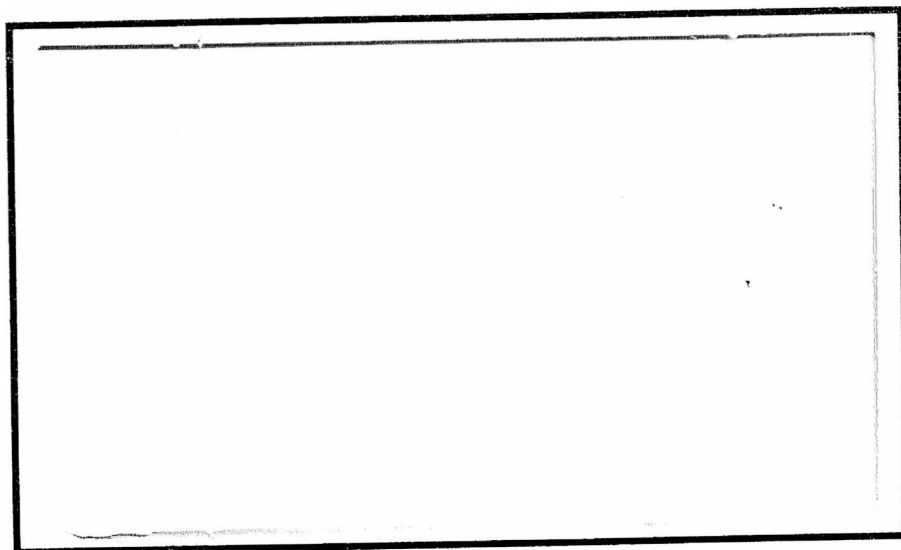


# COLLECTION DES RAPPORTS

■



**CRÉDOC**

L'ENTREPRISE DE RECHERCHE



**Nutrition et hygiène alimentaire :  
attitudes et croyances  
des ménagères en 1995**

**Collection des Rapports n°164**

Patrick BABAYOU

avec la collaboration de Claire EVANS

Etude réalisée à la demande de la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Direction scientifique : Jean-Luc VOLATIER

**Octobre 1995**

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

# Sommaire

<b>ATTITUDES ET CROYANCES NUTRITIONNELLES DES MÉNAGÈRES ....</b>	<b>1</b>
INTRODUCTION .....	3
BONNES ET MAUVAISES RÉPUTATIONS .....	5
Attitudes face aux éléments nutritionnels .....	5
Attitudes face aux aliments .....	8
LES ASSOCIATIONS ÉLÉMENTS NUTRITIONNELS - ALIMENTS .....	11
Les éléments les plus recherchés .....	11
<i>Le calcium</i> .....	12
<i>Les protéines</i> .....	14
<i>Les sucres lents</i> .....	16
<i>Les fibres</i> .....	18
<i>La vitamine C</i> .....	20
<i>Le fer</i> .....	22
<i>Le magnésium</i> .....	24
<i>La vitamine A</i> .....	26
Les éléments les plus évités .....	29
<i>Les matières grasses</i> .....	30
<i>Le sucre</i> .....	32
<i>Le cholestérol</i> .....	34
<i>Les acides gras polyinsaturés</i> .....	36
<i>Le sel</i> .....	38
Espace des représentations des associations éléments—nutriments .....	39
Caractérisation des non réponses .....	42
INFLUENCE DES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES FOURNIES PAR LE FABRICANT .....	43
CONCLUSION .....	45
ANNEXES SUR LA NUTRITION .....	47
Annexe n°1 : questionnaire et tris à plat .....	49
Annexe n°2 : croisement des questions avec les indicateurs socio-démographiques .....	55

<b>COMPORTEMENTS ET ATTITUDES DES MÉNAGÈRES À L'ÉGARD DU RÉFRIGÉRATEUR ET DU FROID .....</b>	<b>87</b>
INTRODUCTION .....	89
A LA RECHERCHE DE LA TEMPÉRATURE DE CONSERVATION IDÉALE ... ..	91
Peut-on vraiment connaître la température idéale ?.....	91
<i>Analyse des différents types de réponses</i> .....	92
<i>Analyse globale des attitudes</i> .....	99
Comment la question de la température est résolue concrètement .....	104
UTILISATION QUOTIDIENNE DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTROMÉNAGER.....	107
Réglages du réfrigérateur .....	107
Nettoyage et entretien.....	109
RESPECT DES DLC ET DÉLAIS POUR CONSOMMER UN ALIMENT PRÉEMBALLÉ.....	113
CONCLUSION .....	115
ANNEXES SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE .....	117
Annexe n°1 : questionnaire et tris à plat .....	119
Annexe n°2 : croisement des questions avec les indicateurs socio-démographiques.....	123



## Sommaire des illustrations

Figure 1 : Classement des éléments nutritionnels recherchés ou évités .....	6
Figure 2 : Classement des produits recherchés et évités pour la liste d'éléments nutritionnels proposés.....	9
Figure 3 : Produits recherchés pour trouver du calcium.....	12
Figure 4 : Produits recherchés pour trouver des protéines.....	14
Figure 5 : Produits recherchés pour trouver des sucres lents.....	16
Figure 6 : Produits recherchés pour trouver des fibres.....	18
Figure 7 : Produits recherchés pour trouver de la vitamine C.....	20
Figure 8 : Produits recherchés pour trouver du fer.....	22
Figure 9 : Produits recherchés pour trouver du magnésium .....	24
Figure 10 : Produits recherchés pour trouver de la vitamine A.....	26
Figure 11 : Produits évités pour ne pas trouver de matières grasses .....	30
Figure 12 : Produits évités pour ne pas trouver de sucre.....	32
Figure 13 : Produits évités pour ne pas trouver de cholestérol.....	34
Figure 14 : Produits évités pour ne pas trouver d'acides gras polyinsaturés .....	36
Figure 15 : Produits évités pour ne pas trouver de sel.....	38
Figure 16 : Représentation factorielle des principaux éléments nutritionnels et aliments .....	40
Figure 17 : Proportion de non réponses aux questions sur les éléments et produits recherchés ou évités.....	42
Figure 18 : Les informations nutritionnelles présentes sur les étiquetages vous aident-elles à faire votre choix ?.....	43
Figure 19 : Aide des informations nutritionnelles des étiquetages selon des catégories socio-professionnelles .....	44
Figure 20 : Aide des informations nutritionnelles des étiquetages selon l'âge de la ménagère.....	44
Figure 21 : La température idéale selon l'âge des ménagères interrogées.....	100
Figure 22 : La température idéale selon la catégorie socioprofessionnelle du chef de famille .....	101
Figure 23 : La température idéale selon le degré d'équipement du ménage.....	102
Figure 24 : La température idéale selon la fréquence pour jeter des aliments trop vieux.....	102
Figure 25 : Réglage du thermostat du réfrigérateur en fonction de l'opinion sur la température idéale de conservation des aliments .....	105
Figure 26 : Délais depuis le dernier nettoyage du réfrigérateur.....	108
Figure 27 : Raisons invoquées pour le dernier réglage du réfrigérateur selon la date du réglage .....	108
Figure 28 : Délais depuis la dernier nettoyage du réfrigérateur.....	109
Figure 29 : Fréquence pour nettoyer le réfrigérateur selon la sensibilité à l'hygiène et la sécurité.....	110
Figure 30 : Nettoyage du réfrigérateur en fonction de la fréquentation des différents modes de distribution.....	110
Figure 31 : Fréquence de nettoyage du réfrigérateur en fonction du type de famille.....	111
Figure 32 : Proportion de consommateurs de différents produits dépassant les dates limites de consommation.....	113
Figure 33 : Répartition du temps pour consommer un produit de charcuterie préemballée .....	114
Figure 34 : Répartition des connaissances d'une température idéale de conservation en fonction du temps pour consommer de la charcuterie préemballée .....	114

## AVANT-PROPOS

L'enquête sur les Comportements Alimentaires des Français, menée par le CRÉDOC auprès de 1603 ménagères interrogées en face à face à la fin de l'année 1994, comprend deux volets portant respectivement sur leurs habitudes de consommation et leurs croyances en matière de nutrition, et sur l'utilisation qu'elles font de leur réfrigérateur.

**Attitudes et croyances nutritionnelles  
des ménagères**

## INTRODUCTION

Cinq questions de l'enquête Comportements Alimentaires des Français permettent de donner une représentation des connaissances des ménagères au sujet des qualités nutritionnelles de quelques produits alimentaires courants, et de l'impact de ces connaissances sur leurs comportements d'achats.

Il s'agit dans un premier temps de leur demander quels éléments nutritionnels elles privilégient dans l'alimentation de leur famille, et par voie de conséquence dans quels produits alimentaires elles les cherchent. Dans un second temps, deux questions similaires ont été posées pour connaître les éléments nutritionnels et les aliments évités. Une cinquième question s'intéresse enfin à l'aide apportée par les informations nutritionnelles contenues sur les emballages des produits alimentaires.

L'organisation de ce chapitre suit l'ordre dans lequel les questions ont été posées.

Tout le monde ou presque recherche ou évite des aliments en raison des éléments nutritionnels qu'ils contiennent, mais les attitudes sont très différenciées et correspondent souvent à des stéréotypes forts.

## **BONNES ET MAUVAISES RÉPUTATIONS**

Les questions posées lors de l'enquête sur les Comportements Alimentaires permettent de mesurer l'impact du discours nutritionnel auquel tout un chacun accède par voie de presse, ou par le biais de la communication que font certains fabricants autour de leurs produits, les vertus ou propriétés de leur éléments constitutifs servant souvent d'argument de promotion.

## **ATTITUDES FACE AUX ÉLÉMENTS NUTRITIONNELS**

Le tableau suivant montre quelles sont les proportions de ménagères déclarant rechercher ou éviter les éléments nutritionnels proposés, que ce soit lors d'une première ou d'une deuxième citation.

**Figure 1 : Classement des éléments nutritionnels recherchés ou évités**

	Recherché	Évité
Calcium	40,4	0,3
Protéines	26,2	0,5
Fibres	16,5	1,3
Sucres lents	16,3	3,6
Vitamine C	15,4	0,0
Fer	13,4	0,1
Magnésium	11,2	0,3
Vitamine A	10,4	0,1
Sucre	6,2	44,8
Vitamines B	5,1	0,0
Matières grasses	3,3	62,3
Sel	2,7	10,0
Vitamine E	1,3	0,0
Cholestérol	1,3	34,8
Acides gras polyinsaturés	1,2	13,9
Vitamine D	0,4	0,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Guide de lecture : 40,4% des ménagères déclarent essayer de privilégier en priorité le calcium dans l'alimentation de leur famille. Le total en colonne ne fait pas 100% car deux réponses sont demandées.

Ce tableau montre qu'il existe un plus grand nombre d'éléments auxquels les ménagères sont attachées (8 éléments remportent les suffrages de plus de 10% des ménagères), que d'éléments qu'elles cherchent à éviter (5 éléments seulement pour lesquels la proportion est supérieure ou égale à 10%).

Ce phénomène ne témoigne probablement pas d'une image "positive" de l'impact de l'alimentation sur la santé, comme on pourrait être tenté de le croire à ce premier niveau de lecture des résultats. Il n'en est pas moins la manifestation du très fort potentiel que possède la communication sur les éléments nutritionnels "positifs" : macronutriments (protéines, fibres...), vitamines, oligo-éléments.

Hormis le calcium qui obtient un score très élevé, il est intéressant de souligner que les trois premiers éléments recherchés sont des macronutriments : protéines, sucres lents et fibres. La

présence de ces deux derniers montre plus particulièrement l'intérêt d'un grand groupe de consommateurs pour le fonctionnement digestif.

Deux groupes de vitamines se distinguent : celles qui connaissent une certaine popularité (C et A), et celles qui ne sont pratiquement jamais recherchées (E et D). Les vitamines B (B1, B2, B5, B6, B8, B9, B12), en dépit leur nombre, sont relativement peu citées.

Parmi les éléments recherchés, il existe un contraste fort entre le taux élevé de citation du calcium et l'absence de citation de la vitamine D, pourtant essentielle à la régulation du métabolisme du calcium. On peut douter du fait que les consommateurs fassent plus confiance à l'exposition au soleil pour la synthèse de cette vitamine qu'à leur alimentation. Il est en revanche plus probable que face à la multiplicité et la complexité des fonctions des vitamines, les ménagères interrogées n'aient retenu que les vitamines dont elles entendent le plus parler, les vitamines C et A, au détriment des autres.

Enfin, le fer et le magnésium sont assez souvent cités. Ils correspondent à un imaginaire fort sans doute assez largement diffusé par les médias.

Seules 13,8% des ménagères déclarent ne pas rechercher d'élément particulier, 1,1% n'en citent qu'un seul.

Parmi les éléments évités, les matières grasses devancent le sucre et le cholestérol qui garde donc malgré tout une image fortement négative. Rappelons que la question portait sur la recherche d'éléments dans les aliments. Il y a donc bien 35% de la population qui cherche à éviter les aliments qui contiennent du cholestérol, et ce chiffre aurait sans aucun doute été encore plus élevé si on avait proposé plus de deux réponses possibles.

Les acides gras polyinsaturés sont aussi considérés comme plutôt "à éviter" par une large part de la population. Seules 1% des ménagères les recherchent, et 13,9% les évitent, alors que leur action est plutôt positive sur l'organisme.

Enfin, le sel fait aussi partie des éléments évités par une minorité non négligeable de la population (10%).

11,6% des ménagères déclarent ne pas chercher à éviter des éléments nutritionnels particuliers, et 4,6% ne citent qu'un seul élément au lieu des deux demandés.

## **ATTITUDES FACE AUX ALIMENTS**

---

---

A chaque élément recherché est associé un nombre assez limité de produits privilégiés dans l'alimentation du ménage. Logiquement, les produits les plus souvent cités sont ceux qui contiennent les éléments mis en évidence précédemment. Ainsi, parmi les aliments privilégiés, on trouve les produits laitiers, les légumes, les fruits, la viande de boeuf et le poisson qui évoquent respectivement le calcium, les fibres, la vitamine C et les protéines chez les ménagères, tandis que les aliments évités sont principalement le beurre, les pâtisseries, les charcuteries, les confiseries et les plats en sauce qui évoquent les matières grasses, le sucre, ou encore le cholestérol.

De manière analogue au phénomène observé pour les éléments nutritionnels, il existe une opposition nette entre ceux qui sont recherchés et ceux qui sont évités. Un aliment peut en effet difficilement apparaître "bon" pour un nutriment qu'il apporte, et "mauvais" pour un autre.

La seule exception sensible est le beurre qui, contenant notoirement de la vitamine A, est recherché par 8% de la population, tandis qu'associé aussi aux matières grasses, il est évité par 16% des ménagères.



**Figure 2 : Classement des produits recherchés et évités pour la liste d'éléments nutritionnels proposés**

	Recherchés	Évités
Produits laitiers	29,8	0,3
Légumes	24,8	0,7
Fruits	23,5	0,6
Viande de boeuf	18,1	2,9
Poisson	11,0	0,6
Pâtes	10,7	1,1
Beurre	8,4	16,3
Pain complet	8,1	1,2
Céréales pour petit déjeuner	6,0	1,1
Chocolat	5,9	7,6
Yaourts à l'aspartame	3,8	1,6
Baguette de pain	3,3	1,7
Oeufs	3,0	3,7
Volaille	2,6	0,5
Huile végétale	1,9	4,7
Fruits secs	1,8	0,8
Foie	1,8	1,0
Pâtisseries	1,3	19,0
Eau	1,1	0,0
Confitures	1,0	3,7
Charcuteries	0,8	34,1
Confiseries	0,7	16,4
Persil	0,5	0,0
Matières grasses allégées	0,4	2,8
Frites	0,3	9,2
Plats en sauce	0,2	16,1
Margarines	0,2	2,9
Viennoiseries	0,2	8,7
Coca Cola, sodas	0,2	12,2
Vin	0,0	1,9

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

## **LES ASSOCIATIONS ÉLÉMENTS NUTRITIONNELS - ALIMENTS**

Les éléments nutritionnels que nous présentons ci-après sont ceux cités par plus de 10% des ménagères, qu'ils soient recherchés ou évités. Il n'est tenu aucun compte dans cette première approche des erreurs d'associations qui ont pu être commises par celles-ci : ce sont tout simplement des associations qu'elles ont faites.

Comme il était d'abord demandé aux ménagères de citer un élément, puis un produit associé à cet élément, rien ne permet d'affirmer que les produits cités spontanément auraient été les mêmes si les deux questions avaient été interverties.

## **LES ÉLÉMENTS LES PLUS RECHERCHÉS**

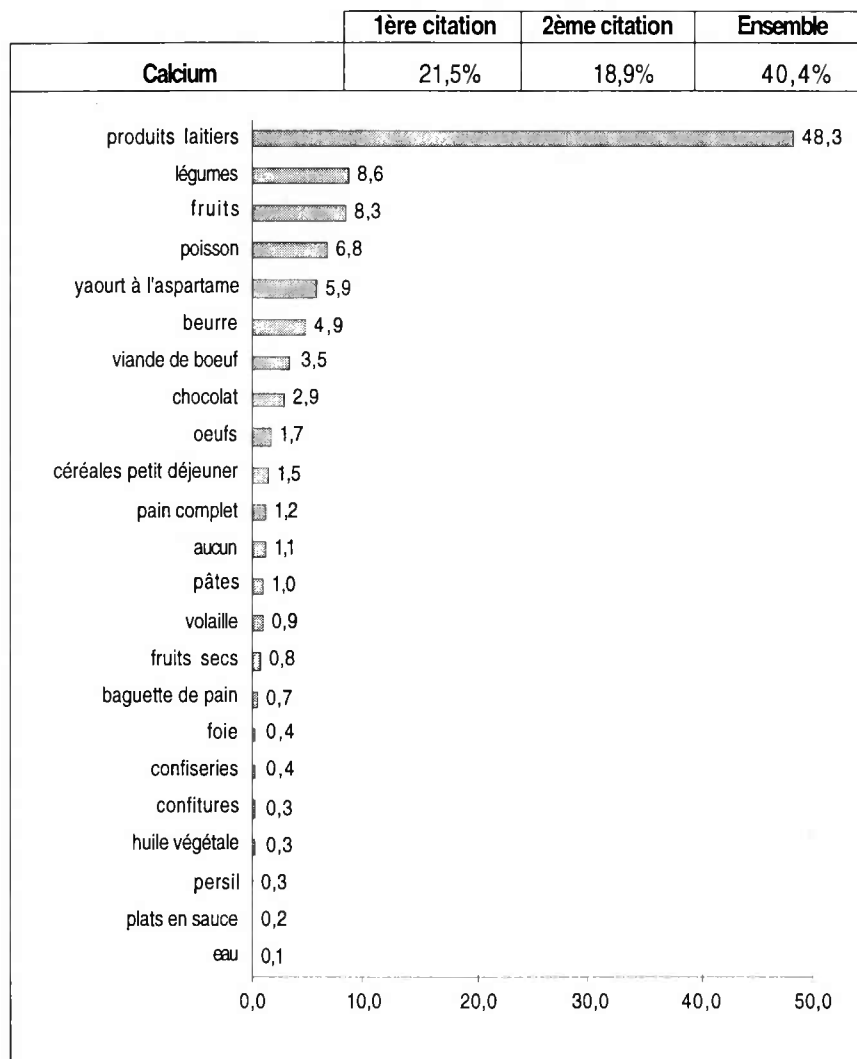
---

Nous présentons ci-après les éléments nutritionnels les plus recherchés par les ménagères interrogées lors de l'enquête sur les Comportements Alimentaires. Pour chacun sont tout d'abord donnés les aliments dans lesquels les ménagères qui cherchent ce nutriment pensent le trouver. Les ménagères qui cherchent en général chaque élément sont ensuite caractérisées, puis on tente de donner une caractérisation à un niveau de détail plus fin de ces ménagères selon l'aliment dans lequel elle pensent le trouver.

Il ressort d'une analyse globale des associations faites par les ménagères que trois produits sont presque systématiquement en premières position : ce sont les produits laitiers, les fruits et les légumes. Ces aliments, sur lesquels de nombreuses campagnes promotionnelles ont été menées par leurs producteurs depuis longtemps, jouissent donc d'un capital de confiance très important auprès des consommateurs.

## Le calcium

Figure 3 : Produits recherchés pour trouver du calcium



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Guide de lecture : 21,5% des ménagères citent le calcium comme premier élément nutritionnel recherché dans l'alimentation du ménage, 18,9% le citent en deuxième position, soit en tout une citation par 40,4% des ménagères interrogées. Parmi celles-ci, 48,3% déclarent ensuite le rechercher dans les produits laitiers.

Vedette incontestée du classement des éléments nutritionnels que permet d'établir le questionnaire de l'enquête Comportements Alimentaires des Français, le calcium est essentiellement associé aux produits laitiers, ce qui n'est guère étonnant.

Connu pour ses vertus nutritionnelles adaptées aux besoins des enfants, le calcium est privilégié par des ménages ayant plus d'enfants en bas âge que la moyenne. Ces ménages sont donc plus souvent jeunes, actifs et urbains. A l'opposé, les deux tiers des ménagères qui ne citent pas le calcium sont sans enfants.

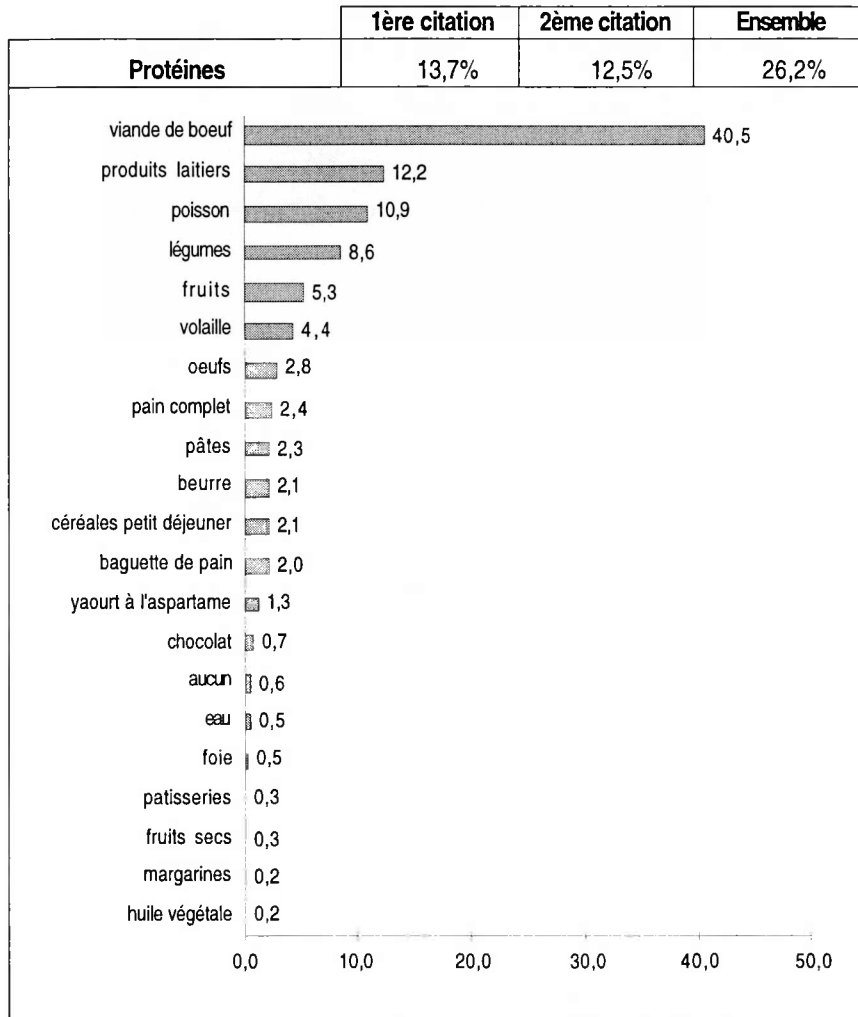
Toutefois, le calcium est aussi privilégié par les personnes âgées, probablement là aussi pour ses vertus nutritionnelles limitant les dégradations du système osseux liées au vieillissement.

Dans leurs achats, l'analyse des consommations par lignes de produits montre qu'ils sont plus souvent consommateurs d'un nombre important de laitages, mais aussi de produits associés au lait et aux enfants, tels que les céréales pour petit déjeuner ou encore les barres chocolatées.

Le profil social global des ménages dans lesquels la recherche de calcium est privilégiée n'est donc pas fortement déterminé.

## Les protéines

Figure 4 : Produits recherchés pour trouver des protéines



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Les protéines sont associées par les ménagères aux produits animaux qui sont proposés dans le questionnaire, la viande de boeuf étant de loin celui qui est le plus souvent cité.

Les oeufs, qui sont une source économique de protéines, ne sont pratiquement jamais cités.

Les protéines sont généralement recherchées par des ménages aisés. Ainsi, elles sont citées par des ménages qui sont plus souvent cadres supérieurs (15,7% au lieu de 10% dans l'ensemble de la population) ou professions intermédiaires (13,2% au lieu de 8,3%), et donc diplômés de l'enseignement supérieur (15,4% au lieu de 10%) et de revenu net annuel supérieur à 200000 Francs (16% au lieu de 10,5%). Le budget alimentaire mensuel pour l'alimentation à domicile est lui-même plus élevé que la moyenne (2600 Francs contre 2437 Francs). Leur budget pour la restauration hors foyer le soir est élevé.

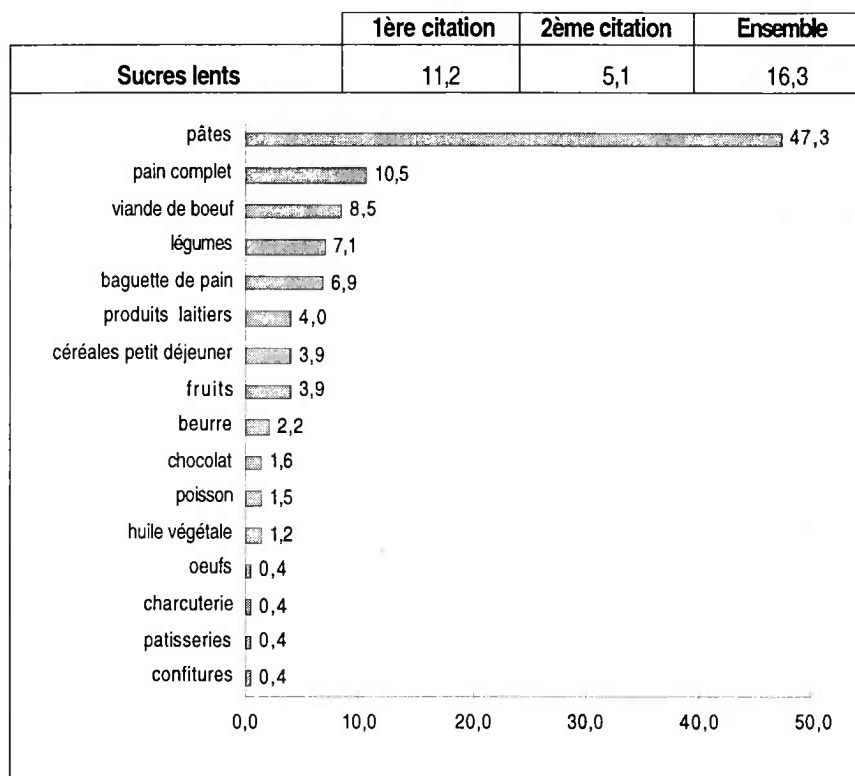
La moitié de ces ménages sont des couples avec enfants, un cinquième des couples sans enfant, qui sont plutôt urbains, avec une sur-représentation de la région Ile de France. La moitié d'entre eux sont âgés de 40 à 65 ans. La ménagère est plus souvent active (67% au lieu de 59%). Les plus âgés sont sous-représentés.

Les ménages dans lesquels la recherche de protéines est privilégiée sont sur-consommateurs de produits tels que le poisson frais (consommation régulière pour 71,1% d'entre eux, au lieu de 63,2% dans l'ensemble de la population), les plats cuisinés surgelés (13,8% au lieu de 9,7), ou encore les sodas et jus de fruits (53,8% au lieu de 47,1). Ils ont enfin plus souvent un mode de vie familial.

La viande de boeuf et le poisson sont pour leur part privilégiés par des ménages plutôt bien installés, tandis que les produits laitiers le sont par des ménages plutôt jeunes.

## Les sucres lents

Figure 5 : Produits recherchés pour trouver des sucres lents



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Les sucres lents sont très fortement associés aux pâtes alimentaires, et, à un degré moindre, aux produits de panification. Ils sont cités par des ménagères qui évitent en revanche plus souvent des produits tels que les frites ou les oeufs, et, pour les éléments, les matières grasses et le cholestérol.

Les ménages qui recherchent des sucres lents semblent posséder une hygiène de vie particulière : ils consomment plus souvent des produits allégés (38,1% au lieu de 31,9% dans l'ensemble de la population), et leurs membres suivent plus fréquemment des régimes médicaux (26,6% au lieu de 22%) et des régimes pour rester mince (23,5% au lieu de 19,3).

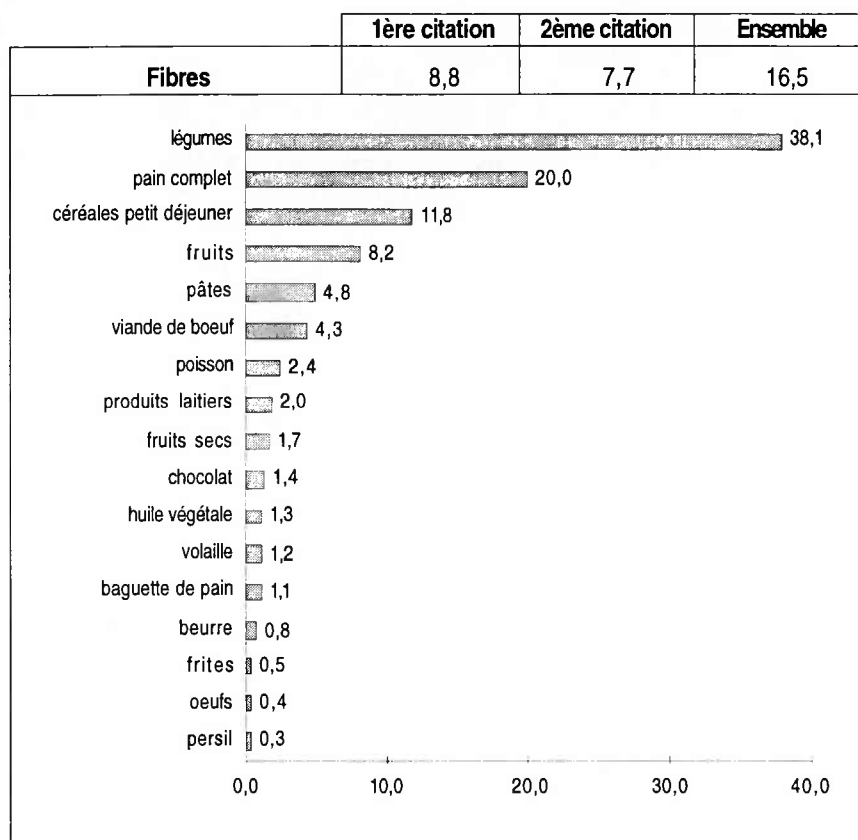
Valorisés par les discours des nutritionnistes pour leurs vertus favorisant l'effort de longue durée, les sucres lents sont plus souvent recherchés dans des ménages dont la ménagère qualifie son activité sportive d'"intense" (16% au lieu de 9% dans la population, 27% de ces sportifs citant les sucres lents parmi les éléments recherchés dans l'alimentation du ménage).

Le mode de vie de ces ménages peut-être un peu mieux installés les amène aussi à consacrer un budget plus élevé que la moyenne à leurs dépenses alimentaires globales.



## Les fibres

Figure 6 : Produits recherchés pour trouver des fibres



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Les fibres alimentaires sont surtout citées par des ménages de niveau intellectuel et social élevé : le chef de famille est plus souvent diplômé d'un 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>e</sup> cycle universitaire ou d'une Grande École (19,6% au lieu de 10% dans l'ensemble de la population) et cadre supérieur (14,9% au lieu de 10%), le revenu annuel net du ménage étant quant à lui supérieur à 150 000 Francs pour 31% d'entre eux, contre 21% pour l'ensemble de la population. On relève aussi une part très importante de ménages propriétaires de leur logement, donc plutôt âgés ou aisés.

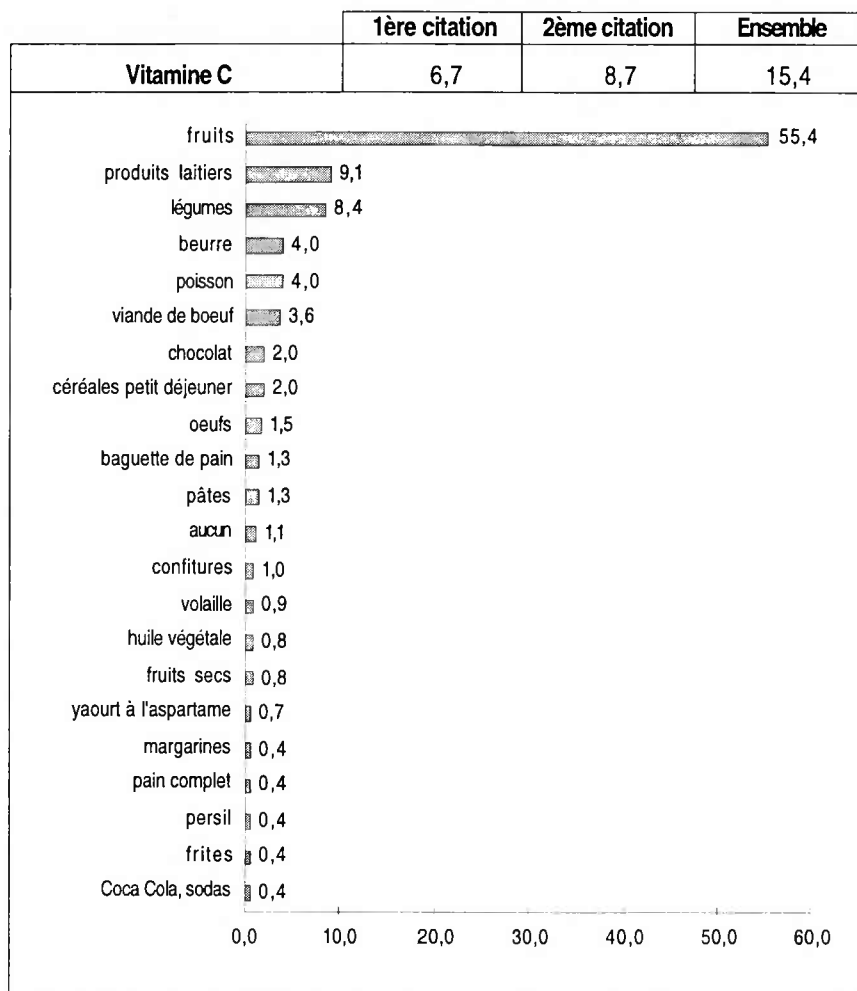
D'une manière générale, le comportement alimentaire de ces ménages est résolument tourné vers des pratiques caractéristiques de gens aisés, et ils sont ouverts à des opinions plutôt modernes sur l'alimentation : commande par minitel ou téléphone (14% sont prêts à le faire, contre 7,8% de l'ensemble de la population), consommation de plats de cuisine exotique (46,7% contre 36,4%), sensibilité aux garanties écologiques (28% contre 20,7).

Ces ménages se caractérisent enfin par une attention notable à la qualité de leur alimentation. Ils sont ainsi 32,6% contre 25,9% dans l'ensemble de la population à penser que le plus important lors du petit déjeuner est ce qu'on mange. De même, ils vont être 34,1% (contre 25,3%) à déclarer que la première qualité d'une alimentation est d'être variée et équilibrée. Ils sont de plus nombreux à suivre un régime alimentaire, avec pour principales motivations "rester mince" ou manger "végétarien". Ce qui ne les empêche toutefois pas d'être sensibles au goût de ce qu'ils mangent : ils sont deux fois plus nombreux que la moyenne à consommer de la cuisine exotique pour découvrir de nouvelles saveurs.

Les légumes, généralement recherchés pour les fibres, ne permettent pas de distinguer des segments de consommateurs qui y sont plus particulièrement attentifs. On ne peut guère relever qu'une faible sur-représentation des retraités parmi eux.

## La vitamine C

Figure 7 : Produits recherchés pour trouver de la vitamine C



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Vitamine la plus connue, la vitamine C est essentiellement associée aux fruits par les ménagères qui la citent.

Les produits laitiers qui apportent en réalité très peu de vitamine C sont autant cités que les légumes. Ce phénomène est sans doute lié à la bonne image nutritionnelle dont ils bénéficient.

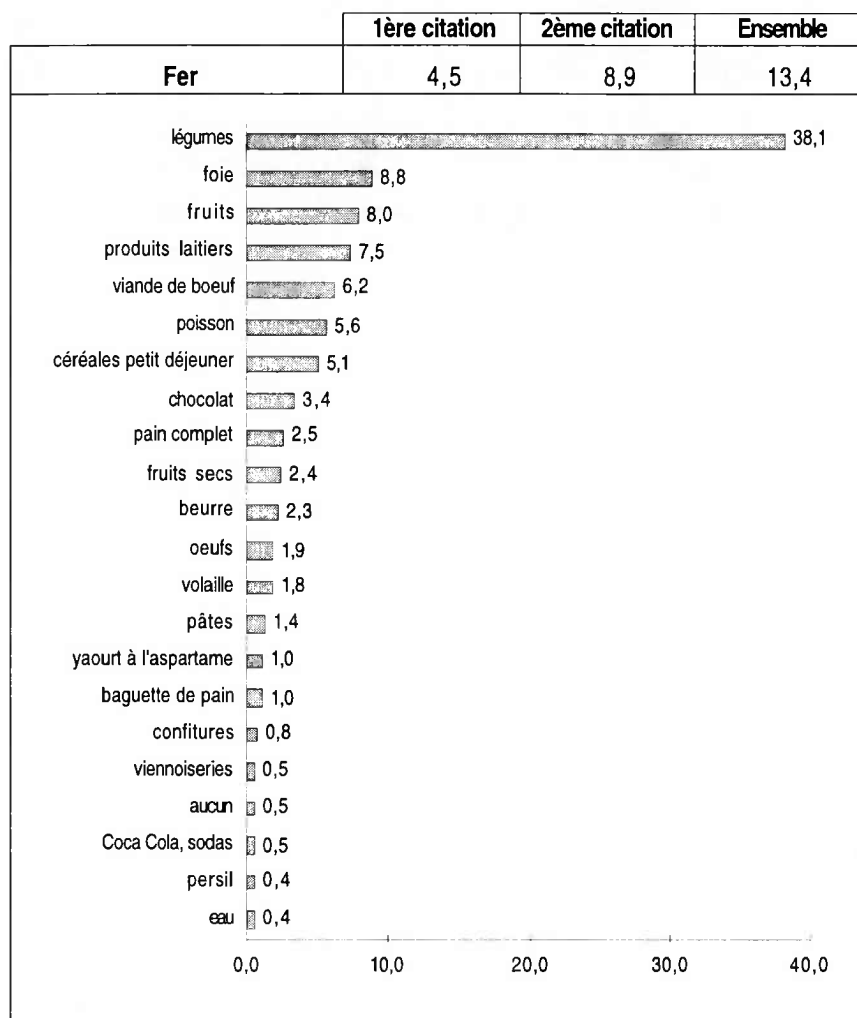
Les ménagères citant la vitamine C sont sensiblement plus jeunes que la moyenne : les 18-29 ans représentent 24,2% au lieu de 15,4% dans l'ensemble de la population, et les 25-39 ans 34,2% au lieu de 30,7%. Ce sont des ménages aux revenus plutôt élevés, la tranche 120000-200000 Francs annuels nets représentant 27,3% (au lieu de 20,8% dans la population totale), mais qui ne sont pas encore bien installés : ainsi, la proportion de locataires est importante, tandis que les seules catégories professionnelles sensiblement sur-représentées sont celles des professions intermédiaires et des inactifs (étudiants).

La sensibilité à l'apport nutritionnel en vitamine C pour les enfants semble importante puisque les ménages qui la privilégient sont aussi ceux qui ont plus d'enfants en bas âge.

Ces ménages consomment plus régulièrement que la moyenne de la population des produits riches en vitamines C : céréales petit déjeuner (48,5% au lieu de 37,4), des jus de fruits et sodas (58,2% au lieu de 47,1).

## Le fer

Figure 8 : Produits recherchés pour trouver du fer



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

---

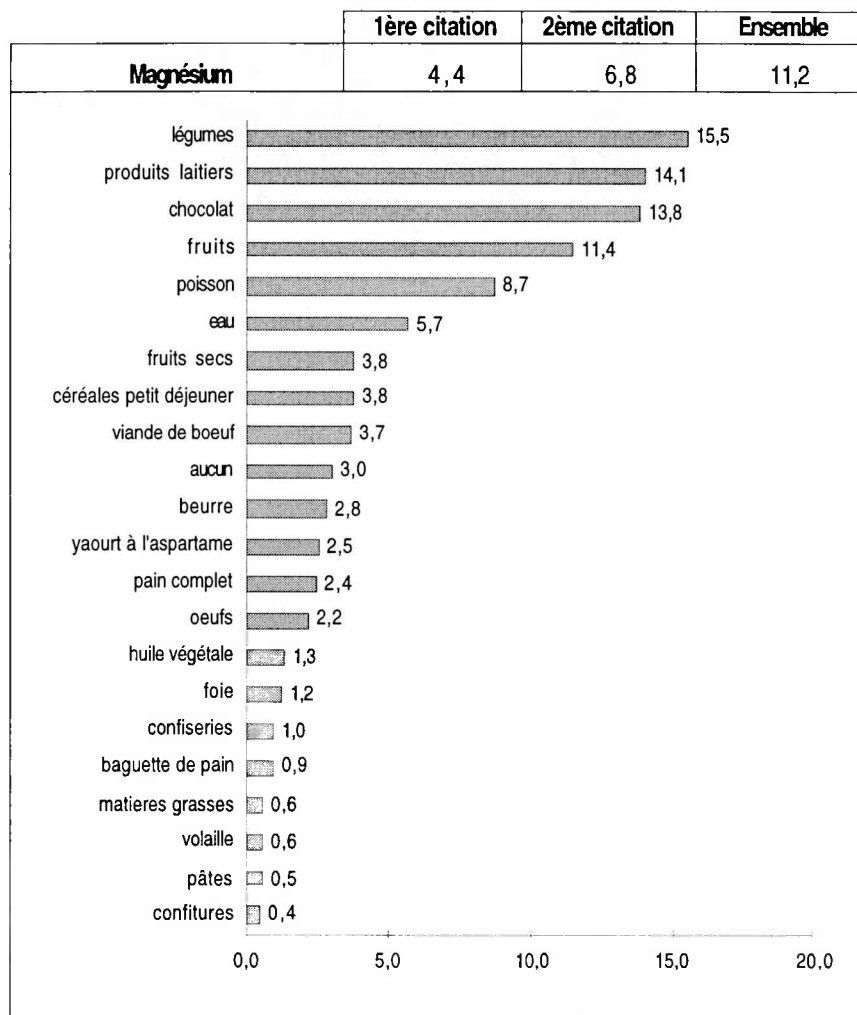
Le fer est pour l'essentiel associé aux seuls légumes. On notera que le persil, présent dans la liste des produits soumis aux ménagères lors de l'enquête, n'est pas particulièrement associé au fer alors qu'il en contient une quantité importante.

Sur le plan socio-démographique, les ménagères qui citent le fer appartiennent plus souvent à des ménages ouvriers (40% au lieu de 32% pour l'ensemble de la population).

Il n'est pas aisé de caractériser les ménages selon les produits dans lesquels ils vont trouver le fer qu'ils privilégient dans leur alimentation. Tout au plus ceux qui choisissent les légumes sont un peu plus vieux.

## Le magnésium

Figure 9 : Produits recherchés pour trouver du magnésium



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Les ménagères qui citent le magnésium parmi les deux éléments nutritionnels qu'elles privilégient dans l'alimentation l'associent pour l'essentiel aux légumes, aux produits laitiers, et au chocolat. De plus, 40% des ménagères qui citent le chocolat avaient cité le magnésium.

S'il n'existe pas de profil social fort associé à ces consommateurs de magnésium, il est toutefois possible de relever qu'on les trouve dans des ménages plutôt urbains (37% habitent dans des agglomérations de plus de 100 000 habitants, contre 28,9% de l'ensemble de la population).

Leurs comportements d'achats les amènent à privilégier le commerce de proximité, que ce soit les supérettes et épiceries (21,5% au lieu de 14,3% dans l'ensemble de la population) ou les commerçants spécialisés (25,5% au lieu de 18,2%). On trouve aussi parmi eux beaucoup de ménages qui achètent des compléments alimentaires, ce qui est logique puisque ceux-ci contiennent très souvent des éléments tels que le magnésium. Ils sont aussi sur-consommateurs de produits enrichis en vitamines.

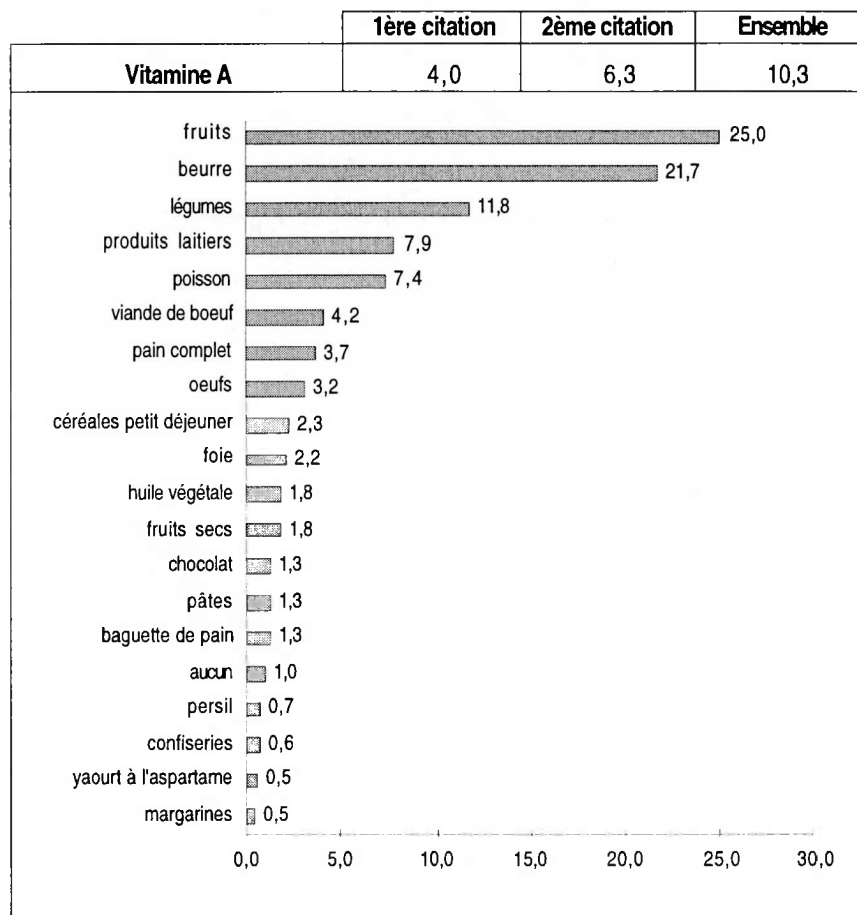
Les ménages qui privilégient le magnésium dans les légumes sont relativement plus âgés et mieux installés que la moyenne. Non consommateurs de produits tels que la charcuterie à la coupe, les crèmes glacées, les poissons surgelés, les potages tout prêts, ils sont en revanche des consommateurs réguliers d'alcools et d'apéritifs.

Les consommateurs de chocolat se distinguent ici de ceux de produits laitiers par le fait que ce sont des ménages sans enfants (92,4% n'en ont pas d'âgés de moins de 9 ans, et 96,2% âgés de 10 à 14 ans). Ce sont d'ailleurs le plus souvent des personnes seules qui privilégient le chocolat.



## La vitamine A

Figure 10 : Produits recherchés pour trouver de la vitamine A



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Associée à un faible nombre de produits, la vitamine A est citée par des ménagères qui ne sont pas très caractérisables socialement, sinon qu'elles sont un peu plus souvent employées (35,8% au lieu de 26,4%), et plus généralement de niveau de revenu modeste.

Le beurre est bien perçu comme apportant de la vitamine A. La forte citation des fruits et légumes est sans doute liée à l'absence de distinction entre vitamine A-rétinol et bêta-carotène dans l'esprit des consommateurs.

L'absence de citation du foie ou encore des margarines est assez étonnante, alors que certaines marques de margarines communiquent fréquemment sur ce thème.

D'une manière générale, ce sont plutôt des ménagères âgées de moins de 65 ans qui citent la vitamine A.

Les fruits sont plus souvent cités par des ménages modestes. Le beurre est quant à lui cité dans des ménages de personnes plutôt jeunes, ayant un mode de vie régulier.

## **LES ÉLÉMENTS LES PLUS ÉVITÉS**

---

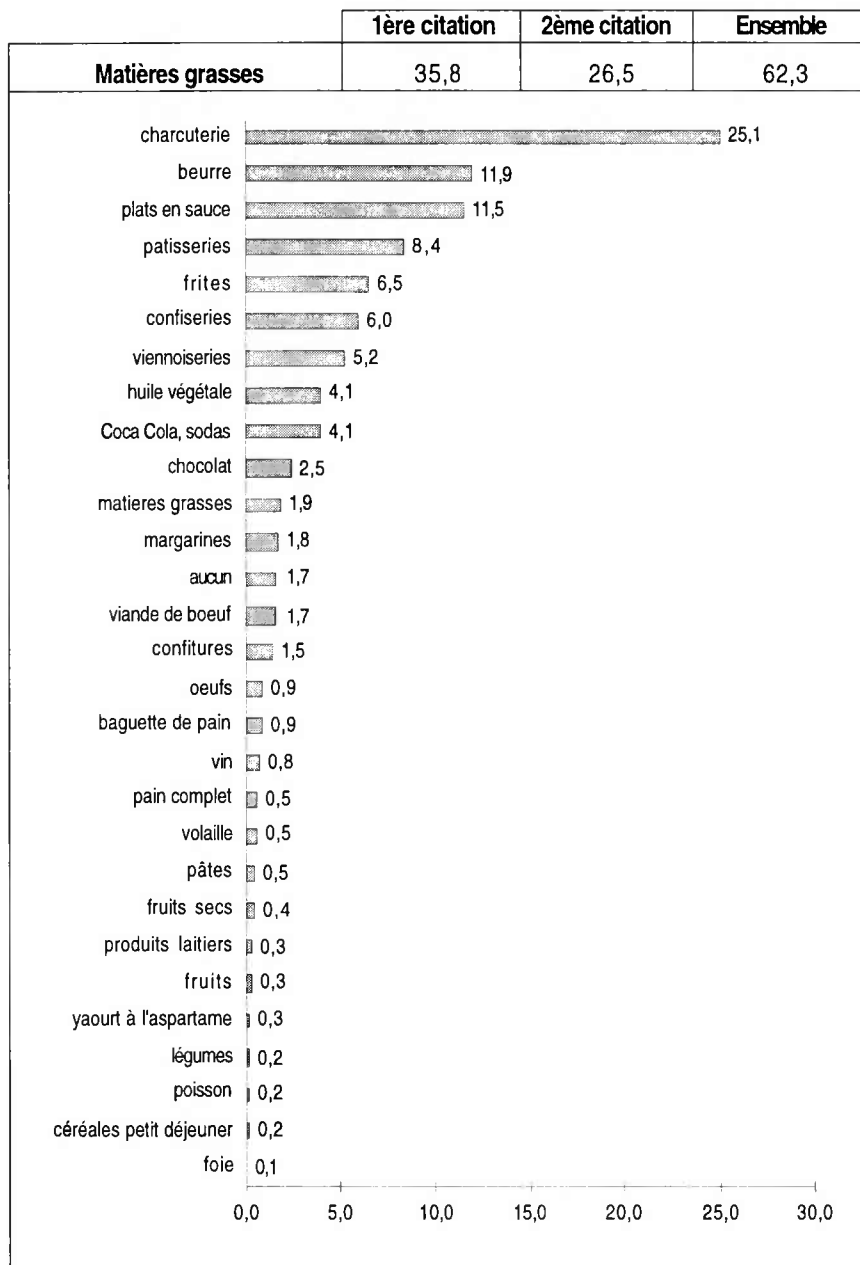
---

Nous suivons ici un mode de présentation identique à celui adopté pour les éléments recherchés.

L'analyse globale des associations montre ici que des produits sont évités quasi systématiquement : c'est en particulier le cas de la charcuterie, et dans une moindre mesure des plats en sauce et des confiserie. Connus pour des éléments nutritionnels peu recommandés en grandes quantités, ces produits sont même rejetés pour des éléments qu'ils ne contiennent pas, ce qui montre à quel point leur mauvaise réputation est forte.

## Les matières grasses

Figure 11 : Produits évités pour ne pas trouver de matières grasses



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Les matières grasses sont, de loin, l'élément nutritionnel le plus souvent évité dans notre liste. Tous les plats susceptibles d'en contenir en quantités non négligeables sont à ce titre cités. Les aliments salés (charcuterie, plats en sauces) sont relativement plus évités que les aliments sucrés (pâtisseries, viennoiseries).

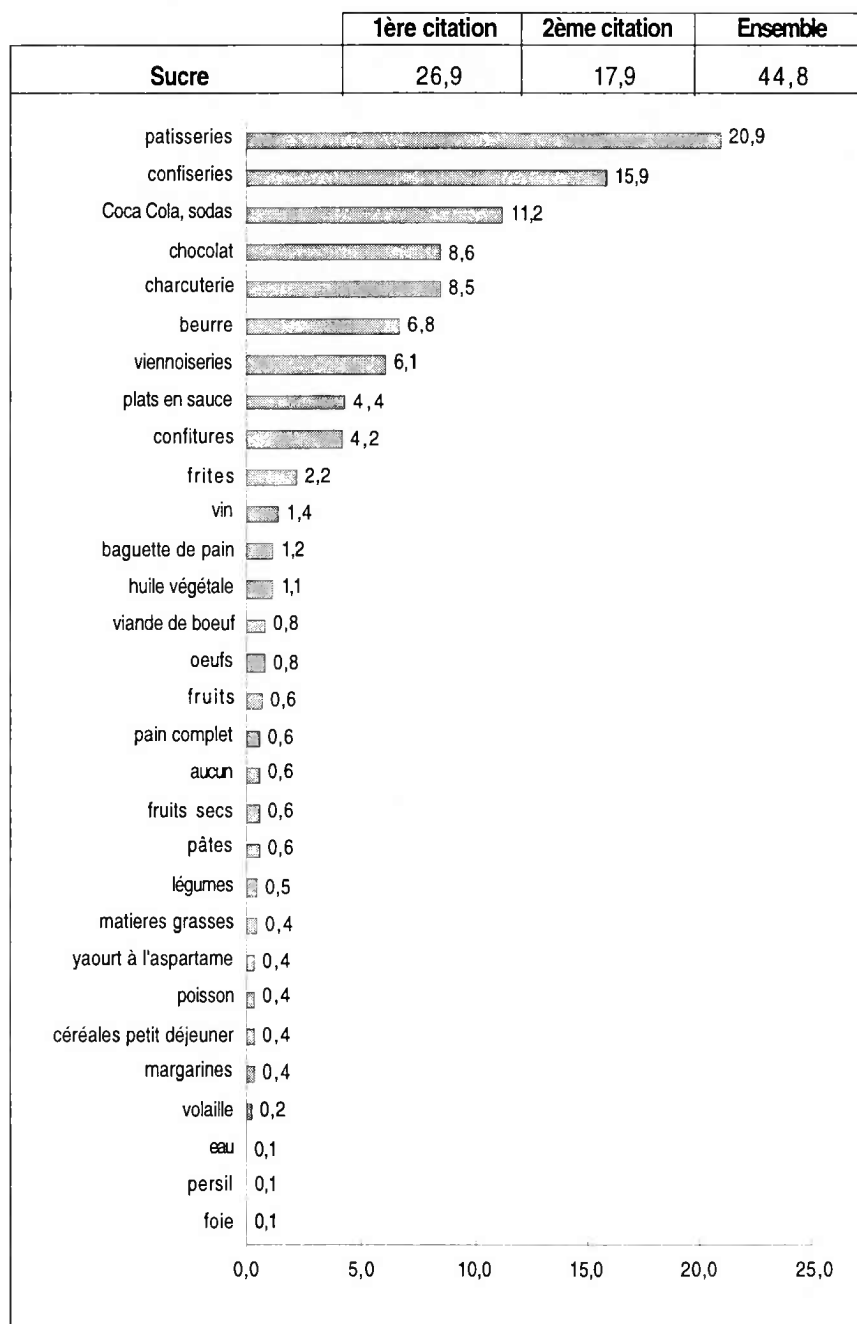
Ce rejet des matières grasses est accompagné d'une sur-consommation des produits allégés tels que le beurre ou la margarine allégée (27% de consommateurs contre 21,9% dans l'ensemble de la population), tandis que les fruits et légumes sont recherchés pour l'alimentation du ménage. Dans le même ordre d'idées, les ménages qui évitent les matières grasses sont aussi ceux dans lesquels se trouvent plus souvent des personnes qui suivent un régime alimentaire (en particulier pour des raisons médicales).

Sur le plan socio-démographique, le rejet des matières grasses est plutôt bien partagé par toutes les couches de la population, avec toutefois une légère sur-représentation des retraités et des classes moyennes.

Les ménages familiaux citent plus volontiers la charcuterie, les couples sans enfant le beurre et les personnes seules les plats en sauces.

## Le sucre

Figure 12 : Produits évités pour ne pas trouver de sucre



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Les ménagères qui déclarent éviter le sucre dans l'alimentation du ménage vont de ce fait proscrire les aliments réputés sucrés, en particulier les pâtisseries et les confiseries, dans une moindre mesure les sodas.

Plus surprenant, la mauvaise réputation générale de la charcuterie ou du beurre fait qu'on leur attribue tous les maux. Ainsi, à en croire une proportion non négligeable des ménagères interrogées, ils apporteraient du sucre, ce qui constitue une information nutritionnelle inattendue.

En revanche, ils sont plus souvent consommateurs de produits laitiers allégés : crème fraîche (18,3% contre 13,3% dans l'ensemble de la population), fromages blancs (19,2% contre 14,7%) et beurres allégés (27% contre 22,6%). Ils sont 65% à éviter les matières grasses en général, proportion supérieure de 3 points à celle observée dans l'ensemble de la population.

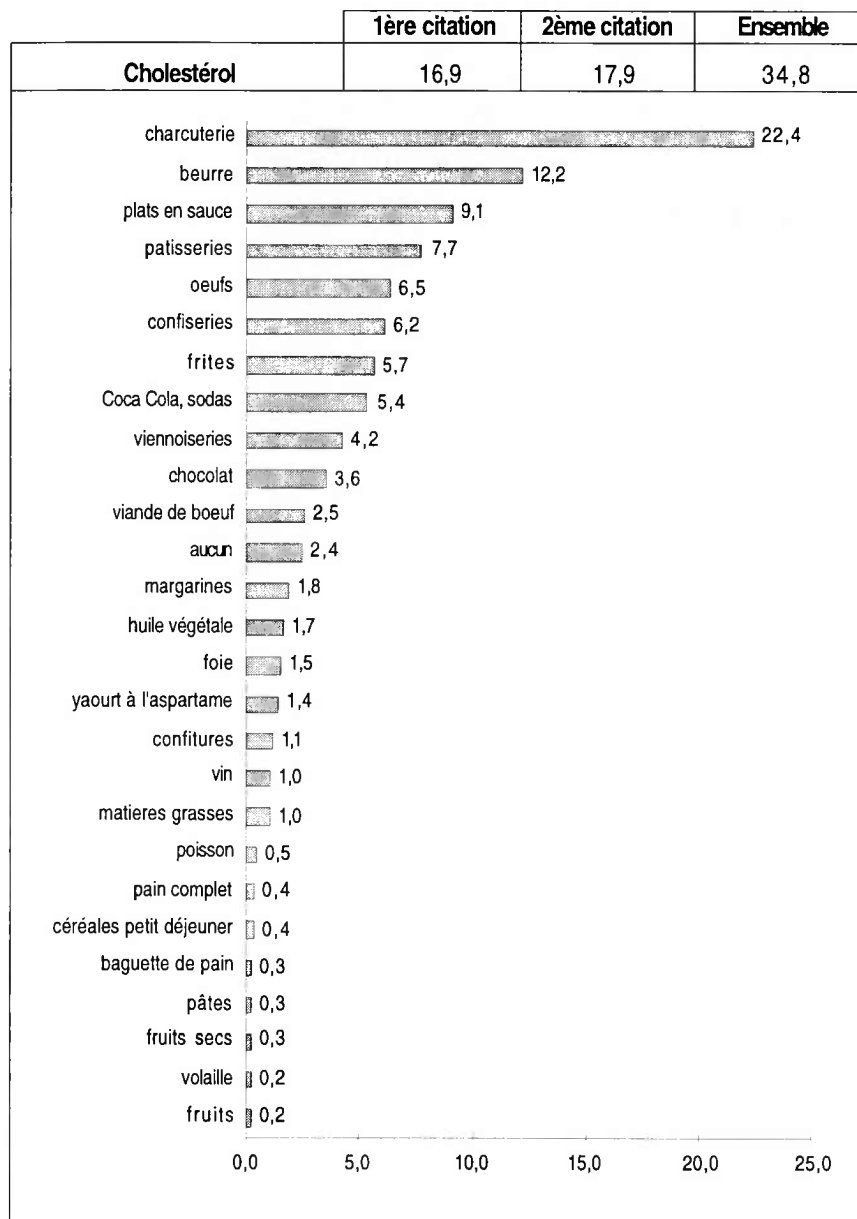
On notera enfin que le sucre est un élément nutritionnel évité par un nombre important de ménages dont un membre au moins suit un régime alimentaire. La présence de régime est sensiblement plus forte parmi les ménages dans lesquels on évite les pâtisseries.

Le fait de déclarer éviter le sucre n'empêche toutefois pas d'en consommer : ainsi, 12,3% seulement des ménages dans lesquels on dit éviter le sucre sont effectivement non consommateurs de ce produit (il y en a 9,6% dans l'ensemble de la population, la différence étant certes significative mais plus faible qu'on aurait pu le croire).

Les différents produits évités pour ne pas consommer de sucre ne dépendent pas significativement de variables socio-démographiques différentes.

## Le cholestérol

Figure 13 : Produits évités pour ne pas trouver de cholestérol



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995



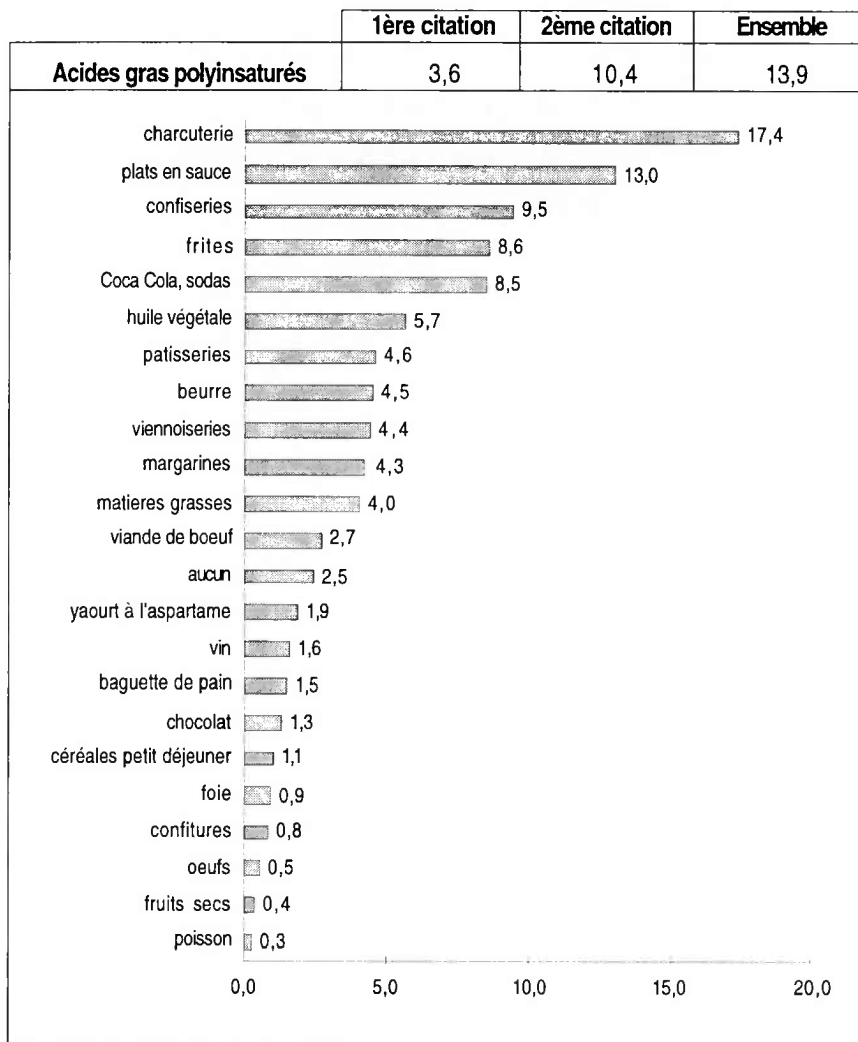
Le cholestérol est l'élément nutritionnel type qui a mauvaise réputation. Ce sont donc logiquement les charcuteries, le beurre et les plats en sauce, produits rejetés en général, sur lesquels se répercute cette mauvaise image. Il est à noter que les oeufs acquièrent à cette occasion eux aussi une image négative.

Ce sont surtout dans les ménages dont les revenus sont médians (45,5% des revenus compris entre 120 000 et 150 000 Francs annuels nets) que l'on déclare éviter le cholestérol dans l'alimentation. De plus, le cholestérol est plus évité par les personnes plus âgées, ce qui peut s'expliquer par les évolutions de la formule sanguine avec l'âge. Il y aurait donc une confusion entre cholestérol apporté par les aliments et cholestérol fabriqué par l'organisme.

Les différents produits évités pour ne pas consommer de cholestérol ne dépendent pas significativement de variables socio-démographiques différentes.

## Les acides gras polyinsaturés

Figure 14 : Produits évités pour ne pas trouver d'acides gras polyinsaturés



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Malgré leur dénomination courante d'"acides gras essentiels", les acides gras polyinsaturés sont encore perçus négativement. La ménagère ne sait d'ailleurs pas trop où les trouver. Ainsi, seuls deux produits se distinguent quelque peu, la charcuterie et les plats en sauce, qui sont aussi fortement associés aux matières grasses et qui, de toute façon, coalisent les mauvaises réputations.

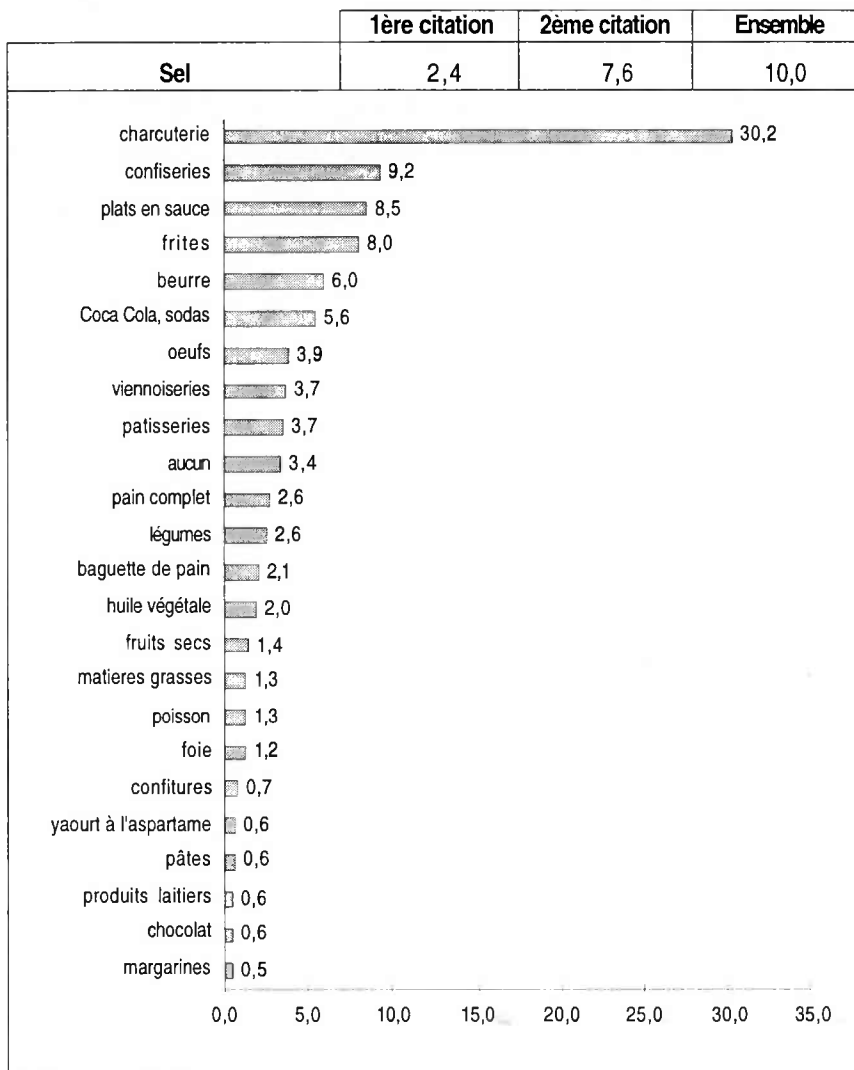
Les ménagères qui citent les acides gras polyinsaturés ont plus souvent 25 à 39 ans (38,8% au lieu de 30,7% dans l'ensemble de la population), et sont donc globalement plus jeunes que la moyenne. Peut-être mieux informées de leur existence que la moyenne, elles n'en ont pas moins une opinion erronée.

Sur le plan des comportements, les ménagères qui citent les acides gras polyinsaturés se situent dans des milieux ouvriers plutôt familiaux.

Les produits évités pour ne pas consommer d'acides gras polyinsaturés ne permettent absolument pas de discriminer les ménages. On peut penser que la faible connaissance générale des propriétés de ces éléments a entraîné peu ou prou des réponses au hasard de la part des ménagères qui s'étaient risquées à les citer. Ces éléments sont probablement plus victimes d'une méconnaissance et d'un nom qui inspire la méfiance que d'une mauvaise réputation légitime.

## Le sel

Figure 15 : Produits évités pour ne pas trouver de sel



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

C'est une nouvelle fois la charcuterie qui est rejetée en même temps qu'un élément nutritionnel, ici le sel.

Les ménagères qui évitent le plus souvent le sel sont celles qui sont âgées de 70 ans et plus (elles en représentent 21,2% au lieu de 14,6% dans la population totale), ce qui peut s'expliquer par l'importance accrue des régimes alimentaires spécifiques à ces âges-là.

---

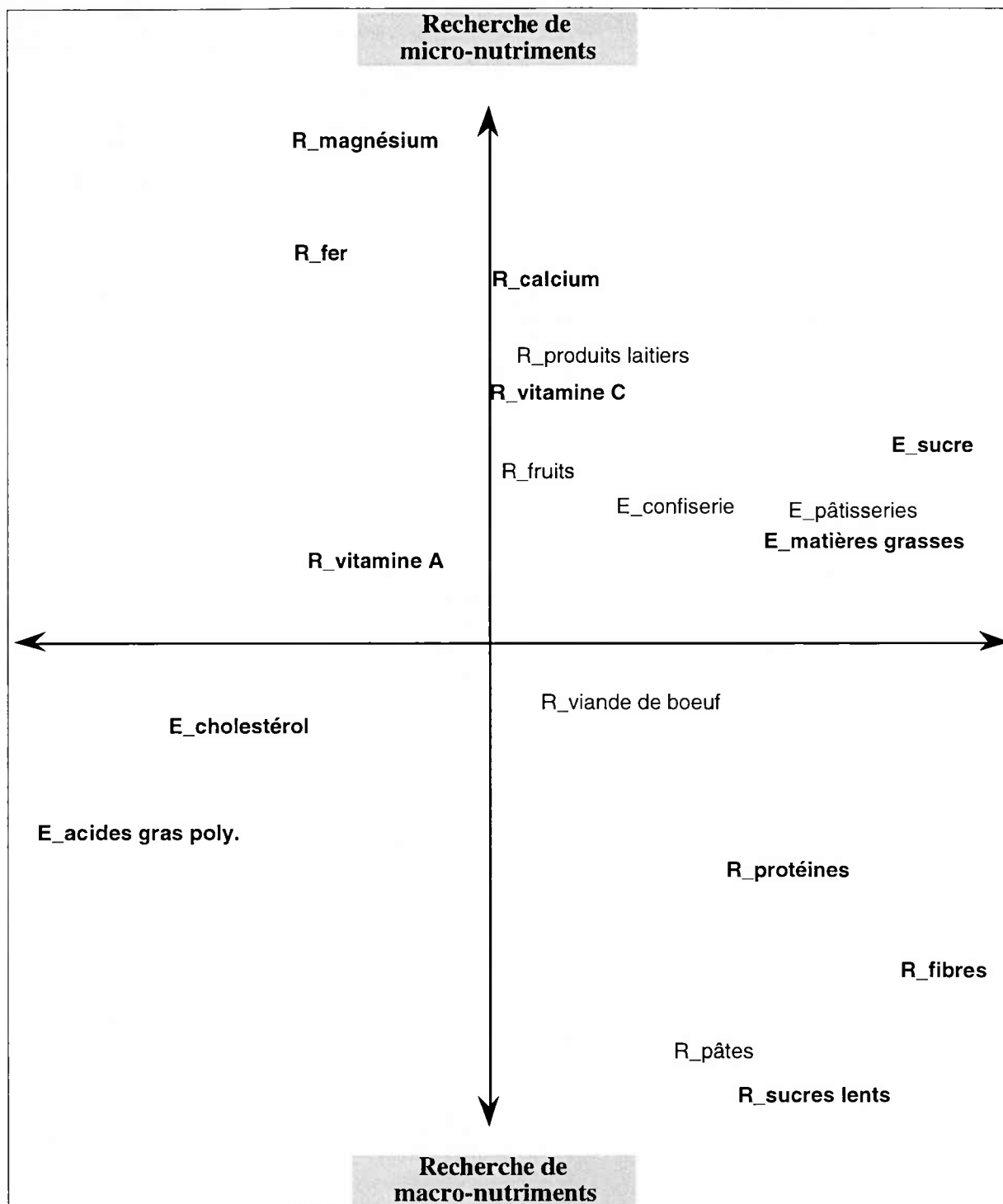
## **ESPACE DES REPRÉSENTATIONS DES ASSOCIATIONS ÉLÉMENTS—NUTRIMENTS**

---

Les paragraphes qui précèdent permettent de donner une idée très précise des types de ménages dans lesquels un type donné d'élément nutritionnel est privilégié ou évité, mais il n'est pas possible d'en tirer de conclusions au niveau de l'ensemble des éléments étudiés. Ainsi, il serait intéressant de connaître les éléments qui sont associés les uns aux autres dans l'imaginaire des ménagères. Réciproquement, il serait intéressant de savoir caractériser les ménages en fonction des éléments nutritionnels qu'ils recherchent ou évitent, et aussi des erreurs éventuelles commises par les ménagères lors des associations libres entre nutriments et aliments.

Pour mener une telle étude, l'application des méthodes d'analyse factorielle classiques permet de donner une image très nette des différents types d'associations qui ont été proposées par les ménagères enquêtées. Ainsi, nous pouvons représenter ci-après un "mapping" des liaisons entre éléments et aliments, construit à partir des interactions entre éléments recherchés ou évités par les mêmes ménagères. Les seuls éléments nutritionnels pris en compte sont bien entendu ceux qui sont cités par un nombre significatif d'individus, c'est-à-dire ceux qui sont étudiés dans la partie précédente.

Figure 16 : Représentation factorielle des principaux éléments nutritionnels et aliments



Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Les positions des nutriments traités statistiquement (indiqués ici en gras) indiquent les différentes croyances nutritionnelles des ménagères. Ainsi, le premier axe mis en évidence montre une opposition entre deux tendances consistant à éviter principalement soit les matières grasses et le sucre, soit le cholestérol et les acides gras polyinsaturés. Quant au deuxième axe, il oppose deux types principaux de recherches, soit du calcium, du magnésium et de la vitamine C, soit des sucres lents, fibres et protéines.

Ce deuxième axe s'interprète comme une dimension de distinction sociale, avec en haut les éléments et aliments cités par le plus grand nombre de ménagères (d'où la présence des produits laitiers et des fruits aux côtés du calcium et de la vitamine C), en bas les éléments cités par des ménagères peut-être plus "élitistes".

## CARACTÉRISATION DES NON RÉPONSES

Le tableau suivant montre à quel point la prise en compte des non réponses est importante pour comprendre et évaluer les connaissances nutritionnelles des ménagères.

L'analyse de ce tableau doit tenir compte d'un filtre sous-jacent du questionnaire qui implique qu'une non réponse aux questions sur les éléments entraîne forcément une non réponse sur les produits.

**Figure 17 : Proportion de non réponses aux questions sur les éléments et produits recherchés ou évités**

	Question	Proportion de non réponses
Recherchés	1er élément	13,8%
	1er produit	15,0%
	2ème élément	13,2%
	2ème produit	15,3%
Évités	1er élément	11,6%
	1er produit	16,2%
	2ème élément	11,3%
	2ème produit	15,2%

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

L'écart qui est systématique entre les proportions de non répondant pour l'élément puis pour le produit montre que des ménagères ont quelques difficultés à citer un aliment dès lors qu'elles ont trouvé un élément nutritionnel à citer. Cet écart est plus significatif pour les couples "évités" que pour les couples "recherchés".

Ce sont surtout les ménagères âgées qui ne donnent pas de réponse.



## INFLUENCE DES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES FOURNIES PAR LE FABRICANT

Plus des deux tiers des ménagères déclarent prêter attention aux informations nutritionnelles présentes sur les étiquetages des produits qu'elles achètent, et parmi celles-ci 60% déclarent que ces informations ne font que confirmer les connaissances qu'elles possèdent déjà.

**Figure 18 : Les informations nutritionnelles présentes sur les étiquetages vous aident-elles à faire votre choix ?**

(en %)

Oui, cela confirme mes propres connaissances	41,6
Oui, car je ne sais pas ce que contiennent les aliments	26,2
Non, car je ne les comprend pas	21,9
Autre	10,0
Ne sais pas	0,3
Ensemble	100,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

L'attention à ces informations est d'autant plus grande chez les ménagères qui ont un mode de vie plus familial, et donc des enfants en bas âge.

Des différences sont toutefois notables, selon le niveau de connaissance des ménagères. Ainsi, celles qui se disent confirmées dans leurs connaissances par les informations données sur les emballages appartiennent plus souvent à des ménages dont le chef de famille est cadre ou profession intermédiaire, tandis que celles qui y prêtent attention mais ne pas avoir de connaissance *a priori* sont plus souvent de ménages ouvriers.

**Figure 19 : Aide des informations nutritionnelles des étiquetages selon des catégories socio-professionnelles**

(en %)	Cadres	Prof. inter.	Ouvrier	Retraité	Ensemble
oui, cela confirme mes propres connaissances	57,0	48,7	34,8	40,9	41,7
oui, car je ne sais pas ce que contiennent les aliments	18,6	23,3	34,5	22,1	26,3
non, car je ne les comprend pas	9,7	13,6	22,8	31,4	21,9
autre	14,7	14,4	7,9	5,6	10,1
Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Comme on l'a noté précédemment, les personnes seules, âgées ou plus généralement de faible niveau d'étude ne prêtent guère attention à ces informations dont elles ne maîtrisent pas le sens, alors que les ménagères plus jeunes sont mieux informées. Le tableau suivant montre toutefois que le sentiment de confirmation des connaissances croît puis décroît avec l'âge.

**Figure 20 : Aide des informations nutritionnelles des étiquetages selon l'âge de la ménagère**

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans	Ensemble
oui, cela confirme mes propres connaissances	22,8	41,2	45,3	39,4	41,7
oui, car je ne sais pas ce que contiennent les aliments	34,4	29,1	27,5	19,6	26,3
non, car je ne les comprend pas	21,9	16,8	17,9	34,8	21,9
autre	20,9	12,9	9,3	6,2	10,1
Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français 1995

Enfin, sur le plan des consommations, les personnes qui se déclarent aidées par les informations des étiquetages et confirmées dans leurs connaissances sont aussi celles qui consomment le plus souvent des produits allégés (39,1% au lieu de 31,9% dans l'ensemble de la population), ou bien encore des produits enrichis en vitamines (34% au lieu de 29,4%).

De même, les personnes qui suivent un régime alimentaire se déclarent plus souvent confirmées dans leurs connaissances.

Aucune communication sur les éléments nutritionnels bons ou mauvais n'est donc possible sans une instruction préalable des ménagères.

## CONCLUSION

La préoccupation vis-à-vis des éléments nutritionnels présents dans les aliments concerne aujourd'hui la quasi totalité des ménagères. Cependant, un nombre assez limité de nutriments sont soit recherchés, soit évités. Il existe une forme de vision manichéenne des éléments nutritionnels : d'un côté les "bons" (calcium, protéines, fibres, vitamines C et A, fer et magnésium) de l'autre les "mauvais" (matières grasses, sucres, cholestérol, sel et même les acides gras polyinsaturés).

Parallèlement, on observe une dichotomie claire entre "bons" aliments (produits laitiers, légumes, fruits, viande et poisson) et les "mauvais" (charcuteries, pâtisseries, plats en sauce, confiseries et boissons sucrées).

**ANNEXES SUR LA NUTRITION**

## ANNEXE N°1 : QUESTIONNAIRE ET TRIS À PLAT

**N 1. Dans la liste d'éléments nutritionnels suivants, lesquels essayez-vous de privilégier dans l'alimentation de votre famille ?**

*Enquêteur : montrer la liste "Éléments nutritionnels"*

	1ère réponse	2ème réponse
Sucres lents	11,2	5,1
Sucre	4,8	1,3
Fibres	8,8	7,7
Protéines	13,7	12,5
Matières grasses	1,6	1,7
Cholestérol	0,9	0,4
Acides gras polyinsaturés	0,4	0,8
Magnésium	4,4	6,8
Calcium	21,5	18,9
Fer	4,5	8,9
Vitamine B	2,4	2,7
Vitamine A	4,0	6,3
Vitamine E	0,6	0,7
Vitamine C	6,7	8,7
Vitamine D	0,0	0,4
Sel	0,6	2,1
Aucun	13,8	14,9

**N 2. Dans quels produits alimentaires trouvez-vous ces éléments ?**

*Enquêteur : montrer la liste "Produits alimentaires"*

	1ère réponse	2ème réponse
Viande de boeuf	11,1	6,9
Beurre	5,1	3,4
Huile végétale	0,7	1,2
Baguette de pain	1,9	1,4
Pain complet	5,2	3,0
Chocolat	3,4	2,5
Viennoiserie	0,2	0,0
Fruits	10,6	12,9
Légumes	10,6	14,2
Céréales pour petit déjeuner	2,8	3,2
Pâtisseries	0,8	0,6
Coca Cola, sodas	0,1	0,2
Pâtes	6,1	4,6
Poisson	5,0	6,0
Charcuterie	0,4	0,4
Vin	0,1	0,0
Confitures	0,4	0,6
Produits laitiers	15,9	13,9
Volaille	1,1	1,6
Plats en sauce	0,2	0,1
Frites	0,1	0,2
Persil	0,2	0,3
Matières grasses allégées	1,3	0,3
Oeufs	1,8	1,7
Margarines	0,0	0,2
Yaourt à l'aspartame	0,6	2,0
Fruits secs	0,3	0,4
Confiseries	0,3	0,8
Eau	0,8	1,1
Foie	0,0	0,0
Aucun	13,2	15,3

**N 3. A l'opposé, quels éléments nutritionnels essayez-vous d'éviter ou de ne pas trop consommer ?**

*Enquêteur : montrer la liste "Éléments nutritionnels"*

	1ère réponse	2ème réponse
Sucres lents	1,8	1,8
Sucre	26,9	17,9
Fibres	0,7	0,6
Protéines	0,0	0,4
Matières grasses	35,8	26,5
Cholestérol	16,9	17,9
Acides gras polyinsaturés	3,6	10,4
Magnésium	0,1	0,3
Calcium	0,1	0,2
Fer	0,1	0,1
Vitamine B	0,0	0,0
Vitamine A	0,0	0,1
Vitamine E	0,1	0,0
Vitamine C	0,0	0,1
Vitamine D	0,0	0,0
Sel	2,4	7,6
Aucun	11,6	16,2

**N 4. Quels produits alimentaires évitez-vous pour ne pas risquer de trop consommer ces éléments ?**

*Enquêteur : montrer la liste "Produits alimentaires"*

	1ère réponse	2ème réponse
Viande de boeuf	1,9	0,9
Beurre	11,6	4,7
Huile végétale	3,1	1,6
Baguette de pain	0,8	0,9
Pain complet	0,8	0,4
Chocolat	5,3	2,4
Viennoiserie	4,9	3,8
Fruits	0,3	0,3
Légumes	0,5	0,3
Céréales pour petit déjeuner	0,6	0,5
Pâtisseries	10,2	8,7
Coca Cola, sodas	6,1	6,2
Pâtes	0,6	0,5
Poisson	0,4	0,2
Charcuterie	19,0	15,0
Vin	0,9	1,0
Confitures	1,5	2,2
Produits laitiers	0,1	0,2
Volaille	0,2	0,3
Plats en sauce	5,3	10,8
Frites	3,2	6,1
Persil	0,0	0,1
Matières grasses allégée	1,2	1,6
Oeufs	1,9	1,8
Margarines	1,0	2,0
Yaourt à l'aspartame	0,4	1,1
Fruits secs	0,5	10,2
Confiseries	6,2	0,1
Eau	0,3	0,7
Foie	0,0	0,0
Aucun	11,3	15,2



**N 5. Les informations nutritionnelles présentes sur les étiquetages vous aident-elles à faire votre choix ?**

*Montrer la liste. Une seule réponse.*

Oui, cela confirme mes propres connaissances .....	41,6
Oui, car je ne sais pas ce que contiennent les aliments.....	26,2
Non, car je ne les comprends pas .....	21,9
Autre.....	10,0
Ne sait pas .....	0,2

## ANNEXE N°2 : CROISEMENT DES QUESTIONS AVEC LES INDICATEURS SOCIO-DÉMOGRAPHIQUES

**N 1a. Dans la liste d'éléments nutritionnels suivants, lesquels essayez-vous de privilégier dans l'alimentation de votre famille (1ère réponse) ?**

Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
Sucres lents	8,90	10,55	13,58	11,38	13,04
Sucre	6,77	4,81	3,81	4,08	4,15
Fibres	8,42	7,78	6,75	11,05	8,12
Protéines	12,36	10,90	12,59	14,26	18,35
Matières grasses	2,10	0,68	1,03	2,21	0,97
Cholestérol	0,97	0,42	1,74	0,67	0,78
Acides gras polyinsaturés	0,53	0,80	0,00	0,25	0,36
Magnésium	5,14	2,42	2,17	6,44	3,30
Calcium	22,43	27,56	19,54	20,88	17,47
Fer	5,76	4,53	3,95	4,06	3,75
Vitamine B	3,14	1,35	6,42	0,86	1,87
Vitamine A	1,23	4,90	4,03	5,88	4,18
Vitamine E	0,76	0,83	0,00	0,45	0,72
Vitamine C	5,47	7,85	6,16	6,79	7,59
Sel	0,52	0,85	0,99	0,41	0,71
Aucun	15,48	13,76	17,24	10,35	14,62

## Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agri- culteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Sucres lents	4,38	17,74	10,66	9,36	11,13	9,60	13,52	9,53
Sucre	10,44	1,03	1,47	0,92	5,38	6,56	5,54	7,78
Fibres	3,27	12,65	13,76	9,03	8,90	6,04	9,03	8,38
Protéines	14,65	19,03	25,11	12,15	13,44	15,55	8,97	11,60
Matières grasses	1,39	0,00	0,58	0,80	0,95	1,43	2,74	1,94
Cholestérol	0,00	1,60	0,00	0,00	0,00	0,31	1,89	2,15
Acides gras polyinsaturés	0,00	0,00	0,00	0,55	0,55	0,00	0,67	0,85
Magnésium	8,05	4,58	3,32	5,36	5,25	2,73	5,04	2,97
Calcium	21,19	14,63	16,28	29,33	17,37	24,71	20,95	18,90
Fer	1,62	7,14	3,68	5,60	3,20	5,47	3,67	5,20
Vitamine B	3,87	2,56	2,69	1,46	2,37	2,84	2,71	0,75
Vitamine A	3,76	1,28	2,59	5,92	6,41	6,15	2,26	2,60
Vitamine E	0,00	1,29	1,37	0,50	0,00	0,55	0,40	0,89
Vitamine C	3,58	2,93	9,71	10,17	8,48	6,70	3,33	11,36
Sel	0,00	0,00	0,00	0,58	1,15	0,58	1,09	0,00
Aucun	23,80	13,54	8,78	8,27	15,42	10,78	18,18	15,10

Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
Sucres lents	12,96	8,42	12,63	11,75
Sucre	4,15	4,53	3,53	7,52
Fibres	4,31	8,25	10,75	6,91
Protéines	10,98	16,77	15,52	7,73
Matières grasses	0,00	0,95	1,42	2,80
Cholestérol	0,00	0,23	0,45	2,47
Acides gras polyinsaturés	1,44	0,00	0,60	0,29
Magnésium	3,29	2,81	4,66	5,83
Calcium	23,52	24,77	19,71	20,62
Fer	1,28	6,43	3,29	4,83
Vitamine B	0,00	2,24	2,60	2,75
Vitamine A	2,80	6,01	4,32	1,54
Vitamine E	0,00	0,66	0,62	0,48
Vitamine C	21,51	7,42	6,78	3,07
Sel	1,38	0,63	0,48	0,80
Aucun	12,38	9,86	12,65	20,60

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Sucres lents	10,08	13,03	9,42	11,27
Sucre	7,67	5,11	4,82	2,77
Fibres	9,66	10,53	9,02	7,16
Protéines	10,25	13,81	11,46	16,47
Matières grasses	2,88	0,26	1,70	1,45
Cholestérol	1,13	1,37	2,26	0,13
Acides gras polyinsaturés	0,50	0,82	0,00	0,14
Magnésium	5,03	4,16	7,14	3,50
Calcium	19,71	18,80	19,61	24,78
Fer	3,02	4,80	3,09	5,52
Vitamine B	2,38	1,96	4,28	2,36
Vitamine A	2,83	3,96	3,76	4,96
Vitamine E	0,00	0,57	0,79	0,91
Vitamine C	5,18	5,47	6,89	8,39
Sel	0,53	1,31	1,48	0,15
Aucun	19,15	14,05	14,28	10,05

**N 1b. Dans la liste d'éléments nutritionnels suivants, lesquels essayez-vous de privilégier dans l'alimentation de votre famille (2ème réponse) ?**

Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
Sucres lents	5,80	7,10	4,43	4,41	3,77
Sucre	1,45	1,31	2,44	1,06	0,82
Fibres	8,34	7,24	7,41	5,86	10,56
Protéines	12,26	13,24	12,52	11,73	13,40
Matières grasses	1,83	0,80	2,29	1,59	2,25
Cholestérol	0,30	0,00	0,00	1,13	0,00
Acides gras polyinsaturés	1,04	0,48	0,96	0,87	0,73
Magnésium	4,06	6,27	6,69	7,85	9,57
Calcium	19,43	12,02	18,57	21,85	19,71
Fer	8,54	11,19	7,75	9,74	6,78
Vitamine B	2,43	3,73	3,16	2,65	1,78
Vitamine A	5,65	8,89	5,47	7,29	3,91
Vitamine E	0,75	1,21	0,00	0,41	1,19
Vitamine C	8,53	8,91	6,84	9,69	8,54
Vitamine D	0,00	0,37	0,85	0,76	0,00
Sel	3,26	2,29	1,48	1,31	2,00
Aucun	16,32	14,93	19,14	11,81	14,99

Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agri- culteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Sucres lents	7,27	3,97	6,53	5,72	5,11	4,35	4,66	5,35
Sucre	0,00	1,37	1,57	0,44	0,47	2,21	1,81	0,00
Fibres	7,36	14,31	10,80	11,83	3,51	5,32	7,29	6,24
Protéines	11,35	16,87	15,94	14,10	13,41	11,52	10,45	12,24
Matières grasses	2,09	0,00	1,35	1,36	0,52	1,43	2,67	2,75
Cholestérol	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,57	0,70	0,98
Acides gras polyinsaturés	0,00	0,00	1,27	2,00	0,50	0,89	0,46	1,02
Magnésium	3,66	5,18	6,16	8,89	9,62	4,31	7,14	8,54
Calcium	20,89	22,28	21,92	17,44	19,99	21,70	16,47	14,27
Fer	3,45	8,63	5,92	7,52	6,14	11,64	10,46	7,63
Vitamine B	1,78	0,00	1,90	2,50	3,14	3,01	3,14	2,94
Vitamine A	8,03	8,67	6,49	5,74	9,95	5,88	4,93	6,38
Vitamine E	0,00	0,00	2,15	0,50	0,00	1,09	0,63	0,00
Vitamine C	6,36	2,65	7,19	12,71	9,54	10,77	6,39	11,00
Vitamine D	0,00	0,00	0,00	0,44	0,96	0,54	0,41	0,00
Sel	3,95	2,53	1,47	0,52	1,08	2,90	2,01	3,90
Aucun	23,80	13,54	9,35	8,27	16,07	11,88	20,39	16,76

## Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
Sucres lents	8,55	4,54	5,80	3,79
Sucre	2,36	0,62	1,19	2,24
Fibres	2,82	6,84	9,34	6,79
Protéines	14,37	13,91	12,97	9,72
Matières grasses	1,44	1,69	1,05	3,01
Cholestérol	0,00	0,00	0,60	0,59
Acides gras polyinsaturés	0,00	0,85	1,25	0,28
Magnésium	7,21	6,36	7,41	6,26
Calcium	13,76	21,40	19,01	16,70
Fer	7,38	9,83	7,80	9,97
Vitamine B	1,47	3,04	2,03	3,62
Vitamine A	10,19	5,40	7,12	5,27
Vitamine E	0,00	1,19	0,54	0,53
Vitamine C	16,73	10,99	8,03	5,78
Vitamine D	0,00	0,20	0,64	0,26
Sel	0,00	2,22	2,00	2,44
Aucun	13,72	10,92	13,22	22,75



Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Sucres lents	3,23	6,16	4,71	5,70
Sucre	1,63	2,20	1,02	0,69
Fibres	8,66	7,36	3,12	8,18
Protéines	10,03	13,04	15,68	13,18
Matières grasses	1,77	2,71	2,47	0,98
Cholestérol	1,09	0,25	0,00	0,11
Acides gras polyinsaturés	0,82	0,85	0,00	1,01
Magnésium	7,25	8,91	5,67	5,50
Calcium	15,78	16,21	23,42	21,67
Fer	9,48	7,65	4,69	10,08
Vitamine B	3,43	2,48	1,51	2,54
Vitamine A	6,00	5,33	6,10	7,13
Vitamine E	0,53	1,10	0,00	0,70
Vitamine C	6,94	7,95	12,58	9,55
Vitamine D	0,00	0,24	1,52	0,52
Sel	2,95	2,20	0,90	1,67
Aucun	20,41	15,34	16,59	10,77

## N 2a. Dans quels produits alimentaires trouvez-vous ces éléments (1ère réponse) ?

## Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
Viande de boeuf	13,23	6,88	9,17	11,05	13,57
Beurre	5,18	5,73	4,71	5,91	3,19
Huile végétale	0,71	1,28	0,95	0,62	0,00
Baguette de pain	2,13	1,60	1,31	1,67	2,63
Pain complet	3,71	5,30	5,13	6,33	5,20
Chocolat	3,93	2,86	3,10	3,59	2,82
Viennoiserie	0,00	0,38	0,46	0,22	0,00
Fruits	11,09	9,11	10,07	11,37	10,23
Légumes	11,57	9,04	12,04	9,32	11,77
Céréales petit déjeuner	1,91	4,10	1,75	3,49	2,43
Pâtisseries	0,58	0,40	0,89	0,63	1,41
Coca Cola, sodas	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00
Pâtes	4,42	6,31	8,97	6,33	5,79
Poisson	2,27	9,56	3,23	5,16	5,86
Charcuterie	0,26	0,00	0,99	0,46	0,36
Vin	0,00	0,45	0,00	0,00	0,00
Confitures	0,90	0,43	0,00	0,43	0,00
Produits laitiers	16,31	14,40	14,39	17,18	15,56
Volaille	1,44	0,00	1,80	1,00	1,03
Plats en sauce	0,27	0,00	0,00	0,40	0,00
Frites	0,00	0,42	0,00	0,00	0,33
Persil	0,00	0,64	0,00	0,21	0,00
Matières grasses	0,26	0,00	0,38	0,17	0,00
Oeufs	1,27	0,77	1,73	1,54	1,03
Yaourt à l'aspartame	2,39	4,07	1,30	0,97	0,70
Fruits secs	0,64	0,48	0,96	0,69	0,00
Confiseries	0,27	0,35	0,00	0,49	0,28
Eau	0,00	0,33	0,00	0,24	0,77
Foie	1,20	1,04	0,84	0,43	0,42
Aucun	14,04	14,06	15,83	9,88	14,62

## Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agri- culteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Viande de boeuf	12,89	15,42	15,07	10,03	11,41	10,35	9,85	10,64
Beurre	5,92	5,50	3,41	4,97	6,58	5,15	5,09	4,43
Huile végétale	0,00	0,00	1,74	0,95	1,13	0,00	0,70	0,85
Baguette de pain	0,00	1,60	2,38	1,51	2,10	1,72	2,68	0,00
Pain complet	0,00	11,02	5,34	6,53	6,79	3,24	5,29	3,64
Chocolat	0,00	0,00	2,06	3,07	5,73	3,05	4,43	2,71
Viennoiserie	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,58	0,22	0,00
Fruits	7,48	8,15	11,51	11,55	9,18	12,68	8,78	13,69
Légumes	5,70	9,57	13,98	8,08	7,62	10,28	11,57	14,77
Céréales petit déjeuner	4,98	1,25	5,86	3,85	1,71	2,17	2,41	1,56
Pâtisseries	2,09	0,00	0,74	0,37	1,64	0,93	0,66	0,00
Coca Cola, sodas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,27	0,00	0,00
Pâtes	3,47	14,01	3,53	6,41	5,40	6,38	5,18	8,96
Poisson	5,35	4,06	4,78	4,08	2,40	4,95	6,60	4,87
Charcuterie	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,65	0,86	0,00
Vin	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,34	0,00	0,00
Confitures	2,17	0,00	0,00	0,44	0,00	0,34	0,72	0,00
Produits laitiers	19,02	9,15	18,45	24,78	14,55	18,62	10,59	14,96
Volaille	2,21	1,23	1,13	0,00	0,52	1,03	1,57	1,04
Plats en sauce	0,00	1,28	0,58	0,00	0,57	0,00	0,00	0,00
Frites	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,42	0,00
Persil	0,00	0,00	0,00	0,47	0,44	0,27	0,00	0,00
Matières grasses	0,00	0,00	0,00	0,37	0,00	0,00	0,39	0,00
Oeufs	1,78	1,01	0,00	0,85	2,31	1,68	1,39	0,87
Yaourt à l'aspartame	1,78	1,73	0,00	0,88	1,61	3,54	1,83	1,13
Fruits secs	2,56	0,94	0,65	1,21	0,68	0,00	0,24	0,87
Confiseries	0,00	0,00	0,00	0,00	1,03	0,00	0,22	1,90
Eau	0,00	1,02	0,00	0,00	0,65	0,00	0,46	0,00
Foie	0,00	1,27	0,00	1,83	0,00	1,66	0,38	0,00
Aucun	22,61	11,79	8,78	7,78	15,95	10,13	17,50	13,10

Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
Viande de boeuf	7,09	10,83	12,14	10,37
Beurre	5,73	7,20	3,13	5,84
Huile végétale	1,64	0,59	0,41	1,09
Baguette de pain	3,00	1,86	1,76	1,94
Pain complet	2,60	4,79	6,48	3,83
Chocolat	5,47	2,65	3,08	4,28
Viennoiserie	0,00	0,43	0,00	0,26
Fruits	17,12	11,33	10,44	8,77
Légumes	7,10	9,91	11,24	10,99
Céréales petit déjeuner	1,37	2,68	3,64	1,68
Pâtisseries	1,50	0,80	0,77	0,53
Coca Cola, sodas	0,00	0,20	0,00	0,00
Pâtes	14,43	5,36	6,62	4,68
Poisson	2,83	3,49	5,06	7,07
Charcuterie	0,00	0,22	0,33	0,77
Vin	0,00	0,25	0,00	0,00
Confitures	0,00	0,20	0,34	0,86
Produits laitiers	15,11	19,88	16,35	10,57
Volaille	0,00	0,59	1,10	1,72
Plats en sauce	0,00	0,64	0,00	0,00
Frites	0,00	0,00	0,14	0,27
Persil	0,00	0,36	0,15	0,00
Matières grasses	0,00	0,00	0,39	0,00
Oeufs	0,00	1,42	1,27	1,39
Yaourt à l'aspartame	0,00	2,23	1,57	2,03
Fruits secs	1,47	0,43	0,51	0,63
Confiseries	0,00	0,59	0,16	0,31
Eau	0,00	0,00	0,28	0,55
Foie	1,39	1,58	0,34	0,46
Aucun	12,16	9,48	12,32	19,11

## Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Viande de boeuf	9,02	10,98	9,75	12,82
Beurre	4,70	4,84	6,44	5,19
Huile végétale	0,53	0,80	0,80	0,70
Baguette de pain	1,82	2,68	1,52	1,53
Pain complet	5,80	7,03	4,78	3,72
Chocolat	5,21	3,59	3,13	2,04
Viennoiserie	0,00	0,52	0,00	0,15
Fruits	10,27	10,02	7,06	11,78
Légumes	12,48	12,13	8,82	8,83
Céréales petit déjeuner	2,33	1,65	3,07	3,70
Pâtisseries	1,00	0,59	1,69	0,50
Coca Cola, sodas	0,00	0,00	0,00	0,14
Pâtes	4,84	6,03	7,17	6,83
Poisson	4,76	7,17	5,07	3,88
Charcuterie	0,54	0,78	0,72	0,00
Vin	0,26	0,00	0,00	0,00
Confitures	0,29	0,85	0,90	0,14
Produits laitiers	10,58	12,18	20,87	20,61
Volaille	1,09	1,10	0,00	1,23
Plats en sauce	0,00	0,00	0,74	0,30
Frites	0,00	0,24	0,84	0,00
Persil	0,00	0,00	0,00	0,40
Matières grasses	0,00	0,26	0,00	0,25
Oeufs	1,30	0,81	2,18	1,40
Yaourt à l'aspartame	1,95	1,05	2,41	2,05
Fruits secs	1,40	0,30	0,00	0,28
Confiseries	0,52	0,27	0,00	0,26
Eau	0,75	0,00	0,00	0,13
Foie	0,26	0,59	0,00	1,37
Aucun	18,30	13,56	12,03	9,79

## N 2b. Dans quels produits alimentaires trouvez-vous ces éléments (2ème réponse) ?

## Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
Viande de boeuf	4,16	7,02	8,28	6,25	10,95
Beurre	3,14	2,73	2,61	4,76	2,49
Huile végétale	0,59	0,40	0,48	2,50	1,29
Baguette de pain	3,22	0,95	0,79	0,58	0,91
Pain complet	2,66	2,64	2,86	3,72	2,56
Chocolat	3,66	2,54	1,21	2,11	2,55
Fruits	11,39	16,79	12,35	14,06	9,99
Légumes	15,24	14,82	12,24	14,94	12,45
Céréales petit déjeuner	3,62	3,55	1,88	3,03	3,51
Pâtisseries	0,89	0,00	0,45	0,70	0,47
Coca Cola, sodas	0,00	0,45	0,00	0,37	0,00
Pâtes	3,96	4,97	3,56	4,01	6,72
Poisson	4,69	4,96	10,96	5,97	5,15
Charcuterie	0,93	0,33	0,00	0,00	0,83
Confitures	0,88	0,86	1,36	0,00	0,29
Produits laitiers	14,02	11,71	13,72	14,78	14,37
Volaille	2,45	0,85	1,63	1,67	0,75
Plats en sauce	0,00	0,00	0,47	0,00	0,00
Frites	0,00	0,39	0,56	0,00	0,43
Persil	0,00	0,45	0,00	0,23	1,12
Matières grasses	0,28	0,00	0,48	0,23	0,40
Oeufs	2,05	2,89	0,78	1,65	0,69
Margarines	0,54	0,00	0,00	0,00	0,58
Yaourt à l'aspartame	1,83	2,99	2,96	1,90	0,67
Fruits secs	1,04	1,58	0,47	1,32	1,69
Confiseries	0,27	0,00	0,00	0,89	0,29
Eau	1,05	0,00	1,03	0,62	1,42
Foie	1,86	0,80	0,00	1,00	1,07
Aucun	15,59	15,32	18,91	12,71	16,35

## Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agri- culteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Viande de boeuf	8,25	5,57	9,08	6,84	8,67	7,81	5,29	6,44
Beurre	1,39	6,58	3,78	4,53	1,68	4,17	2,50	2,85
Huile végétale	0,00	0,00	1,50	2,34	0,00	0,36	1,58	2,93
Baguette de pain	1,84	1,37	1,06	1,34	1,55	1,66	1,09	1,66
Pain complet	3,59	1,35	3,85	3,29	1,78	3,49	3,53	0,00
Chocolat	6,39	6,34	2,16	1,38	3,01	2,47	1,54	3,97
Fruits	10,79	6,77	11,30	14,72	14,05	16,22	11,36	12,10
Légumes	15,58	21,96	14,10	17,75	8,13	10,66	15,60	14,98
Céréales petit déjeuner	3,65	4,89	3,08	3,61	6,40	3,19	1,73	2,56
Pâtisseries	0,00	0,00	1,54	0,00	0,60	0,61	0,74	0,00
Coca Cola, sodas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,62	0,54	0,00	0,00
Pâtes	4,14	3,81	6,48	4,87	5,29	4,17	4,24	3,50
Poisson	1,78	3,95	6,24	6,59	4,86	6,92	6,48	5,34
Charcuterie	0,00	1,75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,87	1,02
Confitures	1,84	1,03	0,00	0,37	0,00	0,74	0,61	1,13
Produits laitiers	11,33	17,28	20,07	14,00	14,59	15,50	9,94	14,44
Volaille	1,43	0,00	0,00	0,92	1,25	1,53	2,48	2,79
Plats en sauce	0,00	0,00	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Frites	0,00	0,00	0,74	1,05	0,00	0,00	0,00	0,00
Persil	0,00	0,00	1,41	0,00	0,00	0,00	0,65	0,00
Matières grasses	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,32	0,68	0,00
Oeufs	5,41	1,02	0,00	1,73	2,69	1,03	1,95	1,77
Margarines	0,00	0,00	0,00	0,00	0,98	0,30	0,23	0,00
Yaourt à l'aspartame	0,00	1,18	1,31	1,88	1,17	2,65	2,24	2,71
Fruits secs	0,00	0,00	0,77	1,65	0,66	0,92	2,10	0,83
Confiseries	0,00	0,00	0,00	0,00	0,57	0,61	0,62	0,00
Eau	0,00	1,08	0,77	1,61	2,17	0,25	0,68	0,00
Foie	0,00	1,33	1,35	0,91	1,12	1,63	0,64	1,11
Aucun	22,61	12,74	8,78	8,62	18,17	12,24	20,62	17,86

## Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
Viande de boeuf	11,15	7,97	7,09	4,78
Beurre	3,10	4,31	2,43	3,90
Huile végétale	0,00	0,23	1,73	1,70
Baguette de pain	1,57	1,51	1,54	0,88
Pain complet	1,39	2,31	3,25	3,54
Chocolat	4,31	2,09	2,82	2,14
Fruits	22,85	13,74	12,42	11,00
Légumes	4,44	12,79	15,72	14,94
Céréales petit déjeuner	5,86	4,57	3,21	1,07
Pâtisseries	0,00	0,41	0,35	1,21
Coca Cola, sodas	2,43	0,25	0,00	0,00
Pâtes	4,06	4,82	5,38	2,95
Poisson	1,14	7,45	5,08	6,89
Charcuterie	0,00	0,00	0,28	1,24
Confitures	0,00	0,00	0,87	0,87
Produits laitiers	18,39	18,04	13,19	9,52
Volaille	0,00	1,03	1,48	2,60
Plats en sauce	0,00	0,00	0,15	0,00
Frites	0,00	0,22	0,35	0,00
Persil	0,00	0,27	0,15	0,78
Matières grasses	0,00	0,00	0,16	0,81
Oeufs	3,09	1,44	1,70	1,60
Margarines	0,00	0,35	0,15	0,27
Yaourt à l'aspartame	0,00	1,97	2,39	1,66
Fruits secs	0,00	0,96	1,38	1,55
Confiseries	0,00	0,20	0,58	0,28
Eau	1,32	1,09	0,74	0,55
Foie	1,28	1,06	1,30	0,59
Aucun	13,62	10,91	14,12	22,67



## Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Viande de boeuf	5,45	8,91	7,68	6,63
Beurre	2,88	2,51	4,11	4,04
Huile végétale	2,17	1,32	0,00	0,76
Baguette de pain	0,51	1,32	1,56	1,93
Pain complet	2,09	4,38	0,87	3,13
Chocolat	4,04	1,48	3,46	1,93
Fruits	11,28	13,50	13,98	13,42
Légumes	11,61	14,08	10,38	16,72
Céréales petit déjeuner	2,08	3,01	5,20	3,63
Pâtisseries	0,82	0,59	1,80	0,13
Coca Cola, sodas	0,50	0,00	0,00	0,11
Pâtes	3,71	4,49	3,24	5,42
Poisson	7,12	6,58	6,12	4,96
Charcuterie	0,81	0,26	1,12	0,13
Confitures	1,16	0,24	0,00	0,52
Produits laitiers	12,05	10,51	14,38	17,04
Volaille	2,12	1,62	0,00	1,46
Plats en sauce	0,00	0,00	0,00	0,16
Frites	0,28	0,30	0,00	0,15
Persil	0,55	0,28	0,00	0,29
Matières grasses	0,00	0,54	1,74	0,00
Oeufs	1,54	1,38	4,41	1,37
Margarines	0,00	0,28	0,00	0,40
Yaourt à l'aspartame	1,78	2,25	3,71	1,62
Fruits secs	1,07	2,14	1,77	0,72
Confiseries	0,52	0,50	0,00	0,27
Eau	0,81	1,31	0,00	0,70
Foie	0,57	1,32	0,80	1,27
Aucun	22,48	14,89	13,67	11,10

**N 3a. A l'opposé, quels éléments nutritionnels essayez-vous d'éviter ou de ne pas trop consommer (1ère réponse) ?**

Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
Sucres lents	3,04	1,25	1,04	1,25	2,00
Sucre	25,31	28,45	26,54	27,12	27,36
Fibres	0,27	0,77	0,47	0,88	1,03
Protéines	0,00	0,00	0,00	0,00	0,28
Matières grasses	36,30	37,71	34,81	38,26	30,19
Cholestérol	18,44	12,43	17,78	17,54	17,25
Acides gras polyinsaturés	3,51	3,77	2,40	3,31	4,74
Magnésium	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00
Calcium	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00
Fer	0,00	0,00	0,00	0,00	0,31
Vitamine A	0,19	0,00	0,00	0,00	0,00
Vitamine E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,39
Sel	1,60	2,41	1,28	3,04	3,34
Aucun	11,06	13,22	15,68	8,39	13,11

Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agri- culteur	Artisan	Cadre	Profess. intermédi.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Sucres lents	2,18	1,73	0,63	2,81	3,02	1,37	2,01	0,00
Sucre	12,71	30,88	27,37	25,95	27,16	23,51	29,33	30,48
Fibres	0,00	0,00	1,27	0,46	1,02	0,30	0,90	0,86
Protéines	0,00	0,00	0,49	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Matières grasses	50,66	43,86	38,16	37,11	39,01	35,35	32,04	30,54
Cholestérol	14,90	13,53	16,54	19,97	12,49	20,00	15,16	19,80
Acides gras polyinsaturés	0,00	4,01	3,23	2,94	2,22	4,66	3,77	4,16
Magnésium	0,00	0,00	0,59	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Calcium	0,00	0,00	0,00	0,52	0,00	0,00	0,00	0,00
Fer	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,25	0,00	0,00
Vitamine A	1,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vitamine E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,23	0,00
Sel	3,08	0,00	1,23	2,31	2,58	2,16	3,69	0,81
Aucun	15,03	5,99	10,49	7,93	12,50	12,40	12,88	13,36

Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
Sucres lents	3,21	1,21	1,97	1,89
Sucre	17,91	27,82	25,50	29,64
Fibres	2,83	0,63	0,58	0,55
Protéines	0,00	0,00	0,12	0,00
Matières grasses	38,65	35,90	38,95	29,92
Cholestérol	23,59	14,61	17,97	16,66
Acides gras polyinsaturés	1,47	5,10	2,87	3,32
Magnésium	0,00	0,21	0,00	0,00
Calcium	0,00	0,00	0,16	0,00
Fer	0,00	0,19	0,00	0,00
Vitamine A	0,00	0,00	0,11	0,00
Vitamine E	0,00	0,00	0,00	0,27
Sel	1,50	2,13	2,17	3,28
Aucun	10,84	12,23	9,60	14,47

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Sucres lents	2,41	1,07	1,57	1,85
Sucre	29,43	26,47	33,53	24,07
Fibres	0,99	0,53	0,78	0,56
Protéines	0,00	0,00	0,00	0,12
Matières grasses	30,33	38,76	31,63	38,54
Cholestérol	13,78	20,59	12,56	17,69
Acides gras polyinsaturés	3,81	2,70	2,24	4,15
Magnésium	0,00	0,00	0,00	0,14
Calcium	0,00	0,00	0,00	0,17
Fer	0,00	0,00	0,00	0,13
Vitamine A	0,00	0,00	0,00	0,12
Vitamine E	0,25	0,00	0,00	0,00
Sel	2,87	2,10	0,89	2,57
Aucun	16,12	7,78	16,80	9,90

**N 3b. A l'opposé, quels éléments nutritionnels essayez-vous d'éviter ou de ne pas trop consommer (2ème réponse) ?**

Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
Sucres lents	2,92	2,11	0,98	1,08	1,56
Sucre	17,50	18,55	17,22	18,82	16,84
Fibres	0,59	0,00	0,34	0,66	1,46
Protéines	0,24	0,76	1,36	0,00	0,36
Matières grasses	27,50	23,99	22,71	28,41	27,25
Cholestérol	19,04	16,19	19,18	17,16	18,02
Acides gras polyinsaturés	11,07	10,60	7,39	12,05	8,81
Magnésium	0,60	0,00	0,00	0,21	0,28
Calcium	0,26	0,00	0,00	0,24	0,40
Fer	0,00	0,00	0,00	0,25	0,00
Vitamine A	0,00	0,33	0,00	0,00	0,00
Vitamine C	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00
Sel	6,85	8,57	9,57	5,95	9,01
Aucun	13,42	18,89	20,81	15,18	16,02

Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agri- culteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Sucres lents	1,45	2,60	1,14	1,57	1,99	1,85	2,01	0,98
Sucre	25,62	18,53	19,77	21,12	12,70	17,15	16,12	22,19
Fibres	1,44	1,90	0,59	0,46	0,61	0,81	0,46	0,00
Protéines	1,39	0,00	0,62	0,43	0,57	0,00	0,45	0,94
Matières grasses	13,69	26,38	27,29	22,95	27,80	24,39	30,21	27,03
Cholestérol	10,06	21,05	19,07	20,35	21,32	17,93	16,06	15,76
Acides gras polyinsaturés	16,52	12,98	7,88	12,47	11,28	13,32	8,37	4,11
Magnésium	0,00	0,00	0,00	0,84	0,00	0,00	0,49	0,00
Calcium	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,32	0,45	0,00
Fer	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,96
Vitamine A	0,00	0,00	0,00	0,00	0,52	0,00	0,00	0,00
Vitamine C	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,27	0,00	0,00
Sel	11,66	7,43	7,13	8,89	6,08	5,70	8,52	8,18
Aucun	18,17	9,13	16,51	10,92	17,12	18,24	16,86	19,87

Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
Sucres lents	1,39	0,90	2,42	1,69
Sucre	19,91	16,30	20,14	15,54
Fibres	0,00	0,80	0,41	0,95
Protéines	0,00	0,42	0,40	0,54
Matières grasses	33,26	24,04	26,06	28,95
Cholestérol	18,38	18,70	18,76	15,39
Acides gras polyinsaturés	4,35	13,49	9,97	8,62
Magnésium	0,00	0,00	0,26	0,59
Calcium	0,00	0,00	0,31	0,28
Fer	0,00	0,00	0,17	0,00
Vitamine A	0,00	0,19	0,00	0,00
Vitamine C	0,00	0,00	0,14	0,00
Sel	7,36	7,78	6,94	8,59
Aucun	15,35	17,38	14,03	18,87

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Sucres lents	2,45	1,88	0,80	1,42
Sucre	15,29	18,76	16,81	19,32
Fibres	1,10	0,28	0,00	0,66
Protéines	0,54	0,00	1,47	0,40
Matières grasses	24,76	30,98	26,60	24,99
Cholestérol	16,43	18,41	13,32	19,43
Acides gras polyinsaturés	7,56	8,84	11,96	12,88
Magnésium	0,54	0,00	0,00	0,27
Calcium	0,25	0,26	0,87	0,00
Fer	0,26	0,00	0,00	0,00
Vitamine A	0,00	0,00	0,00	0,13
Vitamine C	0,00	0,00	0,00	0,14
Sel	8,60	7,70	8,24	6,76
Aucun	22,21	12,88	19,93	13,58

**N 4a. Quels produits alimentaires évitez-vous pour ne pas risquer de trop consommer ces éléments (1ère réponse) ?**

Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
Viande de boeuf	1,86	2,15	1,33	2,04	2,11
Beurre	10,92	14,96	9,37	10,54	12,94
Huile végétale	4,42	3,67	2,35	2,24	2,86
Baguette de pain	1,12	0,38	0,85	1,17	0,33
Pain complet	1,19	1,18	0,00	0,19	1,69
Chocolat	7,78	5,22	5,14	3,97	3,98
Viennoiserie	3,50	3,68	4,71	6,48	5,46
Fruits	0,58	0,73	0,00	0,00	0,39
Légumes	0,31	0,00	0,82	0,51	0,78
Céréales petit déjeuner	0,00	1,18	0,90	0,85	0,39
Pâtisseries	8,98	9,99	14,79	9,24	10,18
Coca Cola, sodas	3,76	7,52	5,48	6,67	7,34
Pâtes	0,23	0,00	0,00	1,15	1,01
Poisson	0,44	0,33	0,43	0,40	0,39
Charcuterie	23,90	18,18	14,64	19,47	15,69
Vin	0,64	0,70	0,51	0,97	1,53
Confitures	1,48	2,88	0,49	1,06	1,72
Produits laitiers	0,00	0,00	0,56	0,00	0,00
Volaille	0,53	0,00	0,00	0,23	0,00
Plats en sauce	4,28	4,21	6,01	7,55	3,48
Frites	2,24	1,24	2,92	4,14	4,88
Matières grasses	0,39	1,84	1,19	1,48	1,00
Oeufs	2,12	0,45	3,97	1,60	1,92
Margarines	1,09	1,01	1,48	0,80	0,63
Yaourt à l'aspartame	0,77	0,30	0,00	0,20	0,76
Fruits secs	0,63	0,63	0,00	0,50	0,67
Confiseries	5,80	4,69	6,45	7,32	6,15
Foie	0,00	0,00	0,52	0,64	0,00
Aucun	11,05	12,91	15,08	8,58	11,70



## Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agricul- culteur	Artisan	Cadre	Profess. intermédi.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Viande de boeuf	3,17	2,53	2,35	0,84	1,20	1,39	2,67	1,91
Beurre	11,47	15,03	11,39	10,05	10,48	10,04	13,02	12,52
Huile végétale	0,00	6,60	1,97	1,46	5,07	5,48	1,66	2,99
Baguette de pain	0,00	0,00	0,00	0,50	1,82	0,60	1,10	1,90
Pain complet	1,88	1,90	0,00	1,50	1,51	0,28	0,66	0,85
Chocolat	3,57	4,62	2,47	2,96	6,61	6,06	6,57	4,85
Viennoiserie	3,87	2,38	7,29	5,58	4,92	4,39	4,52	5,50
Fruits	2,09	0,00	0,00	0,00	0,52	0,00	0,68	0,00
Légumes	0,00	0,00	1,36	0,00	0,47	0,00	0,70	1,05
Céréales petit déjeuner	0,00	0,00	1,28	0,46	0,00	0,56	1,06	0,00
Pâtisseries	10,31	9,23	10,64	9,43	9,97	8,26	12,53	8,25
Coca Cola, sodas	3,59	4,15	8,57	10,44	6,01	5,50	3,75	8,12
Pâtes	0,00	0,00	0,00	0,37	0,57	0,53	0,66	2,01
Poisson	0,00	1,03	0,00	0,00	0,00	0,70	0,67	0,00
Charcuterie	31,73	22,18	15,87	20,61	17,54	20,37	18,59	12,84
Vin	0,00	0,00	1,38	0,52	0,65	0,00	1,38	2,69
Confitures	1,84	1,22	1,20	0,38	1,58	1,77	1,99	0,89
Produits laitiers	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,36	0,00	0,00
Volaille	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,29	0,23	0,89
Plats en sauce	5,91	10,59	4,44	6,38	5,29	4,96	5,13	2,49
Frites	1,76	2,79	5,83	2,67	4,31	3,22	1,96	4,62
Matières grasses	1,43	1,31	3,08	1,35	0,51	1,28	0,57	0,81
Oeufs	1,84	1,50	0,70	1,41	0,94	2,85	1,84	3,81
Margarines	0,00	1,02	0,00	3,03	0,61	1,52	0,23	0,86
Yaourt à l'aspartame	3,74	0,00	0,62	0,54	0,00	0,80	0,00	0,00
Fruits secs	0,00	0,00	0,76	0,00	0,51	0,85	0,46	0,90
Confiseries	0,00	5,91	9,54	11,59	7,24	5,03	4,32	4,69
Foie	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,32	0,20	1,75
Aucun	11,81	5,99	9,26	7,93	11,70	12,61	12,83	12,81

Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
Viande de boeuf	1,48	1,05	2,09	2,75
Beurre	7,30	9,36	13,47	11,70
Huile végétale	5,89	4,50	2,79	1,61
Baguette de pain	0,00	0,65	1,08	0,83
Pain complet	0,00	0,55	1,03	0,94
Chocolat	6,97	5,00	5,17	5,40
Viennoiserie	8,73	4,64	5,12	4,12
Fruits	0,00	0,19	0,16	0,82
Légumes	0,00	0,17	0,47	0,90
Céréales petit déjeuner	1,38	0,65	0,45	0,77
Pâtisseries	8,03	10,06	9,38	12,18
Coca Cola, sodas	5,93	8,42	5,42	4,43
Pâtes	0,00	0,59	0,28	1,10
Poisson	0,00	0,32	0,26	0,80
Charcuterie	9,20	19,50	19,63	19,24
Vin	0,00	0,24	0,91	1,73
Confitures	0,00	1,82	1,18	1,89
Produits laitiers	0,00	0,00	0,18	0,00
Volaille	0,00	0,21	0,16	0,28
Plats en sauce	4,31	4,32	6,76	4,14
Frites	7,40	2,93	3,33	2,48
Matières grasses	1,52	1,20	1,48	0,48
Oeufs	5,46	1,03	1,73	2,64
Margarines	1,46	1,76	0,78	0,28
Yaourt à l'aspartame	0,00	0,68	0,55	0,00
Fruits secs	1,53	0,27	0,55	0,55
Confiseries	9,79	8,40	5,92	3,54
Foie	1,34	0,00	0,33	0,24
Aucun	12,27	11,51	9,34	14,18

## Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Viande de boeuf	1,85	1,61	1,54	2,25
Beurre	11,97	16,22	7,93	9,28
Huile végétale	2,88	1,41	4,10	4,11
Baguette de pain	1,04	1,30	0,86	0,44
Pain complet	0,86	0,55	1,56	0,83
Chocolat	5,51	4,63	5,23	5,47
Viennoiserie	5,20	6,83	0,83	4,32
Fruits	0,25	0,55	0,87	0,13
Légumes	1,05	0,30	0,00	0,27
Céréales petit déjeuner	0,25	1,29	0,78	0,44
Pâtisseries	10,29	12,23	15,73	7,87
Coca Cola, sodas	5,48	4,09	8,06	7,21
Pâtes	0,81	0,76	0,00	0,39
Poisson	0,52	0,00	0,00	0,64
Charcuterie	17,87	19,41	12,70	20,83
Vin	1,86	1,11	0,58	0,16
Confitures	0,25	2,75	2,40	1,37
Produits laitiers	0,28	0,00	0,00	0,00
Volaille	0,00	0,56	0,00	0,15
Plats en sauce	5,04	3,44	3,67	6,92
Frites	2,89	2,15	4,00	3,83
Matières grasses	0,00	0,78	2,10	1,95
Oeufs	2,41	1,97	1,56	1,63
Margarines	1,33	0,00	0,87	1,32
Yaourt à l'aspartame	0,28	0,29	0,00	0,68
Fruits secs	0,82	0,57	0,66	0,24
Confiseries	2,81	5,81	8,72	8,22
Foie	0,00	0,81	0,00	0,15
Aucun	16,18	8,57	15,27	8,89

**N 4b. Quels produits alimentaires évitez-vous pour ne pas risquer de trop consommer ces éléments (2ème réponse) ?**

Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
Viande de boeuf	0,21	1,63	2,23	0,42	1,10
Beurre	5,20	4,32	5,03	4,87	3,80
Huile végétale	1,92	1,39	0,57	1,57	2,16
Baguette de pain	0,94	0,48	2,87	0,42	0,39
Pain complet	0,30	0,80	0,56	0,22	0,30
Chocolat	2,91	3,47	0,97	2,21	1,97
Viennoiserie	3,99	2,76	2,44	3,76	5,72
Fruits	0,54	0,00	0,00	0,50	0,00
Légumes	0,28	0,00	0,00	0,00	1,12
Céréales petit déjeuner	0,89	0,00	0,00	0,00	1,46
Pâtisseries	10,09	8,43	9,02	8,69	6,99
Coca Cola, sodas	4,86	6,67	5,89	6,44	7,44
Pâtes	0,56	0,00	0,53	0,69	0,60
Poisson	0,26	0,40	0,36	0,23	0,00
Charcuterie	13,39	13,09	15,06	17,87	14,42
Vin	0,43	1,63	2,28	0,66	1,03
Confitures	3,14	2,56	0,50	2,28	1,52
Produits laitiers	0,00	0,33	0,00	0,21	0,67
Volaille	0,20	0,00	0,34	0,25	0,81
Plats en sauce	14,02	8,58	9,14	11,23	8,64
Frites	5,02	7,72	7,60	4,68	7,13
Persil	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00
Matières grasses	1,23	0,00	2,62	2,07	2,09
Oeufs	1,69	1,60	1,45	2,55	1,19
Margarines	1,78	1,84	2,72	1,57	2,34
Yaourt à l'aspartame	0,28	1,45	1,18	1,49	1,47
Fruits secs	0,28	0,46	0,00	0,52	0,00
Confiseries	10,67	11,18	6,64	10,31	11,20
Eau	0,00	0,00	0,00	0,22	0,00
Foie	0,26	0,96	1,36	0,66	0,70
Aucun	14,66	17,82	18,64	13,41	13,75

## Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agri- culteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Viande de boeuf	0,00	1,21	0,55	1,44	1,22	0,83	1,07	0,00
Beurre	2,17	5,87	3,68	5,42	8,31	3,55	4,89	2,72
Huile végétale	0,00	2,81	1,39	1,49	1,71	1,87	1,30	2,17
Baguette de pain	0,00	2,91	0,00	0,00	0,61	0,63	0,86	3,79
Pain complet	0,00	0,00	0,00	0,00	1,14	0,65	0,47	0,00
Chocolat	0,00	0,00	1,24	1,53	1,19	4,68	2,66	1,90
Viennoiserie	3,61	4,33	6,49	3,86	2,72	2,87	3,79	4,21
Fruits	2,13	0,00	0,00	0,00	0,00	0,29	0,23	1,05
Légumes	2,09	0,00	0,63	0,00	0,00	0,00	0,44	0,00
Céréales petit déjeuner	2,30	0,00	0,00	0,46	0,61	0,00	0,66	1,02
Pâtisseries	4,02	21,39	4,09	10,36	9,80	7,60	9,67	3,69
Coca Cola, sodas	5,11	4,11	10,17	8,53	5,33	7,53	3,90	5,07
Pâtes	0,00	0,00	0,00	0,00	0,53	0,30	1,08	0,98
Poisson	0,00	0,00	0,00	0,00	0,47	0,00	0,65	0,00
Charcuterie	8,97	7,50	15,37	19,08	13,35	11,46	19,07	11,78
Vin	0,00	1,25	0,65	0,00	1,45	1,38	0,60	3,94
Confitures	6,35	0,00	1,30	1,63	3,78	1,81	1,82	4,00
Produits laitiers	0,00	1,03	0,00	0,89	0,00	0,00	0,20	0,00
Volaille	0,00	0,00	0,74	0,00	0,65	0,44	0,24	0,00
Plats en sauce	14,45	3,90	13,75	7,97	8,82	10,63	10,86	17,38
Frites	6,01	6,38	7,08	7,25	6,70	6,10	5,54	3,52
Persil	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00
Matières grasses	1,84	3,24	2,40	0,45	2,27	1,58	1,76	0,00
Oeufs	3,66	2,66	1,52	1,99	1,12	1,75	2,00	0,79
Margarines	3,27	3,12	3,19	2,31	1,23	1,73	1,71	0,90
Yaourt à l'aspartame	0,00	1,31	1,88	1,83	0,51	1,24	1,13	0,00
Fruits secs	0,00	0,00	0,00	0,89	0,00	0,48	0,24	0,00
Confiseries	15,64	16,51	9,90	11,12	11,30	12,51	5,61	12,41
Eau	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,87
Foie	1,65	0,00	0,00	0,37	0,51	0,99	0,91	1,04
Aucun	16,73	10,45	13,99	10,64	14,69	17,11	16,62	16,77

Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
Viande de boeuf	0,00	1,06	1,00	0,80
Beurre	5,43	5,80	3,89	4,69
Huile végétale	1,32	2,56	1,04	1,48
Baguette de pain	1,34	0,69	0,97	0,87
Pain complet	1,45	0,21	0,30	0,56
Chocolat	3,08	1,88	2,51	2,57
Viennoiserie	4,38	4,41	3,87	2,96
Fruits	1,39	0,00	0,17	0,59
Légumes	0,00	0,00	0,46	0,27
Céréales petit déjeuner	0,00	0,69	0,00	1,10
Pâtisseries	2,81	7,75	10,13	8,55
Coca Cola, sodas	5,58	7,99	6,40	3,87
Pâtes	0,00	0,22	0,57	0,84
Poisson	0,00	0,17	0,15	0,53
Charcuterie	20,09	11,19	15,23	18,26
Confitures	0,00	1,47	2,55	2,66
Produits laitiers	0,00	0,20	0,41	0,00
Volaille	0,00	0,33	0,33	0,29
Plats en sauce	4,40	11,02	10,48	12,08
Frites	10,02	6,21	6,31	4,77
Persil	0,00	0,00	0,15	0,00
Matières grasses	0,00	1,47	1,59	2,11
Oeufs	1,34	1,65	1,61	2,39
Margarines	3,05	1,76	2,33	1,34
Yaourt à l'aspartame	0,00	1,14	1,29	1,10
Fruits secs	0,00	0,33	0,29	0,29
Confiseries	15,53	12,92	10,90	4,92
Eau	1,47	0,00	0,00	0,00
Foie	1,19	0,38	0,63	1,14
Aucun	16,13	15,06	13,49	18,05

## Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Viande de boeuf	0,48	1,32	1,68	0,83
Beurre	3,42	6,48	4,84	4,46
Huile végétale	1,62	2,17	0,78	1,39
Baguette de pain	1,91	0,75	1,58	0,15
Pain complet	0,79	0,27	0,00	0,28
Chocolat	3,18	1,94	0,87	2,39
Viennoiserie	2,30	4,62	5,02	4,11
Fruits	0,54	0,29	0,00	0,15
Légumes	0,48	0,00	0,87	0,16
Céréales petit déjeuner	1,06	0,00	0,87	0,28
Pâtisseries	8,99	10,77	9,28	7,26
Coca Cola, sodas	4,66	4,05	8,56	8,02
Pâtes	0,81	0,26	1,59	0,25
Poisson	0,00	0,79	0,00	0,12
Charcuterie	14,06	15,98	10,59	16,00
Vin	0,60	1,30	0,00	1,38
Confitures	3,47	2,19	2,77	1,15
Produits laitiers	0,00	0,25	0,76	0,27
Volaille	0,51	0,30	0,00	0,23
Plats en sauce	11,61	12,32	8,49	9,71
Frites	4,19	6,71	7,17	6,70
Persil	0,00	0,00	0,00	0,15
Matières grasses	1,29	0,80	2,33	2,18
Oeufs	0,76	4,80	0,66	0,93
Margarines	1,85	2,22	1,69	1,91
Yaourt à l'aspartame	0,80	0,80	0,66	1,67
Fruits secs	0,27	0,00	0,00	0,53
Confiseries	8,57	6,74	12,27	12,94
Eau	0,00	0,26	0,00	0,00
Foie	1,05	0,27	0,66	0,77
Aucun	20,74	11,33	16,01	13,64

## N 5. Les informations nutritionnelles présentes sur les étiquetages vous aident-elles à faire votre choix ?

### Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
Oui, confirme connaissances	38,73	40,75	30,93	45,72	48,15
Oui, ne connaît pas le contenu des aliments	29,89	27,18	23,76	25,27	23,74
Non, ne les comprend pas	22,40	21,17	33,20	19,87	16,45
Autre réponse	8,52	10,91	11,54	9,15	11,66

### Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agri-culteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Oui, confirme connaissances	51,93	40,10	56,98	48,71	38,00	34,71	40,68	33,69
Oui, ne connaît pas le contenu des aliments	20,54	34,91	18,64	23,30	30,35	34,46	22,14	25,40
Non, ne les comprend pas	17,88	13,90	9,73	13,55	18,26	22,71	31,44	24,87
Autre réponse	7,81	11,08	14,65	14,43	13,39	7,88	5,74	15,01

### Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	plus de 65 ans
Oui, confirme connaissances	22,80	41,23	45,25	39,29
Oui, ne connaît pas le contenu des aliments	34,40	29,12	27,36	19,54
Non, ne les comprend pas	21,90	16,72	17,90	34,71
Autre réponse	20,91	12,93	9,23	6,15



Réponse selon la composition du ménage

<i>(en %)</i>	<b>Seul sans enfant</b>	<b>Couple sans enfant</b>	<b>Seul avec enfants</b>	<b>Couple avec enfants</b>
Oui, confirme connaissances	40,80	40,93	36,46	43,64
Oui, ne connaît pas le contenu des aliments	20,04	29,39	20,89	29,49
Non, ne les comprend pas	29,13	19,92	25,83	17,53
Autre réponse	9,75	9,76	16,82	9,07

**Comportements et Attitudes des  
Ménagères à l'égard du Réfrigérateur  
et du Froid**

## INTRODUCTION

Sept questions posées dans l'enquête Comportements Alimentaires des Français permettent de décrire l'utilisation qui est faite par les ménagères de leur équipement électroménager produisant du froid.

La première partie de ce chapitre concerne la manière dont les ménagères règlent le problème de la recherche d'une température de conservation idéale. En effet, conserver un aliment par le froid, c'est d'abord connaître la température souhaitable puis essayer de l'appliquer, du moins en théorie.

La deuxième partie aborde l'utilisation que font les ménagères de leur équipement producteur de froid, en particulier à travers le réglage et le nettoyage.

Enfin, la troisième partie traite du respect des dates limites de consommation des aliments préemballés.

La recherche de la température idéale est une tâche complexe pour la ménagère, mais elle résout cette difficulté en adoptant un comportement prudent sur le plan de l'hygiène alimentaire.

## **À LA RECHERCHE DE LA TEMPÉRATURE DE CONSERVATION IDÉALE ...**

D'une manière générale, la recherche d'une température idéale pour conserver les aliments s'avère une question difficile à résoudre pour la ménagère. Les deux questions posées tout d'abord sur la connaissance d'une bonne température de conservation, puis sur le positionnement du thermostat du réfrigérateur du ménage, témoignent de son embarras.

### **PEUT-ON VRAIMENT CONNAÎTRE LA TEMPÉRATURE IDÉALE ?**

---

Quatre grands types d'attitudes se dégagent de l'analyse des réponses à la question ouverte : *"D'après vous, comment peut-on faire pour connaître la bonne température de conservation d'un produit frais ?"* Nous avons traité les réponses à cette question en opérant une post-codification, l'ensemble du corpus constitué par les opinions des ménagères s'inscrivant dans de grands courants suffisamment clairs pour être décrits de cette manière. Toutefois, cette post-codification n'exclut pas une reconstitution de réponses multiples, de nombreuses réponses faisant en effet référence à des concepts différents.

## **Analyse des différents types de réponses**

Les réponses apportées à la question sur la température idéale se scindent en cinq groupes d'attitudes, qui se résument comme suit :

- les "sans opinion", qui regroupent 46,6% de la population interrogée, et qui déclarent pour l'essentiel ne pas savoir comment déterminer une température idéale de stockage d'un produit frais ;
- les "cautions scientifiques", (30,5% des réponses) qui vont chercher une information objective, en particulier sur l'emballage des produits, de manière à trouver une réponse en forme de justification scientifique de leur propre attitude ;
- les "attitudes pragmatiques" (16,7%), qui se caractérisent par des comportements surtout fondés sur une habitude dont l'origine reste souvent confuse pour la ménagère elle-même, et sur la mise en pratique des comportements qui ont fait leurs preuves ;
- les "certitudes absolues" (11,9%), qui sont données par des ménagères sûres de connaître la solution au problème posé, sans pour autant que l'on puisse *a posteriori* la juger adéquate du point de vue de l'hygiène alimentaire ;
- les "erreurs" (4,4%), données par des ménagères qui, ayant contourné la question, répondraient plutôt à une interrogation du type : "pendant combien de temps peut-on conserver sans risque un aliment ?"

### **Les sans opinion (46,6% de la population étudiée)**

La question sur la température idéale a surtout provoqué un nombre important de non réponses, soit par aveu d'ignorance, soit par manque d'intérêt pour la question. Ce sont ainsi près de la moitié des ménagères interrogées qui déclarent ne pas connaître une telle température idéale.

Des réponses extrêmement courtes sont très fréquentes, telles : "*Non, je ne vois pas*", "*Je ne sais pas*", ou encore "*Aucune idée*". Des ménagères sont d'ailleurs sûres de ne pas être seules embarrassées : "*On ne peut pas savoir*". C'est bien une question de connaissance, comme le notent certaines personnes interrogées : "*Il faut être au courant*", "*Je ne sais pas, vous me posez une colle*", "*Peuchère, là, vous me posez quelque chose !*".

D'autres encore se déclarent clairement non concernées par la question : ainsi, un bon nombre dit ne pas acheter de produits préemballés frais. Des réponses indiquent le décalage entre la question et les préoccupations de ces ménagères : "*C'est le genre de question que je ne me suis*

*jamais posée*", "Je ne sais pas, on n'y fait jamais attention", "Je ne me pose pas la question", "Je m'en occupe pas". Ce qui ne signifie pas que l'absence de connaissance d'une température idéale implique celle d'une solution : "En principe, on ne conserve pas parce qu'on a un chien : je ne sais pas".

Pourtant, d'autres réponses typiques telles que : "Alors là, je n'en sais rien, c'est la grosse question !" ou "Je ne sais même pas" montrent bien qu'au delà de l'ignorance de près de la moitié de la population interrogée, il existe un réel appel pour une information plus précise à ce sujet.

D'un point de vue socio-démographique, les seules caractéristiques notables sont que ces personnes sont plus souvent seules, et de statut social peu élevé (sur-représentation d'ouvriers et de personnes non diplômées).

Dans cette classe sont sur-représentées des personnes qui, en général, ne donnent guère d'avis aux questions d'opinion qui leur ont été posées. Ainsi, elles sont moins souvent capables de se positionner par rapport à l'évolution du goût des aliments, ou encore à la quantité de produits qui sont lancés sur le marché alimentaire. De même, elles sont plus souvent embarrassées pour dire ce qui est important au cours des repas.

Les problèmes nutritionnels rencontrent aussi un faible écho chez un grand nombre d'entre elles : les "sans opinion" quant au sujet de la température idéale sont sur-représentées parmi les non répondant des questions sur la nutrition.

Comme on pouvait s'y attendre, ce type de réponse s'oppose à toutes les autres attitudes possibles, l'absence de réponse étant bien entendu manifestement une ignorance avouée et assumée. Cependant, 10% des ménagères de cette classe d'opinion ajoutent dans leur réponse une idée supplémentaire, le plus souvent simple : la confiance aveugle dans les vertus du réfrigérateur, d'abord, la référence à l'emballage du produit, ensuite.

## **La recherche d'une caution scientifique**

Les ménagères qui se situent dans cette classe de réponses ont tendance à rechercher une solution au problème posé à travers une attitude visant à privilégier la mise en application d'un jugement de valeur externe sous couvert de scientificité. Ainsi, elles vont faire confiance au fabriquant, qui est forcément raisonnable lorsqu'il donne une température de conservation sur

l'emballage de son produits, ou bien au distributeur, qui expose forcément les produits frais à une température idéale.

### *Ce qu'en dit l'emballage du produit (25,8% de la population)*

Les personnes qui se situent dans cette classe importante en nombre déclarent rechercher l'information demandée sur les emballages des produits, soit qu'elles sachent qu'une température "idéale" de conservation y est indiquée, soit qu'elles le présument. La réponse suivante le montre bien : *"C'est généralement inscrit sur l'emballage, du moins cela devrait"*. Plus généralement, les réponses typique de cette classe d'attitude sont courtes et sans équivoque : *"C'est écrit dessus", "C'est marqué dessus", "C'est noté sur l'emballage", "Il faut lire", "Sur l'emballage", "En regardant l'étiquette"*.

Le type de réponse qui est décrit ici semble significatif d'un comportement très rationnel : les ménagères ne savent pas forcément si cette réponse est satisfaisante (comme en témoigne une utilisation extensive de formules au conditionnel tel que : *"ça devrait être", "ça doit être"...*), mais leur attitude montre au moins qu'elles sont tout disposées à rechercher l'information demandée là où elle peut valablement se trouver. Au total, la prudence reste de mise pour donner une température idéale : *"Je pense qu'elle est parfois indiquée sur l'emballage"*.

La réponse d'un enquêté célibataire, actif, et âgé de vingt-cinq ans, montre toutefois les ambiguïtés de cette attitude qui n'a peut-être de rationnelle que l'apparence : *"On regarde l'emballage ou on téléphone à sa mère"*.

L'emballage est donc probablement autant une référence qu'un recours. Ceci d'autant plus que l'on n'observe pas de réel intérêt des personnes de cette classe pour les informations contenues sur le paquet dans le cas de l'information nutritionnelle : elles ne sont que 27,8% (2 points de plus que l'ensemble de la population) à se déclarer "aidées" par ces informations.

Cette classe de réponses se distingue fortement par la sur-représentation de ménagères urbaines (l'agglomération de Paris et le bassin parisien sont très sensiblement sur-représentés), jeunes (plus de la moitié d'entre elles ont moins de 40 ans), et vivant plus souvent en couple. Le chef de famille est quant à lui plus souvent diplômé (42% des diplômés du 2e ou 3e cycle universitaire se trouvent dans cette classe, de même que 37% des diplômés du 1er cycle). Les familles de cette classe possèdent de ce fait des caractéristiques communes à ce type d'individus : un budget de Restauration Hors Foyer plus élevé, des enfants en bas âge plus nombreux.

### ***Reproduire la température du "rayon frais" (5% de la population)***

La réponse : *"Je prends dans les rayons frais, donc je mets au frais"* est représentative de l'attitude partagée par 5% des personnes interrogées qui consiste essentiellement à répondre par une sorte de tautologie sur le froid. D'une manière moins caricaturale, cette attitude consiste à observer la température du rayon "frais" du magasin (par exemple en regardant *"le thermomètre du présentoir dans le magasin"*), et à chercher ensuite à la reproduire dans son réfrigérateur, au besoin en y mettant un thermomètre (1% des ménagères déclarent lors de cette question avoir déjà posé un thermomètre dans leur réfrigérateur).

Les ménagères qui offrent cette réponse sont plutôt urbaines (42% vivent dans une ville de plus de 100 000 habitants, hors agglomération parisienne), et d'âge moyen (les 45-55 ans sont sur-représentées).

## **Des attitudes pragmatiques**

Les réponses des ménagères de cette nouvelle classe s'orientent vers la consolidation de pratiques qui ont fait peu ou prou leurs preuves de leur point de vue. En dépit d'apparences approximatives, et d'un flou assez fréquent des réponses, il s'agit bien ici d'un ensemble d'attitudes rationnelles.

### ***La confiance absolue dans le réfrigérateur (13,8% de la population)***

Cette attitude consiste à s'en remettre au réfrigérateur lui-même, la notion de confiance devenant alors décisive. Des réponses assez significatives de ce courant d'usage sont les suivantes : *"C'est le frigo qui décide"*, *"Je fais confiance à mon réfrigérateur"*. Elles montrent à quel point cet appareil recèle des mystères, mais demeure une référence. De nombreuses autres réponses font apparaître l'idée d'une échelle de températures normalisée et adaptée pour conserver les aliments, et qui serait commune à tous les réfrigérateurs : *"Les températures sont standard, les températures du frigo sont adéquates"*. D'ailleurs, ne faut-il pas *"s'acheter un frigo qui est aux normes homologuées, et déjà ça va mieux"* ? Toutefois, les motivations restent souvent très floues : *"Garder au frais à une certaine température"* ou *"Il faut mettre au réfrigérateur et si c'est bien réglé c'est bon"* relèvent certes de bonnes intentions, mais restent des opinions peu étayées.

Il est aussi intéressant de noter que ce type de réponse est le plus souvent associé à la classe des sans opinion que nous avons relevée en premier lieu, lorsque ces "sans opinion" donnent une idée supplémentaire.



Cette classe est très significativement celle des ménages ruraux, dont le chef de famille se trouve dans une tranche d'âge de 40 à 65 ans. On observe ainsi une sur-représentation des agriculteurs, qu'ils soient retraités ou non. De comportement plutôt traditionnel, ces ménages se distinguent aussi par un nombre de repas préparés à domicile très sensiblement supérieur à la moyenne.

Ce type de réponse semble pouvoir s'associer assez précisément à des milieux sociaux au sein desquels on se souvient ne pas avoir toujours possédé un réfrigérateur, d'où cette relation de confiance pour l'appareil qui a résolu, de manière plus ou moins standardisée, les problèmes de conservation des aliments à partir des années cinquante.

### *La force de l'expérience acquise (3,3% de la population)*

La force de l'habitude semble être une autre composante des attitudes et usages face au réfrigérateur : 3,3% des ménagères déclarent "ne pas savoir" quelle est la température idéale, mais agir par habitude ou par expérience. D'où cette réponse en forme d'adage, bien rassurante au pays de Descartes : *"Au début on essaie, puis lorsqu'on a trouvé la bonne position on la laisse"*.

Cette classe de réponses n'est pas très caractérisable statistiquement. Toutefois, on pourra trouver des caractéristiques communes à la classe des sans opinions, plus de 85% des individus qui se réfèrent à l'expérience trouvant là un recours à leur ignorance déclarée en premier lieu.

## **Des certitudes absolues**

A l'opposé des ménagères des trois groupes de réponses qui précèdent, non seulement celles-ci ont une opinion, mais en plus elle est formulée le plus souvent de manière vindicative.

### *Des ménagères ont rencontré la température idéale (4,6% de la population)*

Dans un ordre d'idées péremptoires, des ménagères vont déclarer une température idéale précise, ou à tout le moins une fourchette, généralement comprise entre 4 et 6 degrés Celsius : *"Le froid, c'est 4 à 8 degrés. On le sait depuis toujours"*. Un avis autorisé nous est d'ailleurs livré : *"4 degrés : j'ai travaillé dans l'alimentation"*.

Ce type de comportement se trouve surtout chez des ménagères âgées de plus de 65 ans, sans profil social déterminé, ce qui correspond à une caractéristique assez générale des réponses données par ce type de population quelle que soit la question posée, leurs réponses adoptant plus souvent un "prototype" que dans le reste de la population. On ne trouve d'ailleurs aucun individu de moins de 30 ans parmi ces répondants.

Les individus ayant cette opinion sont plus souvent que les autres à la recherche de la détente lors de leur repas du soir, ce qui dénote d'un mode de vie mieux installé que la moyenne.

Par ailleurs, on ne s'étonnera pas de la motivation de la majorité de ces ménagères pour consommer des plats de cuisine régionale : ils ont fait leurs preuves.

***Pas besoin de connaître la température, chaque produit a sa place (2,6% de la population)***

Pour ces ménagères, qui n'ont absolument aucun mal à répondre à la question, la solution résiderait dans la différence de positionnement des aliments dans le réfrigérateur. Une ménagère nous dit ainsi : *"On le sait : la viande c'est au bas du frigo, le yaourt c'est en haut."* Cette attitude permet de raisonner sur le stockage en fonction de l'aliment consommé, mais elle ne résout en rien la question de la température idéale de l'appareil. On peut même dire que cette attitude présuppose que la ménagère doit se situer dans la classe d'opinion de celles qui ont une confiance aveugle dans le réfrigérateur pour déterminer la température idéale de conservation. Ainsi, de leur point de vue, la confiance va se manifester par une réponse très significative telle que : *"Suivant l'étage de mon réfrigérateur : c'est fait pour"*.

Ce sont surtout des femmes de 40 à 65 ans qui donnent ce type de réponse (56,7% des individus de la "classe", alors qu'elles ne représentent que 37% de la population totale).

Sur le plan des comportements, elles se distinguent par une sensibilité aux produits frais (la réponse à la question de la qualité d'une bonne alimentation fait ressortir une sur-représentation significative de la modalité *"produits frais"*), et par une opinion positive sur l'utilisation des techniques de conservation sophistiquées.

***L'information est donnée par l'appareil lui-même ... (4,9% de la population)***

Le recours à un avis extérieur autorisé apparaît comme une composante importante de ce troisième sous-groupe de réponses : la notice d'utilisation de l'appareil, ou encore les dessins stylisés d'aliments que l'on trouve dans certains réfrigérateurs pour indiquer des emplacements pour conserver les aliments sont une aide précieuse pour 2,2% des ménagères. D'où la réponse en forme de rejet du problème posé : *"Il n'y a qu'à avoir le bouquin vendu avec le congélateur."*

De la même manière, 2,7% des ménagères font appel aux conseils d'un "spécialiste", l'installateur ou le vendeur de l'appareil, ou encore le commerçant chez qui elles se fournissent en produits frais. Ce "spécialiste" peut d'ailleurs être un membre autorisé de la famille de la ménagère : *"C'est mon fils qui l'a réglé"* est une réponse qui apparaît à plusieurs reprises. Dans le cas de l'intervention d'un installateur, elles déclarent de plus n'avoir jamais changé le réglage

du thermostat de l'appareil depuis cette date : *"Je fais confiance au technicien qui m'a installé le réfrigérateur et je n'y touche plus"*.

Ce type de comportement va se trouver essentiellement chez des ménagères qui sont équipées plus souvent d'un combiné ou d'un congélateur simple, c'est-à-dire d'un appareil exigeant peut-être plus de technicité qu'un réfrigérateur simple.

Ces ménagères ne sont pas fortement caractérisées par des critères socio-démographiques, mais elles sont en revanche beaucoup plus sensibles aux composantes d'innovation technologique que représentent actuellement certains enjeux du secteur de la nutrition : la quasi totalité des personnes qui pensent qu'on achètera dans le futur plus de produits biologiques se situent dans cette classe, et elles ont toujours une opinion (plutôt positive) au sujet de l'influence de l'innovation technologique sur les motivations d'achats.

## **Les erreurs**

Il reste enfin deux attitudes, qui relèvent en fait d'un manque d'intérêt total pour la question posée. Ces ménagères contournent la question.

### *Les DLC sont faites pour ça (2,2% de la population)*

Les ménagères qui citent la stricte observation de la date limite de conservation comme solution infaillible pour ne pas s'empoisonner, partent certainement du principe que l'aliment conservé au frais (cf. plus haut) et dans un délais raisonnable le sera forcément à une température idéale : *"La date, la première chose c'est la date"*.

A tout le moins, on peut dire que les ménagères qui se situent dans cette classe ne répondent pas à la question qui leur était posée, mais elles donnent en fait une réponse par association d'idées sur le thème : "Pendant combien de temps peut-on conserver sans risque un aliment ?", abstraction faite de toute question de température idéale.

D'un point de vue socio-démographique, ce sont surtout des retraités qui vont se trouver dans cette classe.

### *L'aspect du produit (2,6% de la population)*

Demier type de ménagères, celles qui font appel aux qualités organoleptiques de l'aliment conservé, se plaçant dans une logique similaire à celle des précédentes, c'est-à-dire que la question de la durée de conservation prime sur celle de la température idéale. Une réponse est typique de cette attitude : *"Si c'est frais, ça se voit"*. Ces personnes vont être vigilantes quant à l'aspect de l'aliment (en particulier la couleur), ou encore à son odeur. Quelques unes vont goûter l'aliment pour savoir s'il est encore bon. Deux ménagères déclarent tourner ou mirer leurs oeufs.

Si ces attitudes ne correspondent pas *stricto sensu* à la perception que l'on cherchait à mesurer, elles n'en manquent pas moins d'intérêt puisque l'on voit que le problème de la recherche d'une température idéale pour la conservation des aliments est très secondaire pour un nombre non négligeable de ménagères.

Cette attitude est très corrélée à celle qui consiste à observer strictement les dates limites de conservation (*cf.* paragraphe précédent), et relève donc du même type d'incompréhension de la question posée.

Du point de vue des comportements, elles se distinguent surtout par une fréquence pour jeter des aliments trop vieux beaucoup plus souvent que la moyenne, ce qui s'explique aisément par le mode de vigilance adopté.

## **Analyse globale des attitudes**

L'ensemble des réponses qui sont analysées précédemment montre combien la question de la température idéale a troublé les personnes interrogées lors de l'enquête Comportements Alimentaires des Français. L'association d'idée qui apparaît presque systématiquement entre la conservation d'un produit frais et le réfrigérateur amène à douter du réel intérêt que portent les ménagères à ce problème. La question de la température idéale étant posée avant celles sur l'utilisation du réfrigérateur proprement dit, il ne peut y avoir d'effet d'écho, ce qui signifie que l'association que nous notons est spontanée, et correspond donc à un vrai fait social. Cette association se résume par la réponse suivante : *"On sait bien que tout corps mort à l'air libre va se décomposer alors il faut mettre les aliments dans une chambre froide pour les conserver"*.

Il existe dans l'imaginaire collectif une confiance minimale dans les vertus du réfrigérateur qui occulte en partie les enjeux de la recherche d'une température idéale de conservation des aliments. La conservation d'un produit frais présuppose donc l'utilisation du réfrigérateur, et ce quelle que soit l'attitude de la ménagère. Le nombre impressionnant de non réponses s'explique donc sûrement moins par une ignorance que par un manque d'intérêt pour la question, la

possession d'un appareil produisant du froid étant justement supposée résoudre le problème de la conservation. Une conservation saine se produisant forcément à la "température idéale". Pour 99,1% des ménages (la proportion de ménages qui en sont équipés) la question est donc résolue au moins par défaut.

L'analyse de l'ensemble des groupes de ménagères qui viennent d'être définis permet de mettre en évidence une opposition importante entre les deux premiers types de réponses, les sans opinions opposés aux cautions scientifiques, puis entre ces derniers et ceux ont répondu de façon plus ou moins arbitraire.

Des différences sensibles selon l'âge des ménagères interrogées, ainsi que selon la catégorie socioprofessionnelle du chef de ménage peuvent être mise en évidence, comme le montrent les deux tableaux suivants.

**Figure 21 : La température idéale selon l'âge des ménagères interrogées**

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans	Ensemble
Sans opinion	52,5	44,7	45,7	49,8	46,6
Caution scientifique	36,8	37,3	29,1	19,0	30,5
Attitude pragmatique	3,8	14,6	19,7	19,2	16,7
Certitude absolue	9,1	10,5	11,9	14,2	11,9
Erreur	2,0	4,4	4,4	6,5	4,4

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

Guide de lecture : 36,8% des ménagères de 18-24 ans interrogées donnent une réponse "Caution scientifique", alors que seulement 30,5% de l'ensemble de la population donnent une telle réponse.

N.B. : les totaux en colonne sont différents de 100 car les réponses multiples sont possibles.

Pour l'ensemble des tranches d'âge considérées, les réponses "caution scientifiques" sont surtout données par les ménagères jeunes, tandis que les réponses pragmatiques ou absolues sont plus fréquentes chez les plus âgées. De même, la proportion d'erreurs est croissante avec l'âge des ménagères : les plus de 65 ans ont trois fois plus de chance d'avoir une opinion erronée que les moins de 25 ans.

Ces deux résultats relèvent probablement à la fois d'effets conjugués de l'âge et de la génération des ménagères. Ainsi, les plus jeunes sont aussi celles qui ont le plus de chance d'avoir suivi des études longues, et par conséquent à rechercher une "caution scientifique" qui peut passer pour une réponse plus scolaire. Quant aux plus âgées, il est évident qu'elles ont acquis plus d'expérience et sont par conséquent plus portées aux réponses pragmatiques ou absolues qui font appel à l'habitude pour une large part.

En s'intéressant aux différentes réponses selon le sexe des ménagères, on constate que les hommes ont en général tendance à chercher plus souvent une caution scientifique que les femmes : 40% chez les hommes, contre 30% chez les femmes. Cette différence a cependant peu d'influence sur les résultats globaux étant donnée la sous-représentation des hommes parmi la population des ménagères.

**Figure 22 : La température idéale selon la catégorie socioprofessionnelle du chef de famille**

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profes. interm.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif	Ensemble
Sans opinion	45,4	51,2	40,4	38,3	48,7	49,6	47,4	52,1	46,6
Caution scientifique	14,1	36,5	37,7	39,9	32,4	31,9	23,2	28,9	30,5
Attitude pragmatique	37,9	10,8	22,7	15,1	13,0	13,7	18,4	12,9	16,7
Certitude absolue	12,2	8,8	11,1	14,0	12,8	8,6	13,8	11,9	11,9
Erreur	5,4	1,7	3,2	2,7	6,0	5,0	5,7	1,8	4,4

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

N.B. : les totaux en colonne sont différents de 100 car les réponses multiples sont possibles.

Les catégories sociales élevées —cadres et professions intermédiaires— ont tendance à afficher une opinion plus "caution scientifique" que les autres, et sinon "pragmatique". Ce dernier type de réponses est d'ailleurs typique des agriculteurs, souvent lié chez eux à l'absence d'opinion.

En général, on constate que les sans opinions se trouvent surtout parmi les bas niveaux d'éducation.

De la même manière, il est intéressant d'observer les différentes réponses, selon l'équipement du ménage. Pour cela, cet équipement est résumé en trois modalités : la possession d'un réfrigérateur simple uniquement (c'est-à-dire que le ménage n'est pas équipé en froid négatif, ce qui est le cas de 10,9% des ménages), la possession d'un combiné réfrigérateur-congélateur

(36,1% des ménages), et la possession d'un congélateur séparé (qui n'exclue pas la possession d'un autre appareil ; 52,3% des ménages en sont équipés).

**Figure 23 : La température idéale selon le degré d'équipement du ménage**

(en %)	Réfrigérateur simple	Combiné	Congélateur	Ensemble
Sans opinion	46,7	47,4	45,9	46,6
Caution scientifique	34,6	32,4	28,0	30,5
Attitude pragmatique	13,7	14,9	18,7	16,7
Certitude absolue	7,5	11,9	12,8	11,9
Erreur	3,1	4,8	4,5	4,4

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

N.B. : les totaux en colonne sont différents de 100 car les réponses multiples sont possibles.

Ce dernier tableau montre en particulier une croissance significative des réponses floues ou absolues avec le degré d'équipement en froid négatif, et à un degré moindre des réponses erronées, au détriment des réponses "Caution scientifiques". Ceci peut s'interpréter comme une confiance qui s'accroît avec le degré de sophistication des appareils dont dispose le ménage.

Enfin, les ménagères donnent aussi des réponses différentes selon la fréquence à laquelle elles jettent les aliments. A ce titre, il peut sembler paradoxal de constater que ce ne sont pas celles qui jettent le plus souvent qui sont le moins "caution scientifiques", comme le montre le tableau suivant.

**Figure 24 : La température idéale selon la fréquence pour jeter des aliments trop vieux**

(en %)	+1 fois / semaine	Quelques fois par mois	Rarement	Jamais	Ensemble
Sans opinion	45,1	42,5	45,1	49,2	46,6
Caution scientifique	41,5	36,4	30,3	26,7	30,5
Attitude pragmatique	10,5	13,3	19,4	16,9	16,7
Certitude absolue	11,3	10,5	13,1	11,7	11,9
Erreur	2,7	7,9	3,0	4,7	4,4

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

N.B. : les totaux en colonne sont différents de 100 car les réponses multiples sont possibles.

Les indicateurs contenus dans ce tableau amènent à douter de la réalité de la mise en pratique la scientificité annoncée par les ménagères : les réponses de ce type doivent probablement être interprétées avec précaution. En effet, la question posée appelle plus la formulation d'une opinion que d'une pratique. Les ménagères ont donc compris la question de deux manières différentes, comme en témoignent des réponses faisant appel soit à une hypothèse ("*il faudrait faire...*", "*il doit y avoir...*"), soit à une expérience personnelle.

La scientificité apparaît à nouveau comme la recherche d'une caution pour des comportements dont la ménagère elle-même peut avoir une mauvaise opinion.

En revanche, les attitudes "pragmatiques", qui pouvaient pourtant sembler motivées par des opinions plutôt floues, sont celles qui vont conduire à un stockage plus efficace. De même, l'absence d'opinion est plus fréquente chez celles qui ne jettent jamais d'aliments.

Au total, on est donc en présence d'un discours qui ne semble pas strictement mis en application par les ménagères qui le tiennent. Les attitudes qui paraissent les moins rationnelles ne sont pas celles qui entraînent des gâchis d'aliments, tandis que le pragmatisme des opinions sur la température idéale va plutôt entraîner des comportements de stockage moins efficaces.

Une dichotomie doit donc être faite entre les questions de température idéale de conservation et de stockage réel des aliments. La première semble tout à fait accessoire pour la ménagère par rapport aux nécessités pratiques de la seconde.

L'analyse des attitudes face à la question de la connaissance de la température idéale de la conservation des aliments doit par conséquent être comprise comme une exploration des représentations mentales de cette question. Elle n'est pas réellement informative sur la manière dont les ménagères aboutissent ou non à un comportement privilégiant l'hygiène et la sécurité alimentaires.



## COMMENT LA QUESTION DE LA TEMPÉRATURE EST RÉSOLUE CONCRÈTEMENT

---

Généralement, les ménagères sont donc, on vient de le montrer, dans une situation d'ignorance de la température idéale. Il leur faut pourtant concrètement sortir de cette incertitude et conserver leurs aliments à une température donnée, dépendant essentiellement du réglage de leur réfrigérateur. La question posée sur les positions actuelle et maximale du thermostat permet d'éclairer leur comportement, et constitue un indicateur objectif qui complète la question subjective précédente.

Il semble que, dans l'incertitude où elle se trouve, la ménagère choisisse pour solution de ne pas trancher. Ainsi, le thermostat du réfrigérateur est positionné dans la majeure partie des foyers au niveau d'une graduation médiane, un peu en dessous de la position "centrale" prévue par le thermostat du réfrigérateur. En faisant le rapport de la position actuelle du thermostat avec la position maximale, on observe que les coefficients obtenus sont pour l'essentiel compris entre 0,43 et 0,47. Pour une graduation de 1 à 10, les thermostats des réfrigérateurs seraient donc presque tous réglés entre 4 et 5.

Par conséquent, il n'y a pas de variabilité notable de la valeur de ce coefficient si l'on s'intéresse aux critères socio-démographiques classiques. Tout au plus peut-on observer une différence entre les agriculteurs, pour lesquels il vaut 0,39 en moyenne, et les cadres, qui "poussent" un peu plus leur réfrigérateur et pour lesquels la valeur moyenne est de 0,49 ; toutes les autres catégories socioprofessionnelles se situent entre 0,45 et 0,47.

Un ouvrier au chômage, âgé de 41 ans et divorcé donne une réponse à la question sur la recherche d'une température idéale qui peut illustrer cet état de fait : *"Moi, j'ai toujours réglé mon truc sur normal et je n'ai jamais eu de problème. J'ai mini, normal et maxi, je suis au milieu"*. Il n'y a d'ailleurs aucune différence sensible de réglage du thermostat selon la réponse donnée à la question sur la température idéale, comme le montre le tableau suivant.

**Figure 25 : Réglage du thermostat du réfrigérateur en fonction de l'opinion sur la température idéale de conservation des aliments**

(rapport entre la position actuelle et la position maximale du thermostat)	Coefficient moyen	Ecart-type
Sans opinion	0,46	0,21
Caution scientifique	0,45	0,20
Attitude pragmatique	0,45	0,21
Certitude absolue	0,46	0,20
Erreur	0,45	0,19

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

Il y a bien un comportement moyen qui montre une indépendance absolue entre l'opinion que la ménagère peut avoir sur l'art de la recherche de la température idéale et la manière dont elle résout cette question dans la pratique. Sauf à penser, bien sûr, à l'instar d'une partie des enquêtés, que les réfrigérateurs sont effectivement standardisés...

## UTILISATION QUOTIDIENNE DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTROMÉNAGER

### RÉGLAGES DU RÉFRIGÉRATEUR

---

Lors de l'enquête sur les Comportements Alimentaires ont été posées des questions sur la fréquence de réglage du réfrigérateur, et la raison pour laquelle avait été effectué le dernier réglage. Ces questions étaient formulées de la manière suivante : "*Quant le thermostat de votre réfrigérateur a-t-il été réglé pour la dernière fois ?*", et, pour les ménagères déclarant avoir effectué un réglage, "*L'avez-vous réglé pour : donner aux aliments une température idéale pour la consommation ; congeler vous-même un produit dans le freezer ; Rétablir la température qui était trop élevée ; une autre raison ?*" De plus, parmi les "autres raisons" invoquées, l'analyse des réponses a montré *a posteriori* qu'il était judicieux de distinguer encore les ménagères déclarant avoir réglé leur réfrigérateur au moment d'un nettoyage.

Les réponses données à ces questions montrent que la timidité des ménagères vis-à-vis de leur équipement électroménager producteur de froid se traduit aussi dans le mode d'utilisation. Ainsi, le thermostat du réfrigérateur est très peu souvent réglé : plus de 40% des ménagères ne l'ont jamais fait, ou ne se souviennent pas l'avoir fait, et le tiers d'entre elles l'a fait dans les deux mois qui précèdent l'enquête.

**Figure 26 : Délais depuis le dernier réglage du réfrigérateur**

(en %)	Fréquence	Cumul
Moins d'une semaine	9,8	9,8
1 semaine - 1 mois	14,8	24,6
1-2 mois	9,9	34,5
2-6 mois	15,2	49,7
Plus de 6 mois	9,9	59,6
Jamais, ne sait plus	40,4	100,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

Guide de lecture : au moment de l'enquête, 14,8% des ménagères interrogées ayant un réfrigérateur l'avaient réglé dans un délais compris entre une semaine et un mois, et 24,6% depuis moins d'un mois.

Parmi les raisons invoquées pour régler le réfrigérateur, la recherche d'une température idéale pour la consommation est la plus souvent citée (68% des personnes interrogées), puis la rectification d'une température trop élevée (40% des réponses).

**Figure 27 : Raisons invoquées pour le dernier réglage du réfrigérateur selon la date du réglage**

(en %)	Moins d'un mois	1 à 6 mois	Plus de 6 mois	Ensemble
Donner une température idéale	68,0	71,7	60,5	68,3
Congeler dans le freezer	9,2	9,5	11,5	9,7
Baisser la température trop élevée	35,0	47,9	35,0	40,4
Autre	5,9	8,3	13,3	8,1
Nettoyage	9,0	2,8	3,8	5,5

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

N.B. : le total des réponses en colonne ne fait pas 100% car plusieurs réponses étaient possibles.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les ménagères ont répondu lors de l'enquête à la question : "*Quand votre réfrigérateur a-t-il été nettoyé pour la dernière fois (en le dégivrant ou non) ?*" Il ressort de l'analyse de cette question que les réfrigérateurs sont nettoyés à intervalles rapprochés : 60% des ménagères déclarent l'avoir fait dans le mois qui précède l'enquête, et 91% dans les six mois.

**Figure 28 : Délais depuis la dernier nettoyage du réfrigérateur**

(en %)	Fréquence	Cumul
Moins d'une semaine	22,8	22,8
1 semaine à 1 mois	38,2	31,0
1 à 2 mois	18,8	79,8
2 à 6 mois	12,6	92,4
Plus de 6 mois	3,8	96,2
Jamais	3,8	100,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

La fréquence de nettoyage du réfrigérateur peut être prise pour indicateur de la sensibilité des ménagères à l'hygiène et la sécurité alimentaires<sup>1</sup>. En effet, en croisant la variable de fréquence avec la question posée sur les motivations d'achats que représentent les garanties d'hygiène et de sécurité, on observe une liaison très significative entre la variable objective —nettoyage du réfrigérateur— et la variable subjective —prise en considération des garanties d'hygiène.

<sup>1</sup> La question précise était : "*Voici plusieurs raisons d'acheter des produits alimentaires. Pour chacune d'entre elles, dites-moi si vous personnellement elle vous incite (beaucoup, assez, un peu, pas du tout) à acheter un produit alimentaire*". Parmi les raisons proposées figurait : "*Le produit présente des garanties d'hygiène ou de sécurité*", proposition étudiée ici, dont les résultats ont été : 67,9% beaucoup, 24,9% assez, 2,4% un peu, 0,9% pas du tout.

**Figure 29 : Fréquence pour nettoyer le réfrigérateur selon la sensibilité à l'hygiène et la sécurité**

(en %)	Beaucoup	Assez	Un peu	Pas du tout	Ensemble
Moins d'un mois	64,4	56,6	45,7	43,1	61,0
1 à 6 mois	29,2	33,2	44,5	54,3	31,5
Plus de 6 mois	3,5	4,5	6,9	2,5	3,7
Jamais	2,9	5,7	2,9	0,1	3,8
Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

Cette influence de la sensibilité à l'hygiène alimentaire est confirmée par les comportements d'achats de produits frais. Ainsi, plus la ménagère achète de produits frais, par exemple en allant au marché, et plus elle va nettoyer fréquemment son réfrigérateur. Au contraire, celles qui déclarent le nettoyer le moins souvent sont aussi celles qui consomment peu de produits frais, et utilisent plus fréquemment que la moyenne une distribution telle que la livraison à domicile.

**Figure 30 : Nettoyage du réfrigérateur en fonction de la fréquentation des différents modes de distribution**

(en %)	Marché	Épicerie	Commerçants	Supermarché	Hyper-marché	Surface discount	Magasin surgelés	Livraison domicile
Moins d'un mois	64,4	61,7	63,7	63,3	63,4	66,7	64,4	58,5
1 à 6 mois	30,0	31,7	30,6	30,0	29,7	26,9	31,0	29,3
Plus de 6 mois	3,0	3,6	2,9	3,6	3,5	2,8	3,5	6,6
Jamais	2,6	3,0	2,8	3,1	3,4	3,6	1,1	5,6
Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

Guide de lecture : au moment de l'enquête, 58,5% des ménagères interrogées ayant un réfrigérateur et utilisant la livraison à domicile avaient nettoyé leur réfrigérateur depuis moins d'un mois.

Si les différences ne sont pas très sensibles pour tous les modes de distribution, l'utilisation de types de commerces spécifiques tels que la livraison ou encore l'épicerie entraîne visiblement un nettoyage moins fréquent. Le cas du hard discount mérite l'attention puisque l'on voit que les ménagères qui l'utilisent ont tendance à avoir des fréquences de nettoyage plus "extrêmes".

Un nettoyage fréquent se trouve surtout dans des ménages dont les membres sont nombreux et dont les comportements sont surtout familiaux, tandis que les personnes seules, qui ont une utilisation moins intensive du réfrigérateur, sont aussi celles qui vont le moins souvent le nettoyer.

**Figure 31 : Fréquence de nettoyage du réfrigérateur en fonction du type de famille**

(en %)	Personne seule	Couple sans enfants	Personne seule avec enfants	Couple avec enfants	Ensemble
Moins d'un mois	51,8	59,4	59,3	68,3	61,0
1 à 6 mois	36,3	32,1	34,2	27,2	31,4
Plus de 6 mois	5,2	5,3	3,3	1,9	3,7
Jamais	6,7	3,2	3,2	2,6	3,9
Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

## RESPECT DES DLC ET DÉLAIS POUR CONSOMMER UN ALIMENT PRÉEMBALLÉ

Les ménagères prêtent une attention extrême au respect des dates limites de consommation indiquées sur les emballages, comme le montre le tableau suivant : quel que soit le produit, la proportion de consommateurs ne dépassant jamais la date limite représente toujours plus de la moitié de la population considérée. On notera le cas particulier des yaourts, plus souvent consommés après la date limite indiquée : le dépassement de quelques jours de cette date ne représentant pas pour ce produit un risque alimentaire précis, information qui semble être connue des Français.

**Figure 32 : Proportion de consommateurs de différents produits dépassant les dates limites de consommation**

<i>(en %)</i>	Oui, souvent	Oui, quelquefois	Non jamais	Ensemble
Jambon	1,5	10,0	88,5	100,0
Yaourts	6,2	40,8	53,0	100,0
Rillettes	0,4	5,0	94,6	100,0
Poulet	1,5	5,1	93,4	100,0

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

L'exemple du stockage de la charcuterie préemballée permet de se rendre mieux compte de cet état de veille de la ménagère : une proportion infime des acheteurs de ce type de produit déclare avoir fini de le consommer plus d'une semaine après son achat.



**Figure 33 : Répartition du temps pour consommer un produit de charcuterie préemballée**

(en %)	Ensemble des ménages	Seuls consommateurs	
		Fréquence	Cumul
1 jour ou 2	30,0	47,5	47,5
Moins d'une semaine	30,0	47,5	95,0
Moins de deux semaines	2,6	4,0	99,0
Plus de deux semaines	0,8	1,0	100,0
Non consommateur	36,6		
Ensemble	100,0	100,0	

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

Guide de lecture : Dans 0,8% des ménages français, on met plus de deux semaines pour consommer un produit de charcuterie préemballé, ce qui représente 1% des ménages consommateurs de ce type de produit.

Ce sont seulement 5% des ménages qui consomment de la charcuterie préemballée qui prennent plus d'une semaine pour terminer le produit qu'ils ont acheté.

En revenant aux attitudes sur la température idéale pour la conservation des aliments préemballés, on constate que ce sont surtout les ménagères "sans opinion" qui consomment le plus vite ces produits.

**Figure 34 : Répartition des connaissances d'une température idéale de conservation en fonction du temps pour consommer de la charcuterie préemballée**

(en %)	1 - 2 jours	Moins d'une semaine	Plus d'une semaine	Ensemble
Sans opinion	50,5	41,6	43,6	46,6
Caution scientifique	30,3	39,1	33,4	30,5
Attitude pragmatique	13,9	17,9	8,6	16,7
Certitude absolue	11,1	10,6	13,6	11,9
Erreur	3,6	3,9	7,1	4,4

Source : CRÉDOC, Enquête Comportements Alimentaires des Français, 1995

N.B. : les totaux en colonne sont différents de 100 car les réponses multiples sont possibles.

## CONCLUSION

Au delà d'attitudes et d'usages qu'elle a souvent du mal à justifier, la ménagère parvient donc à gérer de manière saine son stock d'aliments grâce à un équipement producteur de froid qui jouit d'un capital confiance hors du commun.

Outre les vertus du réfrigérateur, la ménagère reste en 1995 fortement sensible aux préoccupations d'hygiène et de sécurité alimentaires, ce qui lui permet d'aborder la question du froid avec une certaine décontraction.

Pointilleuse sur les dates, la ménagère peut se permettre de laisser son réfrigérateur receler ses mystères.

**ANNEXES SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

## ANNEXE N°1 : QUESTIONNAIRE ET TRIS À PLAT

**F 1. Quand vous achetez un produit de charcuterie préemballé, combien de jours après l'achat avez-vous en général fini de le consommer?**

Un jour ou deux.....	30,0
Moins d'une semaine.....	29,8
De une à deux semaines.....	2,6
Plus de deux semaines.....	0,8
N'en achète pas.....	36,8

**F 2. Vous arrive-t-il de consommer l'un des produits suivants après la date limite de consommation indiquée sur l'emballage?**

*Montrer la liste.*

	Oui souvent	Oui quelquefois	Non jamais	N'en consomme pas
Du jambon	1,6	8,7	68,2	21,5
Des yaourts	5,9	38,6	50,2	5,3
Des rillettes	0,3	3,4	64,9	31,3
Du poulet	1,3	4,4	80,5	13,8

**F 3. D'après vous, comment peut-on faire pour connaître la bonne température de conservation d'un produit frais (comme les volailles ou les yaourts) ?**

*Noter la réponse en clair*

.....

.....

**F 4. Quand votre réfrigérateur a-t-il été nettoyé pour la dernière fois (en le dégivrant ou non) ?**

*Montrer la liste.*

La semaine passée.....	22,6	
Entre une semaine et moins d'un mois.....	37,9	
Entre un mois et moins de deux mois.....	18,6	
Entre deux mois et moins de six mois.....	12,5	
Entre six mois et moins de douze mois.....	2,5	
Il y a un an ou plus.....	1,2	
N'est jamais nettoyé.....	1,2	
<i>Ne sait pas</i> .....	2,6	
N'a pas de réfrigérateur.....	0,9	<b>passer à N 1</b>

**F 5. Quand le thermostat de votre réfrigérateur a-t-il été réglé pour la dernière fois ?**

*Montrer la liste.*

La semaine passée.....	9,6	
Entre une semaine et moins d'un mois.....	14,3	
Entre un mois et moins de deux mois.....	9,9	
Entre deux mois et moins de six mois.....	15,0	
Entre six mois et moins de douze mois.....	4,5	
Il y a un an ou plus.....	5,3	
N'a jamais été réglé depuis l'acquisition.....	32,1	<b>passer à F 7</b>
<i>Ne sait pas</i> .....	9,3	

**F 6. L'avez-vous réglé pour :**

Donner aux aliments une température idéale pour la consommation.....	68,2
Congeler vous-même un produit dans le freezer.....	9,6
Rétablir la température qui était trop élevée.....	40,4
Pour le dégivrer ou le nettoyer.....	5,5
Une autre raison.....	8,1

**F 7. Aujourd'hui, le thermostat de votre réfrigérateur est sur quelle position ?**

Position actuelle :

1.....	17,5
2.....	26,4
3.....	27,2
4.....	14,9
5.....	7,0
6.....	3,1
7.....	1,9
8.....	1,0
9.....	0,3
10.....	0,5
15.....	0,1
16.....	0,1

Position maximale du thermostat :

1.....	0,2
2.....	4,8
3.....	5,5
4.....	3,0
5.....	10,8
6.....	24,2
7.....	20,9
8.....	5,1
9.....	4,7
10.....	19,9
11.....	0,1
12.....	0,3
15.....	0,1
18.....	0,1
20.....	0,1
24.....	0,1
30.....	0,1

## ANNEXE N°2 : CROISEMENT DES QUESTIONS AVEC LES INDICATEURS SOCIO-DÉMOGRAPHIQUES

**F 1. Quand vous achetez un produit de charcuterie préemballé, combien de jours après l'achat avez-vous en général fini de le consommer ?**

Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	plus de 100000h	agglomération de Paris
1 jour ou 2	28,28	31,25	30,17	30,14	30,63
moins d'une semaine	28,41	26,49	21,84	34,05	33,75
1 à 2 semaines	2,83	1,44	2,40	3,19	2,53
plus de 2 semaines	1,01	0,00	1,09	0,60	1,50
n'en achète pas	39,47	40,82	44,50	32,01	31,58

Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
1 jour ou 2	16,73	33,18	25,98	30,32	34,34	40,03	23,71	28,47
moins d'une semaine	35,65	21,10	38,12	38,15	31,19	33,90	20,25	31,40
1 à 2 semaines	1,65	2,59	0,64	4,23	5,04	2,43	2,11	1,89
plus de 2 semaines	0,00	0,00	0,77	0,61	0,00	1,38	0,67	2,42
n'en achète pas	45,97	43,14	34,48	26,69	29,43	22,26	53,26	35,82

Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	plus de 65 ans
1 jour ou 2	35,76	35,87	30,21	21,69
moins d'une semaine	38,95	40,48	28,91	17,30
1 à 2 semaines	5,70	3,09	2,49	1,70
plus de 2 semaines	4,11	0,37	0,81	0,80
n'en achète pas	15,47	20,19	37,58	58,51

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
1 jour ou 2	26,05	30,21	27,07	32,96
moins d'une semaine	24,08	23,65	33,24	36,53
1 à 2 semaines	2,29	2,93	1,78	2,78
plus de 2 semaines	1,57	0,27	1,46	0,54
n'en achète pas	46,02	42,94	36,44	27,19



## F 2.a. Vous arrive-t-il de consommer du jambon après la date limite de consommation indiquée sur l'emballage ?

### Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	plus de 100000h	agglomération de Paris
oui, souvent	0,24	3,55	0,00	2,05	2,14
oui, parfois	7,25	7,56	4,09	10,68	12,25
non, jamais	69,76	65,80	60,39	69,35	72,26
n'en consomme pas	22,75	23,09	35,52	17,91	13,36

### Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
oui, souvent	3,44	1,53	1,81	2,03	1,75	2,34	0,91	0,00
oui, parfois	7,79	7,65	4,81	11,65	11,27	9,12	7,76	9,27
non, jamais	68,09	65,16	76,20	69,90	69,06	75,62	60,08	66,39
n'en consomme pas	20,69	25,66	17,18	16,43	17,93	12,92	31,24	24,34

### Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	plus de 65 ans
oui, souvent	3,93	2,53	0,99	1,09
oui, parfois	8,06	10,77	8,15	7,49
non, jamais	71,37	74,07	69,15	59,20
n'en consomme pas	16,64	12,63	21,71	32,21

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
oui, souvent	1,57	1,11	0,00	2,18
oui, parfois	9,56	6,20	11,02	9,24
non, jamais	63,17	67,68	66,90	72,06
n'en consomme pas	25,70	25,01	22,07	16,52

## F 2.b. Vous arrive-t-il de consommer du yaourt après la date limite de consommation indiquée sur l'emballage ?

### Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	plus de 100000h	agglomération de Paris
oui, souvent	3,17	6,45	4,52	7,68	7,18
oui, parfois	37,34	41,67	39,32	34,62	43,46
non, jamais	52,21	47,95	49,64	53,34	44,81
n'en consomme pas	7,28	3,93	6,52	4,35	4,55

### Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
oui, souvent	3,41	5,07	6,48	7,87	3,85	10,00	3,06	5,40
oui, parfois	34,51	46,46	55,19	45,86	48,82	43,43	25,25	24,95
non, jamais	55,98	48,48	37,56	44,19	44,33	43,59	61,45	58,88
n'en consomme pas	6,10	0,00	0,77	2,08	3,00	2,98	10,24	10,78

### Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	plus de 65 ans
oui, souvent	8,53	9,07	4,96	3,27
oui, parfois	40,25	45,85	44,08	20,48
non, jamais	48,64	43,47	46,85	64,06
n'en consomme pas	2,58	1,61	4,11	12,19

Réponse selon la composition du ménage

<i>(en %)</i>	<b>Seul sans enfant</b>	<b>Couple sans enfant</b>	<b>Seul avec enfants</b>	<b>Couple avec enfants</b>
oui, souvent	4,66	5,25	4,03	7,40
oui, parfois	29,93	34,03	33,97	47,91
non, jamais	54,45	56,39	55,57	42,71
n'en consomme pas	10,96	4,32	6,44	1,98

### F 2.c. Vous arrive-t-il de consommer des rillettes après la date limite de consommation indiquée sur l'emballage ?

#### Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	plus de 100000h	agglomération de Paris
oui, souvent	0,25	0,00	0,00	0,16	1,36
oui, parfois	1,73	2,84	1,43	4,41	6,28
non, jamais	65,87	62,09	56,03	64,87	72,98
n'en consomme pas	32,15	35,07	42,54	30,56	19,39

#### Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
oui, souvent	0,00	0,00	0,00	0,46	0,00	1,01	0,23	0,00
oui, parfois	0,00	4,42	3,09	6,33	3,18	3,93	2,57	1,99
non, jamais	56,81	72,77	70,98	69,76	64,74	68,83	58,49	60,71
n'en consomme pas	43,19	22,81	25,94	23,45	32,08	26,23	38,71	37,30

#### Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
oui, souvent	1,22	0,35	0,29	0,27
oui, parfois	1,12	3,83	3,96	2,47
non, jamais	67,01	68,66	68,14	54,59
n'en consomme pas	30,65	27,16	27,62	42,66

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
oui, souvent	0,25	0,00	0,00	0,67
oui, parfois	4,02	3,05	3,01	3,34
non, jamais	55,16	67,19	62,21	70,46
n'en consomme pas	40,56	29,76	34,78	25,52

### F 2.d. Vous arrive-t-il de consommer du poulet après la date limite de consommation indiquée sur l'emballage ?

#### Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
oui, souvent	0,00	2,83	0,34	1,69	1,76
oui, parfois	1,14	4,16	1,99	5,45	9,22
non, jamais	85,45	79,29	72,68	80,89	80,12
n'en consomme pas	13,41	13,72	24,99	11,98	8,90

#### Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
oui, souvent	1,65	1,53	1,18	2,39	1,23	1,27	1,11	0,00
oui, parfois	0,00	2,84	3,81	4,48	6,79	5,66	2,97	6,64
non, jamais	78,64	84,97	82,49	81,30	78,77	85,15	77,09	76,98
n'en consomme pas	19,70	10,66	12,52	11,83	13,21	7,93	18,83	16,38

#### Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	plus de 65 ans
oui, souvent	2,67	1,24	1,31	1,06
oui, parfois	6,78	5,41	3,91	3,58
non, jamais	76,26	81,29	83,03	76,04
n'en consomme pas	14,29	12,07	11,76	19,32

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
oui, souvent	0,73	1,38	0,89	1,68
oui, parfois	5,72	3,00	5,25	4,15
non, jamais	74,23	82,50	74,64	84,61
n'en consomme pas	19,32	13,12	19,22	9,56



### F 3. D'après vous, comment peut-on faire pour connaître la bonne température de conservation d'un produit frais (comme les volailles ou les yaourts) ?

#### Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	plus de 100000h	Agglomération de Paris
ne sait pas	44,77	54,21	44,18	46,92	43,64
emballage	20,67	22,76	28,08	24,98	35,61
frigo	21,40	10,43	10,20	11,45	13,14
thermomètre	4,19	2,44	5,29	7,35	4,54
notice, spécialiste	3,51	4,73	3,51	5,74	6,45
réponse absolue	5,04	4,59	6,50	4,26	3,17
habitude	4,61	2,32	1,56	2,95	3,99
aspect	3,98	2,27	0,39	2,75	2,34
position	2,59	2,59	3,84	2,21	2,47
DLC	0,96	3,68	0,96	1,78	4,28

#### Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
ne sait pas	45,43	51,24	40,40	38,33	48,73	49,60	47,45	52,07
emballage	12,05	24,88	33,49	34,98	26,45	27,78	19,20	26,33
frigo	34,01	8,03	19,05	12,06	9,53	12,81	14,33	11,91
thermomètre	2,09	12,88	4,87	5,36	7,17	4,71	4,05	2,59
notice, spécialiste	3,21	7,43	3,94	6,90	5,15	4,39	3,97	5,96
réponse absolue	7,24	1,35	5,28	4,71	5,92	1,90	6,28	3,99
habitude	5,34	2,75	4,13	3,04	3,91	1,50	4,49	0,96
aspect	3,76	1,75	1,86	1,64	3,53	3,58	2,42	1,79
position	1,78	0,00	1,93	3,01	2,29	2,55	3,58	1,97
DLC	1,62	0,00	1,34	1,02	3,67	1,95	3,68	0,00

Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	plus de 65 ans
ne sait pas	45,88	46,81	45,25	48,82
emballage	42,90	32,92	24,86	16,34
frigo	4,45	10,49	16,96	14,03
thermomètre	1,47	5,47	5,76	3,93
notice, spécialiste	8,76	6,26	3,74	4,46
réponse absolue	1,44	3,41	4,44	6,88
habitude	0,00	2,39	3,50	4,39
aspect	1,12	3,19	2,21	2,79
position	0,00	1,14	3,36	3,57
DLC	1,32	1,08	2,47	3,20

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
ne sait pas	52,56	46,58	45,67	42,86
emballage	21,52	23,96	29,00	29,21
frigo	12,39	16,63	10,77	13,73
thermomètre	2,86	4,19	5,60	6,88
notice, spécialiste	4,02	4,80	6,15	5,20
réponse absolue	5,35	4,28	3,67	4,53
habitude	3,90	2,74	2,20	3,32
aspect	2,07	1,67	4,18	3,17
position	2,69	2,98	2,29	2,45
DLC	2,33	3,19	2,26	1,52

#### F 4. Quand votre réfrigérateur a-t-il été nettoyé pour la dernière fois (en le dégivrant ou non) ?

##### Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
semaine passée	20,60	26,96	19,73	22,03	24,79
1 semaine à 1 mois	45,68	42,92	42,17	33,18	26,79
1 à 2 mois	17,43	15,90	18,46	21,11	18,81
2 à 6 mois	8,59	8,06	13,08	14,26	18,66
6 à 12 mois	2,07	1,76	1,73	3,08	3,64
1 an et plus	1,35	1,38	0,45	0,87	1,80
n'est jamais nettoyé	0,54	1,27	1,52	1,91	0,76
ne sait pas	3,75	1,75	1,87	2,19	2,86
pas de réfrigérateur	0,00	0,00	0,98	1,37	1,90

##### Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profession interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
semaine passée	19,22	21,43	21,03	21,17	24,72	23,51	23,23	21,87
1 semaine à 1 mois	50,79	46,81	30,35	38,07	35,58	42,82	35,73	33,56
1 à 2 mois	22,67	14,60	19,81	20,48	20,52	16,80	18,49	17,92
2 à 6 mois	3,71	7,12	20,23	14,35	10,94	10,37	13,11	12,12
6 à 12 mois	0,00	3,06	3,61	2,95	1,10	2,04	2,97	2,80
1 an et plus	0,00	1,19	0,74	0,60	1,64	0,94	1,78	0,85
n'est jamais nettoyé	1,78	1,57	0,65	0,56	0,00	0,96	1,56	3,75
ne sait pas	1,83	4,21	2,85	1,31	4,88	1,39	2,89	2,57
pas de réfrigérateur	0,00	0,00	0,72	0,51	0,62	1,17	0,23	4,55

Réponse en fonction de l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	plus de 65 ans
semaine passée	16,46	19,86	25,13	22,63
1 semaine à 1 mois	35,71	37,06	40,59	34,58
1 à 2 mois	15,84	20,36	17,11	19,74
2 à 6 mois	11,93	15,17	10,63	12,71
6 à 12 mois	2,73	3,01	1,56	3,64
1 an et plus	2,76	1,13	1,06	1,12
n'est jamais nettoyé	4,51	0,48	1,10	1,69
ne sait pas	4,19	2,25	2,20	3,30
pas de réfrigérateur	5,88	0,68	0,62	0,59

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
semaine passée	18,64	23,30	21,66	25,06
1 semaine à 1 mois	32,01	35,98	37,11	43,06
1 à 2 mois	19,29	18,27	19,74	18,19
2 à 6 mois	16,22	13,77	14,14	8,94
6 à 12 mois	3,48	3,26	1,70	1,65
1 an et plus	1,59	2,06	1,55	0,29
n'est jamais nettoyé	2,67	1,05	0,78	0,45
ne sait pas	3,81	2,04	2,51	2,09
pas de réfrigérateur	2,29	0,27	0,81	0,27

### F 5. Quand le thermostat de votre réfrigérateur a-t-il été réglé pour la dernière fois ?

#### Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de Paris
semaine passée	6,26	14,01	6,56	10,05	12,13
1 semaine à 1 mois	15,11	14,74	13,78	12,60	16,05
1 à 2 mois	9,69	5,48	9,84	10,63	12,96
2 à 6 mois	16,80	14,20	15,93	13,74	14,70
6 à 12 mois	3,00	3,52	4,17	5,65	5,83
1 an et plus	2,98	4,87	10,22	6,12	3,80
n'est jamais nettoyé	37,62	29,51	34,24	31,69	25,51
ne sait pas	8,54	13,66	5,26	9,52	9,01

#### Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profession interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
semaine passée	8,86	9,66	13,29	12,02	13,16	9,88	6,57	7,47
1 semaine à 1 mois	14,93	13,68	15,77	12,88	17,60	14,44	13,04	15,28
1 à 2 mois	10,97	6,60	8,43	14,09	10,33	10,30	7,74	12,92
2 à 6 mois	9,42	18,64	13,06	21,20	15,01	19,32	10,09	14,42
6 à 12 mois	3,99	2,91	5,29	6,55	2,67	4,74	4,28	3,69
1 an et plus	9,23	7,33	1,12	5,43	7,07	3,85	5,45	8,83
n'est jamais nettoyé	27,47	33,43	33,74	21,87	23,51	26,92	43,74	28,63
ne sait pas	15,13	7,75	9,29	5,96	10,65	10,55	9,09	8,75

Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
semaine passée	5,64	11,58	10,96	5,81
1 semaine à 1 mois	23,07	16,69	13,69	11,18
1 à 2 mois	15,65	12,35	9,36	6,92
2 à 6 mois	10,48	16,78	16,69	10,93
6 à 12 mois	5,91	4,50	4,24	4,66
1 an et plus	7,43	4,49	5,30	5,89
n'est jamais nettoyé	19,43	26,50	30,14	43,96
ne sait pas	12,39	7,11	9,61	10,67

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Semaine passée	6,66	8,94	11,22	11,68
1 semaine à 1 mois	11,25	12,43	9,47	18,37
1 à 2 mois	10,88	7,62	13,19	9,91
2 à 6 mois	10,99	15,48	16,32	17,12
6 à 12 mois	4,83	3,27	5,81	4,74
1 an et plus	6,74	5,01	2,16	5,16
N est jamais net	38,25	37,15	32,58	24,96
Ne sais pas	10,39	10,11	9,24	8,06

## F 6. L'avez-vous réglé pour...

## Réponse en fonction de la catégorie de commune

(en %)	Moins de 2000h	2000h à 20000h	20000h à 100000h	Plus de 100000h	Agglomération de paris
Température idéale	72,72	64,32	46,87	72,38	75,46
Congeler dans le freezer	9,37	9,25	7,62	9,47	11,90
Baisser température	44,23	40,84	42,39	35,45	41,03
Dégivrer, nettoyer	5,30	8,15	7,52	4,78	3,44
Autre raison	3,69	11,23	11,98	9,09	6,68

## Réponse en fonction de la CSP du chef de ménage

(en %)	Agriculteur	Artisan	Cadre	Profess. interméd.	Employé	Ouvrier	Retraité	Inactif
Température idéale	80,16	60,46	71,71	67,36	69,86	63,64	70,50	69,93
Congeler dans le freezer	2,91	8,04	10,80	2,82	11,42	12,32	10,22	13,87
Baisser température	33,28	48,28	44,66	40,11	44,39	46,74	30,12	39,73
Dégivrer, nettoyer	6,84	8,55	4,42	5,57	4,31	5,50	5,68	5,93
Autre raison	10,11	0,00	7,73	11,09	8,34	8,83	5,48	13,10

## Réponse selon l'âge du chef de ménage

(en %)	18-24 ans	25-39 ans	40-64 ans	Plus de 65 ans
Température idéale	60,65	64,95	71,25	68,86
Congeler dans le freezer	15,22	10,18	7,70	11,62
Baisser température	39,91	43,57	40,77	33,87
Dégivrer, nettoyer	8,71	6,26	4,92	4,96
Autre raison	10,70	8,93	7,89	6,74

Réponse selon la composition du ménage

(en %)	Seul sans enfant	Couple sans enfant	Seul avec enfants	Couple avec enfants
Température idéale	71,06	65,12	62,78	69,24
Congeler dans le freezer	10,40	9,62	7,05	9,67
Baisser température	32,24	40,83	39,97	44,14
Dégivrer, nettoyer	7,24	4,10	7,29	5,08
Autre raison	9,07	7,58	4,45	8,56