide entretien).

Prenons le dernier QUESTIONNAIRE VERT. Vous le remplirez à la fin de la semaine. Mais comme vous le voyez sur la deuxième page, il faudra noter le nombre de repas que vous avez pris chez vous et chez des amis. Il faut donc que vous commenciez dès aujourd'hui à noter sur une feuille à part OÙ vous mangez chaque jour pendant toute la semaine qui va suivre.

A5. Avez-vous d'autres problèmes à évoquer ?

Oui 1

Non 2

Si oui quels sont-ils ?

Si au cours de la semaine vous avez des questions à me poser, n'hésitez pas à appeler le Numéro Vert : 05 12 30 91

N'oubliez pas de remplir le **questionnaire vert** à la fin de la semaine et de nous le renvoyer avec le **carnet bleu**.

3. Guide d'entretien dont disposaient les enquêteurs lors du deuxième rappel

GUIDE D'ENTRETIEN

1. SI L'ENQUÊTÉ PART EN VACANCES, LUI DEMANDER DE REmplIR QUAND MÊME LE SEMAINIER.

2. REMPLISSAGE DU SEMAINIER (CARNET BLEU)

Chaque jour, il faut inscrire :

- la date ;
- si vous avez pris votre repas chez vous ;
- la durée et l'horaire des repas ;
- le lieu de l'achat ou du repas ;
- les dépenses ;
- la liste détaillée de ce que vous consommez.

* Inscrire précisément le lieu de l'achat ou du repas. Indiquez par exemple : cantine de type self service, restaurant universitaire, distributeur automatique, restaurant chinois, cafétéria ...

* Il ne faut inscrire que ce qui est consommé EN DEHORS DU DOMICILE, au fur et à mesure, même s'il s'agit de simples grignotages ou de boissons.

Inscrire	Ne pas inscrire
Tous les repas que vous prenez dans un restaurant, dans un fast food, dans une cafétéria, dans un café, ... (même si on vous l'offre)	Les repas pris chez des amis
Tous les repas que vous prenez dans une cantine, un restaurant universitaire ou un restaurant d'entreprise	Les repas que vous prenez à l'extérieur mais qui sont composés d'aliments qui viennent de chez vous
Toutes les boissons et confiseries que vous prenez dans un distributeur	
Toutes les boissons chaudes prises sur le lieu de travail	
Tous les aliments que vous consommez à l'extérieur et qui ont été achetés dans une boulangerie	
Tous les aliments que l'on vous offre sur le lieu de travail (notez alors "offert" dans la colonne prix)	

* Être le plus précis possible pour détailler les plats consommés. Lorsque l'enquêté prend un plat composé de plusieurs ingrédients tels qu'une salade, un sandwich ... la liste détaillée des aliments doit être précisée.

3. UTILISATION DU LIVRET-PHOTOS

* Pour l'évaluation de quantités, si l'on ne trouve pas l'aliment que l'on consomme dans le livret-photos, il faut choisir un aliment identique.

PAR EXEMPLE : la quantité de poireaux s'estimera avec les photos d'épinards (page 26).

On utilise les photos pour indiquer la taille de la portion prise. Si la portion est plus petite que toutes les photos, on indique "**plus petit que A**". Si elle est plus grande que toutes les portions on indique "**plus grand que X**" (X : lettre de la photo correspondant à la part la plus grande).

Il faut essayer d'évaluer les portions de chaque aliment pris séparément, par exemple les légumes indépendamment de la viande de l'assiette. Il en est de même pour tous les ingrédients d'une salade composée.

ANNEXE 3 : NOMENCLATURE RÉGAL UTILISÉE POUR LES ALIMENTS

La fréquence de chaque produit de la nomenclature RÉGAL utilisé lors du codage, est indiquée en colonne de droite.

Le manque de précision de certains libellés et l'absence de produits RÉGAL ont entraîné des réajustements arbitraires pour pallier ces manques. Ainsi, les fréquences d'apparition de certains produits RÉGAL se trouvent sous-estimés et d'autres surestimés. Ces fréquences ne sont données qu'à titre indicatif.

Dans cette annexe, les regroupements des aliments RÉGAL indiquent les points les plus imprécis.

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
1 Céréales et dérivés	1 Pains, biscottes et autres céréales	1 Biscotte	26
		1000 Ficelle	0
		1003 Petit pain individuel	37
		1007 Baguette	5
		1028 Pain de campagne	10
		1029 Pain poilâne	0
		26 Pain	1236
		29 Pain complet	8
		31 Pain de mie	92
		32 Pain de seigle	3
		33 Pain grillé	14
		34 Pain, sans sel	0
		4 Blé	0
		5 Blé soufflé	0
		8 Déjeuner chocolaté	0
		9 Déjeuner genre 'All Bran'	0
		10 Déjeuner sucré	0
		12 Farine blanche	59
		13 Farine de blé complet	0
		14 Farine de sarrasin	4
		15 Farine de seigle	0
		16 Farine de soja	0
		17 Flocon d'avoine	0
		18 Fécule de maïs	0
		20 Germe de blé	5
		23 Maïs soufflé, grillé	2
		25 Musli	1
		35 Pétale de maïs, enrichi	2
		39 Pâte brisée, cuite	88

...

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
1 Céréales et dérivés (fin)	1 Pains, biscottes et autres céréales (fin)	40 Pâte feuilletée, cuite	89
		45 Riz soufflé, enrichi	0
		46 Semoule	88
		47 Tapioca, cru	0
	2 Biscuits secs salés	3 Biscuit sec, salé	15
	3 Biscuits sucrés	6 Boudoir	8
		2 Biscuit petit beurre	65
		22 Madeleine	56
		30 Pain d'épice	2
		24 Meringue	6
	4 Pâtisserie et viennoiseries	7 Croissant	262
		11 Éclair	49
		19 Gaufre	78
		21 Gâteau de Savoie	58
		27 Pain au chocolat	171
		28 Pain au lait	14
		1030 Quatre quarts	0
		1031 Tarte aux pommes	190
	5 Pâtes alimentaires et riz	36 Pâte alimentaire, crue	0
		37 Pâte aux oeufs, crue	0
		38 Pâte aux oeufs, cuite	207
		41 Riz blanc étuvé, cru	178
		42 Riz blanc, cru	} 199
		43 Riz complet, cru	
		44 Riz complet, cuit	
2 Produits laitiers	6 Produits laitiers hors lait	48 Crème de lait, crue	0
		49 Crème de lait, pasteurisée	110
		50 Crème, sucrée,	42
		51 Chantilly Fromage frais 0% MG	0
		52 Fromage frais 20% MG	} 62
		53 Fromage frais 30% MG	
		54 Fromage frais 40% MG	

...

Groupe Régál	Éclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
2 Produits laitiers (suite)	6 Produits laitiers hors lait (fin)	55 Fromage frais aux herbes	2
		56 Fromage frais, demi-sel	2
		57 Glace	101
		69 Milk-shake	3
		70 Petit Suisse 40% MG	7
		71 Petit Suisse 60% MG	1
		72 Petit Suisse aux fruits	0
		73 Yaourt, aromatisé	13
		74 Yaourt, au lait entier	1
		75 Yaourt, aux fruits	44
		76 Yaourt, maigre	1
		77 Yaourt, nature	201
	7 Lait	58 Lait de brebis	Ensemble des laits : 241
		59 Lait de chèvre	
		60 Lait, concentré sucré	
		61 Lait, demi-écrémé UHT	
		62 Lait, entier concentré	
		63 Lait, entier cru	
		64 Lait, entier UHT	
		65 Lait, entier, en poudre	
		66 Lait, grand mélange	
		67 Lait, écrémé en poudre	
		68 Lait, écrémé UHT	
3 Fromages	8 Fromages	78 Beaufort	4
		79 Bleu	11
		80 Brie	10
		81 Camembert 40% MG	} 354
		82 Camembert 45% MG	
		83 Camembert 50% MG	
		84 Cantal	2

...

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
3 Fromages (suite)	8 Fromages (suite)	85 Carré de l'Est	0
		86 Chabichou	0
		87 Chaource	0
		88 Cheddar	57
		89 Comté	11
		90 Coulommiers	2
		91 Crottin	6
		92 Édam	6
		93 Emmental	174
		94 Fromage chèvre mi-sec	27
		95 Fromage chèvre pâte molle	4
		96 Fromage chèvre sec	0
		97 Fromage fondu 25% MG	0
		98 Fromage fondu 45% MG	2
		99 Fromage fondu 65% MG	3
		100 Fromage fondu 70% MG	2
		101 Fromage pâte ferme 25% MG	0
		102 Genre 'Bonbel-Babybel'	10
		103 Genre Camembert 20-30% MG	3
		104 Genre Camembert 60% MG	0
		105 Gouda	3
		106 Maroilles	0
		107 Morbier	2
		108 Munster	4
		109 Neufchâtel	0
		110 Parmesan	4
		111 Picodon	0
		112 Pont l'Évêque	3
		113 Pouligny Saint-Pierre	0
		114 Pyrénées (lait de vache)	0
		115 Raclette	0

...

Groupe Régale	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régale	Fréquence d'apparition après le codage
3 Fromages (fin)	8 Fromages (fin)	116 Reblochon	3
		117 Roquefort	16
		118 Rouy	1
		119 Saint-Marcellin	4
		120 Saint-Nectaire	0
		121 Saint-Paulin	4
		122 Sainte-Maure	0
		123 Selles-sur-Cher	0
		124 Tome (lait de vache)	0
		125 Triple crème à 75% MG	0
		126 Vacherin	0
		1033 Fromage indéterminé	139
4 Oeufs et dérivés	9 Oeufs et dérivés	127 Blanc d'oeuf	24
		128 Crème anglaise	46
		129 Crème pâtissière	85
		130 Jaune d'oeuf	7
		131 Lait de poule	0
		132 Oeuf, au plat	16
		133 Oeuf, brouillé, beurre	1
		134 Oeuf, dur	122
		135 Oeuf, entier, cru	78
		136 Oeuf, poché	3
		137 Omelette, nature	23
		1036 Mousse au chocolat	35
		1038 Crème dessert	141
		1039 Mousse	10
5 Graisses et huiles	10 Graisses et huiles	138 Beurre	} 464
		139 Beurre allégé	
		140 Beurre demi-sel	
		141 Graisse d'oie	1

...

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
5 Graisses et huiles (fin)	10 Graisses et huiles (fin)	142 Huile d'arachide	Ensemble des huiles : 115
		143 Huile d'olive	
		144 Huile de colza	
		145 Huile de foie de morue	
		146 Huile de maïs	
		147 Huile de noix	
		148 Huile de paraffine	
		149 Huile de poisson	
		150 Huile de raisin	
		151 Huile de soja	
		152 Huile de tournesol	
		153 Lard	125
		154 Margarine	0
		155 Margarine allégée	0
		156 Pâte d'arachide	0
		157 Pâte à tartiner allégée	0
		158 Saindoux	21
		159 Végétaline	0
6 Viandes	11 Viandes	160 Agneau, côtelette, crue	0
		161 Agneau, côtelette, grill.	38
		162 Agneau, gigot, cru	0
		163 Agneau, gigot, rôti	61
		164 Agneau, épaule dégraissée	0
		165 Agneau, épaule, crue	0
		166 Agneau, épaule, maigre	0
		167 Agneau, épaule, rôtie	26
		168 Boeuf, bifteck, grillé	96
		169 Boeuf, entrecôte, grillée	35
		170 Boeuf, faux filet, grillé	34
		171 Boeuf, flanchet, cru	13
		172 Boeuf, flanchet, cuit	0
		173 Boeuf, rosbif, rôti	39

...

Groupe Régál	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
6 Viandes (fin)	11 Viandes (fin)	174 Boeuf, à bourguignon cuit	50
		175 Boeuf, à pot-au-feu, cuit	12
		176 Cheval, viande	1
		177 Porc, côtelette, crue	0
		178 Porc, côtelette, cuite	56
		179 Porc, filet, cru maigre	0
		180 Porc, filet, rôti maigre	0
		181 Porc, rôti cru	0
		182 Porc, rôti cuit	36
		183 Porc, travers, braisé	2
		184 Porc, travers, cru	0
		185 Porc, échine, cru	0
		186 Porc, échine, rôtie	52
		187 Steak haché 5% MG, cru	0
		188 Steak haché 5% MG, cuit	0
		189 Steak haché 10% MG, cru	0
		190 Steak haché 10% MG, cuit	0
		191 Steak haché 15% MG, cru	0
		192 Steak haché 15% MG, cuit	58
		193 Steak haché 20% MG, cru	0
		194 Steak haché 20% MG, cuit	216
		195 Veau côte	2
		196 Veau escalope, cuite	30
		197 Veau filet, cru	0
		198 Veau filet, rôti	14
		199 Veau, poitrine, crue	6
		200 Veau, rôti	27
		201 Veau, épaule, crue	0

...

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
7 Volailles et gibiers	12 Volailles et gibiers	202 Caille, crue, viande + peau	0
		203 Canard, cru, viande	0
		204 Canard, rôti, viande	20
		205 Chevreuil, rôti	7
		206 Dinde, crue, viande	0
		207 Dinde, rôtie, viande	57
		208 Faisan, cru, viande	0
		209 Faisan, rôti, viande	4
		210 Lapin, en ragoût	16
		211 Lièvre, en ragoût	2
		212 Oie, rôtie, viande	0
		213 Pigeon, rôti, viande	3
		214 Pintade	2
		215 Poule, bouillie	2
		216 Poule, bouillie, viande	6
		217 Poule, crue	1
		218 Poule, crue, viande	1
		219 Poulet cru viande	0
		220 Poulet rôti viande	187
		221 Sanglier	6
		1004 Blanc de poulet	6
		1005 Pilon de poulet	0
		1006 Cuisse ou aile de poulet	1
		1008 Magret de canard	6
		1009 Cuisse ou aile de dinde	0
		1010 Pilon de dinde	0
		1011 Escalope de dinde	2
8 Abats	13 Abats	222 Cerveille, agneau, crue	0
		223 Cerveille agneau, cuite	4
		224 Cerveille porc, braisée	0
		225 Cerveille, porc, crue	0

...

Groupe Régál	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
8 Abats (fin)	13 Abats (fin)	226 Cerveille, veau, crue	0
		227 Cerveille, veau, cuite	0
		228 Coeur, boeuf, cru	0
		229 Coeur, boeuf, cuit	0
		230 Coeur, non précisé, cru	0
		231 Foie, agneau, cru	0
		232 Foie, agneau, cuit	0
		233 Foie, génisse, cru	0
		234 Foie, génisse, cuit	10
		235 Foie, veau, cru	0
		236 Foie, veau, cuit	10
		237 Foie, volaille, cru	0
		238 Foie, volaille, cuit	14
		239 Langue, boeuf, cuite	8
		240 Langue, veau, crue	0
		241 Ris, agneau, cru	0
		242 Ris, veau, cru	4
		243 Rognon, boeuf, cuit	8
		244 Rognon, non précisé, cuit	10
		245 Rognon, porc, cru	0
		246 Rognon, porc, cuit	0
9 Charcuteries	14 Charcuteries	247 Andouillette	20
		248 Bacon fumé, cuit	7
		249 Boudin blanc	8
		250 Boudin noir, cru	0
		251 Boudin noir, cuit	0
		252 Chair à saucisse, crue	13
		253 Foie gras	10
		254 Fromage de tête	11
		255 Galantine	5
		256 Jambon de Paris	308

...

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
9 Charcuteries (fin)	14 Charcuteries (fin)	257 Jambon fumé	12
		258 Jambon type Bayonne	8
		259 Lard maigre frais	0
		260 Mortadelle	9
		261 Pâté de campagne	51
		262 Pâté de foie de porc	11
		263 Rillettes	10
		264 Salami	14
		265 Saucisse de cervelas	18
		266 Saucisse de Francfort	104
		267 Saucisson sec	60
		268 Saucisson à l'ail	19
10 Poissons et batraciens	15 Poissons et batraciens	269 Anchois, conserve	7
		270 Anguille, cuite au four	1
		271 Anguille, pochée	0
		272 Bar, cru	0
		273 Brochet, cuit au four	3
		274 Carpe, crue	0
		275 Carpe, cuite au four	1
		276 Carrelet, filet frit	1
		277 Carrelet, à la vapeur	1
		278 Caviar, oeufs de lump	0
		279 Caviar, véritable	0
		280 Colin, cru	0
		281 Églefin, frit	0
		282 Églefin, à la vapeur	0
		283 Flétan, cru	0
		284 Grenouille, crue	3
		285 Hareng, au vinaigre	0
		286 Hareng, cru	1
		287 Hareng, frit	1

...

Groupe Régál	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
10 Poissons et batraciens (suite)	15 Poissons et batraciens (suite)	288 Hareng, fumé	8
		289 Hareng, grillé	1
		290 Lieu noir, cuit	25
		291 Limande-sole, frite	2
		292 Limande-sole, à la vapeur	7
		293 Lotte, crue	1
		294 Maquereau, cuit au four	1
		295 Maquereau, frit	1
		296 Merlan, frit	5
		297 Merlan, à la vapeur	75
		298 Morue, cuite au four	7
		299 Morue, salée, pochée	1
		300 Morue, à la vapeur	21
		301 Mulet, cuit au four	0
		302 Perche, cuite au four	0
		303 Pilchard, sauce tomate	0
		304 Poisson, croquette, frit	1
		305 Poisson, pané, congelé	0
		306 Poisson, pané, cuit	26
		307 Raie, cuite au four	4
		308 Raie, frite	0
		309 Roussette frite	0
		310 Sardine à l'huile, conserve	20
		311 Sardine, sauce tomate	0
		312 Saumon, cru	2
		313 Saumon, fumé	12
		314 Saumon, à la vapeur	38
		315 Thon au naturel, conserve	15
		316 Thon à l'huile, conserve	6
		317 Thon, cuit au four	23

...

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
10 Poissons et batraciens (fin)	15 Poissons et batraciens (fin)	318 Truite, cuite au four	10
		319 Truite, à la vapeur	3
		320 Turbot, cru	0
11 Crustacés et mollusques	16 Huîtres	332 Huître, crue	24
	17 Moules	334 Moule, cuite	58
	18 Crevettes	327 Crevette grise, cuite	3
		328 Crevette rose, cuite	51
	19 Autres crustacés et mollusques	321 Bigorneau, cuit	0
		322 Calmar, cru	0
		323 Calmar, frit	20
		324 Coquille St-Jacques, crue	0
		325 Coquille St-Jacques, cuite	16
		326 Crabe, en conserve	2
		329 Escargot, cru	6
		330 Homard, bouilli	1
		331 Homard, cru	0
		333 Langoustine, frite	7
12 Légumes	20 Légumes	335 Artichaut, cuit	15
		336 Asperge, cuite	2
		337 Aubergine, cuite	27
		338 Betterave rouge, cuite	59
		339 Blette, crue	0
		340 Blette, cuite	10
		341 Brocoli, cuit	11
		342 Carotte, conserve	0
		343 Carotte, cuite	340
		344 Carotte, râpée	105
		345 Champignon, cru	2
		346 Champignon, cuit	96
		347 Chicorée frisée, crue	0

...

Groupe Régál	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
12 Légumes (suite)	20 Légumes (suite)	348 Chou de Bruxelles, cuit	8
		349 Chou rouge, cru	19
		350 Chou vert, cuit	40
		351 Chou-fleur, cru	0
		352 Chou-fleur, cuit	42
		353 Coeur palmier, conserve	7
		354 Concombre	99
		355 Courgette, crue	0
		356 Courgette, cuite	36
		357 Cresson, cru	1
		358 Céleri, cru	52
		359 Céleri, cuit	17
		360 Céleri-rave, cuit	1
		361 Endive, crue	133
		362 Épinard, cuit	38
		363 Fenouil, cru	2
		364 Germe de soja, conserve	30
		365 Haricot vert, cuit	161
		366 Laitue, crue	488
		367 Laitue, cuite	1
		368 Navet, cuit	17
		369 Oignon, cru	34
		370 Oignon, cuit	119
		371 Petit pois, conserve	2
		372 Petit pois, cuit	102
		373 Pissenlit, cru	1
		374 Poireau, cru	1
		375 Poireau, cuit	102
		376 Poivron, cru	23
		377 Poivron, Cuit	47
		378 Potiron, conserve	1

...

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
	20 Légumes (suite)	379 Potiron, cru 380 Radis 381 Salsifis, cuit 382 Tomate crue 383 Tomate pelée, conserve	0 3 10 361 64
13 Légumes secs et féculents	21 Pommes de terre	394 Pomme de terre, au four 395 Pomme de terre, bouillie 396 Pomme de terre, chips 397 Pomme de terre, frite 1035 Purée	26 363 11 395 17
		384 Fève, cuite 385 Haricot blanc, cru, sec 386 Haricot blanc, cuit 387 Haricot rouge, cuit 388 Lentille, crue, sèche 389 Lentille, cuite 390 Maïs doux, cuit 391 Patate douce 392 Petit pois, cuit 393 Pois chiche, cuit 398 Topinambour, cuit	0 0 44 11 0 30 51 0 1 27 0
	22 Légumes secs et autres féculents		
14 Fruits	23 Fruits	399 Abricot 400 Abricot, sec 401 Ananas 402 Ananas au sirop 403 Avocat 404 Banane 405 Banane sèche 406 Cassis 407 Cerise 408 Citron	7 2 9 11 10 49 0 0 2 17

...

Groupe Régál	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
14 Fruits (suite)	23 Fruits (suite)	409 Coing	0
		410 Datte, sèche	0
		411 Figue, fraîche	0
		412 Figue, sèche	1
		413 Fraise	6
		414 Framboise	5
		415 Fruit de la Passion	0
		416 Goyave, conserve	0
		417 Grenade	0
		418 Groseille	0
		419 Groseille à maquereau	0
		420 Kiwi	14
		421 Litchi, conserve	0
		422 Litchi, cru	1
		423 Mandarine ou Clémentine	63
		424 Mangue	1
		425 Melon de Cavaillon	0
		426 Mirabelle	0
		427 Myrtille	1
		428 Mûre	1
		429 Nectarine ou Brugnion	0
		430 Nèfle	0
		431 Olive noire en saumure	0
		432 Olive verte en saumure	0
		433 Orange	53
		434 Papaye	0
		435 Pastèque	0
		436 Poire	28
		437 Pomme, compote, conserve	98
		438 Pomme, crue	70
		439 Pomelo ou Pamplémousse	16

...

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
14 Fruits (fin)	23 Fruits (fin)	440 Prune reine-claude	0
		441 Pruneau sec	16
		442 Pêche, crue	2
		443 Raisin blanc	11
		444 Raisin noir	0
		445 Raisin, sec	60
		446 Rhubarbe, crue	0
		447 Rhubarbe, cuite sucrée	1
		448 Salade de fruits conserve	53
		1032 Fruit indéterminé	19
15 Amandes, noix et graines	24 Amandes, noix et graines	449 Amande	67
		450 Cacahuète	13
		451 Cacahuète, grillée, salée	3
		452 Châtaigne	6
		453 Noisette	3
		454 Noix	35
		455 Noix de coco, fraîche	5
		456 Noix de coco, séchée	3
		457 Noix du Brésil	0
		458 Pistache	2
		459 Sésame	0
		460 Tournesol, décortiqué	0
16 Sucres et dérivés	25 Confiserie de sucre	464 Bonbons, tout type	19
		468 Gomme à mâcher	2
		474 Pâte d'amandes	5
		475 Pâte de fruits	5
		461 Barre chocolatée biscuitée	52
	26 Chocolat et confiserie de chocolat	462 Barre chocolatée enrobée	30
		463 Barre noix de coco enrobée	5
		465 Chocolat au lait	49
		466 Chocolat à croquer	79

...

Groupe Régál	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
16 Sucres et dérivés (fin)	26 Chocolat et confiserie de chocolat (fin)	470 Poudre de cacao s/s sucre	4
		471 Poudre de cacao, sucrée	3
		472 Poudre dessert instantané	0
	27 Sucre pur	477 Sucre blanc	996
		478 Sucre roux	2
	28 Autres dérivés du sucre	473 Poudre maltée, sucrée	0
		467 Confiture, tout type	32
		469 Miel	7
		476 Sorbet	8
		1034 Édulcorant non nutritif	10
		1037 Arôme	3
17 Boissons	29 Bières	481 Bière brune	4
		482 Bière de table 3°	4
		483 Bière export	169
	30 Cidre	490 Cidre	27
	31 Vins et champagne	510 Vin blanc 11°	190
		511 Vin blanc mousseux	33
		512 Vin doux apéritif	10
		513 Vin rouge 9°	} 326
		514 Vin rouge 10°	
		515 Vin rouge 11°	
		516 Vin rouge 12°	
	32 Autres alcools	480 Apéritif à l'anis	20
		493 Eau de vie	2
		495 Gin	24
		497 Liqueur	1
		504 Rhum	8
		517 Whisky	42

...

Groupe Régál	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
17 Boissons (fin)	33 Eau du réseau	492 Eau de source ¹	798
	34 Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	479 Ananas, jus, conserve	1
		484 Boisson allégée sucrée	0
		489 Carotte, jus, conserve	0
		491 Citron, jus frais	11
		494 Eau minérale potable	123
		496 Limonade	17
		498 Noix de coco, lait	1
		499 Orange, jus en conserve	26
		500 Orange, jus frais	122
		501 Pomme, jus, conserve	1
		502 Pomelo, jus, en conserve	8
		503 Raisin, jus	1
		505 Sirop de fruit	122
		506 Soda au cola	115
		507 Soda aux fruits	43
		509 Tomate, jus en conserve	2
	35 Café	486 Café moulu	0
		487 Café noir, non sucré	2203
		488 Café, poudre soluble	6
	36 Boissons non alcoolisées chaudes	485 Boisson cacao	189
		508 Thé infusé	170
18 Plats composés	37 Pizzas	529 Pizza	100
	38 Quiches	534 Quiche Lorraine	44
	39 Croque-monsieur, tartes salées, hot-dogs, friands	522 Croque-monsieur	10
		524 Friand au fromage	12
		525 Friand à la viande	15
		527 Hot-dog, moutarde	3
		541 Tarte à la crème	19

...

¹ Pour coder l'eau du réseau urbain, nous avons choisi d'utiliser dans la nomenclature RÉGAL, la catégorie "eau de source" même si cela ne correspond pas exactement à sa qualité.

Groupe Régál	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
18 Plats composés (suite)	40 Sandwiches	1012 Sandwich baguette au fromage	79
		1013 Sandwich pain de campagne au fromage	0
		1014 Sandwich pain de mie au fromage	1
		1015 Sandwich baguette à la viande seule (y compris charcuterie)	58
		1016 Sandwich pain de campagne à la viande seule (y compris charcuterie)	0
		1017 Sandwich pain de mie à la viande seule (y compris charcuterie)	0
		1018 Sandwich baguette viande ou poisson et crudité	23
		1019 Sandwich pain de campagne viande ou poissons et crudités	0
		1020 Sandwich pain de mie viande ou poissons et crudités	0
		1021 Sandwich baguette jambon fromage	15
		1022 Sandwich pain de campagne jambon fromage	0
		1023 Sandwich pain de mie jambon fromage	0
	41 Hamburger	1024 Sandwich hamburger	6
		1025 Sandwich cheese burger	0
		1026 Sandwich fish burger	0
	42 Autres plats composés	519 Cassoulet	5
		520 Choucroute garnie, boîte	19
		521 Choucroute, sans jus	2
		523 Flocon d'avoine, cuit	0
		526 Hachis Parmentier	6
		528 Minestrone	0
		530 Pot-au-feu	4

...

Groupe Régali	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régali	Fréquence d'apparition après le codage
18 Plats composés (fin)	42 Autres plats composés (fin)	531 Potage poireau pomme de terre	19
		532 Potage poulet-vermicelle	4
		533 Quenelle de volaille	2
		535 Ratatouille niçoise	21
		536 Ravioli, sauce tomate	6
		537 Soufflé au fromage	4
		538 Soupe aux lentilles	1
		539 Soupe de légumes	26
		540 Soupe à l'oignon	2
		542 Velouté de champignons	0
		543 Velouté de tomate	4
		518 Blanquette de veau	13
		1040 Potage	24
19 Condiments et sauces	43 Condiments et sauces	544 Ail frais	68
		545 Bouillon-cube	2
		546 Cerfeuil, frais	19
		547 Ciboule ou Ciboulette	3
		548 Cornichon au vinaigre	140
		549 Curry, poudre de	12
		550 Gingembre moulu	0
		551 Gélatine	0
		552 Ketchup	72
		553 Levure alimentaire	0
		554 Levure de boulanger	0
		555 Mayonnaise	108
		556 Mayonnaise allégée	0
		557 Moutarde	12
		558 Persil, cru	68
		559 Poivre moulu	10
		560 Raifort, râpé	0
		561 Sauce barbecue	5

...

Groupe Régál	Eclatement en sous-catégories pour comparaison avec les données de production	Produits Régál	Fréquence d'apparition après le codage
19 Condiments et sauces (fin)	43 Condiments et sauces (fin)	562 Sauce blanche	185
		563 Sauce Béarnaise	2
		564 Sauce Béarnaise allégée	1
		565 Sauce de soja	5
		566 Sauce Hollandaise	0
		567 Sauce Mornay	0
		568 Sauce Tomate	163
		569 Sauce Vinaigrette	608
		570 Sauce Vinaigrette allégée	2
		571 Sel de table	10
		572 Vinaigre	47

**CORRESPONDANCE ENTRE
LES ALIMENTS DU LIVRET-PHOTOS ET LA NOMENCLATURE RÉGAL**

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
492 494	1 Eau	1 9 99 >A A B C D E F G H I M N O P Q R V 1C	100 250 175 500 280 200 200 150 150 110 1500 1000 250 300 200 140 200 140 40 175 15	ml ml
510 511 513-516	2 Vin	9 99 A B C D E F	330 170 280 200 200 150 150 110	ml ml ml ml ml ml ml ml

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
	2 Vin (suite)	H	250	ml
		Q	140	ml
		S	70	ml
58-64, 66-69, 479 484 489 490 491 498 499 500 501 502 503 505 509	3 Jus de fruits cidre	1	175	ml
		9	300	ml
		99	240	ml
		A	280	ml
		AB	240	ml
		B	200	ml
		C	200	ml
		D	150	ml
		E	150	ml
		F	110	ml
		G	330	ml
		H	250	ml
		J	150	ml
		M	300	ml
		P	200	ml
		PF	200	ml
		Q	140	ml
		UI	240	ml
496		99	170	ml
		A	280	ml
		B	200	ml
		C	200	ml
506 507	4 Sodas	D	150	ml
		E	150	ml
481-483		9	380	ml
		99	290	ml
		A	280	ml
	5 Bière	B	200	ml

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
	5 Bière (suite)	G	330	ml
		H	250	ml
		Q	140	ml
465	6 Boissons chaudes	1	35	ml
485		9	300	ml
487		99	150	ml
508		A	250	ml
		B	150	ml
		C	70	ml
		D	150	ml
		E	150	ml
		F	110	ml
		G	300	ml
		I	250	ml
		J	150	ml
		K	70	ml
		L	400	ml
		M	300	ml
		N	200	ml
		R	70	ml
		W	150	ml
4,5,8-10,12-18, 20,23,25,35, 45,47,65,470-474, 486,488,523,1037	7 Céréales	1	15	g
		9	80	g
		A	30	g
		B	60	g
1	8 Biscottes	A	4.5	g
33		B	4	g
		C	18.5	g
		D	13	g
		E	8.5	g
		F	10	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
26	9	1	5	g
1007		9	70	g
		99	50	g
		A	60	g
		B	30	g
		C	60	g
		CD	90	g
		D	120	g
		E	15	g
		F	30	g
		G	30	g
		H	60	g
		I	55	g
		J	50	g
		K	100	g
		L	20	g
		M	10	g
		N	33	g
		O	19	g
		P	10	g
		Q	60	g
		R	35	g
		S	56	g
		T	30	g
		U	28	g
		V	21	g
		VI	55	g
		W	12	g
		X	16	g
		Y	19	g
		Z	17	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
1000	10 Ficelle (pain)	E	15	g
		F	30	g
		G	30	g
		H	60	g
1003	11 Petit pain individuel	A	60	g
		B	30	g
		C	60	g
		CD	90	g
		D	120	g
		E	15	g
		F	30	g
		G	30	g
		H	60	g
		I	55	g
		J	50	g
		K	100	g
		L	20	g
		M	10	g
		N	33	g
		O	19	g
		P	10	g
		Q	60	g
		R	35	g
		S	56	g
		T	30	g
		U	28	g
		V	21	g
		W	12	g
		X	16	g
		Y	19	g
		Z	17	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
34	12 Pain	J	50	g
		K	100	g
		L	20	g
		M	10	g
1028	13 Pain de campagne	A	60	g
		B	30	g
		C	60	g
		CD	90	g
		D	120	g
		E	15	g
		F	30	g
		G	30	g
		H	60	g
		I	55	g
		J	50	g
		K	100	g
		L	20	g
		M	10	g
		N	33	g
		O	19	g
		P	10	g
		Q	60	g
		R	35	g
		S	56	g
		T	30	g
		U	28	g
		V	21	g
		W	12	g
		X	16	g
		Y	19	g
		Z	17	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
1029	14 Pain poilâne	Q	60	g
		R	35	g
29 32	15 Pain complet	A	60	g
		B	30	g
		C	60	g
		CD	90	g
		D	120	g
		E	15	g
		F	30	g
		G	30	g
		H	60	g
		I	55	g
		J	50	g
		K	100	g
		L	20	g
		M	10	g
		N	33	g
		O	19	g
		P	10	g
		Q	60	g
		R	35	g
		S	56	g
		T	30	g
		U	28	g
		V	21	g
		W	12	g
		X	16	g
		Y	19	g
		Z	17	g
31	16 Pain de mie	A	60	g
1002		B	30	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
	16 Pain de mie (suite)	C	60	g
		CD	90	g
		D	120	g
		E	15	g
		F	30	g
		G	30	g
		H	60	g
		I	55	g
		J	50	g
		K	100	g
		L	20	g
		M	10	g
		N	33	g
		O	19	g
		P	10	g
		Q	60	g
		R	35	g
		S	56	g
		T	30	g
		U	28	g
		V	21	g
		W	12	g
		X	16	g
		Y	19	g
		Z	17	g
55	17 Beurre - margarine - pâte à tartiner	1	1	g
56		99	12.5	g
138-141		A	2.5	g
154-159		B	5	g
		C	10	g
		D	15	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
	17 Beurre - margarine - pâte à tartiner (suite)	E	20	g
		F	30	g
142-152	18 Huile	1C	10	g
531-532	19 Le potage	1	75	g
538-540		9	600	g
542-543		A	150	g
545		B	250	g
1040		C	400	g
347	20 La salade verte	1	15	g
358		9	100	g
361		A	25	g
366		B	50	g
373		C	70	g
522	21 Les Pizzas - tartes salées	1	75	g
524-525		9	500	g
529, 534		A	100	g
537		B	150	g
541		C	300	g
382	22 Tomates	1	25	g
		9	200	g
		A	50	g
339, 345		B	100	g
353-355		C	150	g
357, 363	23 Concombre	1	50	g
369, 380		9	200	g
		A	75	g
		B	100	g
		C	150	g
344, 349	24 Carottes râpées	1	30	g
351, 364		9	150	g
374		A	60	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
376	24 Carottes râpées (suite)	B	90	g
379		C	120	g
153	25 Le jambon	1	20	g
248		9	200	g
256		99	60	g
257		A	30	g
258		B	60	g
		C	130	g
		O	30	g
247	26 Saucissons andouille mortadelle salami etc.	1	10	g
254-255		9	120	g
259-260		A	20	g
264		B	40	g
267		C	80	g
253	27 Pâtés - Rillettes	1	15	g
261		9	150	g
262		A	30	g
263		B	60	g
		C	100	g
269	28 Le poisson en conserve	1	20	g
310		9	120	g
311		99	60	g
315		A	30	g
316		B	60	g
326		C	90	g
322-323	29 Crevettes et bouquet Moules	1	25	g
327		9	300	g
328		99	100	g
330		A	50	g
331		B	100	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
333	29 Crevettes et bouquet Moules (suite)	C	200	g
321	30 Moules	1	100	g
324-325		9	1200	g
329		A	200	g
332		B	400	g
334		C	800	g
249-251	31 Saucisses boudin andouillette	1	40	g
265		9	200	g
266		99	140	g
268		A	80	g
533		B	120	g
		BC	140	g
		C	160	g
		E	120	g
		F	120	g
231-238	32 Foie	1	40	g
		9	300	g
		A	80	g
		B	130	g
		C	200	g
222-245	33 Autres Abats	1	30	g
		9	300	g
		A	75	g
		B	150	g
		C	225	g
		E	150	g
160-202	34 Les viandes	1	40	g
202		9	300	g
221		99	130	g
252		A	80	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
	34 Les viandes (suite)	AB B C CB	105 130 200 165	g g g g
270-320	35 Poissons	1 9 A B C	25 200 50 100 150	g g g g g
204-208, 212-214 1004, 1008, 1011	36 Blanc de volaille	1 A	30 60	g g
204-208, 212-214 1004, 1008, 1011	37 Pilon de volaille	1 A	50 90	g g
204-208, 212-214 1004, 1008, 1011	38 Cuisse ou aile de volaille	1 9 A B C	30 300 60 150 220	g g g g g
36 37 38 536	40 Les pâtes	1 9 A B C	40 350 70 170 270	g g g g g
41-44 46 518-521 530	41 Le riz	1 9 99 A AB B C	50 400 200 100 150 200 300	g g g g g g g
397	42 Les frites	1	40	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
	42 Les frites (suite)	9 A AB B C	300 80 105 130 200	g g g g g
394 395 396 526 1035	43 Les pommes de terre	1 9 99 A B C D E F PF VI	50 450 200 100 200 300 200 200 200 200 200	g g g g g g g g g g g
384-393 398	44 Les légumes sec	1 9 A B C	50 450 100 200 300	g g g g g
335-337, 340-343 346, 348, 350, 352 356, 359, 360, 362 365, 367-368 370-372, 375 377-378, 381, 383, 535	45 Les légumes	1 9 99 A B C	50 400 200 100 200 300	g g g g g g
78-126	46 Les fromages	1 9 99 A B	20 70 45 30 60	g g g g g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
	46 Les fromages (suite)	C	45	g
		D	45	g
		E	45	g
		UI	45	g
		VI	45	g
404	47 Banane	1	170	g
		99	205	g
		A	205	g
		D	205	g
		PF	205	g
433	48 Orange	99	210	g
		A	210	g
		C	210	g
		D	210	g
		PF	210	g
410, 412, 443-445	49 Raisin	PF	165	g
400	50 Abricot	99	46.26	g
408		A	46.26	g
420		B	46.26	g
423		C	46.26	g
429		PF	46.26	g
440-441		UI	46.26	g
409, 415, 417, 424-425	51 Melon (environ un tiers)	PF	220	g
409, 415, 417, 424-425,		PF	220	g
438 1032	52 Pomme	A	200	g
		C	200	g
		D	200	g
		PF	200	g
436	53 Poire	PF	205	g
413, 414, 428	54 Fraises (une coupelle)	PF	150	g
407, 421, 422, 430	55 Cerises	PF	190	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
442	56 1 Pêches	PF	112.5	g
48-50, 52-54 127-129, 401-402 405-406, 427-427 416, 418-419 437, 447-448 467, 469 1036, 1038-1039	57 Fruits en compote et au sirop	1 9 99 A B C PF	50 300 15 100 150 200 150	g g g g g g g
1031	58 Tarte aux pommes	1 9 A B C	40 350 80 110 230	g g g g g
21 1030	59 Quatre-quarts	1 9 A B C	20 220 40 80 160	g g g g g
11	60 Religieuse éclair	1 9 A B C	35 350 75 150 290	g g g g g
461 462 466	61 Barres chocolatées - chocolat	1 9 A B C D UI	10 200 25 50 100 125 50	g g g g g g g
431	62 Olives	1	10	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
432	62 Olives (suite)	9	50	g
		A	20	g
		B	30	g
		C	40	g
3	63 Biscuits salés	1	10	g
		9	75	g
		A	15	g
		B	25	g
		C	50	g
449-460	64 Oléagineux	1	20	g
		9	120	g
		A	30	g
		B	60	g
		C	90	g
480	65 Apéritif anisé	P	40	ml
1027	66 Kir ou équivalent	Q	140	ml
493	67 Whisky alcool fort	99	40	ml
495		P	40	ml
497		R	40	ml
504, 517		T	40	ml
512	68 Porto	E	150	ml
		S	70	ml
	69 Verre à digestif	T	40	ml
2	100 Biscuit petit beurre	1	9	g
		99	9	g
		A	18	g
		B	9	g
		C	9	g
		UI	9	g
		VI	9	g
6	101 Boudoir	UI	6	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
7	102 Croissant	VI	45	g
19	103 Gaufre	UI	35	g
22	105 Madeleine	UI	30	g
24	106 Meringue	UI	30	g
27	107 Pain au chocolat	VI	55	g
28	108 Pain au lait	VI	50	g
30	109 Pain d'épice	UI	30	g
51	110 Petit suisse	UI	60	g
72	111 Petit suisse aux fruits	UI	75	g
73-77		UI	125	g
	112 Yaourt	YA	125	g
130	113 Jaune d'oeuf	UI	30	g
132	114 Oeuf	1	70	g
133		1C	15	g
134		9	70	g
135		99	70	g
136		A	70	g
		C	70	g
		UI	70	g
		VI	70	g
137	115 Omelette nature	9	140	g
		99	140	g
		A	140	g
		B	140	g
		UI	140	g
403, 405	116 Avocat	UI	200	g
463	117 Barre noix de coco enrobée	UI	30	g
464	118 Bonbons tout type	99	8	g
		A	8	g
		B	8	g
		UI	8	g

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
	118 Bonbons tout type (suite)	VI	8	g
468	119 Gomme a mâcher	UI	3	g
475	120 Pâte de fruits	UI	15	g
57	121 Glace (une boule)	A UI	90 45	g g
476	122 Sorbet (une boule)	UI	35	g
477, 1034	123 Sucre blanc (un morceau)	UI	5.55	g
478	124 Sucre roux (un morceau)	UI	6	g
544	125 Ail frais	1C	2	g
546	126 Cerfeuil frais	1C	5	g
547	127 Ciboule ou ciboulette	1C	5	g
548	128 Cornichon au vinaigre	1C	15	g
549	129 Curry poudre de	1C	2	g
550	130 Gingembre moulu	1C	2	g
551	131 Gélatine	1C	2	g
552	132 Ketchup	1C	15	g
553	133 Levure alimentaire	1C	2	g
554	134 Levure de boulanger	1C	2	g
555	135 Mayonnaise	1C	15	g
556	136 Mayonnaise allégée	1C	15	g
557	137 Moutarde	1C	15	g
558	138 Persil cru	1C	10	g
559	139 Poivre moulu	1C	1	g
560	140 Raifort râpe	1C	10	g
561	141 Sauce barbecue	1C	20	ml
562	142 Sauce blanche	1C	20	ml
563	143 Sauce béarnaise	1C	20	ml
564	144 Sauce béarnaise allégée	1C	20	ml
565	145 Sauce de soja	1C	10	ml
566	146 Sauce hollandaise	1C	20	ml

...

Numéros d'ordre RÉGAL	Classes du livret-photos	Type de part	Équivalent quantité	Unité
567	147 Sauce Mornay	1C	20	ml
568	148 Sauce tomate	1C	30	ml
569	149 Sauce vinaigrette	1C	15	ml
570	150 Sauce vinaigrette allégée	1C	15	ml
571	151 Sel de table	1C	2	g
572	152 Vinaigre	1C	2	ml
	153 Fromage à tartiner	UI	20	g
1021	391 Sandwich : baguette	1	70	g
		9	500	g
		A	100	g
		B	170	g
		C	340	g
1024-1026	392 Sandwich : hamburger	1	102	g
		A	209	g
1013, 1016, 1019, 1022	393 Sandwich : pain de campagne	1	200	g
		9	500	g
		C	400	g
1014, 1020, 1023	394 Sandwich : pain de mie	B	200	g

**ANNEXE 5 : NOMENCLATURE POUR LES QUANTITÉS
D'ALIMENTS AGRÉGÉS**

Nomenclature agrégée en 27 postes	Nomenclature éclatée en 43 sous-catégories
1 - Pains et biscuits	1 - Pains, biscottes et autres céréales 2 - Biscuits secs salés 3 - Biscuits sucrés
2 - Pâtisserie et viennoiseries	4 - Pâtisserie et viennoiseries 1 et 9 - Crêpes et pop-corn
3 - Produits laitiers	6 - Produits laitiers hors lait 7 - Lait
4 - Fromages	8 - Fromages
5 - Oeufs et volailles	9 - Oeufs (sans les crèmes) 12 - Volailles et gibiers
6 - Graisses et huiles	10 - Graisses et huiles
7 - Viandes	11 - Viandes 13 - Abats
8 - Charcuterie	14 - Charcuteries
9 - Produits de la mer	15 - Poissons et batraciens 16 - Huîtres 17 - Moules 18 - Crevettes 19 - Autres crustacés et mollusques
10 - Légumes	20 - Légumes
11 - Légumes secs et autres féculents	22 - Légumes secs et autres féculents
12 - Pâtes, riz et pommes de terre	21 - Pommes de terre 5 - Pâtes alimentaires et riz
13 - Fruits	23 - Fruits 24 - Amandes, noix et graines
14 - Dérivés sucrés	25 - Confiserie de sucre 26 - Chocolat et confiserie de chocolat 27 - Sucre pur 28 - Autres dérivés du sucre
15 - Boissons alcoolisées	29 - Bières 30 - Cidre 31 - Vins et champagne 32 - Autres alcools
16 - Eaux	33 - Eau du réseau 44 - Eau minérale
17 - Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool	34 - Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool
18 - Boissons non alcoolisées chaudes	35 - Café 36 - Boissons non alcoolisées chaudes
19 - Pizzas	37 - Pizzas
20 - Quiches	38 - Quiches
21 - Croque-monsieur, tartes salées, hot-dogs, friands	39 - Croque-monsieur, tartes salées, hot-dogs, friands
22 - Sandwiches	40 - Sandwiches
23 - Hamburger	41 - Hamburgers
24 - Autres plats composés	42 - Autres plats composés 11 et 20 - Bouchées à la Reine, Daube, Navarin, Ragoût de boeuf
25 - Condiments et sauces	43 - Condiments et sauces
26 - Beignet et crêpes salées	1 et 5 - Beignet et crêpes salées
27 - Crèmes (anglaise, pâtissière, entremet)	9 et 27 - Crèmes (anglaise, pâtissière, entremet)

**ANNEXE 6 : COMPARAISON SUIVANT DIFFÉRENTES SOURCES DE
DONNÉES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE**

On détermine pour chaque sous catégorie les achats moyens par individu pour l'année entière (C_{tot}) et les achats moyens sur la même période que celle pendant laquelle l'enquête RHF a été réalisée (C_{sais}).

La nouvelle consommation en Restauration Hors Foyer est :

$$RHF94_{corrigée} = RHF94_{corrigée} * (C_{tot}/C_{sais}).$$

La quantité observée en Restauration Hors Foyer est obtenue en ajoutant toutes les quantités des aliments de chaque sous catégorie pondérées par le coefficient de redressement de l'échantillon décrit dans le premier tome.

On a ramené de même les poids de consommation en restauration à des équivalents de poids d'achats pour certains produits (pour tenir compte par exemple de la différence entre le poids sec et le poids après cuisson).

Le bilan alimentaire a été calculé par l'INSEE à partir des données de production (Bertail, Boizot et Poupa, 1993). Les consommations qui incluent l'autoconsommation sont calculées à partir des données de l'enquête consommation alimentaire de l'INSEE (1991) complétée par le panel de SÉCODIP (1992) lorsque certains des postes n'étaient pas renseignés. Les chiffres de RHF fournis ici ne concernent que les personnes âgées de 15 ans et plus.

Tableau n°5 : Comparaison des quantités moyennes hebdomadaires consommées par individu en grammes suivant différentes sources de données de consommation alimentaire

	Unité	Coef. de sais.	RHF 94 corrigée ¹	Achats ²	Achats + RHF	Val de Mame	Part RHF ³ %	Bilan alim ⁴ 1991	% écarts ⁵
Pains, biscottes et autres céréales (blé, maïs, ...)	g	1,00	136,8	936,0	1072,8	906,0	13%	1375,8	22 %
Biscuits secs salés	"	0,99	0,5	7,7*	8,2	nd	7%	} 177	nd
Biscuits sucrés	"	0,98	7,4	78,6*	86,0	105,9	9%		
Pâtisserie et viennoiserie	"	nd ⁶	76,0	nd	nd	196,1	nd		
Pâtes alimentaires et riz	"	0,88	37,1 ⁷	188,2	225,3	198,1	16%	205,8	-9 %
Produits laitiers (hors lait et fromage)	"	1,05	64,9	564,8 ⁸	629,7	980,1	10%	751,8	16 %
Lait	ml	0,93	13,8	1373,7	1387,5	1107,6	1%	1518,7	9 %
Fromages	g	0,99	40,9	205,2	246,1	328,7	17%	329,9	25 %
Oeufs et dérivés	"	1,00	54,3	185,3 ⁹	239,6	284,1	23%	282,3	15 %
Graisses et huiles	"	0,98	13,2	300,2	313,4	226,2	4%	426,5	27 %
Viandes	"	0,96	97,1	486,7	583,8	758,4	17%	759,8	23 %
Volailles et gibiers	"	0,95	25,5 ¹⁰	302,2	327,7	353,1	7%	509	36%
Abats	"	0,92	10,3	nd	nd	34,3	nd	87,8	nd
Charcuterie	"	1,00	47,2	232,1	279,3	89,1	17%	322,2**	13%
Poissons	"	1,02	31,8	nd	nd	390,9	nd	} 457,8	nd
Moules	"	0,84	14,7	18,7*	33,4	12,3	44 %		
Autres crustacés et mollusques	"	0,93	15,8	39,8*	55,6	nd	28 %		

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994, INSEE, SÉCODIP, SCEES, INSERM

¹ Sous l'hypothèse que l'effet de saisonnalité est le même pour les achats et la RHF, les données sont corrigées par le coefficient de saisonnalité calculé sur les achats.

² Données d'achats de l'enquête consommation alimentaire de l'INSEE 1991 quand elles sont disponibles, sinon ce sont celles de SÉCODIP 1992 (indiquées avec *).

³ Part RHF = RHF*100/(RHF+achats).

⁴ Chiffres fournis par l'INSEE dans le cadre de la constitution des séries de la Comptabilité Nationale ou bien chiffres de production fournis par Dacosta (1994) (signalés par **).

⁵ % écart = [Production-(achats+RHF)]*100/production.

⁶ nd = non déterminé

⁷ La quantité en RHF a été ramenée au poids sec (50% du poids total).

⁸ Les quantités de glace ont été calculées avec les données SÉCODIP

⁹ Équivalent unitaire = 70g.

¹⁰ La quantité en RHF a été ramenée au poids des carcasses (le coefficient de conversion est de 86% selon Dacosta (1994)).

Tableau n°5 bis : Comparaison des quantités moyennes hebdomadaires consommées par individu en grammes suivant différentes sources de données de consommation alimentaire (suite)

	Unité	Coef. de sais.	RHF 94 corrigée	Achats	Achats + RHF	Val de Marne	Part RHF %	Bilan alim.	% écarts
Légumes	g	1,12	185,0	1120,6 ¹	1305,6	2308,4	14 %	} 3604,3	nd
Pommes de terre	"	1,01	109,1	617,8	726,9	857,2	15 %		
Légumes secs et autres féculents	"	0,73	11,7	34,4 ²	46,1	100,8	25 %		
Fruits	"	1,00	81,9	1138,6	1220,5	1450,7	7 %	1339,4	9 %
Amandes noix et graines	"	0,67	2,8	9,4	12,2	15,2	23 %	nd	nd
Confiserie de sucre	"	0,87	0,5	nd	nd	12,9	nd	52,2	nd
Chocolat (y. * confiserie)	"	0,90	9,2	59,9	69,1	72,3	13 %	101,6	32 %
Sucre pur ³	"	0,92	6,0	154,9	160,9	97,3	4 %	188,1	14 %
Autres dérivés du sucre (confiture, miel)	"	0,92	2,6	214,8	217,8	47,8	1 %	nd	nd
Bière	ml	1,19	83,2	208,1	291,3	138,5	29 %	743,5	61 %
Cidre	"	0,93	8,4	31,6	40,0	9,0	21 %	127,5	69 %
Vins et champagne	"	0,99	115,1	492,2	607,3	549,1	19 %	1338,2	55 %
Autres alcools	"	1,02	5,3	27,3	68,7	43,7	8 %	155,7	56 %
Eaux minérales		1,03	71,3	1578,5	1649,8	1414,6	4 %	1804,7	9 %
Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool (B.R.S.A.)	"	1,10	114,3	602,2	716,5	529,5	16 %	819,1	13 %
Café ⁴	g	0,98	3,8	68,7	72,5	516,3	5 %	87,8	17 %
Autres boissons chaudes	ml	nd	82,7	nd	nd	4798,9	nd	nd	nd
Condiments et sauces	g	0,99	30,3	nd	110,1	nd	27 %	nd	nd

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994, INSEE, SÉCODIP, SCEES, INSERM

¹ Ne sont pas incluses les conserves d'épinards, de tomates, d'artichauts, asperges et coeurs de palmier.

² Ne sont pas incluses les conserves de pommes de terre.

³ Sucre de bouche.

⁴ Transformation du café liquide en poudre pour les données RHF : 10% de poudre.

**ANNEXE 7 : QUANTITÉS MOYENNES D'ALIMENTS CONSOMMÉES
PAR INDIVIDU SELON LES TYPES D'INDIVIDUS**

Sont indiquées dans les tableaux ci-après, les quantités moyennes par individu et par semaine consommées en RHF par la population française des 15 ans et plus. La colonne notée '*% conso*' correspond au pourcentage d'individus ayant consommé au moins une fois au cours de la semaine d'enquête l'aliment étudié.

Les chiffres en gras dans les tableaux indiquent les variables dont une modalité au moins a son écart à la moyenne significative au seuil 5 % (test de Fischer).

**Tableau n°6 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu) et
écarts types des PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE**

Variables	Modalités	Effectif redres- sé	Produits de la mer			Viandes			Oeufs et volailles		
			Moyen ne	Écart type	% conso	Moyen ne	Écart type	% conso	Moyen ne	Écart type	% conso
Population totale		1074	58,1	151,7	28 %	97,0	158,4	39 %	32,8	64,5	31 %
Sexe	Homme	516	79,1	193,0	29 %	130,0	181,0	44 %	39,7	70,8	33 %
	Femme	558	38,6	95,2	21 %	66,3	126,0	27 %	26,4	57,3	23 %
Age	15 à 17 ans	60	76,9	170,7	36 %	105,3	135,3	49 %	38,7	62,8	36 %
	18 à 24 ans	143	60,3	131,3	35 %	119,8	138,7	54 %	45,5	69,4	44 %
	25 à 34 ans	204	49,4	128,3	25 %	108,1	168,8	41 %	28,5	51,7	33 %
	35 à 49 ans	270	63,5	112,8	33 %	134,7	197,3	44 %	44,8	78,1	36 %
	50 à 64 ans	209	86,8	238,4	24 %	71,0	125,3	27 %	30,4	65,0	20 %
	plus de 65 ans	188	20,0	84,1	5 %	39,4	109,4	7 %	11,5	40,5	5 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	24	57,6	228,4	8 %	32,3	68,7	15 %	9,7	35,2	4 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	43	173,0	288,7	36 %	131,4	160,1	40 %	45,6	81,3	28 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	63	123,1	311,9	52 %	203,8	182,2	73 %	63,5	78,0	52 %
	Prof. intermédiaire	112	75,8	118,9	43 %	161,1	173,2	63 %	61,1	82,2	53 %
	Employés	164	42,4	84,4	24 %	119,3	186,7	38 %	37,3	68,4	33 %
	Ouvriers	182	47,9	106,8	23 %	106,3	189,6	29 %	31,2	67,0	24 %
	Retraites	219	43,1	130,5	10 %	40,9	104,5	11 %	13,8	41,8	7 %
	Inactifs	267	45,7	125,1	21 %	71,0	111,8	30 %	27,7	54,2	24 %
Compo- sition du ménage	Célibataire, + 65 ans	73	12,1	44,2	4 %	56,7	141,8	5 %	13,9	42,8	6 %
	F. célibataire, - 65 ans	75	57,1	96,3	35 %	99,0	135,5	44 %	29,5	56,0	34 %
	H. célibataire, - 65 ans	62	43,7	93,1	27 %	88,6	131,7	42 %	22,9	43,8	26 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	100	28,6	107,9	6 %	32,4	84,9	8 %	11,3	41,4	5 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	218	103,2	248,1	32 %	117,5	186,9	41 %	43,4	79,7	34 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	273	45,2	104,2	23 %	97,4	154,8	38 %	33,0	65,8	29 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	96	63,6	139,6	32 %	123,5	179,4	45 %	44,2	70,2	38 %
	Famille de 3 adultes et +	177	60,6	134,7	28 %	112,0	156,5	38 %	38,2	60,4	33 %
Typologie des consom- mateurs	Casaniers	200	46,0	129,3	22 %	48,3	87,5	31 %	14,2	39,7	20 %
	Conviviaux des cafés	106	56,5	166,9	20 %	41,4	83,2	27 %	30,2	64,0	23 %
	Salariés demi-pensionnaires	130	105,5	137,7	64 %	214,5	166,8	85 %	79,5	78,3	71 %
	Seniors gourmets	102	105,4	147,1	52 %	268,8	199,7	89 %	75,2	90,4	67 %
	Juniors picoreurs	91	145,1	288,0	59 %	206,1	194,2	77 %	61,2	71,8	65 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°6 bis : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu)
et écarts types des PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE (SUITE)**

Variables	Modalités	Charcuterie			Fromage		
		Moyenne	Écart type	% conso	Moyenne	Écart type	% conso
Population totale		34,3	72,8	28 %	28,4	64,5	29 %
Sexe	Homme	46,8	84,5	32 %	36,2	71,2	32 %
	Femme	22,7	57,7	17 %	21,3	56,7	21 %
Age	15 à 17 ans	26,0	57,4	26 %	32,7	58,2	36 %
	18 à 24 ans	46,9	81,5	38 %	28,4	42,6	43 %
	25 à 34 ans	41,7	80,3	26 %	28,4	62,2	28 %
	35 à 49 ans	38,6	67,7	34 %	46,6	88,2	35 %
	50 à 64 ans	31,6	73,7	19 %	18,9	46,0	18 %
	plus de 65 ans	15,9	63,4	4 %	11,7	52,4	5 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	12,0	32,0	12 %	18,1	32,5	19 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	64,5	78,0	36 %	37,3	83,6	24 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	38,3	67,4	32 %	25,5	49,7	36 %
	Prof. intermédiaire	57,9	81,9	48 %	55,0	95,2	51 %
	Employés	32,5	67,0	27 %	41,9	66,3	36 %
	Ouvriers	48,0	84,7	28 %	32,0	75,2	19 %
	Retraites	17,7	66,8	7 %	16,4	55,5	9 %
	Inactifs	25,9	65,0	20 %	16,7	37,1	22 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	32,2	93,9	5 %	19,1	74,4	5 %
	F. célibataire, - 65 ans	39,0	61,8	35 %	21,2	42,4	28 %
	H. célibataire, - 65 ans	53,8	88,1	32 %	25,0	53,5	37 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	6,2	27,3	4 %	7,9	31,8	5 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	38,2	78,4	27 %	29,5	70,2	30 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	28,6	59,7	23 %	33,0	62,2	30 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	37,3	60,5	28 %	36,3	71,2	30 %
	Famille de 3 adultes et +	44,4	89,3	31 %	35,5	73,9	29 %
Typologie des consommateurs	Casaniers	18,2	54,2	20 %	15,9	38,8	25 %
	Conviviaux des cafés	17,4	42,1	20 %	13,7	36,4	20 %
	Salariés demi-pensionnaires	84,5	98,4	64 %	82,9	93,4	68 %
	Seniors gourmets	62,3	90,3	52 %	51,5	82,6	51 %
	Juniors picoreurs	87,9	95,7	56 %	54,4	86,0	60 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°7 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu) et
écarts types des PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE**

Variables	Modalités	Pain et biscuits			Légumes		
		Moyenne	Écart type	% conso	Moyenne	Écart type	% conso
Population totale		78,7	147,0	41 %	159,5	270,1	45 %
Sexe	Homme	109	173,0	44 %	185	292,0	46 %
	Femme	50,7	111,0	29 %	136	246,0	34 %
Age	15 à 17 ans	115,7	225,0	49 %	182,5	300,6	49 %
	18 à 24 ans	111,1	158,1	59 %	167,3	217,2	61 %
	25 à 34 ans	76,3	136,3	43 %	194,9	305,7	49 %
	35 à 49 ans	105,3	170,0	43 %	198,2	296,2	47 %
	50 à 64 ans	55,3	107,3	29 %	151,5	255,2	33 %
	plus de 65 ans	32,4	94,0	8 %	60,6	196,7	7 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	47,0	78,2	27 %	39,6	80,4	19 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	147,6	191,9	40 %	210,8	321,0	44 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	107,4	119,9	60 %	312,5	325,7	73 %
	Prof. intermédiaire	112,0	143,9	59 %	304,8	346,0	70 %
	Employés	109,5	184,0	46 %	179,7	258,5	48 %
	Ouvriers	91,8	180,0	34 %	152,9	255,9	37 %
	Retraites	35,0	97,3	13 %	75,1	204,6	13 %
	Inactifs	57,7	116,4	32 %	126,2	240,2	34 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	44,0	120,3	9 %	80,0	228,2	8 %
	F. célibataire, - 65 ans	76,2	135,0	48 %	183,0	260,8	55 %
	H. célibataire, - 65 ans	91,5	163,4	45 %	169,8	292,4	45 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	28,5	75,6	8 %	55,0	183,0	8 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	81,1	138,0	41 %	172,5	260,8	46 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	84,0	159,6	41 %	159,6	281,1	43 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	100,5	165,0	41 %	217,0	304,5	49 %
	Famille de 3 adultes et +	94,9	157,8	40 %	190,3	275,3	44 %
Typologie des consommateurs	Casaniers	36,7	76,0	39 %	67,8	137,2	39 %
	Conviviaux des cafés	48,8	90,3	41 %	79,1	156,6	41 %
	Salariés demi-pensionnaires	213,8	193,6	85 %	491,2	334,7	95 %
	Seniors gourmets	126,6	150,7	69 %	327,6	331,9	84 %
	Juniors picoreurs	189,7	210,7	79 %	266,0	245,5	87 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°7 bis : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu)
et écarts types des PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE (SUITE)**

Variables	Modalités	Légumes secs et autres féculents			Pâtes, riz et pommes de terre		
		Moyenne	Écart type	% conso	Moyenne	Écart type	% conso
Population totale		11,3	39,5	12 %	169,7	251,8	47 %
Sexe	Homme	15,6	48,0	13 %	218	283,0	49 %
	Femme	7,21	29,0	8 %	126	209,0	35 %
Age	15 à 17 ans	12,5	43,7	8 %	291,2	310,3	69 %
	18 à 24 ans	17,1	49,4	17 %	238,5	253,3	71 %
	25 à 34 ans	11,3	38,0	13 %	205,1	272,5	49 %
	35 à 49 ans	13,7	43,5	12 %	204,2	273,4	50 %
	50 à 64 ans	10,1	39,1	8 %	121,5	205,0	31 %
	plus de 65 ans	4,2	19,4	3 %	43,9	134,5	6 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	7,3	31,7	4 %	44,5	75,8	19 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	30,9	60,0	20 %	196,4	227,9	48 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	17,5	43,6	20 %	290,5	247,6	77 %
	Prof. intermédiaire	16,0	42,8	19 %	264,5	260,1	68 %
	Employés	8,3	34,7	8 %	200,8	261,5	51 %
	Ouvriers	11,7	41,4	9 %	196,6	307,7	36 %
	Retraites	4,1	23,3	3 %	63,7	155,0	12 %
	Inactifs	12,5	43,6	10 %	158,1	240,6	40 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	7,4	27,1	3 %	62,2	159,5	8 %
	F. célibataire, - 65 ans	9,8	35,7	10 %	198,0	255,0	59 %
	H. célibataire, - 65 ans	18,9	53,6	16 %	241,1	337,3	52 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	2,5	12,4	3 %	36,7	121,2	6 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	10,5	37,8	11 %	196,2	254,9	50 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	7,6	28,7	10 %	167,4	249,3	43 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	20,3	55,0	12 %	203,1	234,2	50 %
	Famille de 3 adultes et +	17,5	51,8	13 %	205,4	270,7	47 %
Typologie des consom- mateurs	Casaniers	3,0	17,3	6 %	72,0	111,4	41 %
	Conviviaux des cafés	4,0	18,5	8 %	117,4	155,1	51 %
	Salariés demi-pensionnaires	36,1	67,4	33 %	387,6	239,7	94 %
	Seniors gourmets	21,8	52,6	20 %	354,4	278,1	88 %
	Juniors picoreurs	23,1	53,5	20 %	431,5	331,4	90 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°8 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu)
et écarts types des FRUITS, FROMAGES ET DESSERTS**

Variables	Modalités	Fruits			Pâtisseries et viennoiseries			Dérivés sucrés		
		Moyen- ne	Ecart type	% conso	Moyen- ne	Ecart type	% conso	Moyen- ne	Ecart type	% conso
Population totale		79,9	190,2	29 %	97,9	172,2	47 %	15,4	39,6	31 %
Sexe	Homme	89,9	196,0	30 %	108,0	189,0	45 %	15,7	37,3	33 %
	Femme	70,6	184,0	23 %	88,4	155,0	36 %	15,2	41,6	24 %
Age	15 à 17 ans	112,2	227,2	41 %	128,7	131,9	69 %	24,6	35,0	44 %
	18 à 24 ans	89,4	166,4	39 %	164,6	206,2	72 %	33,6	57,5	55 %
	25 à 34 ans	78,6	165,0	31 %	127,7	187,6	53 %	20,5	47,7	35 %
	35 à 49 ans	127,7	245,6	36 %	101,4	181,2	43 %	14,6	39,5	31 %
	50 à 64 ans	61,8	173,4	17 %	75,2	160,3	28 %	7,7	24,7	17 %
	plus de 65 ans	15,0	106,0	4 %	25,0	83,4	6 %	2,8	11,0	6 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	4,5	20,6	4 %	34,4	91,9	19 %	0,2	1,0	4 %
	Artis., comm..., chefs d'ent.	85,9	196,1	32 %	120,6	250,6	40 %	8,3	14,8	24 %
	Cadre sup. et Prof. libér.	115,1	209,0	46 %	122,3	138,1	62 %	24,5	54,3	52 %
	Prof. intermédiaire	152,0	225,1	53 %	149,6	174,7	61 %	24,9	48,0	42 %
	Employés	126,1	257,2	34 %	120,1	181,0	49 %	23,2	57,2	32 %
	Ouvriers	71,9	169,3	20 %	114,9	214,5	40 %	13,1	28,4	30 %
	Retraites	25,7	131,8	6 %	31,0	84,4	12 %	3,0	10,8	8 %
	Inactifs	68,7	162,4	23 %	102,3	167,1	43 %	18,8	41,0	30 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	30,3	164,9	5 %	36,0	102,6	6 %	1,4	6,7	3 %
	F. célibataire, - 65 ans	91,8	186,4	34 %	121,1	173,7	60 %	18,4	38,1	42 %
	H. célibataire, - 65 ans	112,7	228,6	31 %	97,7	148,0	56 %	22,0	37,9	42 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	5,9	29,4	4 %	20,6	71,7	7 %	4,3	13,7	8 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	64,9	145,8	27 %	136,5	214,1	48 %	19,0	47,3	31 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	81,1	177,2	31 %	82,0	139,8	41 %	13,1	32,5	30 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	144,8	296,2	30 %	104,4	159,5	45 %	18,7	40,7	32 %
	Famille de 3 adultes et +	107,2	211,8	34 %	130,8	207,9	45 %	21,4	52,5	30 %
Typologie des consommateurs	Casaniers	27,7	100,4	15 %	60,3	82,4	53 %	7,2	30,8	24 %
	Conviviaux des cafés	39,6	88,4	22 %	181,0	243,3	71 %	28,6	44,9	60 %
	Salariés demi-pension.	299,4	314,1	80 %	184,2	200,0	76 %	31,0	62,8	52 %
	Seniors gourmets	89,1	171,0	50 %	116,5	143,3	58 %	15,0	24,3	47 %
	Juniors picoreurs	144,2	213,7	63 %	230,8	232,7	89 %	41,0	50,5	68 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°8 bis : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu)
et écarts types des FRUITS, FROMAGES ET DESSERTS (SUITE)**

Variables	Modalités	Crèmes desserts			Fromage			Produits laitiers (hors fromage)		
		Moyen- ne	Ecart type	% conso	Moyen- ne	Ecart type	% conso	Moyen- ne	Ecart type	% conso
Population totale		33,4	84,9	18 %	28,4	64,5	29 %	72,3	169,1	29 %
Sexe	Homme	41,4	95,8	18 %	36,2	71,2	32 %	89,5	196,0	30 %
	Femme	25,9	72,6	13 %	21,3	56,7	21 %	56,3	138,0	23 %
Age	15 à 17 ans	48,0	73,5	33 %	32,7	58,2	36 %	107,7	209,4	41 %
	18 à 24 ans	45,2	98,7	23 %	28,4	42,6	43 %	119,8	200,3	50 %
	25 à 34 ans	36,8	88,9	18 %	28,4	62,2	28 %	80,8	176,1	29 %
	35 à 49 ans	46,9	102,3	20 %	46,6	88,2	35 %	87,8	190,6	32 %
	50 à 64 ans	20,6	61,5	9 %	18,9	46,0	18 %	56,1	147,4	16 %
	plus de 65 ans	10,8	55,6	2 %	11,7	52,4	5 %	11,1	47,7	5 %
PCS de l'indi- vidu	Agriculteurs	6,9	25,0	4 %	18,1	32,5	19 %	0,0	0,0	0 %
	Artis., comm..., chefs d'ent.	57,2	106,0	24 %	37,3	83,6	24 %	77,9	160,8	24 %
	Cad. sup. et Prof. libér.	42,4	107,5	19 %	25,5	49,7	36 %	180,8	211,1	57 %
	Prof. intermédiaire	45,7	91,6	26 %	55,0	95,2	51 %	98,3	182,4	40 %
	Employés	45,5	89,5	23 %	41,9	66,3	36 %	93,9	196,2	29 %
	Ouvriers	35,6	95,2	12 %	32,0	75,2	19 %	93,1	227,2	26 %
	Retraites	15,0	63,1	4 %	16,4	55,5	9 %	14,1	56,3	5 %
	Inactifs	30,8	76,7	15 %	16,7	37,1	22 %	61,5	134,1	27 %
Compo- sition du ménage	Célibataire, + 65 ans	15,6	79,9	1 %	19,1	74,4	5 %	10,8	43,0	5 %
	F. célibataire, - 65 ans	44,3	103,8	20 %	21,2	42,4	28 %	78,5	129,6	42 %
	H. célibataire, - 65 ans	19,5	62,1	15 %	25,0	53,5	37 %	84,4	180,3	31 %
	Couple, ss enf., + 65 a.	8,8	33,0	3 %	7,9	31,8	5 %	12,9	53,8	5 %
	Couple, de 15 à 65 ans	37,4	88,8	17 %	29,5	70,2	30 %	90,2	196,4	29 %
	Fam. a. enf. de - 10 ans	46,7	104,0	18 %	33,0	62,2	30 %	86,6	204,3	28 %
	Fam. a. enf. de 10 à 15	36,6	74,8	21 %	36,3	71,2	30 %	89,7	182,8	25 %
	Famille de plus 3 ad.	27,7	64,9	16 %	35,5	73,9	29 %	70,9	135,5	31 %
Typo- logie des consom- mateurs	Casaniers	25,9	65,5	15 %	15,9	38,8	25 %	17,5	65,1	15 %
	Conviviaux des cafés	30,6	95,1	13 %	13,7	36,4	20 %	62,3	167,5	34 %
	Salariés demi-pension.	94,4	117,9	49 %	82,9	93,4	68 %	204,2	235,5	68 %
	Seniors gourmets	44,6	100,3	20 %	51,5	82,6	51 %	118,4	199,3	54 %
	Juniors picoreurs	54,7	103,6	29 %	54,4	86,0	60 %	170,4	231,4	61 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°9 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu)
et écarts types des TARTES GARNIES**

Variables	Modalités	Pizzas			Quiches			Croque-monsieurs, tartes salées, ...		
		Moyen- ne	Ecart type	% conso	Moyen- ne	Ecart type	% conso	Moyen- ne	Ecart type	% conso
Population totale		29,9	107,4	10 %	8,8	51,9	4 %	16,7	65,4	8 %
Sexe	Homme	35,3	114,0	10 %	9,6	56,4	4 %	12,4	49,3	6 %
	Femme	25,0	100,0	7 %	8,1	47,3	4 %	20,6	77,1	8 %
Age	15 à 17 ans	44,6	129,4	15 %	8,9	27,3	8 %	23,2	62,9	13 %
	18 à 24 ans	66,7	188,7	16 %	15,6	54,0	10 %	45,0	105,6	17 %
	25 à 34 ans	37,3	109,3	13 %	7,5	49,9	2 %	21,8	81,3	9 %
	35 à 49 ans	19,6	72,9	7 %	11,1	58,2	5 %	10,4	48,4	6 %
	50 à 64 ans	32,7	97,2	8 %	10,6	68,5	2 %	7,5	38,4	4 %
	plus de 65 ans	0,8	8,9	1 %	0,0	0,0	0 %	6,7	39,6	2 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	0,0	0,0	0 %	0,0	0,0	0 %	0,0	0,0	0 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	45,7	131,4	8 %	0,0	0,0	0 %	3,2	17,6	4 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	35,6	102,9	10 %	1,4	10,8	2 %	20,3	62,1	11 %
	Prof. intermédiaire	29,7	84,6	14 %	9,5	36,4	8 %	30,4	109,7	12 %
	Employés	36,7	96,2	14 %	13,7	66,2	5 %	26,6	72,0	11 %
	Ouvriers	25,3	99,7	5 %	21,9	92,7	6 %	13,3	49,1	6 %
	Retraites	7,3	40,6	2 %	0,8	10,8	0 %	4,0	24,0	1 %
	Inactifs	46,4	152,9	10 %	7,3	37,4	4 %	20,3	74,4	8 %
Compo- sition du ménage	Célibataire, + 65 ans	0,0	0,0	0 %	0,0	0,0	0 %	13,5	58,3	3 %
	F. célibataire, - 65 ans	13,1	57,9	6 %	22,7	90,7	8 %	36,3	94,1	13 %
	H. célibataire, - 65 ans	39,7	111,4	11 %	7,3	40,4	6 %	10,0	34,5	5 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	1,5	12,1	1 %	0,0	0,0	0 %	2,6	19,7	1 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	38,8	103,9	14 %	11,7	64,8	3 %	16,3	56,0	9 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	22,2	78,8	7 %	8,9	45,8	5 %	17,8	72,8	9 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	16,0	67,7	7 %	9,2	31,1	7 %	19,3	69,8	9 %
	Famille de 3 adultes et +	70,4	188,9	14 %	8,4	56,2	3 %	17,2	71,6	6 %
Typologie des consom- mateurs	Casaniers	10,1	55,8	4 %	4,7	40,7	2 %	11,3	48,5	6 %
	Conviviaux des cafés	40,9	156,7	12 %	4,1	22,2	4 %	11,4	54,6	6 %
	Salariés demi-pensionnaires	27,6	76,1	11 %	22,6	72,6	13 %	33,2	97,3	16 %
	Seniors gourmets	65,2	125,4	23 %	16,1	82,4	3 %	24,2	67,9	14 %
	Juniors picoreurs	112,9	198,5	33 %	22,1	82,2	12 %	52,4	109,2	22 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°10 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu)
et écarts types des PLATS COMPOSÉS (sandwiches, hamburgers, ...)**

Variables	Modalités	Sandwiches			Hamburger		
		Moyenne	Écart type	% conso	Moyenne	Écart type	% conso
Population totale		43,8	148,0	14 %	9,2	45,1	5 %
Sexe	Homme	60,9	192,0	14 %	12,5	56,1	6 %
	Femme	28	86,6	10 %	6,07	31,4	4 %
Age	15 à 17 ans	10,2	40,5	5 %	30,9	69,1	15 %
	18 à 24 ans	129,0	240,9	38 %	24,9	64,1	15 %
	25 à 34 ans	38,0	122,8	14 %	17,0	68,2	9 %
	35 à 49 ans	52,4	147,9	13 %	2,6	27,8	2 %
	50 à 64 ans	21,8	140,0	4 %	1,2	12,5	0 %
	plus de 65 ans	8,1	54,5	1 %	0,0	0,0	0 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	25,7	93,1	4 %	0,0	0,0	0 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	36,3	70,0	16 %	0,0	0,0	0 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	96,2	257,2	20 %	15,5	61,0	9 %
	Prof. intermédiaire	46,4	126,5	16 %	13,2	63,3	5 %
	Employés	50,6	138,9	15 %	8,4	56,9	4 %
	Ouvriers	44,6	147,8	10 %	8,6	39,4	4 %
	Retraites	4,5	46,4	1 %	0,0	0,0	0 %
	Inactifs	60,8	182,6	16 %	16,7	49,1	9 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	9,6	39,2	1 %	0,0	0,0	0 %
	F. célibataire, - 65 ans	46,3	119,4	16 %	9,5	38,2	6 %
	H. célibataire, - 65 ans	49,2	124,5	19 %	23,5	54,8	18 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	8,2	66,6	1 %	0,0	0,0	0 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	65,6	212,5	14 %	7,3	55,2	3 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	38,7	100,4	13 %	12,0	51,9	6 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	59,2	181,3	18 %	13,2	44,1	7 %
	Famille de 3 adultes et +	47,9	165,5	12 %	8,7	39,2	4 %
Typologie des consommateurs	Casaniers	17,6	62,8	9 %	6,7	30,6	5 %
	Conviviaux des cafés	90,4	191,2	29 %	10,5	35,8	9 %
	Salariés demi-pensionnaires	18,8	63,3	10 %	4,4	31,6	3 %
	Seniors gourmets	95,3	241,2	22 %	19,1	65,3	10 %
	Juniors picoreurs	156,3	260,7	45 %	36,9	95,6	20 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°10 bis: Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu)
et écarts types des PLATS COMPOSÉS (sandwiches, hamburgers, ...) (suite)**

Variables	Modalités	Autres plats composés			Beignets et crêpes salées		
		Moyenne	Écart type	% conso	Moyenne	Écart type	% conso
Population totale		56,1	192,8	14 %	6,3	92,4	4 %
Sexe	Homme	74,9	230,0	18 %	11,1	132,0	4 %
	Femme	38,6	148,0	9 %	1,9	14,0	2 %
Age	15 à 17 ans	58,2	152,1	23 %	14,6	49,7	8 %
	18 à 24 ans	67,1	197,5	19 %	5,1	26,1	5 %
	25 à 34 ans	53,2	149,6	15 %	18,3	206,5	4 %
	35 à 49 ans	63,2	172,1	16 %	2,8	18,0	3 %
	50 à 64 ans	58,9	198,7	10 %	3,4	19,4	2 %
	plus de 65 ans	36,6	253,3	3 %	0,0	0,0	0 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	0,0	0,0	0 %	0,0	0,0	0 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	28,0	76,2	8 %	4,6	24,0	4 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	87,3	218,4	23 %	41,4	363,4	10 %
	Prof. intermédiaire	82,9	182,3	25 %	3,7	25,1	3 %
	Employés	75,7	197,6	16 %	3,1	18,5	4 %
	Ouvriers	67,4	217,4	10 %	9,0	44,4	4 %
	Retraites	45,0	248,4	5 %	0,0	0,0	0 %
	Inactifs	36,2	121,6	11 %	5,5	27,7	3 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	71,2	396,8	3 %	0,0	0,0	0 %
	F. célibataire, - 65 ans	73,4	185,2	20 %	2,3	14,6	2 %
	H. célibataire, - 65 ans	51,2	133,0	19 %	21,9	76,3	5 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	16,6	60,0	4 %	0,0	0,0	0 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	78,4	202,8	17 %	12,8	196,8	3 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	41,0	135,7	11 %	4,4	25,3	5 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	39,0	137,0	10 %	4,1	21,9	3 %
	Famille de 3 adultes et +	71,3	214,4	15 %	5,3	25,8	4 %
Typologie des consommateurs	Casaniers	18,1	79,8	7 %	16,1	203,8	5 %
	Conviviaux des cafés	14,4	57,4	6 %	5,3	29,7	6 %
	Salariés demi-pensionnaires	192,5	377,0	37 %	4,6	18,8	6 %
	Seniors gourmets	101,0	214,2	29 %	5,9	32,4	4 %
	Juniors picoreurs	105,1	206,3	34 %	12,5	54,3	6 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°11 : Quantités moyennes (en grammes par semaine et par individu)
et écarts types des AUTRES PRODUITS**

Variables	Modalités	Graisses et huiles			Condiments et sauces		
		Moyenne	Écart -type	% conso	Moyenne	Écart type	% conso
Population totale		6,1	17,7	21 %	20,3	41,3	39 %
Sexe	Homme	6,96	18,0	22 %	25,0	48,6	40 %
	Femme	5,38	17,5	15 %	16,0	32,6	30 %
Age	15 à 17 ans	5,4	11,4	26 %	17,5	29,3	44 %
	18 à 24 ans	11,3	28,4	28 %	30,4	50,4	55 %
	25 à 34 ans	6,1	16,0	19 %	24,9	41,4	42 %
	35 à 49 ans	7,2	19,0	24 %	26,7	47,1	42 %
	50 à 64 ans	5,2	13,8	16 %	14,2	36,5	30 %
	plus de 65 ans	2,0	9,7	3 %	6,1	24,2	5 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	2,1	7,0	8 %	3,7	10,0	12 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	11,0	19,5	36 %	29,0	51,9	44 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	11,3	24,9	40 %	43,9	66,0	64 %
	Prof. intermédiaire	6,6	16,0	27 %	39,3	54,4	60 %
	Employés	11,8	27,7	25 %	24,7	41,9	42 %
	Ouvriers	4,6	13,9	15 %	16,8	31,5	30 %
	Retraites	2,1	9,3	5 %	8,4	25,9	13 %
	Inactifs	5,1	15,0	16 %	16,3	36,8	31 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	1,5	6,1	3 %	7,4	25,6	5 %
	F. célibataire, - 65 ans	5,1	12,9	22 %	24,9	44,3	45 %
	H. célibataire, - 65 ans	5,3	15,0	19 %	19,7	37,2	40 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	2,6	12,2	4 %	6,0	24,8	6 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	8,0	18,0	23 %	18,3	32,2	43 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	5,6	17,8	20 %	21,6	40,6	36 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	6,9	16,0	22 %	33,4	58,4	48 %
	Famille de 3 adultes et +	8,9	24,7	20 %	25,3	49,1	38 %
Typologie des consommateurs	Casaniers	2,0	8,0	11 %	9,0	19,0	36 %
	Conviviaux des cafés	5,8	14,6	19 %	12,4	39,0	34 %
	Salariés demi-pensionnaires	14,4	28,2	44 %	50,2	50,3	85 %
	Seniors gourmets	11,3	22,5	42 %	51,5	65,6	72 %
	Juniors picoreurs	15,9	24,7	50 %	38,3	40,5	76 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°12 : Quantités moyennes (en millilitres par semaine et par individu)
et écarts types des BOISSONS**

Variables	Modalités	Boissons alcoolisées			Eaux		
		Moyenne	Écart type	% conso	Moyenne	Écart type	% conso
Population totale		211,2	532,7	31 %	352,2	984,2	29 %
Sexe	Homme	367	709,0	41 %	446	1117,0	30 %
	Femme	67,3	196,0	17 %	265	833,0	22 %
Age	15 à 17 ans	52,9	174,8	18 %	355,1	622,3	33 %
	18 à 24 ans	258,2	538,0	38 %	492,8	888,6	45 %
	25 à 34 ans	256,5	637,8	33 %	416,2	961,5	30 %
	35 à 49 ans	288,9	618,2	36 %	525,2	1488,8	34 %
	50 à 64 ans	204,6	521,4	26 %	227,9	574,2	19 %
	plus de 65 ans	72,3	241,7	7 %	64,1	309,7	3 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	328,6	850,8	19 %	0,0	0,0	0 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	220,9	362,6	44 %	437,3	646,4	32 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	394,8	774,5	54 %	867,7	1746,8	52 %
	Prof. intermédiaire	333,7	644,6	46 %	643,2	1727,1	45 %
	Employés	215,6	600,6	29 %	518,4	976,6	38 %
	Ouvriers	315,7	687,9	30 %	346,2	1020,7	18 %
	Retraites	104,3	276,5	12 %	53,1	278,1	5 %
	Inactifs	118,6	304,7	22 %	273,6	540,9	25 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	64,2	221,7	6 %	127,8	467,7	4 %
	F. célibataire, - 65 ans	95,0	205,4	33 %	329,5	554,8	40 %
	H. célibataire, - 65 ans	554,0	1030,5	45 %	248,9	487,2	31 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	88,3	269,1	8 %	26,6	121,3	3 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	315,8	623,8	38 %	408,2	979,0	31 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	178,0	484,7	25 %	408,9	1412,0	25 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	131,4	320,8	30 %	365,4	813,4	32 %
	Famille de 3 adultes et +	236,6	539,8	29 %	511,0	914,8	34 %
Typologie des consommateurs	Casaniers	145,8	278,3	35 %	133,4	888,4	20 %
	Conviviaux des cafés	313,9	712,2	45 %	207,8	439,0	32 %
	Salariés demi-pensionnaires	202,5	413,3	45 %	734,2	946,5	56 %
	Seniors gourmets	504,2	620,1	68 %	938,8	1762,7	61 %
	Juniors picoreurs	578,9	975,8	54 %	860,5	1343,9	66 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°12 bis : Quantités moyennes (en millilitres par semaine et par individu)
et écarts types des BOISSONS (SUITE)**

Variables	Modalités	B.R.S.A			Boissons chaudes		
		Moyenne	Écart type	% conso	Moyenne	Écart type	% conso
Population totale		114,0	296,0	26 %	462,5	844,1	49 %
Sexe	Homme	116,0	315,0	24 %	556	976,0	50 %
	Femme	112,0	277,0	22 %	376	689,0	38 %
Age	15 à 17 ans	288,7	378,3	38 %	135,2	302,5	31 %
	18 à 24 ans	325,6	504,2	54 %	538,7	822,1	68 %
	25 à 34 ans	132,8	275,7	31 %	667,1	972,6	57 %
	35 à 49 ans	74,5	232,2	22 %	699,7	1061,4	55 %
	50 à 64 ans	41,4	159,1	13 %	279,5	541,4	33 %
	plus de 65 ans	13,8	103,8	2 %	149,3	507,6	8 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	4,4	10,9	12 %	20,7	58,4	12 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	32,9	81,4	20 %	720,5	879,8	48 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	144,2	314,5	30 %	891,1	808,3	80 %
	Prof. intermédiaire	162,3	368,3	34 %	741,7	830,2	68 %
	Employés	151,1	316,2	30 %	746,1	1110,8	56 %
	Ouvriers	70,1	154,3	23 %	636,0	1180,9	50 %
	Retraites	12,9	96,5	4 %	121,8	352,0	15 %
	Inactifs	199,5	405,6	29 %	229,3	406,7	37 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	13,8	79,9	3 %	243,0	692,4	8 %
	F. célibataire, - 65 ans	200,1	416,5	35 %	449,4	562,6	58 %
	H. célibataire, - 65 ans	107,5	297,7	26 %	688,3	1152,9	56 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	15,9	124,4	2 %	101,9	346,5	9 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	72,3	182,5	23 %	615,3	1067,6	50 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	121,8	297,7	27 %	503,9	829,3	49 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	121,1	227,0	33 %	348,8	546,1	48 %
	Famille de 3 adultes et +	211,6	429,8	29 %	493,5	827,0	47 %
Typologie des consommateurs	Casaniers	65,9	157,0	30 %	142,9	210,6	53 %
	Conviviaux des cafés	163,6	296,3	40 %	771,2	747,2	90 %
	Salariés demi-pensionnaires	129,3	322,5	28 %	763,6	990,1	68 %
	Seniors gourmets	146,7	264,2	45 %	1053,0	1191,3	84 %
	Juniors picoreurs	439,2	556,2	67 %	1087,5	1170,6	91 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°13 : Quantités moyennes (en grammes ou millilitres par semaine et par individu)
et écarts types de l'ENSEMBLE DES PRODUITS**

Variables	Modalités	Ensemble des aliments solides en g			Ensemble des aliments liquides en ml			Ensemble des aliments		
		Moyen-ne	Ecart type	% conso	Moyen-ne	Ecart type	% conso	Moyen-ne	Ecart type	% conso
Population totale		1165,8	1423,8	57 %	1139,8	1713,8	54 %	2305,6	2817,9	59 %
Sexe	Homme	1452,6	1562,7	65 %	1485,5	1975,1	63 %	2938,2	3168,6	67 %
	Femme	901	1224,2	51 %	820,7	1354,8	47 %	1721,8	2300,7	52 %
Age	15 à 17 ans	1516,3	1587	87 %	831,9	878,4	67 %	2348,3	2023,3	87 %
	18 à 24 ans	1682,4	1324,8	92 %	1615,4	1673,3	87 %	3297,7	2724,6	92 %
	25 à 34 ans	1312,3	1397,8	75 %	1472,6	1787	69 %	2784,9	2861,8	78 %
	35 à 49 ans	1423,7	1506,7	66 %	1588,3	2191,5	65 %	3011,9	3258,7	68 %
	50 à 64 ans	954	1304,5	44 %	753,4	1293,3	44 %	1707,4	2375,2	46 %
	plus de 65 ans	364,7	1057,1	10 %	299,5	836,8	10 %	664,2	1788,9	10 %
PCS de l'individu	Agriculteurs	345,6	585,3	31 %	353,6	904,4	23 %	699,2	1461,4	31 %
	Artis., commerc., chefs d'ent.	1545,1	1625,5	60 %	1411,6	1473,8	60 %	2956,7	2847,4	60 %
	Cadres sup. et Prof. libérales	2019,9	1278,4	93 %	2297,8	2254,9	94 %	4317,7	3102,5	94 %
	Prof. intermédiaire	1840,3	1322,8	87 %	1880,8	2125	84 %	3721,2	2905,3	90 %
	Employés	1431,7	1502,6	73 %	1631,1	2115	69 %	3062,9	3247,9	74 %
	Ouvriers	1258,3	1553,3	59 %	1368	1946,3	57 %	2626,3	3133,8	62 %
	Retraites	470,4	1121,2	18 %	292,1	692,7	18 %	762,5	1732,2	19 %
	Inactifs	1038	1267,8	57 %	821	1041,9	50 %	1859,0	2079,8	58 %
Composition du ménage	Célibataire, + 65 ans	524,9	1392,8	9 %	448,8	1044,8	9 %	973,7	2280,0	9 %
	F. célibataire, - 65 ans	1300,6	1275,2	78 %	1074,0	1151,1	72 %	2374,6	2135,8	78 %
	H. célibataire, - 65 ans	1319,4	1493,0	74 %	1598,8	1841,3	68 %	2918,3	2821,7	76 %
	Couple, ss enfant, + 65 ans	298,9	794,9	11 %	232,6	692,5	11 %	531,5	1428,3	11 %
	Couple, âgés de 15 à 65 ans	1397,5	1454,2	64 %	1411,6	1944,7	63 %	2809,1	3141,4	66 %
	Fam. avec enf. de - 10 ans	1137,4	1355,3	68 %	1212,6	1944,3	60 %	2349,9	2876,4	70 %
	Fam. av. enf. de 10 à 15 ans	1440,3	1601,5	65 %	966,7	1216,5	65 %	2407,1	2412,1	68 %
	Famille de 3 adultes et +	1420,0	1437,2	62 %	1452,7	1765,1	60 %	2872,8	2968,5	63 %
Typologie des consommateurs	Casaniers	556,2	604,9	92 %	488	987	82 %	1044,2	1301,3	100 %
	Conviviaux des cafés	945,8	786,6	98 %	1456,6	1099,4	98 %	2402,4	1447,6	100 %
	Salariés demi-pensionnaires	2877	1305,2	100 %	1829,6	1655,8	93 %	4706,6	2450,3	100 %
	Seniors gourmets	2166,9	1050,9	100 %	2642,8	2196,2	98 %	4809,7	2758,9	100 %
	Juniors picoreurs	2658,5	1390,2	100 %	2966,1	2163,8	98 %	5624,6	2926,3	100 %

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

ANNEXE 8 : QUANTITÉS MOYENNES D'ALIMENTS CONSOMMÉES
PAR PRISE ALIMENTAIRE

Pour toutes les variables présentées dans cette annexe, une modalité au moins a ses écarts à la moyenne significatifs au niveau 5 %.

**Tableau n°14 : Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types des
PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE selon le type de prise alimentaire**

Variables	Modalités	Effec- tif redres- sé	Produits de la mer		Viandes		Oeufs et volailles		Charcuterie	
			Moyen ne	Ecart type	Moyen ne	Ecart type	Moyen ne	Ecart type	Moyen ne	Ecart type
Ensemble des prises		4751	12,3	60,7	19,7	53,3	6,7	25,5	7,2	29,8
Type de prise alimentaire	Déjeuner	1486	25,8	77,6	51,6	77,6	16,8	38,7	17,4	45,4
	Dîner	336	51,0	139,0	33,7	59,9	11,7	31,3	17,1	40,2
	Encas	740	0,4	6,6	1,1	11,1	1,3	10,9	0,9	9,8
	Boisson seule	1731	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Petit déjeuner	224	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1	12,0	0,8	7,4
Lieu de la RHF	Restaurant d'entreprise	639	16,1	41,1	42,6	75,3	15,9	38,8	14,5	39,3
	Cantine scolaire	199	13,3	44,3	29,4	52,6	14,0	31,2	9,1	33,0
	Restaurant	889	42,9	120,3	48,2	75,7	14,8	35,4	18,0	47,9
	Restauration rapide	782	1,2	9,6	6,7	31,6	1,2	9,2	2,7	16,7
	Café brasserie	627	2,1	32,7	3,2	20,3	1,2	10,5	2,4	15,5
	Lieu du travail	1141	0,9	9,4	1,8	15,2	0,5	6,3	0,5	7,7
	Autre lieu	240	5,5	36,3	15,1	45,6	6,8	34,6	5,3	20,8
Composi- tion des repas	Repas 3 plats ou plus	976	40,6	100,7	57,1	80,0	21,2	42,2	23,0	52,2
	Repas 2 plats	434	24,4	85,6	43,0	71,2	13,4	36,7	10,1	30,3
	Repas 1 plat	405	12,8	75,1	33,1	62,2	5,6	20,4	11,4	33,8
Choix alimentaire	Équilibré et complet	407	28,0	86,6	60,8	76,3	19,5	44,5	21,3	51,6
	Rustique et complet	563	22,3	68,5	50,5	67,7	16,7	35,7	16,7	40,9
	Riche et sucré	414	7,7	39,2	10,7	39,2	4,1	18,7	7,3	28,4
	Frugal	437	64,8	139,6	69,6	93,2	22,5	43,2	24,1	52,0
Contrainte "Budget- temps"	Court - très faible prix	2098	0,1	3,0	0,1	2,8	0,1	2,9	0,0	1,4
	Luxe et plaisir de table	178	79,0	156,0	69,3	87,5	20,7	45,3	26,5	63,9
	Bon marché et pratique	457	20,2	44,0	48,3	66,5	18,9	39,2	17,7	43,7
	Un bon compromis	759	12,5	59,9	25,6	69,3	6,9	28,6	8,9	31,6
	Bon marché - expéditif	360	0,8	7,9	5,3	31,2	1,9	13,2	4,5	18,0
	Bon rapport quantité-prix	142	16,9	48,6	37,8	55,7	18,9	35,2	10,5	36,4
	Festif de gamme moyenne	522	38,4	114,0	52,8	71,2	16,9	37,2	18,8	44,6

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Tableau n°15 : Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types des PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE selon les types de prises alimentaires

Variables	Modalités	Pain et biscuits		Légumes		Légumes secs		Pâtes, riz et pommes de terre.	
		Moyenne	Écart type	Moyenne	Écart type	Moyenne	Écart type	Moyenne	Écart type
Ensemble des prises		16,1	38,9	32,6	81,5	2,3	17,7	33,8	72,4
Type de prise alimentaire	Déjeuner	37,6	54,1	86,7	113,3	5,9	27,3	84,2	93,8
	Dîner	17,2	38,4	48,9	101,3	3,6	24,0	68,2	90,6
	Encas	6,4	24,4	2,6	20,0	0,5	10,6	5,6	32,2
	Boisson seule	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Petit déjeuner	29,1	36,4	0,6	6,0	0,0	0,0	2,4	20,2
Lieu de la RHF	Restaurant d'entreprise	33,8	51,4	85,4	112,2	5,7	30,6	76,0	95,1
	Cantine scolaire	33,6	48,0	67,6	106,8	7,2	31,0	70,0	90,0
	Restaurant	32,9	52,1	68,3	106,8	5,3	24,6	71,6	93,3
	Restauration rapide	10,1	30,0	8,4	50,0	0,2	3,3	17,7	50,9
	Café brasserie	1,8	10,5	6,7	40,7	0,1	5,4	5,4	31,7
	Lieu du travail	2,5	13,8	2,5	19,1	0,2	3,8	3,8	23,3
	Autre lieu	14,6	40,6	20,4	64,5	0,9	7,2	21,3	57,5
Composition des repas	Repas 3 plats ou plus	46,4	57,3	111,5	123,4	7,7	31,4	94,6	96,5
	Repas 2 plats	23,3	43,1	51,7	87,1	3,2	18,7	77,3	90,7
	Repas 1 plat	14,6	36,7	34,3	79,2	2,8	20,9	54,7	82,1
Choix alimentaire	Équilibré et complet	41,5	54,9	178,1	134,1	14,7	43,2	27,4	66,1
	Rustique et complet	36,7	50,7	64,4	98,3	2,7	14,6	123,9	90,8
	Riche et sucré	8,0	31,5	12,0	36,6	1,6	18,6	30,2	59,8
	Frugal	47,4	58,3	72,0	90,4	4,3	22,8	124,9	94,3
Contrainte "Budget-temps"	Court - très faible prix	3,2	16,5	0,2	4,9	0,1	4,3	1,0	12,5
	Luxe et plaisir de table	37,9	77,5	88,9	112,0	5,6	22,3	75,3	98,1
	Bon marché et pratique	41,8	55,7	103,8	115,6	6,7	31,1	90,6	93,4
	Un bon compromis	18,8	39,3	33,4	79,9	1,7	13,8	40,7	80,0
	Bon marché - expéditif	7,5	25,3	6,5	27,1	0,3	4,8	8,9	36,7
	Bon rapport quantité-prix	40,3	50,5	89,1	116,8	7,5	31,4	94,8	93,0
	Festif de gamme moyenne	33,6	43,6	82,5	119,4	7,0	31,4	92,3	92,1

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°16 : Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types
des FRUITS, FROMAGES ET DESSERTS selon le type de prise alimentaire**

Variables	Modalités	Fruits		Pâtisseries et viennoiseries		Dérivés sucrés		Crèmes desserts		Fromage		Autres produits laitiers	
		Moyen ne	Ecart type	Moyen ne	Ecart type	Moyen ne	Ecart type	Moyen ne	Ecart type	Moyen ne	Ecart type	Moyen ne	Ecart type
Ensemble des prises		15,7	56,3	19,7	53,0	3,0	13,1	6,8	32,6	6,0	21,0	14,0	46,3
Type de prise	Déjeuner	38,2	81,7	21,6	49,5	1,5	9,4	15,8	47,6	14,4	29,9	29,4	65,1
	Dîner	18,3	53,0	22,1	51,6	1,8	8,3	13,0	43,7	13,3	34,7	19,0	45,2
	Encas	7,7	40,5	56,4	90,1	6,9	20,5	3,6	27,7	0,8	5,7	3,3	22,0
	Boisson seule	0,2	6,2	0,0	0,0	2,1	9,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,9	23,1
	Petit déjeuner	8,5	65,8	34,4	43,3	9,5	23,4	0,0	0,0	1,9	12,0	25,5	57,4
Lieu de la RHF	Restaurant d'ent.	48,7	91,5	18,7	47,1	2,5	14,9	16,3	45,7	12,0	22,6	38,1	72,4
	Cantine scolaire	52,8	114,4	15,7	43,2	3,0	10,3	13,1	40,6	10,1	20,7	39,4	66,4
	Restaurant	21,4	58,5	26,3	52,9	2,3	9,4	13,8	47,8	15,3	36,8	17,0	46,5
	Restauration rapide	3,8	24,6	43,3	81,9	3,6	15,9	3,2	21,3	1,5	9,4	5,0	24,6
	Café brasserie	1,6	15,7	5,6	23,5	1,4	4,9	0,6	10,0	1,1	7,9	3,8	34,8
	Lieu du travail	2,9	25,1	6,8	35,2	4,1	14,9	1,3	18,8	0,6	6,1	6,1	27,4
	Autre lieu	12,0	48,1	22,2	50,4	4,8	16,4	3,4	21,3	4,7	15,6	10,7	55,1
Compo	Repas 3 plats ou plus	51,8	91,8	29,9	58,2	2,1	11,6	23,6	56,9	21,8	35,2	39,0	72,0
sition	Repas 2 plats	24,6	62,9	20,8	44,8	1,1	4,6	10,4	37,8	8,0	28,1	22,5	49,7
repas	Repas 1 plat	3,7	26,3	2,3	14,9	0,5	3,0	0,9	12,7	2,8	10,9	5,2	36,0
Choix alimentaire	Équilibré et complet	69,4	107,5	6,1	24,5	2,3	15,8	27,6	62,2	17,8	36,3	46,5	66,3
	Rustique et complet	42,4	81,6	9,7	34,9	1,3	6,1	21,1	51,9	12,3	22,5	31,2	67,7
	Riche et sucré	7,6	33,8	17,3	44,2	0,8	6,0	3,4	25,1	3,6	13,1	16,7	62,4
	Frugal	17,3	49,4	55,8	69,4	1,9	6,1	7,7	33,5	23,6	41,3	15,0	41,4
Contrainte "Budget-temps"	Court - très faible prix	2,3	22,5	15,4	41,1	3,7	14,0	0,8	14,2	0,1	3,6	3,2	19,6
	Luxe et plaisir de table	15,7	45,2	41,6	67,8	2,5	8,4	24,7	60,8	23,7	54,1	15,3	39,1
	Bon mar. et pratique	55,8	88,8	21,0	50,2	1,9	14,4	22,2	52,6	15,3	24,8	37,1	62,3
	Un bon compromis	14,3	58,2	19,3	51,8	2,8	13,5	5,7	32,5	6,2	19,9	23,5	69,6
	Bon marché - expéditif	4,8	31,2	28,2	96,5	3,8	13,8	1,1	12,4	2,0	10,4	6,4	26,6
	Bon rap. quantité-prix	70,6	128,7	12,7	36,7	2,4	10,3	18,3	46,9	12,5	22,5	50,8	71,9
	Festif de gamme moy.	29,0	67,0	24,8	52,1	1,6	8,1	13,5	43,6	15,8	31,7	18,0	51,4

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Tableau n°17 : Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire)) et écarts types des TARTES GARNIES selon le type de prise alimentaire

Variables		Modalités	Pizzas		Quiches		Tartes salées, ...	
			Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type
Ensemble des prises			5,6	41,9	1,8	22,5	3,4	28,0
Type de prise alimentaire	Déjeuner	8,1	47,1	4,5	35,0	5,8	31,7	
	Dîner	37,8	109,3	2,2	23,4	13,3	65,9	
	Encas	0,6	11,7	0,7	19,1	2,8	26,5	
	Boisson seule	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Petit déjeuner	1,2	18,6	0,0	0,0	0,0	0,0	
Lieu de la RHF	Restaurant d'entreprise	1,1	13,4	3,8	33,3	3,8	25,8	
	Cantine scolaire	2,4	16,0	6,4	34,8	6,3	33,3	
	Restaurant	21,5	82,2	2,3	27,0	7,1	41,2	
	Restauration rapide	4,2	30,7	1,3	22,5	3,8	34,4	
	Café brasserie	1,8	29,7	1,5	19,8	1,6	17,9	
	Lieu du travail	0,2	7,0	0,1	2,4	0,4	9,1	
	Autre lieu	2,3	22,4	0,9	11,5	2,6	23,2	
Composition des repas	Repas 3 plats ou plus	3,6	27,6	4,7	37,4	7,7	44,1	
	Repas 2 plats	21,0	75,1	4,1	30,6	6,4	34,5	
	Repas 1 plat	29,9	101,0	2,5	24,0	5,9	33,7	
Choix alimentaire	Équilibré	2,0	21,8	2,7	17,1	4,5	29,0	
	Rustique	2,2	21,2	1,4	13,8	5,7	33,4	
	Riches et sucrés	53,5	122,2	11,1	60,8	11,9	45,5	
	Frugal	1,1	11,6	2,2	22,4	7,1	50,6	
Contrainte "Budget-temps"	Court - très faible prix	0,2	6,1	0,5	13,8	0,1	3,6	
	Luxe et plaisir	20,3	96,4	3,1	30,2	12,1	71,1	
	Bon marché et pratique	1,3	14,8	3,6	23,9	4,6	25,5	
	Un bon compromis	7,7	45,1	2,7	30,9	5,7	36,2	
	Bon marché - expéditif	4,7	30,4	0,0	0,0	3,6	23,2	
	Bon rapport quantité-prix	2,7	16,9	9,0	40,8	7,2	36,6	
	Festif de gamme moyenne	24,7	86,0	2,7	30,6	7,9	40,8	

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

**Tableau n°19 : Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types
des AUTRES PRODUITS selon le type de prise alimentaire**

Variables	Modalités	Graisses et huiles		Condiments et sauces		Ensemble des aliments	
		Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type
Ensemble des prises		1,2	5,9	4,0	14,2	462,1	442,9
Type de prise alimentaire	Déjeuner	2,3	8,1	10,1	21,2	796,4	404,0
	Dîner	2,0	8,4	8,4	19,8	779,4	474,2
	Encas	0,3	4,6	0,4	3,9	183,6	223,9
	Boisson seule	0,0	0,0	0,0	0,0	241,0	318,0
	Petit déjeuner	5,5	8,2	0,2	2,1	397,3	243,3
Lieu de la RHF	Restaurant d'entreprise	2,4	8,7	9,6	19,0	704,4	380,6
	Cantine scolaire	2,0	7,6	4,7	11,5	591,6	349,3
	Restaurant	2,4	7,9	9,3	23,4	807,6	496,1
	Restauration rapide	1,0	5,3	1,9	8,6	278,0	297,1
	Café brasserie	0,2	2,6	0,5	4,6	303,9	310,7
	Lieu du travail	0,2	2,1	0,4	3,2	255,3	357,5
	Autre lieu	1,3	6,3	1,8	7,8	426,1	392,2
Composi	Repas 3 plats ou plus	2,8	8,3	13,0	23,3	948,9	430,5
-tion des	Repas 2 plats	2,2	9,6	8,6	21,4	679,6	320,5
repas	Repas 1 plat	1,2	5,4	3,2	10,0	536,9	293,0
Choix alimentaire	Équilibré	2,5	9,4	11,4	18,7	866,5	408,1
	Rustique	2,3	7,6	10,0	17,9	760,7	372,8
	Riche et sucré	0,7	5,3	2,8	9,0	555,9	333,8
	Frugal	3,4	9,3	14,5	30,7	992,0	434,5
Contrainte "Budget- temps	Court - très faible prix	0,2	2,1	0,1	1,2	210,6	286,1
	Luxe et plaisir	3,4	10,1	11,5	23,6	1081,3	564,5
	Bon marché et pratique	2,5	9,5	11,9	20,2	780,2	309,0
	Un bon compromis	2,0	6,9	3,9	11,9	558,3	422,4
	Bon marché - expéditif	1,0	4,0	1,1	5,0	304,9	252,8
	Bon rapport quantité-prix	1,4	5,8	6,0	12,1	725,9	291,6
	Festif de gamme moyenne	2,5	8,7	12,1	26,9	879,4	390,0

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Tableau n°18 : Quantités moyennes (en grammes par prise alimentaire) et écarts types des PLATS COMPOSÉS (sandwiches, hamburgers, ...) selon le type de prise alimentaire

Variables		Modalités	Sandwiches		Hamburgers		Autres plats composés		Beignets et crêpes salées	
			Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type
Ensemble des prises			8,5	49,3	1,6	17,9	12,1	62,5	1,1	36,8
Type de prise alimentaire	Déjeuner	20,4	76,7	3,0	25,4	28,0	92,9	1,1	11,8	
	Dîner	16,6	64,6	8,4	37,2	36,2	104,8	9,7	132,4	
	Encas	3,4	24,2	0,0	0,0	1,3	15,4	0,0	0,0	
	Boisson seule	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Petit déjeuner	0,8	11,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Lieu de la RHF	Restaurant d'entreprise	2,4	23,5	0,0	0,0	23,3	81,9	0,4	5,0	
	Cantine scolaire	13,0	58,0	0,0	0,0	21,0	72,3	0,6	7,1	
	Restaurant	4,5	36,3	0,0	0,0	28,9	101,0	3,6	80,4	
	Restauration rapide	24,0	74,4	9,3	42,2	2,0	25,0	1,0	14,4	
	Café brasserie	10,6	58,1	0,0	0,0	2,1	21,3	0,9	17,0	
	Lieu du travail	1,9	18,1	0,0	2,3	2,8	26,2	0,0	0,0	
	Autre lieu	11,8	84,2	0,0	0,0	16,5	67,0	0,0	0,0	
Composition des repas	Repas 3 plats ou plus	1,7	22,1	0,7	12,5	44,8	116,4	3,1	76,7	
	Repas 2 plats	16,5	67,0	6,6	32,4	19,5	74,7	2,9	24,8	
	Repas 1 plat	66,7	126,6	9,4	44,4	3,7	29,1	1,5	16,5	
Choix alimentaire	Équilibré	0,5	9,5	0,0	0,0	35,7	100,6	0,9	9,3	
	Rustique	2,3	30,1	0,5	7,6	28,4	91,2	1,0	11,8	
	Riche et sucré	80,4	131,8	17,0	56,3	17,6	84,3	7,1	118,0	
	Frugal	2,4	31,0	0,0	0,0	36,3	103,5	2,5	22,5	
Contrainte "Budget-temps"	Court - très faible prix	0,8	12,5	0,0	0,0	0,4	8,1	0,0	0,0	
	Luxe et plaisir	0,0	0,0	0,7	9,8	30,2	104,2	11,5	177,5	
	Bon marché et pratique	4,3	30,1	0,5	8,1	25,2	83,5	0,5	5,4	
	Un bon compromis	25,5	87,2	6,2	35,1	13,5	62,5	1,3	16,9	
	Bon marché - expéditif	27,3	74,9	2,9	21,8	1,2	16,9	1,5	17,1	
	Bon rapport quantité-prix	15,1	63,9	0,0	0,0	28,2	81,7	0,8	8,4	
	Festif de gamme moyenne	7,1	51,3	2,4	23,0	42,6	118,7	1,9	15,9	

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

Tableau n°20 : Quantités moyennes (en millilitres par prise alimentaire) et écarts types des BOISSONS selon le type de prise alimentaire

Variables	Modalités	Boissons alcoolisées		Eaux		B.R.S.A.		Boissons chaudes	
		Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type
Ensemble des prises		43,1	138,4	68,3	232,1	21,7	85,4	93,8	125,5
Type de prise alimentaire	Déjeuner	60,1	136,6	138,9	211,5	21,3	80,9	45,8	77,7
	Dîner	133,7	231,0	90,8	209,8	54,5	140,0	26,9	67,0
	Encas	9,3	63,3	11,5	102,8	15,9	90,2	39,9	124,6
	Boisson seule	30,8	138,4	36,1	285,7	16,6	70,6	152,2	122,7
	Petit déjeuner	1,3	19,5	2,6	23,8	34,0	83,2	238,0	156,1
Lieu de la RHF	Restaurant d'entreprise	21,7	87,4	134,2	202,9	11,7	64,6	63,5	96,6
	Cantine scolaire	5,8	27,9	103,9	185,6	8,9	50,8	38,3	75,9
	Restaurant	113,3	181,0	117,7	225,0	20,7	83,2	78,2	123,8
	Restauration rapide	9,0	53,5	28,7	165,1	45,5	119,7	37,6	108,3
	Café brasserie	88,9	234,2	34,8	143,7	20,5	86,3	103,4	103,5
	Lieu du travail	4,3	43,1	33,1	309,9	12,1	63,9	165,3	133,9
	Autre lieu	47,0	139,8	64,3	230,6	35,0	100,6	95,3	133,5
Composition des repas	Repas 3 plats ou plus	88,8	171,0	149,3	222,4	12,0	58,4	46,6	76,5
	Repas 2 plats	61,6	155,9	116,2	204,8	37,2	106,2	42,7	81,6
	Repas 1 plat	44,8	119,1	99,9	189,0	51,7	135,6	31,9	68,3
Choix alimentaire	Équilibré et complet	48,4	109,7	147,4	220,5	5,7	38,2	43,8	71,2
	Rustique et complet	23,0	83,7	187,2	233,2	16,7	73,8	28,0	67,4
	Riche et sucré	56,5	143,7	53,7	151,3	80,6	158,0	31,8	72,4
	Frugal	178,8	229,8	112,4	199,9	11,1	49,0	69,3	86,8
Contrainte "Budget-temps"	Court - très faible prix	9,9	68,2	23,0	245,2	14,5	69,5	130,5	134,6
	Luxe et plaisir de table	279,3	315,7	102,3	216,1	36,9	126,2	43,4	76,0
	Bon marché et pratique	21,6	75,9	150,5	184,9	11,6	62,2	40,8	74,8
	Un bon compromis	59,4	173,6	85,6	228,4	41,7	110,9	83,2	140,9
	Bon marché - expéditif	43,9	156,1	33,8	167,0	31,6	94,3	70,3	108,0
	Bon rapport quantité-prix	7,2	28,3	140,6	202,7	8,2	45,9	16,3	52,3
	Festif de gamme moyenne	100,3	138,5	145,6	221,5	22,4	96,2	62,3	84,0

Source : CRÉDOC Enquête Restauration Hors Foyer 1994

