

CAHIER DE ReCHERCHE

DECEMBRE 90



N° 5

L'ANALYSE LEXICALE
APPLIQUEE A DES DONNEES D'ENQUETE :
ETAT DES LIEUX

François Yvon

CREDOC



CAHIER DE RECHERCHE

**L'ANALYSE LEXICALE
APPLIQUEE A DES DONNEES D'ENQUETE :
ETAT DES LIEUX.**

François YVON

1990

Cette recherche a été réalisée dans le Département de Prospective de la Consommation, dirigé par Saadi Lahlou. Elle a bénéficié d'un financement au titre de la subvention de recherche affectée au Crédoc par le Commissariat Général du Plan.

Sommaire

A - PRESENTATION GENERALE ET REMARQUES PRELIMINAIRES	3
B - ANALYSE LEXICALE ET QUESTIONS OUVERTES	5
1 Un peu d'histoire	6
2 Les réponses libres : Textes ou Paroles ?	9
3 Les techniques d'analyse lexicométrique.....	19
4 Les avancées de l'Analyse Relationnelle	27
C - LES MOTS EVOQUES PAR LE MOT "BEURRE"	32
1 Justification méthodologique	32
2 Une typologie des représentations	36
3 Une représentation de l'espace des formes	38
4 La typologie des réponses	40
1 Classe 1 : les réponses fleuries (15% de l'échantillon)	41
2 Classe 2 : les réponses fonctionnelles (19% de l'échantillon)	42
3 Classe 3 : les réponses "coquille" (10% de l'échantillon)	43
4 Classe 4 : les réponses diététiques (9% de l'échantillon).....	44
5 Classe 5 : les réponses alléchées (15% de l'échantillon)	45
6 Classe 6 : les réponses déchirées (8% de l'échantillon)	46
7 Classe 7 : les réponses pragmatiques (10% de l'échantillon)	47
8 Classe 8 : les réponses tautologiques (6% de l'échantillon).....	48
9 Classe 9 : les réponses consuméristes (4% de l'échantillon).....	50
10 Classe 10 : les réponses ambiguës (4% de l'échantillon)	51
D. CONCLUSION	52
E. ANNEXE BIBLIOGRAPHIQUE	53
ANNEXES	57

A - Présentation générale et remarques préliminaires

L'objectif de cette première partie est de faire le point sur les problèmes, tant méthodologiques que techniques, que pose le traitement statistique de questions ouvertes. On s'interrogera sur la pertinence de cette méthode, ainsi que sur la validité des résultats qu'elle permet d'obtenir. Puis on examinera concrètement les techniques statistiques qui sont mises en oeuvre, leur adéquation éventuelle aux objectifs recherchés. Enfin on envisagera les améliorations et développements qu'il serait souhaitable et/ou possible d'apporter, en se fondant notamment sur les travaux effectués dans d'autres domaines (linguistique, socio-linguistique...).

Avant d'entrer dans le vif du sujet, précisons brièvement le contexte dans lequel s'inscrit cette démarche. La rencontre entre statisticiens et linguistes a fait émerger dans les années 70 des techniques nouvelles d'analyse de textes, techniques fondées sur l'étude des fréquences d'apparition des mots (lexicométrie). Ces techniques, utilisées conjointement aux techniques statistiques d'Analyse des Données, semblaient susceptibles de fournir un outil puissant pour analyser de larges corpus, notamment par l'éclairage nouveau apporté sur les textes par les représentations graphiques fournies par l'analyse des données. Les statisticiens de leur côté ont cru y voir un outil adapté au traitement du matériau d'enquête le plus voisin du texte littéraire, à savoir les réponses aux questions d'opinion ouvertes. En particulier parce qu'il leur semblait offrir une possibilité d'automatiser la phase délicate du post-codage.

Ainsi, aussi bien linguistes que statisticiens (ou sociologues) se sont crus en droit de se réapproprié (chacun l'adaptant à sa problématique) l'outil qu'ils avaient ensemble contribué à façonner, les linguistes en raison de la nature du matériau analysé (des textes), les statisticiens en raison des méthodes utilisées (les méthodes factorielles de statistique descriptive).

Ce rapport étudie ce glissement qui voit différentes branches des sciences humaines s'emparer d'un outil parce que voisin de techniques qu'elles maîtrisent déjà, sans pour autant s'interroger en profondeur sur son éventuelle capacité à s'adapter à leur matériau de prédilection, à savoir les données textuelles recueillies par enquête. On constatera, chemin faisant, que pourtant une telle interrogation se justifie pleinement, et que si, in fine, elle ne remet pas en cause la méthode elle-même, elle contribue à mettre en évidence certaines de ces carences, ainsi qu'à préciser son champ de validité.

Ce rapport est divisé en deux sections. La première théorique, présente d'une manière critique les méthodes existantes. On s'y interroge tout d'abord sur la nature des données recueillies par

les questions ouvertes, en rappelant diverses objections émises au sujet de ces données. Puis on discute la méthode lexicométrique, en essayant de l'adapter à la problématique du traitement d'enquêtes. On expose ensuite sommairement la méthode elle-même, et l'on présente quelques suggestions permettant à notre avis de résoudre quelques uns des problèmes qu'elle soulève.

La seconde section, empirique, est une application de la technique lexicométrique à un matériau d'enquête spécifique (les champs de connotation évoqués par les mots), conçu spécialement pour limiter le matériau d'enquête à l'intérieur des limites théoriques de la méthode.

B - Analyse lexicale et questions ouvertes

De nombreux auteurs se sont interrogés sur la place et le rôle respectifs de la question ouverte et de la question fermée dans les enquêtes. La première et la plus fréquemment débattue de ces interrogations concerne naturellement le rapport de supériorité (mesuré par la qualité de l'information recueillie) entre ces deux modes de questionnement. Les articles sur ce sujet sont suffisamment nombreux et fouillés pour que le lecteur intéressé s'y reporte avec profit. Citons principalement Shumman et Presser (1981) qui donnent une assez bonne idée des expériences américaines en la matière, ainsi qu'en France Juan (1987) et Grémy (1986). Le principe de leurs expériences est simple : on pose à deux échantillons comparables la même question¹, en limitant dans un cas la liste des réponses possibles à une liste préconstruite (question fermée), alors que pour l'autre sous échantillon, la réponse est entièrement libre et retranscrite telle quelle par l'enquêteur (question ouverte). La question ouverte est ensuite codée (en essayant naturellement d'obtenir une liste d'items proches de celle de la question fermée), et l'on peut alors comparer les distributions des réponses obtenues suivant le mode de questionnement utilisé. Pour synthétiser rapidement les réflexions de ces différents auteurs, disons simplement que :

a - le choix de l'un ou l'autre type de questionnement n'est pas gratuit, c'est à dire qu'il influence de façon très nette les résultats et doit donc être l'objet d'une réflexion méthodologique (et non pas seulement économique). En d'autres termes, toutes ces expériences montrent que les résultats enregistrés peuvent varier de manière très sensible suivant le mode de réponse autorisé (ce qui pose la question de la validité des mesures effectuées avec l'une ou l'autre des méthodes), et sans que le sens de variation puisse être prévu en aucune façon.

b - le questionnement fermé semble en général préférable pour des raisons matérielles (les réponses sont plus faciles à comparer, à coder et à traiter) et méthodologiques (l'énonciation d'une liste d'items définit pour l'enquêté le champ des prises de position ou des avis autorisés et éclaire ainsi, d'une certaine façon, la question posée). En d'autres termes la question fermée définit simultanément l'interrogation à laquelle il faut répondre et le cadre de référence dans lequel l'enquêté doit se positionner, éliminant ainsi de l'ensemble des réponses admissibles les points de vue que le questionneur a déjà éliminés comme étant non-pertinents ou non-souhaitables. On notera également que si les distributions des réponses sont en général

¹Méthode dite de l'échantillon partagé.

extrêmement délicates à interpréter², les questions fermées autorisent des comparaisons entre les répartitions des réponses entre différents groupes ou différentes périodes (alors que les réponses à une question ouvertes sont en général beaucoup trop variables d'une période à une autre pour permettre une telle analyse).

c - les questions ouvertes -bien que souvent génératrices de propos "stéréotypés"- sont néanmoins préférables dans certains cas (comme par exemple pour faire préciser une réponse fermée³ ou pour faire donner les motifs d'une négation), et sont dans tous les cas indispensables pour construire une "bonne" grille de codage (comme le conseillait Lazarfeld dès 1944 (cité par Salem et Lebart, 1988)).

Avant d'aller plus loin dans notre tentative d'examiner les problèmes techniques que soulève le traitement de questions ouvertes, il convient de rappeler le cadre historique dans lequel s'inscrivaient les tentatives de comparer ouvert et fermé que nous venons brièvement d'évoquer.

1 Un peu d'histoire

Jusqu'aux années 80, il n'existait schématiquement que deux manières de traiter les questions ouvertes.

La première, encore largement pratiquée, consiste à établir a posteriori une grille de codage à partir d'un échantillon de réponses, puis à affecter à chacun des enquêtés une valeur numérique "correspondant" à la réponse textuelle qu'il a donné. Dans une telle optique, la question ouverte ne se distingue plus alors de la question fermée que par le moment du codage.

La seconde méthode, l'analyse de contenu⁴, nettement plus lourde et fastidieuse, consiste⁵ en la lecture complète et exhaustive des réponses en vue de leur classement par thème abordé, en s'appuyant sur une grille d'analyse définie a priori. Les différents thèmes dégagés (là encore, la

²C'est à dire que, concernant des données d'opinions, l'interprétation des résultats bruts (c'est à dire des distributions) doit être effectuée avec un maximum de précautions, au vu de la variabilité qu'ils montrent lorsque la forme de la question, sa place dans le questionnaire, ou la liste des items proposés... sont modifiées marginalement.

³L'exemple typique étant la liste d'items complétée par la possibilité de répondre en dehors de cette liste, en explicitant en clair son choix .

⁴En fait les données traitées par ces différentes méthodes sont de nature sensiblement différente, puisque l'analyse de contenu s'attache plus à traiter des entretiens directifs ou semi-directifs que des réponses à des questions d'enquête.

⁵ Le lecteur intéressé pourra se reporter par exemple à Ghiglione et Matalon (1978), pp 155-203, pour une présentation complète et critique des multiples méthodes d'analyse de contenu.

question se pose de la validité de ce classement, et même de son éventuelle possibilité théorique) sont ensuite dépouillés méticuleusement afin de pouvoir reconstruire (et retranscrire) le mieux possible ce qui a été dit. On trouvera un bon exemple (à double titre : l'analyse de contenu est utilisée pour comprendre de façon fine la relation enquêteur / enquêté) d'utilisation de cette méthode dans l'étude de H. Steinberg (1975). Cette méthode, qui demande un travail extrêmement lourd (notamment la lecture répétée de tous les questionnaires) tend semble-t-il, avec la diffusion des méthodes statistiques fondées sur la lexicométrie, à tomber en désuétude, du moins en ce qui concerne le traitement de données d'enquête sur gros échantillons (disons plutôt qu'on l'utilise de plus en plus conjointement à l'analyse lexicométrique ou à d'autres méthodes d'analyse automatiques telles que l'analyse automatique du discours).

Les tentatives de comparaison précédemment citées, effectuées par des praticiens, se situent donc historiquement dans un contexte dans lequel, in fine, le traitement des questions ouvertes se résume, comme celui des questions fermées, à l'attribution d'un code à un énoncé verbal. Cette attribution dépend alors uniquement de l'interprétation du chercheur, voire de celle de l'atelier de chiffrage de la société sous-traitante. Il est alors peu surprenant que la réflexion méthodologique ait rarement dépassé le cadre habituel des interrogations classiques des théoriciens du questionnaire (forme, place de la question...), dans la mesure où l'interprétation des réponses n'était pas un problème, mais une étape du traitement.

Pourtant effectuer ce type de recodage, c'est au moins croire que l'ensemble des énonciations de l'enquêté se réduit (ou plutôt est susceptible de se laisser réduire) à son contenu sémantique (opinion, avis, prise de position ou description d'une pratique), lequel contenu (son unicité pose pourtant déjà problème) est accessible directement et de façon non équivoque à celui qui traite l'enquête, qui est alors autorisé, puisqu'il l'a compris, à le réécrire dans sa langue (la grille de codage). Si cette illusion là commence à s'estomper (les exemples donnés par Salem et Lebart (1988, p.16) de post-codages délicats témoignent d'une telle prise de conscience), d'autres subsistent, qui sont, nous le verrons, liées notamment à la confusion qui naît de la transformation du matériau au long de la chaîne de production des données statistiques : parole dans la bouche de l'enquêté, mais texte écrit sur la table ou sur l'écran du commanditaire de l'enquête.

Le développement de méthodes plus radicales (totalement informatisées, donc éliminant la médiation d'un post-codeur) du traitement des questions ouvertes, principalement les méthodes de type lexicométrique, n'a jusqu'à présent pas donné lieu à un renouvellement de la problématique ouvert/fermé.

On peut trouver plusieurs explications à cet état de fait. Tout d'abord, naturellement, l'héritage de l'approche ancienne : l'analyse textuelle se voulait d'abord un moyen d'automatiser le post-codage. Ensuite et surtout, l'origine de la méthode lexicométrique. Développée par des linguistes pour analyser plus en profondeur des textes littéraires ou historiques, la lexicométrie (des linguistes) n'est de fait pas confrontée aux mêmes types de données que celles recueillies par voie d'enquêtes. Il est donc naturel que les principaux utilisateurs de cet outil n'aient jamais eu à se poser le problème de son éventuel adéquation aux données d'enquête.

Pourtant, cette technique nouvelle rend la nature des informations apportées par une question ouverte profondément différente de celle apportée par une question fermée, et rend donc nécessaire une réflexion sur le type de données qu'elle permet de recueillir, réflexion qui ne s'inscrit plus dans le cadre de la traditionnelle opposition ouvert/fermé.

2 Les réponses libres : Textes ou Paroles ?

Après avoir mis en relief la spécificité des données lexicales⁶, qui les distinguent aussi bien des données chiffrées obtenues par questionnement que des textes littéraires analysés par les linguistes, on constatera qu'il n'est plus possible de faire l'économie d'une réflexion sur les objectifs qui justifient une approche de type lexical, afin de pouvoir examiner en détail les différentes techniques d'analyse existantes à l'aide de critères d'évaluation clairs. En préliminaire, deux remarques :

La première, c'est que les réflexions qui vont suivre mêlent délibérément deux types de problèmes, à savoir des problèmes qui sont par essence d'ordre linguistique, et des problèmes qui ne naissent que parce que les études sur le langage qu'on entend mener se font à l'aide d'outils spécifiques et dans le cadre particulier du questionnement d'enquête (avec donc en tête, des objectifs qui sont de comprendre et d'analyser des faits sociaux). Tracer la frontière entre ces deux ordres de problèmes est difficile, nous avons donc choisi de ne pas le faire, au risque de donner à cette partie un aspect "fourre-tout".

L'autre point, qui rejoint un peu le précédent, c'est que cette réflexion méthodologique sur la spécificité du matériau lexical s'inscrit en dehors de toute problématique, c'est à dire indépendamment même des objets qu'elle entend manipuler. On ne s'étonnera pas alors qu'elle prenne quelque peu, par la suite de critiques et d'objections qu'elle conduit à formuler, l'apparence d'un jeu gratuit de critique facile. On aura l'occasion de voir dans la seconde partie, à travers un exemple concret, que, dès que l'on se place dans une problématique précise, dans laquelle les objets à analyser sont construits avec soin et précaution, bon nombre de nos remarques tombent d'elles mêmes, et que l'analyse lexicale se révèle alors un outil puissant et réellement innovant par rapport aux techniques traditionnelles. Cela dit, lançons nous.

La première spécificité des données lexicales c'est la nature orale du matériau réellement recueilli. Bien sûr, toute réponse -ouverte ou fermée- est orale, mais l'acte immédiat de l'enquêteur qui la transcrit (plus ou moins fidèlement), qui même la traduit (avec ses propres mots, sa propre ponctuation, ...) sur le questionnaire, occulte cette évidence aux yeux du chercheur. A celui-ci ne parvient finalement de ces paroles échangées qu'une suite de caractères

⁶ Le terme de spécificité semble en fait exagéré : toutes les remarques à venir sont autant de "critiques" ou plutôt de limites au recueil de données, aussi bien chiffrées que textuelles autres que factuelles au moyen d'une enquête statistique. Il n'en reste pas moins que le mode de questionnement ouvert amplifie les déformations, donc les problèmes de méthode auxquels se trouve confronté le chercheur.

et de chiffres, après, ne l'oublions pas, les modifications apportées par les opératrices de saisie. Celles-là, bien que marginales (et marginalisées, c'est à dire négligées) pour le statisticien, ne sont pas pour autant négligeables, surtout quand il s'agit de traiter des mots (comment repérer une "valeur" aberrante ?).

Cette constatation banale mérite pourtant qu'on s'y arrête, afin d'en mesurer toutes les implications. Nous en voyons au moins deux.

La première est que la réécriture du discours gomme systématiquement, par construction, tout ce qui dans la communication orale est extra-linguistique, et qui parfois contient le véritable "sens" du message véhiculé (intonation, hésitations, répétitions, pauses... , sans parler des postures et attitudes dont on sait à quel point elles renseignent⁷ sur la nature de ce qui, au travers des mots est réellement échangé)⁸. Ce qu'on traite alors, ce sont des données abâtardies, à mi chemin entre texte et parole, et qui, sorties du contexte de leur énonciation, se laissent beaucoup plus difficilement interpréter (cette difficulté est déjà rencontrée par le lecteur des réponses, que penser alors de l'éventuelle capacité de la machine à les analyser ?).

Ensuite, et cet aspect du problème ne se laisse percevoir que par celui qui se confronte directement aux données (relecture...), les réponses recueillies aux questions d'enquêtes sont d'une extrême pauvreté grammaticale⁹, peut-être parce que l'essentiel est ce qui justement n'est pas dit, ou pas noté, ou pas codé. Les phrases sont très courtes et s'appuient souvent sur la question posée comme en témoigne la surabondance d'anaphores¹⁰ et de diectiques (exemples de réponse sur le beurre¹¹ : "je n'en mange pas", "je n'aime pas ça"...), ou accumulation de groupes nominaux qui ne se laisse comprendre que dans le contexte de la question (exemple de

⁷ On pourra se reporter notamment à Goffman (1979) pour sa définition du cadre de référence (contexte) et son étude des signaux méta-langagiers qui contribuent à le définir.

⁸ Rendons ici hommage à Eric Brian (1984) pour sa tentative de prendre en compte (sur un matériau sensiblement différent, puisqu'il s'agissait d'un débat, et non pas d'interviews) dans son analyse quelques uns de ces signaux (les pauses, les coupures et les rires), et d'avoir ainsi mis en évidence leur importance (au moins statistique).

⁹ Il n'y a d'ailleurs pas lieu de s'étonner de la "pauvreté" syntaxique du matériau recueilli, l'étonnant, c'est que cette constatation soit si rarement établie. Cette "pauvreté" est, selon moi, une caractéristique essentielle de l'interaction verbale, sorte de règle d'économie, qui fait qu'on utilise au maximum les multiples possibilités de communication offertes par le contexte, et par la langue (ellipses...) minimisant ainsi, pour dire vite, le nombre de mots employés.

¹⁰ Donnons la définition de Todorov et Ducrot (Dictionnaire Encyclopédique des sciences du langage, Ed du Seuil, Paris, 1972) : "Un segment de discours est dit anaphorique lorsqu'il est nécessaire, pour lui donner une interprétation (même simplement littérale), de se reporter à un autre segment du même discours".

¹¹ La question posée lors de l'enquête CREDOC de 1988 sur la Consommation Alimentaire était la suivante : "Si je vous dis "beurre", quels ont les cinq premiers mots qui vous viennent à l'esprit ?". Cette question est analysée en détail dans la seconde partie.

critique sur les autoroutes¹² : "le prix de l'essence, le prix du péage")... En d'autres termes, les réponses recueillies correspondent très rarement à des phrases, au sens où les règles de la grammaire en ont fixé la forme (Groupe Nominal sujet + Groupe Verbal + Compléments....). On verra plus loin que les structures grammaticales très particulières des réponses suscitées par les questions d'enquêtes, si elles ne sont pas à proprement parler un obstacle à un traitement lexicométrique, constituent par contre une cause de fragilisation des résultats, et limitent l'intérêt de traitements plus spécifiquement basés sur la syntaxe des énonciations.

On arrive ainsi à la deuxième spécificité des réponses lexicales, à savoir que l'expression d'un avis ou d'une opinion face à un enquêteur ne se fait pas "en soi"¹³, et ne peut fournir un résultat (une réponse) "en soi", mais qu'elle s'inscrit dans le cadre d'un échange verbal entre enquêteur et enquêté, échange verbal par essence déséquilibré, puisque l'un des deux acteurs se trouve placé par le questionnement sous l'emprise du questionneur, "obligé" de répondre, même pour répondre qu'il ne veut pas répondre¹⁴. Cette spécificité est soulignée également par Eric Brian (1983) qui met en garde contre la "naturalisation", cette tendance si commune en matière d'observation sociale qui consiste à "oublier" au moment de l'interprétation "les conditions selon lesquelles ont été produits les traits "pertinents" dont il est rendu compte".

Par ailleurs, la production d'une réponse, comme celle de tout discours est régie par les règles du marché linguistique, sur lequel les différents locuteurs se positionnent selon les compétences ("capital linguistique" pour Bourdieu ou "code linguistique" pour Bernstein (1975)) dont ils disposent, et par rapport à une norme verbale implicitement reconnue par tous comme dominante, c'est à dire légitime (puisque c'est ce langage "châtié" ou "soigné" que tous les enquêtés sélectionnent "naturellement" dès que le contexte de l'énonciation est tel qu'il nécessite qu'on y mette les formes). Les sociologues ont depuis longtemps attiré l'attention sur les difficultés que pose par conséquent le recueil de données linguistiques ; citons par exemple Bourdieu (1982) : "le langage "désintégré" qu'enregistre l'enquête auprès des locuteurs des classes dominées est ainsi le produit de la relation d'enquête" ou encore "toute observation linguistique enregistre un discours qui est le produit de la relation entre une compétence linguistique et ce marché particulier qu'est la situation d'enquêté, marché d'un très haut degré

¹² Cette question, tirée de la Phase 11 (Automne 1988) de l'enquête du Crédoc sur les Aspirations et Condition de vie des Français, était formulée comme suit : "Quelles sont les principales critiques que vous formulez à propos des autoroutes ?"

¹³ C'est à dire que cette réponse n'existe pas en dehors de l'interaction qui la produit, et qu'il est donc vain d'espérer lui conférer une quelconque propriété de véricité.

¹⁴ La question du rapport enquêté / enquêteur, ainsi que du couple question / réponse a été longuement discutée par ailleurs, nous renvoyons donc le lecteur intéressé par exemple à Matalon et Ghiglione (ibid, pp 145-151), pour une approche délibérément orientée vers la pratique des enquêtes, ou à Goffman, (ibid, pp 11-84) pour une analyse de ce rapport dans les termes de la sociologie interactionniste.

de tension puisque les lois de formation des prix qui le régissent s'apparentent à celles du marché scolaire". Il me semble cependant que le plus souvent, la réflexion des méthodologues de l'analyse lexicale s'arrête à ce constat¹⁵ -formellement équivalent au fameux : "l'expérience perturbe la mesure" des physiciens quantiques-.

Pourtant, il importe de s'interroger sur les implications que cette constatation peut avoir quant au problème qui nous intéresse. Deux positions sont ainsi possibles : soit considérer que la situation d'enquête tend à normaliser les niveaux de langage employés, et donc à homogénéiser le matériau recueilli, ce qui renforce la pertinence d'un traitement lexicométrique (c'est l'hypothèse optimiste !), soit considérer qu'elle (la situation d'enquête, et notamment le questionnement ouvert) interdit aux enquêtés les plus socialement, culturellement et linguistiquement¹⁶ dominés d'exprimer dans leur langue, avec leurs mots et leur syntaxe, leur "opinion"¹⁷, ce qui introduit dans les données un biais important. Il me semble néanmoins possible de s'affranchir de ce type de problèmes en y mettant le prix, à savoir en prenant toutes les précautions nécessaires pour que la situation d'enquête "neutralise" au maximum cet effet pervers. L'analyse de Labov (1978) du vernaculaire noir américain est une preuve de l'importance déterminante que peut avoir en ce domaine le choix des informateurs. Gardons néanmoins cette objection en tête, sachant bien qu'il faudra de toute façon s'interroger sur ce qu'on veut faire dire à une analyse lexicale pour mieux apprécier les problèmes que fait naître la prise en compte de l'impact sur les données recueillies de la forme particulière d'échange linguistique qu'est la relation d'enquête.

On terminera cette série de réserves sur la possibilité d'obtenir des informations opératoires (nous entendons par là comparables, c'est à dire susceptibles d'être classées et chiffrées) sur les enquêtés au moyen de questions ouvertes par la présentation sommaire de l'objection qui fut longtemps considérée par les linguistes comme l'obstacle fondamental à toute tentative de communication par la parole, à savoir la théorie du solipsisme linguistique. Énoncée brutalement par exemple par Blanchot (cité par Mounin, (1963, p 171)), cela donne : "toute communication [au moyen du langage] est impossible". Les arguments cités à l'appui de cette thèse sont grossièrement les suivants¹⁸ : chaque mot possède pour celui qui le prononce un sens particulier, qui s'est constitué au fur et à mesure des expériences ou des perceptions

¹⁵ Les réflexions sur la situation de questionnement et sur la relation enquêteur/enquêté approfondies par les psychologues, les psychiatres, les ethnologues n'ont pas eu, semble-t-il d'incidence épistémologique dans cette discipline.

¹⁶ On connaît leur préférence pour les questions fermées parce qu'au moins leur prise de position et les termes de son expression sont par avance socialement légitimés par l'énumération qu'en fait l'enquêteur.

¹⁷ Pour autant qu'elle existe en l'absence du questionnement qui la sollicite.

¹⁸ On se reportera avantagusement pour une discussion approfondie de ces théories, ainsi que de la manière dont la linguistique moderne parvient à contourner cet obstacle à Mounin (1963, pp 169-187).

passées de ce mot, ainsi que par les relations qu'il entretient avec les autres éléments du lexique, et ce sens n'est pas pleinement accessible à celui qui reçoit le message, ce qui rend inefficace donc vaine toute communication verbale ; puisque ce qui est interprété n'est jamais exactement ce qui est émis. Sans pour autant reprendre cet avis au pied de la lettre (l'accepter conduirait à abandonner toute méthode fondée sur un questionnement), il nous faudra tenir compte de cette "carence" du langage, et voir jusqu'où il est possible de se raccrocher à l'existence d'un "sens partagé"¹⁹, consensus social par nature, fruit d'expériences communes à tous les membres d'un groupe, ou même d'une société, plus petit dénominateur sémantique commun, dont la réalité est attestée à chaque fois que nous utilisons la parole pour communiquer, et qui nous garantit que si tout n'est pas transmis, "rien" n'est pas transmis non plus.

A la frontière entre les deux objections précédentes, nous voudrions utiliser pour illustrer un aspect des difficultés auxquelles est confronté celui qui tente de comparer le sens d'un même mot pour différents locuteurs, le travail tout à fait minutieux auquel se sont livrés Encrevé et De Formel (1983). Le but de leur étude est de "formuler des généralisations conceptuelles, des principes de construction des propriétés sémantiques et pragmatiques à l'intérieur du discours pour rendre compte de manière empirique et pourtant explicative, des comportements linguistiques" ; en d'autres termes, conscients que "la signification est inséparable de la référence et de l'usage social des mots", les auteurs cherchent à jeter les bases d'un modèle qui permette d'explicitier, à travers les conditions de l'énonciation (capital social et culturel des locuteurs, caractéristiques sociales de l'interaction), la façon dont se construit la référence, c'est à dire le niveau sémantique des mots (ou groupes de mots) sélectionné par le répondant (et qui ne correspond pas systématiquement à celui qu'envisageait le questionneur).

Le matériau de leur analyse est une série de cinq interviews réalisées pour le compte de la télévision suisse²⁰. Chaque couple interviewé, dont on connaît les principaux déterminants sociaux est interrogé à domicile sur ses pratiques culturelles, ses relations avec sa famille... Les auteurs tentent, à partir de l'analyse minutieuse du couple question/réponse, de mettre à jour les processus qui déterminent les différents niveaux sémantiques sur lesquels vont se positionner, à partir d'une même interrogation, les différents répondants. Ainsi, pour donner un exemple précis, ils examinent les réponses obtenues à la question : "Est-ce que vous allez au théâtre ?". La lecture des réponses à cette question met immédiatement en lumière la multiplicité des

¹⁹ Bloomfield aura été le premier à proposer une formulation de ce fait, en distinguant deux niveaux d'éléments pertinents dans l'étude de la communication, des éléments macroscopiques "qui sont largement les mêmes chez différents locuteurs", et d'autres "obscur, variables et microscopiques [...] très différents de l'un à l'autre locuteur, mais qui n'ont pas d'importance sociale immédiate". in *Language*, pp. 142-143.

²⁰ Les conditions de ce recueil sont donc particulièrement de nature à discriminer socialement les enquêtés suivant leur compétence à manier la langue soignée exigée par un tel contexte, et à mettre en situation difficile les enquêtés les plus culturellement démunis.

contenus que, selon leur position sociale, selon l'image d'eux-même qu'ils désirent donner, selon leur maîtrise de la langue, et selon (bien-sûr) leurs pratiques culturelles, les différents locuteurs donnent au mot théâtre. Pour l'un, c'est le lieu géographique, théâtre de la ville, où se donnent différents spectacles (y compris opéras, opérettes, ballets...), pour d'autre ce ne peut-être que le Théâtre majuscule, celui que l'on ne peut voir jouer que dans les grandes salles parisiennes... Bien sûr, il est possible d'imputer à la polysémie la responsabilité de ces "malentendus", et se retrancher ainsi derrière l'ambiguïté de la question, mais que penser alors des différences enregistrées dans le niveau de références des réponses même dans le cas où les interviewés ont "bien" compris théâtre dans le sens de "genre de spectacle" ? On comprend alors l'intérêt que peut revêtir une telle tentative de formalisation, dans la mesure où elle établirait des règles non plus syntaxiques et figées par la grammaire mais bien au contraire pragmatiques, empiriques et locales permettant de déjouer, sinon la totalité, du moins une large partie des ambiguïtés qu'engendre, on l'a vu, tout échange verbal.

Parvenu à ce point de la discussion, nous sommes au bord du gouffre : l'avalanche des arguments plaidant pour des analyses locales, limitées et modestes des questions ouvertes recueillies par enquête semble décourager par avance toute tentative automatique (informatique) de traiter ce matériau. Il est temps de se remémorer l'avertissement que nous émettions en guise de préambule, à savoir que les problèmes méthodologiques que l'on vient d'évoquer ne prennent sens pour le chercheur que dans le cadre d'une problématique, et qu'en dehors, ils ne sont que spéculations.

La question qu'il convient dès lors de se poser, c'est bien entendu celle des objectifs que l'on peut assigner à des analyses automatiques de questions ouvertes. On peut tout d'abord y voir un moyen pratique de s'épargner le travail pénible et délicat du post-codage, en laissant à la machine le soin de regrouper les réponses qui se ressemblent le plus. Le problème qui se pose, c'est celui de définir un "bon" critère de ressemblance. En l'absence d'une véritable théorie de la sémantique, et donc de règles fiables qui permettraient à l'ordinateur de reconnaître le sens des mots et des réponses, c'est faire preuve d'une grande naïveté que de croire que les regroupements fondés sur la forme (par exemple sur le lexique, tels que ceux que permet d'opérer la lexicographie) pourraient être du même ordre que ceux qu'effectue le post-codeur, qui sont eux fondés sur le sens de ce qui est dit, plus précisément sur l'interprétation de ce qui est dit. Si cet objectif là doit donc être abandonné -du moins provisoirement, des améliorations de l'outil pouvant, on le verra, être envisagées qui le rendraient (l'outil) mieux adapté à cette fonction (le post-codage)-, d'autres sont néanmoins envisageables, à plus court terme, nous allons voir lesquels. Mais auparavant, rappelons plus en détail la problématique lexicométrique.

Tout d'abord l'aide au dépouillement de données textuelles. Il est manifeste que, si l'on postule qu'a priori les données textuelles sont porteuses d'une information fiable, et non redondante par rapport à celle qu'apportent les questions fermées, l'automatisation de ce traitement peut fournir à bon compte un moyen de gagner du temps, parce qu'elle permet de mettre en évidence rapidement et simplement les principales lignes de ruptures entre les différentes réponses. Nous ne reviendrons pas sur cet aspect de la question tant il semble que ces méthodes ont beaucoup plus à apporter à celui qui les utilise avec soin.

Sans vouloir pour autant faire une étude critique de l'évolution des rapports entre linguistique et statistique qui dépasserait de très loin nos compétences et le cadre de ce rapport, rappelons tout d'abord que les linguistes ont depuis longtemps vu tout le parti qu'ils pouvaient tirer de l'utilisation de techniques statistiques, par essence empiriques, pour décrire ce qui ne se laissait pas formaliser. La statistique a, dans ce contexte, été largement utilisée à des fins diverses. Par exemple²¹ comme outil de construction d'une théorie sémantique, basée sur le concept de champ lexicologique ou morpho-sémantique (Guiraud, les Champs Morphosémantiques, 1956) ; comme aide puissante pour la mise en lumière des traits morpho-phonologiques pertinents (nous n'aborderons pas ce domaine de l'art, par trop loin éloigné de nos préoccupations actuelles), ainsi que comme moyen (licite ?) de dégager une langue purement statistique, c'est à dire expurgée de ce qui est significativement (au sens statistique) trop peu usité pour être vraiment utile²².

Nous voudrions donc dans cette partie rappeler quelques uns des arguments théoriques avancés par les linguistes pour justifier de l'utilisation de méthodes statistiques, ainsi qu'essayer de trouver des arguments qui pourraient valider l'utilisation de telles méthodes dans le cas de réponses à des questions d'enquête.

L'idée de fond qui sous-tend les analyses lexicométriques (c'est-à-dire reposant sur des comptages de mots) c'est que le langage, décrit comme une combinatoire infinie des mots, ne se laisse analyser qu'au travers d'échantillons de parole. La première question qui vient immédiatement à l'esprit, une fois admis cette modélisation combinatoire de la langue, c'est de chercher à mesurer les probabilités d'apparitions des mots pour voir si justement ces

²¹ Nous nous sommes volontairement limité à des travaux qui ont, d'une manière ou d'une autre, une parenté avec l'objet de mon étude. Cette liste n'est par conséquent en rien exhaustive.

²² On trouvera dans Gughenheim et Sauvageot (1964) le meilleur exemple de ces tentatives désespérées (et pourtant pleines de bonnes intentions) de réduire la langue au minimum statistiquement utile. Leurs travaux ne sont pas pour autant tombés dans l'oubli, et fournissent à bon compte un alibi théorique à ceux qui se veulent détenteurs des secrets de la bonne communication, et qui, dotés d'un lexique (le dictionnaire du Français courant) appauvri et appauvrissant, munis d'une grammaire minimale et réductrice se font fort de rendre les discours politiques et autres mailings publicitaires compréhensibles et accessibles à tous.

probabilités différentielles ne seraient pas des propriétés intrinsèques du langage. La méthode pour estimer ces probabilités est des plus simples, une fois qu'on aura admis avec C. Müller (1968) que tout texte analysable est un échantillon de langage : "si nous introduisons la distinction classique entre langue et discours, entre la virtualité et l'actualisation, nous serons amenés à considérer tout discours comme une réalisation, comme un échantillon de la langue de son auteur". Une fois les fréquences d'apparition des mots calculées sur un échantillon, il suffit de considérer que l'échantillon a des "bonnes propriétés" pour en déduire simplement les probabilités correspondantes. Gughenheim et Sauvageot ne font pas autre chose, avec d'autres objectifs en tête. Il a depuis été admis que "la langue ne possède pas par nature de propriété fréquentielle", pour reprendre l'expression de Tournier (1980). Par conséquent les objectifs que peut se fixer une analyse de type lexicométrique doivent être sensiblement revus à la baisse, et ne peuvent fournir de conclusions que conditionnellement à la donnée du corpus à analyser. De plus, il semble important que ce corpus soit le plus homogène possible, par exemple des textes d'un même auteur à différentes époques de sa carrière, ou des textes d'auteurs différents écrits à la même période, de façon à rendre licites des comparaisons entre fréquences à l'intérieur du corpus.

Reste à voir comment il est possible de reprendre ces arguments pour en tirer une justification théorique de l'analyse lexicométrique appliquée aux données d'enquête.

Tout d'abord le problème de l'homogénéité des données, qui a déjà été évoqué précédemment : c'est un problème déchirant pour le sociologue ou le statisticien, puisqu'il aimerait bien à la fois que les données qu'il analyse permettent de mettre en valeur des différences significatives entre différentes parties de la population, mais qu'il souhaite bien évidemment que ces données restent suffisamment homogènes pour que des comparaisons soient possibles. Dans un cas, il se retrouve dans la situation décrite par Encrevé et De Formel, à savoir un lexique relativement homogène, dû aux conditions de questionnements, qui exigeaient de tous les enquêtés l'utilisation d'un niveau de langage formel, mais dans l'impossibilité de compter le mot "Théâtre" de la même façon selon l'origine sociale de celui qui le prononce. Dans l'autre, il se retrouve avec des niveaux de langues par trop différents (en particulier en termes de syntaxe) pour que les sous échantillons puissent raisonnablement être comparés. On donnera plus tard des pistes pour résoudre ce délicat problème, attachons nous pour l'instant à essayer de justifier l'intérêt de méthodes lexicométriques pour analyser des questions ouvertes.

Au delà de l'intérêt immédiat que suscite une méthode qui évite la fastidieuse phase de relecture des questionnaires, ou qui plutôt la prépare, l'organise, et lui redonne toute sa valeur, des justifications ont été avancées pour montrer toute la richesse d'une telle méthode. La plus

récente (et à notre connaissance la seule) justification de l'utilisation de ces méthodes aux données d'enquêtes est fournie par C. Baudelot dans la préface de l'ouvrage de Lebart et Salem. Reprenant les arguments de linguistes américains du milieu du siècle, notamment ceux de B. L. Whorf, Baudelot réaffirme l'importance du langage comme instrument à travers lequel s'organise et se construit notre rapport au monde. Toute étude du langage, notamment celle effectuée au moyen de comptage des mots permet donc de mettre en évidence, au travers les différences statistiquement mesurées entre des fréquences d'emploi, "(...) des variations de perception et d'appréhension de la réalité, à des écarts de signification, à des distinctions de contenu investis dans des expériences sociales, individuelles ou historiques particulières".

L'argumentation de Baudelot se comprend encore mieux si l'on étudie l'application qu'il fait de la méthode lexicométrique dans son ouvrage publié avec Estabiet (1988). Analysant une question posée à des jeunes, il note que leur vision de l'avenir se dit sur des modes très différents, puisque chez les jeunes les moins socialement favorisés, le futur s'énonce sur le mode de l'avoir, alors qu'à l'opposé de l'échelle sociale, c'est très nettement sur le mode de l'être que se décrit l'avenir. Deux rapports différenciés au monde s'expriment donc là à travers deux utilisations statistiquement différentes de la langue par deux groupes sociaux précisément identifiés. L'argument de Baudelot nous semble devoir être précisé, en distinguant clairement lexicométrie et lexicographie. C'est bien de lexicographie que parle Whorf quand il compare plusieurs langues pour montrer à quel point des lexiques différents conditionnent et déterminent des visions et des compréhensions du monde différentes. Or tous les étudiants étudiés par Baudelot manient et utilisent la même langue, le français, et leur vision du monde s'énonce donc, sinon avec les mêmes concepts (ce qui nous est difficile à affirmer sans analyse sémantique), du moins avec les mêmes mots. Si différence il y a, elle se situe plutôt au niveau de leur inégale façon de manier cette langue (fréquence des mots et de leurs associations...), qu'il est difficile de démêler, par exemple, d'un inégal niveau d'enseignement. Ce que l'utilisation de la lexicométrie lui a permis de montrer, c'est cette inégale compétence qui peut ensuite s'analyser en des termes sociologiques.

Si d'ailleurs, il est permis d'aller plus loin dans l'interprétation d'analyses lexicométriques, c'est bien parce que l'argumentation de Whorf n'est pas suffisante (elle justifie d'ailleurs n'importe quelle analyse sociologique du langage). Il faut non pas considérer le langage comme la cause des structures sociales (et c'est surtout ce que les linguistes ont retenu de Whorf), mais plutôt considérer dans son ensemble le couple langage-société afin de comprendre ce qui justement conditionne socialement ces différences enregistrées au niveau de la langue.

Si donc l'interprétation de Baudelot et Establet se tient, c'est donc à notre sens parce que le langage est également un fait social. A ce titre la seule analyse pertinente, et qu'autorise parfaitement une approche de type lexicométrique c'est de montrer comment et pourquoi des groupes sociaux font une utilisation différentielle d'une même langue, en cherchant notamment à comprendre comment se déforment et se modifient dans telle ou telle classe sociale les relations entre les différents composants du lexique, relations qui contribuent à façonner les sens des différents mots, et de voir simultanément les implications sociales de ces différences langagières. En d'autres termes, en l'absence d'une véritable théorie sémantique, l'intérêt immense d'utiliser la lexicographie sur des réponses ouvertes, c'est justement d'établir des bases empiriques qui permettront de mieux saisir comment s'organise et se structure le lexique en fonction de variables mesurant le capital social ou culturel. La nouveauté de telles analyses n'est pas à démontrer, tant pour l'instant l'intérêt des socio-linguistes semblent se concentrer sur l'étude de différences phonologiques, qui ont l'immense avantage d'être mieux mesurables et quantifiables.

Il est d'ailleurs permis de se demander si ce type d'analyse du lexique, à savoir une analyse des relations entre les différents composants du lexique, analyse à proprement parler lexicographique que nous préconisons, n'est pas le seul valide, dans la mesure où le sens des mots, lui, nous restera toujours inconnu. En d'autres termes celui qui s'exposerait à analyser les résultats d'une analyse lexicale en cherchant à saisir des oppositions de sens entre les mots risquerait de commettre des erreurs d'interprétation grossières (il est heureux que dans la pratique, tous les théoriciens prônent un retour systématique au contexte de l'énonciation d'un mot, préalablement à son interprétation), puisqu'en dernier recours il pourra jamais être certain que le sens qu'il donne aux mots est celui qu'y mettaient les enquêtés.

L'exemple que nous présenterons dans la seconde partie, bien que d'une nature sensiblement différente, éclairera, nous l'espérons, ce point de vue, puisqu'il montre clairement, à partir de l'étude d'une pratique, comment la pratique réorganise les différentes relations au sein du lexique.

3 Les techniques d'analyse lexicométrique

Cette partie se veut radicalement différente de la précédente, dans la mesure où, dégagé de toute préoccupation méthodologique, nous nous efforcerons de présenter de façon très littéraire²³ les principales techniques utilisées par les lexicomètres.

Les techniques d'analyse lexicales (lexicométriques) que nous allons maintenant présenter se situent dans la lignée des travaux de Guiraud et de Cohen, c'est à dire qu'elles se fondent uniquement sur le comptage d'unités de discours (formes lexicales ou segments²⁴), et sur la comparaison des fréquences d'apparition de ces unités dans différents corpus (textes littéraires, ou, dans notre cas réponses à des interviews ou à des enquêtes d'opinion).

Les techniques lexicométriques²⁵ consistent donc dans le calcul des fréquences d'apparition de chaînes de caractères, correspondant soit à des formes graphiques²⁶, soit à des segments²⁷ (séquences de formes graphiques). L'unité minimale de comptage pose déjà un problème en soi, qui sépare les partisans de deux écoles. L'une, dont les positions sont largement développées par C. Müller, plaide pour la lemmatisation, c'est à dire grossièrement pour un codage (et donc un comptage) qui ne prenne en compte que les radicaux (tous les verbes sont réécrits à l'infinitif, les adjectifs au masculin singulier...), alors que la position adverse, pour des raisons qui tiennent à la fois de la simplicité²⁸ et du souci de perdre le moins d'information possible²⁹, préfère considérer comme unité statistique minimale la chaîne de caractère (au sens informatique du terme). On mesure bien l'enjeu de l'une ou l'autre position : la lemmatisation, bien que témoignant dans la méthode de codage d'une plus grande conscience des objections que peut soulever l'analyse lexicométrique (puisque'elle est aussi une tentative de

²³ Pour tous les calculs et démonstrations, on se reportera aux ouvrages cités dans la bibliographie.

²⁴ Le terme "forme lexicale" a été préféré à celui de mot, dans la mesure où une forme est une suite de caractères, et n'est donc porteuse d'aucun sens. Un segment est une séquence de formes.

²⁵ Nous renvoyons le lecteur, concernant toute cette partie, à Lebart et Salem (1988). Là encore, un exposé plus précis des termes et des méthodes statistiques sera présenté dans la seconde partie, à l'aide d'exemples tirés d'un cas réel.

²⁶ On reprend ici la terminologie de Lebart et Salem *ibid.*.

²⁷ L'analyse des segments répétés a été développée récemment par A. Salem et P. Lafon (1983) afin de pouvoir traiter les formes graphiques dans leur contexte lexical et syntaxique, et donc de se prémunir en partie contre les interprétations fallacieuses que fait inévitablement émerger l'analyse de formes graphiques sorties de leur contexte (dues en partie aux problèmes de polysémie).

²⁸ La lemmatisation de corpus de grande taille pose en fait, dans l'état de l'art, des problèmes tout à fait insurmontables à l'ordinateur, compte tenu des ambiguïtés syntaxiques ou sémantiques qu'il est difficilement possible de résoudre sans prendre en compte le contexte à la fois paradigmatique et syntagmatique (ex : "time flies like an arrow"). On arrive toutefois à désambigüiser les lemmes avec un taux d'erreur assez faible. Reinert (1986) annonce pour son logiciel ALCESTE un taux proche de 5 %.

²⁹ Il est des cas où par exemple l'emploi du pluriel ou du singulier se trouve être un élément tout à fait discriminant entre deux populations.

désambiguïser, au moins au niveau de la syntaxe³⁰, les textes) s'inspire d'une conception de la langue à bien des égards semblable à celle des phonologues : décomposition du corpus en unités sémantiques (les "lemmes", ou "lexèmes" comparables aux phonèmes), puis analyse de ces unités minimales pour retrouver les "thèmes" spécifiques à tel ou tel corpus. On voit les liens qui lient ces techniques aux techniques d'analyse du contenu, et comment le dépouillement informatique des textes lemmatisés peut alléger la tâche des adeptes de cette méthode. L'analyse du sens³¹ des mots est donc dans ce cas, sinon antérieure, du moins simultanée à celle de leur fréquence. A l'opposé, le codage "minimal", c'est à dire l'analyse des formes graphiques repousse l'analyse du "sens" des mots à la phase d'interprétation des résultats.

Le simple comptage des formes sur l'ensemble du corpus³², ou sur des sous-parties de celui-ci autorise déjà des analyses riches en information. La première étape (correspondant au tri à plat pour des analyses de variables numériques) consiste à étudier les formes les plus fréquentes en les remplaçant systématiquement dans leur contexte (au sens linguistique). On peut également construire des tableaux croisés (croisant les fréquence d'apparition des formes et des variables décrivant les différentes sous-populations), qui permettent de mettre en évidence les formes graphiques caractéristiques (au sens du chi²) de tel ou tel groupe de réponses, et donc, à peu de frais, d'en extraire également les réponses caractéristiques (un des critères proposé par Lebart et Salem sélectionne ainsi comme réponses caractéristiques les réponses qui comportent "beaucoup" de formes caractéristiques).

On peut également, à partir de ces comptages, construire une batterie d'indicateurs³³ simples qui fournissent une première description de la manière dont ce qui est dit est dit (le style, mais aussi la compétence des locuteurs). Parmi ces indicateurs (dont la construction informatique ne pose pas de problème théorique supplémentaire) citons l'indicateur de complexité du discours, l'indicateur de richesse du vocabulaire, et l'indicateur de particularité du vocabulaire. Le premier veut rendre compte de la complexité des tournures employées, et se calcule par exemple à partir du nombre (ou pourcentage) de phrases de plus de n mots (n est choisi à l'avance) présents dans la réponse d'un locuteur. Le second se construit en calculant le nombre de formes

³⁰Par contre les ambiguïtés purement sémantiques, par exemple celles liées à la polysémie, ne sont pas résolues.

³¹C'est à dire le contenu sémantique.

³²Réglons quelques points de vocabulaire : le corpus est constitué de l'ensemble de formes analysées. Les textes constituent une partition de ce corpus, par exemple le regroupement des réponses à un questionnaire selon le sexe des répondants. Cette partition peut également être la partition triviale, chaque réponse correspondant alors à un texte.

³³Un bureau d'étude, Infométrie, s'est spécialisé dans les analyses de ce type, et notamment dans les analyses de discours ou de débats politiques. Le lecteur intéressé par cette manière d'examiner les objets linguistiques pourra se reporter à Cotteret J.M et all. (1976) - Giscard d'Estaing, Mitterrand, 54 774 Mots pour Convaincre, Paris, Ed PUF.

différentes utilisées par un locuteur (éventuellement rapporté à la taille du vocabulaire³⁴). Le troisième enfin se fonde sur le nombre de mots rares (ou hapax, c'est à dire trouvés une seule fois dans le corpus) trouvés dans la réponse d'un locuteur (là aussi, on peut rapporter au nombre total d'hapax dans le corpus). On trouvera une bonne illustration de la richesse de ces indicateurs dans l'analyse de S. Bonnafous (1983, pp 56-60) des différentes motions présentées au congrès de Metz du Parti Socialiste (en 1979). Il suffit d'un peu d'imagination pour en construire d'autres, là encore tout dépend de ce qu'on voudra faire dire aux données. Des techniques plus complexes ont, dans le même esprit (l'analyse du lexique), été envisagées pour analyser de tels corpus. Nous allons brièvement en exposer deux : les méthodes d'analyse multivariées, et l'analyse des co-occurrences.

Le développement dans les années 60-70 des techniques d'analyse multivariées (analyse des correspondances) a ensuite donné lieu à une méthode de traitement de tableaux dont les linguistes ont très rapidement compris l'intérêt³⁵, pour aboutir aujourd'hui aux techniques telles qu'elles ont décrites par Lebart et Salem (1988), sur lesquelles il n'est pas besoin de revenir ici. Disons simplement en deux mots qu'on analyse un tableau de contingence qui croise en général des formes graphiques (ou segments) avec des textes (les cases de ce tableau contiennent alors les fréquences d'apparition des formes dans les différents textes). Ces analyses permettent de mettre en évidence les proximités (deux formes sont d'autant plus proches qu'elles apparaissent avec des fréquences voisines dans les différents corpus) et les oppositions en termes de lexique, et de dégager ainsi les vocabulaires caractéristiques de tel ou tel texte, donc de tel ou tel type de locuteur. Notons que dans l'utilisation de l'analyse factorielle, une large marge de manoeuvre est laissée au statisticien (ou au linguiste...), puisque, comme l'a étudié Salem (1982), les axes qui se dégagent de ces analyses sont très sensibles au seuil de fréquence qu'on aura choisi pour sélectionner les formes entrant dans l'analyse. Il n'y a en effet pas de règle en la matière³⁶, et suivant les phénomènes que l'on voudra mettre en évidence, il sera pertinent ou non d'exclure par exemple les mots de liaison (les "mots-outils", articles et autres pronoms possessifs ou démonstratifs...) qui sont très souvent des mots fréquents, ou d'inclure des mots de faible fréquence...

Il est également possible d'appliquer à de telles données les méthodes de classification. Là aussi plusieurs approches ont été envisagées. La plus naturelle consiste à faire suivre l'analyse factorielle du tableau croisant les réponses (ou, ce qui revient au même, les individus) et les

³⁴Vocabulaire désigne l'ensemble des formes graphiques présentes dans un corpus.

³⁵On trouvera dans l'ouvrage de J.P. Benzécri et all. (1981) un large échantillon des applications envisagées de l'analyse des correspondances à la linguistique.

³⁶La seule règle qui semble s'appliquer est une règle "économique" : les tableaux de contingence sont en effet dimensionnés au nombre de formes actives...

formes d'une classification (des individus ou des formes) ascendante hiérarchique à partir des coordonnées factorielles³⁷. Mais on peut aussi imaginer d'autres algorithmes de partitionnement, comme par exemple celui proposé par Reinert (1983), à savoir une classification descendante directement à partir d'un tableau de type présence / absence (tableau booléen). Là aussi se pose le problème de la stabilité et de l'interprétabilité des résultats. En effet, le critère de proximité entre deux réponses est directement lié aux nombres de formes graphiques que ces réponses ont en commun. On l'a vu, les réponses à des questionnaires sont souvent assez lapidaires, ce qui fragilise les résultats dans la mesure où juste deux ou trois formes communes vont souvent suffire à classer ensemble deux réponses. Les problèmes d'interprétation sont également faciles à appréhender à partir d'un exemple : ainsi les réponses suivantes (tirées de l'enquête sur la Consommation Alimentaire des Français, réalisée par le Crédoc au printemps 88³⁸) : "j'aime le beurre" et "j'aime pas le beurre" ont quatre formes en commun et vont donc être très probablement classées ensemble, alors que les opinions dont elles rendent compte sont diamétralement opposées.

L'analyse des co-occurrences, telle que l'a conçue P. Lafon (1981), se présente comme une première tentative pour étudier les rapports syntagmatiques entre différentes formes d'un corpus. Comme le dit l'auteur (p 96) : "(...) les rapports entretenus par les termes d'un énoncé sont qualitativement très variables. Nous venons d'en voir quelques exemples : relation fonctionnelle, association des signifiés, appel sémantique. Il y en a beaucoup d'autres que la subtilité des stylisticiens, aux prises avec un texte, parvient à découvrir. Le rapport réel, en jeu dans association de deux termes, mêle en général à des degrés divers plusieurs types de relation : il est en outre rarement identique à lui même d'un contexte à l'autre". Analyser les co-occurrences, c'est alors une tentative automatisée d'analyser les corpus comme des suites, et non plus comme des ensembles de formes. Le problème est alors de sélectionner les paires "intéressantes" parmi toutes celles possibles, et donc de construire un critère qui permette de les repérer. Lafon en propose plusieurs, fondés à la fois sur la proximité dans le texte, et sur l'alternance ("l'enchevêtrement") de ces formes. Si les résultats que donne Lafon semblent tout à fait intéressants pour l'analyse d'un texte sinon littéraire, du moins "écrit", il semble que le modèle³⁹ qu'il utilise soit peu applicable à des données d'enquêtes. Si donc pour ce type de

³⁷Eric Brian (1984) préconise plutôt une méthode mixte, (c'est à dire une utilisation conjointe de la CAH et de la méthode des nuées dynamiques), et de surcroît de traiter séparément les réponses "longues" et les réponses "courtes. On se reportera à sa thèse pour avoir les détails précis de son argumentation.

³⁸La question posée était la suivante : "Si je vous dis "beurre" , quels sont les cinq premiers mots qui vous viennent à l'esprit ?".

³⁹Modèle de type combinatoire : pour simplifier, disons que pour étudier la co-occurrence des formes F (présent avec une fréquence f) et G (fréquence g), on peut calculer la probabilité d'apparition de la séquence FGGFGGFFG (on peut raffiner en tenant compte dans la séquence de la place des séparateurs (points ou fins de paragraphe par exemple), séquence observée dans le texte. A partir de la valeur de cette probabilité, on déduit ensuite le critère d'association de cette paire. Dans le cas de données d'enquête, qui constituent d'une certaine

données, l'étude des segments répétés semble actuellement être le meilleur moyen d'analyser un peu plus que le simple vocabulaire, il reste que l'analyse des co-occurrences⁴⁰ est une piste de recherche intéressante, sous une forme qui reste naturellement à définir.

Terminons ce tour d'horizon des techniques lexicométriques par un bref rappel de quelques expériences effectuées dans une optique sensiblement différente de celle que nous venons d'évoquer. Ces analyses s'appliquent à étudier non pas comment s'organise le vocabulaire d'un corpus, mais plutôt à mettre en évidence des caractéristiques syntaxiques. La méthode la plus simple consiste à dénombrer les marques de surface (emploi des verbes, des modes, des temps, des adverbes, des adjectifs, des pronoms personnels...) et à comparer les fréquences d'apparition dans différents corpus. Si l'intérêt de ces méthodes n'est pas contestable, au vu de la richesse des informations qu'elles produisent (voir par exemple Bernstein (1975, pp 91-118), ou encore Pedinelli et all. (1989)), elles semblent pour l'instant être peu utilisables dans le cadre de réponses à des questions d'enquête, puisque d'une part, nous l'avons vu, le matériau recueilli est grammaticalement assez pauvre, et que la forme grammaticale qu'il prend dépend souvent d'une transformation effectuée par l'enquêteur (dans le but de rendre compréhensible à la lecture ce qui a été prononcé) ; et que d'autre part il n'existe pour l'instant pas d'algorithme qui permette de repérer informatiquement et systématiquement ces marques de surface⁴¹, c'est à dire de réaffecter à chaque forme, dans le contexte, sa catégorie morpho-syntaxique. D'autres méthodes plus sophistiquées cherchant à étudier plus globalement la structure grammaticale des phrases ont également été envisagées (par exemple Huyn-Armaret (1977)), mais là encore, les arguments précédemment évoqués mettent en doute l'intérêt pour notre propos de telles méthodes.

Au regard des objections et remarques qui constituaient la première partie de cet exposé, ainsi que de cette brève présentation des méthodes existantes, on commence à mesurer ce qui, dans l'analyse lexicale de questions ouvertes telle quelle est pratiquée, pose problème. Le véritable problème de ce type d'analyse est à notre sens (une fois levées les objections purement méthodologiques) le suivant : le codage minimal (non-lemmatisation) des données lexicales tel qu'il est le plus souvent pratiqué conduit à traiter simultanément deux ordres de faits, à savoir la forme -qui dépend des compétences linguistiques des enquêtés, de la relation

façon un corpus beaucoup plus hétérogène, l'emploi d'un tel modèle probabiliste nous semble sensiblement moins justifié.

⁴⁰Ou même plus généralement des poly-co-occurrences.

⁴¹Sauf dans des cas très simples, comme par exemple le calcul des fréquences d'emploi de propositions subordonnées, pour lequel il suffit de compter la fréquence d'apparition des "que", "qui", "dont"... Là encore, rappelons que l'on se place dans le cadre général de l'étude des langages naturels. Il existe d'autres voies de recherches, notamment celles empruntées par les partisans de l'intelligence artificielle, qui se donnent des règles et des modèles de syntaxes, moyens qui permettent cette détection.

enquêteur/enquêté...- et le "contenu" -tel qu'il est produit par le questionnement et l'interprétation du chercheur-. Il devient dans ces conditions difficile de faire la part des choses et de démêler dans les différences de lexiques ce qui ressort d'un type de phénomène ou d'un autre. Prenons un exemple tiré de l'ouvrage de Lebart et Salem (pp 53-58) : en faisant l'analyse factorielle du tableau croisant niveau de diplôme et formes graphiques (sélectionnées parmi les formes recueillies en réponse à la question : "Quelles sont les raisons qui, selon vous, peuvent faire hésiter une femme ou un couple à avoir un enfant ? "), on remarque l'opposition sur le premier axe des formes "finances" et "financières", ainsi que l'opposition des formes "guerre" et "travail". Si la première opposition, comme le soulignent les auteurs, correspond "aux formulations populaires et instruites d'une même préoccupation" (ibid, p 58), la seconde, elle, est nettement une opposition "de fond". Il me semble pourtant indispensable, pour tirer tout le profit possible de ces méthodes, de prendre en compte séparément ces deux types d'informations. Ceci suppose en particulier deux choses : tout d'abord s'interdire au maximum tout commentaire fondé sur l'interprétation sémantique des formes graphiques à partir des corpus codés "minimalistiquement" ; et ensuite mettre en oeuvre des techniques (les possibilités en la matière sont hélas bien pauvres) de retranscription des réponses de façon à les homogénéiser comme préalable à toute analyse du "contenu" : c'est d'ailleurs la démarche que suivent les partisans de la lemmatisation.

Apportons quelques précisions à ce dernier point. Il est clair que la réécriture des réponses est un exercice périlleux, susceptible d'engendrer de nombreux dérapages, et qui risque fort d'introduire in fine plus de biais dans les résultats que le traitement des données non transformées. Il est clair aussi qu'à transcrire les réponses on risque de perdre une partie (peut-être même la partie essentielle) de l'information recueillie. L'autre objection que l'on peut émettre pour contester le principe de la retranscription des réponses est la non-reproductibilité du processus (objection souvent adressée aux partisans de la lemmatisation). Dans la mesure où nous plaidons pour une réécriture informatisée, donc reproductible et contrôlée, cette objection ci tombe d'elle même. Néanmoins des avancées incontestables peuvent être effectuées, à notre avis, sans courir de tels risques. A titre d'illustration, donnons quelques pistes de développements possibles qui permettront de se faire une idée plus précise des types de transformation de réponses que nous préconisons, ainsi que de mesurer le chemin théorique qui reste à parcourir avant que de tels développements puissent être effectivement apportés.

La première transformation pour laquelle nous plaidons est le traitement systématique des anaphores. Les anaphoriques, exclus le plus souvent des analyses au titre de mots-outils (et aussi parce que leur comptage, donc leur agrégation, ne prend sens que dans une étude syntaxique puisqu'ils peuvent référer à des antécédents différents), devraient, pour plus de

cohérence dans les données, être systématiquement replacés par leur référent. Pour reprendre l'exemple précédemment cité de réponse à la question sur le beurre, "je n'en mange pas" devrait être réécrit "je ne mange pas de beurre". Ce premier type de transformation des réponses appelle déjà des objections : tout d'abord le remplacement de l'anaphorique par son antécédent n'est pas toujours possible (en d'autres termes certaines tournures syntaxiques rendent la détection de l'antécédent impossible), il n'est pas toujours neutre vis-à-vis du sens de l'énonciation (par exemple⁴² : "j'ai rencontré des amis, ils m'ont parlé de toi" et "j'ai rencontré des amis, des amis m'ont parlé de toi" ne signifient pas exactement la même chose), et enfin qu'il n'existe pas encore de procédure automatique permettant de l'effectuer en toute généralité. Il semble pourtant que dans le cadre dans lequel nous nous situons, à savoir le traitement de réponses à des questions ouvertes, cette réécriture soit possible à peu de frais, dans la mesure où le référent est le plus souvent contenu dans l'énoncé même de la question, ce qui simplifie assez radicalement le problème.

Le deuxième type de transformation pour lequel nous plaçons est encore plus discutable et moins réaliste, puisqu'il s'agit ici d'une homogénéisation complète du lexique, qui vise à éliminer les effets "pervers" qu'introduisent les problèmes de synonymie et de construction de la référence. En d'autres termes, la conservation de synonymes dans l'analyse conduit à traiter comme différentes des réponses sémantiquement équivalentes, ce qui, de notre point de vue ne se justifie pas lorsqu'il s'agit de traiter le "contenu". Là encore cette réécriture pose à l'heure actuelle un grand nombre de problèmes, tant théoriques que pratiques. Tout d'abord la reconnaissance automatique de synonymes dans le contexte (autrement dit la désambiguïsation des réponses) n'en n'est qu'à ses balbutiements, reste très empirique⁴³, et demeure pour l'instant du domaine de l'utopie. Ensuite, il n'existe pas de base fiable (en fait un "bon" dictionnaire de synonyme) sur lequel cette réécriture pourrait s'appuyer (on verra que ce problème là au moins est en voie de règlement). La nécessité d'un tel dictionnaire est pourtant criante : si l'on considère que les formes A, B et C sont synonymes dans le contexte, il nous faut à un moment choisir de toutes les replacer par C (par exemple) sans introduire de glissement sémantique. Seule une référence fiable et non ambiguë peut alors nous permettre de justifier un tel choix. Là encore, la spécificité de notre cadre d'étude (le contexte -au sens cette fois strictement linguistique- est en général bien défini par la question, ce qui lève une grande part des ambiguïtés) autorise à penser que cette autre transformation pourra dans une période proche être automatisée avec une marge de fiabilité satisfaisante.

⁴²Exemple tiré de Ducrot et Todorov, *ibid*, p 361.

⁴³Pour avoir un exemple de l'avancée des recherches dans ce domaine, ainsi que des techniques auxquelles elle fait appel, on pourra consulter par exemple Foxley et Gwei (1988), *Synonymy and Contextual Disambiguisation of Word*, *Lexicography*, vol 2, n° 2, p 111-134.

Dans le même ordre d'idée, et ce sera notre dernière suggestion, cette liste ne se voulant en rien exhaustive, il serait souhaitable d'utiliser pour la réécriture des textes des procédures d'analyse syntaxique (même minimales), afin qu'il soit possible, par exemple, de remplacer la structure "groupe verbal + négation" par l'antonyme⁴⁴ du groupe verbal (transformer par exemple "je n'aime pas" par "je déteste"). Il est clair que cette dernière manipulation est probablement encore plus sujette à caution que les précédentes, puisque l'antonyme dépend là encore du contexte ("aime pas" peut se réécrire "hait" ou "déteste" ou... , selon ce qui est en cause, un aliment ou une personne). Cet exemple illustre également la difficulté de la tâche, dans la mesure où "détester" ou "haïr" introduisent des connotations qui ne sont pas supportées par "ne pas aimer"). On mesure néanmoins ce que l'analyse du "contenu" des réponses aurait à gagner (dans l'optique d'une informatisation du post-codage) à la mise en place de méthodes automatisées (même si elles ne sont que partiellement fiables) de traduction dans un vocabulaire et / ou une syntaxe homogénéisée (de fait cette étape de traduction existe déjà : c'est l'opération qu'effectue le chercheur quand il interprète les réponses).

Ainsi, en résumé, le codage minimal consistant à traiter directement le texte brut, s'il se justifie pleinement lorsque l'objet de l'analyse est un corpus littéraire, me semble inadapté à l'étude des réponses ouvertes, dans la mesure où il tend à confondre des effets différents, et à en masquer d'autres. L'analyse lexicale de questions ouvertes gagnerait donc beaucoup à une remise en question (et en forme) du matériau recueilli, que ce soit en vue d'une retraduction automatique, donc objectivée, afin de redonner aux réponses une cohérence indispensable au traitement du "contenu" ; ou bien en vue d'autres types d'amélioration de la méthode (par exemple (rêvons un peu) l'analyse directe des enregistrements de réponses afin de pouvoir réintroduire les caractéristiques non verbales de l'énonciation comme les silences, les hésitations ou les pauses).

Que notre propos soit clair : il ne s'agissait pas ici de nous faire le chantre des "bonnes pratiques de l'analyse lexicale", mais de tenter de monter tout ce qu'une telle technique met en jeu, afin de prévenir ses éventuels utilisateurs contre une analyse rapide et trompeuse des magnifiques graphiques qu'elle permet à peu de frais de produire en série. Il nous semble qu'il y a au contraire tout à gagner à bien cerner l'objet et le but de son étude et de l'utiliser pour chercher à valider des modèles ou à confirmer des intuitions, plutôt qu'à se remettre à la méthode pour produire des résultats interprétables.

⁴⁴Lorsque naturellement un tel antonyme existe.

4 Les avancées de l'Analyse Relationnelle

Nous voudrions maintenant présenter de façon assez complète une méthode nouvelle de traitement de données, l'Analyse Relationnelle, qui, nous le verrons, est une proche parente de l'Analyse des Données "classique", mais qui, par l'éclairage différent qu'elle jette sur les données, semble susceptible de donner lieu à des applications tout à fait intéressantes. Nous donnerons ensuite un aperçu de la façon dont cette méthode, appliquée à des données textuelles, permet d'obtenir des résultats très opératoires.

L'analyse relationnelle, développée au laboratoire de recherches d'IBM par Marcotorchino et Michaud⁴⁵ (1979), s'inscrit dans le contexte suivant : alors que les techniques statistiques classiques s'intéressaient aux relations entre variables pour des raisons à la fois historiques et économiques⁴⁶, l'augmentation de la puissance de calcul disponible sur les ordinateurs, ainsi que le développement des méthodes de calcul numérique autorise aujourd'hui le traitement de tableaux beaucoup plus gros (par exemple croisant les individus avec eux mêmes), et l'utilisation de nouveaux algorithmes. L'idée est alors de trouver d'autres techniques que les techniques factorielles pour classer ou partitionner les individus à partir de variables nominales. On disposait pour cela depuis longtemps d'un "bon" critère, à savoir le critère de Condorcet, que ces deux auteurs ont remis au goût du jour. Le critère de Condorcet est un critère de type majoritaire, qui s'énonce brutalement comme suit : soient p objets à classer, soient n juges qui décident de leur classement, alors deux objets seront classés ensemble si une majorité de juges s'accorde pour les classer ensemble. On sait que ce critère engendre un paradoxe, le paradoxe de Condorcet, qui est que A et B peuvent être classés ensemble, B et C aussi, et A et C ne pas l'être. Pour pouvoir utiliser ce critère, il faut donc imposer en plus une contrainte qui est que le résultat obtenu soit une partition. En linéarisant les contraintes précédentes (ce qui était la grande difficulté), on parvient alors à un programme linéaire, dont la résolution numérique permet de calculer la partition qui satisfait au mieux le critère de Condorcet. Ramené aux données habituellement traitées par enquête, il suffit de remplacer objet par individus, et juge par variable⁴⁷ (ce "juge" classe deux individus ensemble si ils appartiennent tous deux à une même modalité) pour se trouver immédiatement nantis d'un

⁴⁵ Concernant tous les résultats théoriques qui fondent l'Analyse Relationnelle, nous renvoyons le lecteur à la bibliographie de l'article de Marcotorchino (28).

⁴⁶ L'équivalence des résultats obtenus par analyse factorielle des correspondances sur le tableau des modalités et sur le tableau des individus est connue depuis longtemps, mais les tableaux de variables se trouvaient être beaucoup plus petits, donc beaucoup moins coûteux et moins longs à traiter que les tableaux d'individus.

⁴⁷ Le terme relationnel se comprend fort bien dès que l'on considère une variable qualitative comme une partition, donc comme une relation d'équivalence sur l'ensemble des individus.

nouvel outil de classification ("l'agrégation des similarités") qui possède des propriétés tout à fait satisfaisantes, et qui de plus permet de traiter des données d'un type différent que celles qu'on construit habituellement. Tout d'abord, la partition qu'on obtient avec cette méthode est globalement optimale et donc unique (à la différence des partitions construites sur la base d'autres algorithmes⁴⁸, qui ne sont optimales que localement, c'est à dire à nombre de classes de la partition fixé). Ce critère vérifie également une propriété rassurante -et que ne vérifient pas les classifications factorielles-, qui est la suivante : si l'on partitionne une population à partir de deux variables nominales qui sont similaires (c'est à dire qui ont les mêmes classes d'équivalence), alors on obtiendra une partition qui préserve ces mêmes classes d'équivalence. Elle permet de plus de traiter des données qui sont non plus des relations d'équivalence, mais des relations quelconques.

L'originalité de cette approche est qu'elle ne traite plus des variables, mais des comparaisons de paires d'individus (dont les variables qualitatives sont un cas particulier, au même titre que des variables ordinales...). On peut également par ailleurs la généraliser à d'autres types de critères⁴⁹ (critère de Jordan, critère de Rand, ... voir Marcotorchino (1985)). Avant de présenter les premiers développements à la fois théoriques et pratiques fondés sur l'analyse relationnelle, nous aimerions illustrer nos propos par un exemple trivial, qui a le mérite de bien montrer la dualité entre l'analyse factorielle et l'analyse relationnelle. Considérons le tableau de données suivant :

individu	sexe	catégorie d'âge
1	1	1
2	1	2
3	2	2
4	2	1
5	1	2
6	2	2
7	2	1
8	1	2

sexe : 1 = homme, 2 = femme
catégorie d'âge : 1 = jeune, 2 = vieux

⁴⁸ Dans le cas d'algorithmes hiérarchiques, on choisit le niveau de l'arbre d'agrégation à partir duquel on doit le couper, dans le cas d'autres algorithmes, tel que celui des nuées dynamiques, la taille de la partition finale est déterminée à l'avance. Sur les problèmes de classification optimale, on pourra consulter avec profit Saporta (About Maximal Association Criteria in Linear Analysis and in Cluster Analysis, in Classification and Related Methods of Data Analysis, H.H.Bock Ed, North Holland, 1988).

⁴⁹ On mesure bien la souplesse de cette méthode : la liberté est totale pour construire l'indice qui mesure la similarité entre deux individus. Pour Condorcet, c'est le nombre de modalités que ces individus ont en commun, mais on pourrait tout aussi bien donner des poids différents aux variables (un "juge" a un avis plus important, ou aux modalités (par exemple en pondérant par l'inverse de la fréquence des modalités : deux individus partageant une modalité "rare" sont plus "liés" que deux individus possédant une modalité très "répandue").

A partir de ce tableau, l'analyse des données traditionnelle étudie le tableau de contingence suivant (pour faire de l'analyse des correspondances) :

	homme	femme	total
jeune	1	2	3
vieux	3	2	5
total	4	4	8

alors que l'analyse relationnelle analyse le tableau suivant (tableau de Condorcet⁵⁰) :

	1	2	3	4	5	6	7	8
1	2	1	0	1	1	0	1	1
2	1	2	1	0	2	1	0	2
3	0	1	2	1	1	2	1	1
4	1	0	1	2	0	1	2	0
5	1	2	1	0	2	1	0	2
6	0	1	2	1	1	2	1	1
7	1	0	1	2	0	1	2	0
8	1	2	1	0	2	1	0	2

où le croisement entre la ligne i et la colonne j du tableau relationnel totalise le nombre de relations (i . e le nombre de modalités communes) entre les individus i et j .

De multiples applications de cette approche ont été développées. Citons principalement le traitement direct du tableau disjonctif (booléen) croisant les individus et les variables, méthode dite de sériation par bloc. L'idée est de permuter les lignes et les colonnes de ce tableau pour "se rapprocher" le "plus près possible" d'une matrice bloc-diagonale (comportant des blocs de 1 dans la diagonale, et des 0 partout ailleurs). On obtient alors simultanément une classification des individus et une classification des modalités, dont on peut mesurer la qualité en comparant la matrice obtenue et la matrice bloc-diagonale "la plus proche" (on totalise le nombre d'individus et de modalités "mal classés"). Cette méthode présente (outre l'unicité du classement ainsi obtenu) l'avantage d'être très parlante, puisque l'étude de la matrice "correctement" permutée fournit directement les modalités les plus caractéristiques d'une classe (qu'on lit simplement en colonne). Un autre type de classification simultanée des individus et des variables qui, cette fois, donne un rôle identique, aux individus et aux variables s'obtient de la façon suivante (modèle de quadridécomposition, voir Bédécarrax (1988)) : si A est le tableau disjonctif complet croisant I individus et J modalités, on construit le tableau suivant :

⁵⁰ La dualité entre Analyse factorielle et Analyse relationnelle est longuement analysée par Marcotorchino (1989).

I		J
I	I/2	A
J	A'	J/2

où A' représente la matrice transposée de A , et I et J des matrices identité. En appliquant la méthode d'agrégation des similarités à cette matrice, on obtient une classification simultanée des individus et des modalités. Cette méthode s'applique plus généralement au cas où l'on remplace A' par une matrice relationnelle quelconque sur $J \times I$. D'autres développements théoriques ont également été envisagés (comparaison de paires de paires...), on se reportera à la bibliographie concernant l'analyse relationnelle pour en avoir une liste exhaustive. Nous allons conclure cette brève présentation de l'Analyse Relationnelle en donnant un exemple d'application de cette méthode par des linguistes.

A la suite des travaux de Michaud et Marcotorchino, I. Warnesson a entrepris, en utilisant des techniques relationnelles, de construire un dictionnaire de synonymes qui soit utilisable par une machine. Les dictionnaires de synonymes actuels sont en effet "incohérents", dans le mesure où, par exemple la relation de synonymie n'est pas une relation d'équivalence. Utilisés par l'humain, ces incohérences sont automatiquement et inconsciemment rectifiées, par une remise immédiate en contexte et sélection du "bon" synonyme (pour décrire une personne, on pourra remplacer "bon" par "gentil", ce que l'on ne fera pas pour qualifier un aliment, où l'on sélectionnera plutôt "délicieux"). La machine est elle incapable, à partir des dictionnaires existants, d'effectuer de telles opérations, ce qui entraîne inévitablement des glissements sémantiques. L'idée est alors d'utiliser l'Analyse Relationnelle pour trouver la partition qui "colle" le mieux au tableau de synonymie (tableau booléen qui croise les mots entre eux, et où l'intersection d'une ligne et d'une colonne indique si oui (1) ou non (0) le mot en colonne est synonyme du mot en ligne). La démarche suivie par Warnesson se décompose schématiquement⁵¹ en deux étapes : dans un premier temps traitement de la polysémie par décomposition des mots suivant les différents sous-sens qu'ils peuvent prendre (ainsi on trouvera plusieurs fois le mot "bon", une fois avec le sens de "gentil" et une autre fois dans le sens de "délicieux"), et construction d'un tableau croisant non plus les mots entre eux mais les différents sous-sens qu'ils peuvent prendre. A l'issue de cette étape de désambiguïsation des mots, il suffit d'appliquer la méthode d'agrégation de similarités pour construire des classes de synonymes qui soient des classes d'équivalences. Cette voie est intéressante, et au delà des

⁵¹ On se reportera pour une présentation beaucoup plus complète et détaillée aux travaux d'I. Warnesson (1985) parus ou à paraître.

applications à la traduction automatique, devrait permettre de progresser dans l'analyse sémantique des textes.

C'est dans la voie ouverte par l'analyse relationnelle que nous paraissent devoir se produire les plus intéressantes avancées. On citera aussi, pour mémoire, la démarche développée dans notre département (Lahlou, 1990), qui cherche d'une façon plus générale, et plus combinatoire, à formaliser les relations entre objets (linguistiques ou autres) sans chercher à désambigüiser, mais qui devrait à terme déboucher sur les méthodes de calcul de l'Analyse Relationnelle.

En attendant, nous continuons de travailler sur du matériau empirique pour améliorer les méthodes existantes, en tester de nouvelles, et y puiser l'inspiration théorique. C'est un travail de ce type qui est présenté dans la partie qui suit.

C - Les mots évoqués par le mot "beurre"

Dans cette partie, nous nous intéresserons plus particulièrement au beurre. L'objet de ce chapitre est en effet d'essayer de montrer à partir d'un exemple concret tout l'intérêt d'une analyse lexicographique.

Le premier objectif de l'étude dont nous présentons ici des résultats était de repérer ce que pouvait(ent) être la (ou les) représentation(s) du mot beurre et de mettre en regard les différents types de représentation avec ce que nous savions par ailleurs des habitudes alimentaires et culinaires des enquêtés, c'est à dire leur fréquence de consommation de beurre, naturellement, mais également sa place dans l'alimentation (produit de base, produit consommé uniquement cru, utilisé concurremment à des substituts tels que la margarine de cuisson ou les pâtes à tartiner à teneur en lipides réduite... L'analyse lexicale vient donc en renfort d'autres méthodes. Le corpus de textes n'est que l'une des facettes du matériau d'enquête, un moyen pour appréhender des logiques représentationnelles plutôt qu'un objet en lui-même.

1 Justification méthodologique

Les données proviennent de l'enquête sur les comportements alimentaires des Français, réalisée par le CREDOC au printemps 1988 sur un échantillon de 1600 ménages représentatif de la population de France métropolitaine. Le questionnaire comportait quatre questions ouvertes, qui ont été dans un premier temps post-codées pour pouvoir être traitées numériquement, puis qui ont été saisies telles quelles, afin d'être justiciables d'une analyse lexicale.

La question à laquelle on s'intéressera tout particulièrement concerne le beurre, et était formulée de la façon suivante :

"si je vous dis "beurre", quels sont les cinq premiers mots qui vous viennent à l'esprit?".

Cette question était posée oralement, par l'enquêteur, à l'enquêté (le plus souvent la ménagère), après une quinzaine de minutes de questions fermées portant sur les comportements alimentaires en général. L'enquêteur avait pour consigne d'écrire exactement ce que répondait l'enquêté, dans l'espace prévu à cet effet sur le questionnaire. Les seules relances pouvaient

être "et encore ?" ou la répétition de la question. Les textes ont été saisis informatiquement tels quels, par des opératrices.

Les données que l'on va traiter se présentent donc sous la forme de textes de cinq mots ou groupes de mots qui, dans notre esprit, devraient permettre de mieux cerner les champs sémantiques, ou plutôt, pour être exact, les champs de connotation associés au mot beurre.

Arrêtons nous quelques instants à cette distinction longuement débattue par les linguistes. Alors que le champ sémantique (ensemble des sèmes) du mot beurre relèverait directement de son sens (de ce qu'il dénote), le champ de connotation⁵² rassemble les mots qui traduisent des associations secondaires telles que les ressemblances entre signifiants (beurre, beur), ou les contiguïtés (culturelles) entre signifiés (beurre, jaune), ceux là même que Saussure évoque quand il remarque qu'un mot "évoque tout ce qui est susceptible de lui être associé d'une manière ou d'une autre". En d'autres termes nous avons cherché, à partir de cette question à mettre en évidence des types de schéma d'association à proprement parler culturels entre le mot beurre et d'autres termes du lexique.

Pour préciser plus encore notre démarche, disons simplement que si l'on se représente le langage d'un individu comme un espace⁵³ de mots entre lesquelles des relations d'opposition, d'association, de proximité existent qui contribuent à en déterminer les sens, alors il est tentant de chercher à focaliser sur une partie de cet espace, et d'en mettre à jour la structure. Dans notre cas, cette tentative s'inscrivait dans un cadre précis, à savoir essayer d'isoler les grands types de représentation du beurre et de chercher le rapport de ces représentations aux pratiques correspondantes ; il nous semble néanmoins que d'une manière plus générale une telle analyse est certainement pleine d'enseignements pour qui cherche à comprendre comment s'organisent et se construisent les sens des différents termes du lexique.

Un exemple de réponse recueillie est :

"tartines, cuisine au beurre, petit beurre, régime, sauces".

⁵² Il existe dans la littérature linguistique de nombreuses définitions de la connotation. Nous renvoyons le lecteur intéressé à la description de l'évolution de ce concept à l'ouvrage de R. Martin (1976) : *Inférence, Antonymie et paraphrase*, pp 88 à 102.

⁵³ Cette analogie simpliste appelle naturellement des commentaires tant il est patent que la topologie d'un tel espace serait pour le moins délicate à décrire. Je la conserve néanmoins pour la clarté du propos.

Pour le traitement statistique de ces textes, nous avons été conduits à effectuer quelques modifications des réponses originales, modifications que nous allons maintenant décrire et justifier.

Pour cela, il nous faut définir plus précisément les objets statistiques que nous allons analyser.

L'unité statistique minimale reconnue par le logiciel que nous avons utilisé, à savoir SPAD. T (version 85), est la forme graphique (ou forme lexicale, que nous nommerons le plus souvent forme).

Une forme graphique est une suite de caractères précédée et suivie de caractères délimiteurs (tels que la virgule, le blanc...). Ainsi la réponse citée plus haut comporte huit formes graphiques : "tartines", "cuisine", "au", "beurre", "petit", "beurre", "régime", "sauce").

La formulation de la question, à savoir la demande aux enquêtés d'une série de mots et non pas de phrases, a multiplié dans les textes le nombre de segments (suites de formes graphiques) correspondant à des "expressions toutes faites" du langage parlé. Pour donner un exemple, la forme beurre, citée 565 fois, apparaissait en fait dans un bon nombre d'expressions telles que : "cuisine au beurre", "beurre blanc", "oeil au beurre noir"... Afin de tenir compte de ces expressions figées, et des sens différents qu'elles donnaient à la même forme⁵⁴ : beurre, nous avons décidé de les traiter comme des formes graphiques à part entière : ainsi le segment "cuisine au beurre" a été considéré comme une unité minimale sous la forme "cuisine-beurre". Cette opération a porté au total sur une vingtaine de segments, le reste des formes graphiques étant analysé tel quel⁵⁵.

Au total, le matériau définitif de l'analyse est un ensemble de 1599 réponses, (soit au total 9197 formes graphiques), constituées de 1021 formes graphiques distinctes (qui constituent le vocabulaire).

⁵⁴ D'une manière là aussi plus générale, ces formes figées posent un problème constant au lexicomètre puisque les mots qui la composent sont en général détourné de leur sens et leur agrégation statistique à la même forme rencontrée isolée ne se justifie en rien. Pour mieux se convaincre de la fréquence de ces expressions figées dans le langage courant, le lecteur se consultera avec profit Gross, M. Syntaxe et localisation de l'information. In : Information et communication. Séminaires interdisciplinaires du Collège de France. Sous la direction de A. Lichnerowicz, F. Perroux et G. Gadoffre. Paris, Maloine, 1983.

⁵⁵ Cette analyse des formes que nous appelons les "segments répétés" se justifie sur un plan épistémologique par le fait que la limite logique entre mot et phrase est ambiguë. On peut penser que les segments répétés ont été appris tels quels, et non pas en pièces détachées, comme par exemple le mot français "fur" n'est appris que dans le contexte "au fur et à mesure". Sur cette question, le lecteur se reportera par exemple à WVO Quine (Le mot et la chose, ed. française, 1977, Flammarion).

On trouvera en annexe la liste complète des 224 formes qui apparaissent plus de dix fois. Nous nous bornerons ici à énumérer les formes les plus fréquentes, qui sans rendre compte de la diversité des formes rencontrées, permettent de se faire une idée plus précise des types de réponses obtenues. Dans l'ordre de fréquence d'apparition, les formes le plus souvent citées sont :

tartines	516 occurrences
beurre	387 occurrences
cuisine	322 occurrences
gras	263 occurrences
matières grasses	227 occurrences
petit déjeuner	224 occurrences
pâtisserie	214 occurrences
bon	199 occurrences
cholestérol	196 occurrences

Si les formes les plus fréquentes ont un rapport clair et manifeste avec les habitudes de consommation alimentaire, il est à noter que les réponses citées sont d'une grande diversité, allant du verlan ou de l'idiotisme ("arabe" (beur), oeil au beurre noir) au slogan publicitaire ("Charentes Poitou, tradition du goût"), en passant par les associations d'idées ("jaune") et les appréciations ("bon"). On retrouve là l'éventail complet des différents types d'associations précédemment énuméré. Le matériau statistique est donc d'une grande diversité.

Le traitement statistique de telles données se décompose pour dire vite en deux parties.

La première étape consiste dans le codage des textes sous forme numérique (numérisation), afin qu'ils puissent dans un deuxième temps être analysés par des méthodes tout à fait similaires à celles réservées à des données de type numérique. Sans s'étendre plus longuement sur ces problèmes techniques et sur les a-priori méthodologiques qu'ils supposent, disons simplement que ces deux étapes reposent essentiellement sur un comptage des formes graphiques (lexicométrie).

La plus simple de ces méthodes est, nous l'avons vu, le comptage des formes graphiques et leur classement par ordre d'apparition. On peut également regrouper en un seul texte (ou corpus) les réponses de groupes homogènes (c'est à dire possédant une caractéristique commune) de la population (par exemple des tranches d'âge), et comparer les fréquences

d'apparition des formes dans les différents groupes, en recherchant quelles sont les formes ou les réponses les plus caractéristiques de tel ou tel groupe. Cette recherche peut être effectuée de façon directe, et correspond à la construction de tableaux croisant deux variables dans les méthodes d'analyse de variables qualitatives. Elle peut également se faire par des analyses factorielles, méthodes équivalentes aux analyses factorielles sur des variables numériques.

Toutes ces méthodes nous ont permis de mieux comprendre la relation qui peut exister entre les mots cités et les usages qui sont faits en pratique du beurre ou des autres corps gras solides. Les résultats de ces analyses ne sont pas présentés dans ce rapport. Le lecteur intéressé se reportera à l'étude réalisée dans le cadre du programme de recherche Aliment 2000⁵⁶. Nous voudrions au contraire présenter en détail la seconde analyse faite sur ces variables textuelles, à savoir une analyse factorielle directe⁵⁷ des réponses afin d'établir une typologie, et donc des enquêtés, typologie dont on verra qu'elle constitue un moyen assez opératoire de reconstruire les pratiques qui produisent (ou sont produites par ?) les différentes classes de discours.

2 Une typologie des représentations

Comment classer les réponses ?

Si techniquement la construction d'une typologie, c'est à dire de classes "les plus homogènes possibles" regroupant des individus statistiques est toujours techniquement possible, il n'est pas vain dans notre cas de s'interroger sur la pertinence d'une segmentation de la population sur la base des seules réponses ouvertes (mots évoqués). Deux éléments nous ont permis de répondre à cette interrogation. Tout d'abord l'assurance que les réponses étaient "pertinentes", du fait de leur adéquation aux comportements. En clair, nous étions sûrs que la forme "allégé" correspondait bien à un usage effectif de matières grasses allégées, ce qui n'était pas évident au départ. L'autre justification de notre classification sur la base de ces seules réponses, et de sa "valeur" statistique, est à chercher dans la forme des réponses recueillies. En effet, les principaux arguments pour mettre en doute la robustesse de telles techniques de segmentation sont d'une part la richesse du vocabulaire par rapport à la taille des textes, et l'absence de prise en compte du contexte ou du sens⁵⁸. Or le corpus de notre analyse se caractérise en premier lieu

⁵⁶ Yvon, F. Etude sur les comportements alimentaires : les corps gras solides. Rapport Crédoc, département Prospective de la consommation, avril 1989.

⁵⁷ Par analyse directe, nous entendons que le tableau de base de l'analyse factorielle est un tableau croisant les 1599 individus (réponses) avec les formes, dans chaque case de ce tableau se trouvant naturellement la fréquence de la forme dans la réponse.

⁵⁸ Le regroupement de deux textes se fait pour dire vite sur la base des formes qu'ils ont en commun. On comprend aisément que plus le vocabulaire est riche par rapport au texte, plus les formes communes à plusieurs textes seront rares (en dehors des formes "de liaison" telles que "et" "la"..et des formes très liées au contexte

par un nombre de mots revenant fréquemment assez faible (compte tenu du nombre de réponses), et en second lieu, du fait même de la forme de la question, par la pauvreté des tournures grammaticales utilisées, ce qui autorise partiellement à ne pas tenir compte des problèmes de contexte (rappelons néanmoins que les transformations des réponses de base effectuées pour préparer l'analyse valident a fortiori cette démarche : ainsi "aime" et "aime-pas" sont deux formes différentes qui ne peuvent donc servir à rapprocher deux réponses).

L'analyse effectuée a donc été une analyse des correspondances multiples entre les réponses et les mots, suivie d'une classification hiérarchique à partir des coordonnées factorielles.

Notons qu'il aurait également été loisible d'établir une hiérarchie entre les cinq mots ou groupes de mots suivant leur ordre d'apparition, et d'en déduire une repondération des formes lexicales. Il semble néanmoins admis qu'une question telle que celle que nous avons analysée provoque chez l'enquêté l'afflux simultané et immédiat d'une série d'images qui vont ensuite être verbalisées de manière concomitante et dans un ordre aléatoire. Nous avons donc accordé aux cinq réponses la même valeur.

3 Une représentation de l'espace des formes

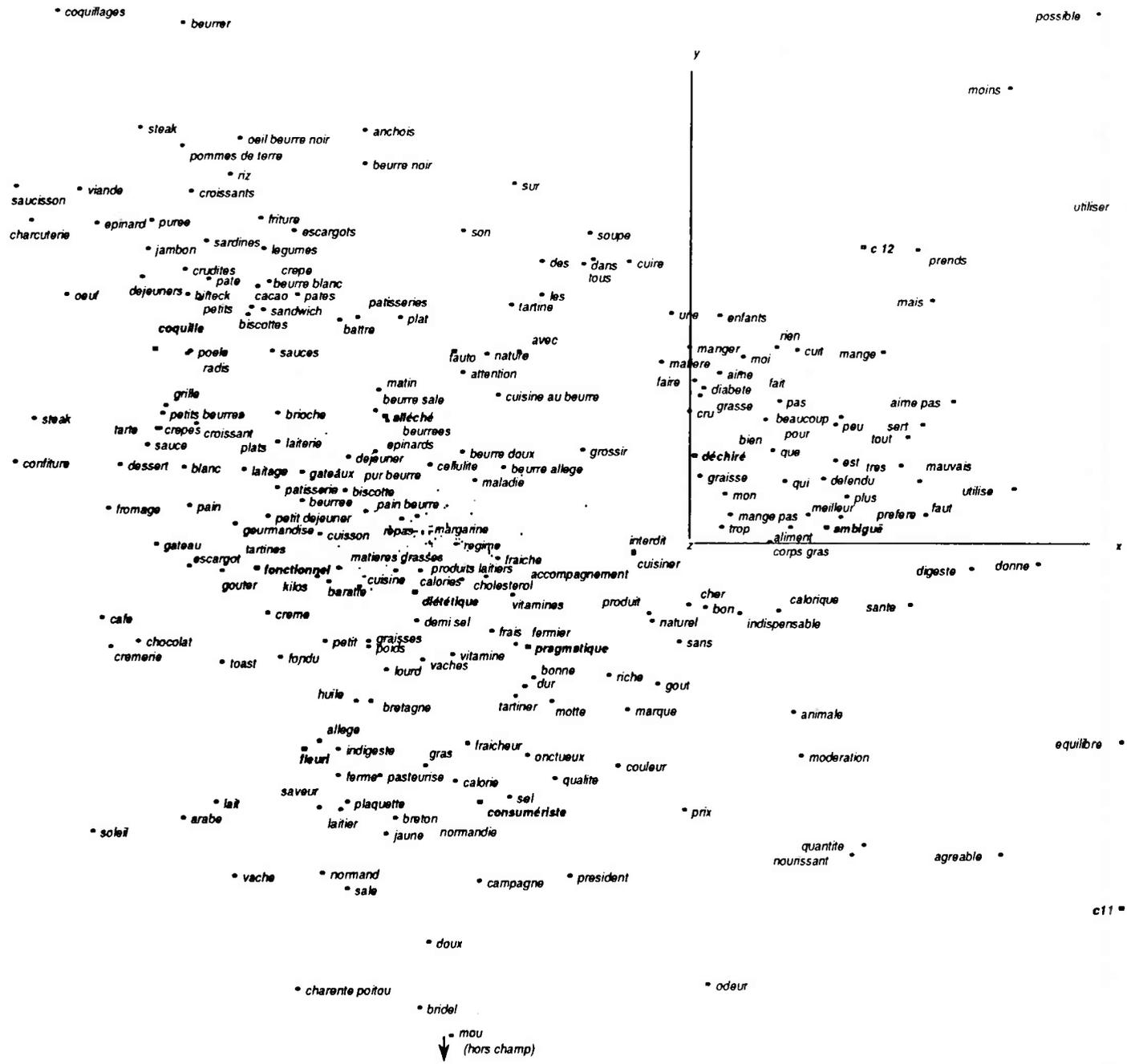
En projetant les formes sur les plans factoriels successifs, on obtient des cartes de l'espace des formes. La représentation du premier plan factoriel, par exemple, permet une nouvelle compréhension des relations entre formes. Deux formes sont en effet d'autant plus proches qu'elles sont souvent employées dans les mêmes réponses. L'étude de ce plan factoriel permet de mettre en évidence quelques proximités ou oppositions particulièrement intéressantes.

Sur le premier axe, on remarque principalement le regroupement de toute une série de noms de mets et de plats, tous agréablement accompagnés par le beurre ("nouille", "coquillages", "saucisson", "épinards"...) ; tandis qu'à l'autre extrémité de l'axe, se trouvent des formes issues manifestement de discours qui tendent plus à justifier ("équilibre", "nécessaire", "utile"...) ou à décrire ("mange", "sert", "utilise", "moins"...) l'utilisation du beurre.

Le deuxième axe traduit un autre type d'opposition. D'un côté, se situent les formes décrivant les caractéristiques du produit, comme sa marque ("Bridel", "Président", "Charentes-Poitou"), son origine ("normand", "breton"...) ou ses qualités ("mou", "salé"...), de l'autre des termes qui définissent plutôt son utilisation ("beurrer", "utiliser", "possible"...).

Si l'interprétation directe de ce graphique est pour l'instant difficile, la typologie des réponses que nous allons maintenant étudier va permettre de mieux comprendre le sens des regroupements et des oppositions observées.

• nouille



4 La typologie des réponses

L'analyse factorielle précédente a permis de dégager les dimensions les plus significatives de l'espace des réponses ; elle a été suivie d'une classification ascendante hiérarchique. Cette technique de segmentation a mis en évidence douze types de réponses que nous allons maintenant étudier.

Rappelons que dans cette partie de l'étude chaque réponse correspond à un enquêté, et que cette classification des réponses est donc aussi une classification des individus. La description des types se fera sur la base des réponses et des formes qui les caractérisent, ainsi qu'au travers des caractéristiques socio-démographiques et comportementales des enquêtés appartenant à ces types. Une limitation de cette description est que nous disposons essentiellement de variables décrivant l'alimentation du ménage enquêté, et non pas des individus, ce qui peut poser certains problèmes, au vu des disparités de régimes qui peuvent coexister au sein d'un même foyer. Nous utiliserons néanmoins, dans tous les cas où cela sera justifié, des variables relatives aux ménages pour décrire les réponses des individus enquêtés, dans la mesure où c'est bien la personne chargée de l'alimentation ("la ménagère") qui a le plus souvent répondu à l'ensemble du questionnaire, lui conférant ainsi une homogénéité suffisante pour que cette limite du questionnaire puisse être, en première approche, ignorée.

Avant d'entamer la description de la composition de ces classes, il est important de rappeler que, comme dans toutes les segmentations, la frontière entre les différents groupes est floue. En fait, seule une partie de l'échantillon peut être classée sans ambiguïté, le classement des autres enquêtés relevant en partie de l'arbitraire des algorithmes de classification utilisés. Les éléments caractéristiques (réponses ou variables de comportements) que nous utiliserons pour décrire les différents groupes sont donc à prendre avec précaution. Ces éléments ne correspondent généralement pas à des caractères dominants dans la classe, mais plutôt à des caractéristiques typiques, décrivant un membre caricatural de ces groupes.

Enfin, dans la mesure où nous allons tenter d'interpréter directement les réponses sans nous référer directement aux pratiques, il nous faut rappeler la nature du matériau de l'enquête.

Dans notre esprit, les enquêtés se devaient de répondre à la question de l'enquêteur "du tac au tac", c'est-à-dire le plus spontanément possible, afin que nous puissions récupérer en quelque sorte le champ de connotation du mot beurre. Il nous est bien sûr impossible de contrôler à

posteriori cette spontanéité, et donc de démêler clairement dans les réponses obtenues ce qui d'un côté provient explicitement des représentations mentales associées au mot beurre de ce qui, d'un autre côté, provient du mode de réponse de l'enquêté, à savoir de son plus ou moins grand degré de réflexion, et donc de reconstruction de sa vision du beurre à partir de ses expériences et de sa pratique. Devant l'impossibilité de trancher, nous interpréterons toutes les réponses en les tenant pour spontanées. Conservons néanmoins à l'esprit que la prise en compte des différences qui existent sans aucun doute entre les réponses en termes de "naïveté" nécessiterait plus de précautions au niveau de l'interprétation.

1 Classe 1 : les réponses fleuries (15% de l'échantillon)

Cette première classe de réponses regroupe celles que l'on pourrait qualifier de champêtres. En effet, aux enquêtés de ce groupe le beurre évoque la campagne, les vaches, la ferme... , ainsi que les lieux traditionnels de sa production : le Poitou-Charentes, la Normandie, la Bretagne. Citons quelques réponses de ce groupe d'amateurs de beurre :

"vache, lait, gras, Normandie, embonpoint ",

ou *"vache, pré, paysan, traité, frais "*

ou encore *"matières grasses, lait, vache, pâtisserie, le goût du vrai beurre "*.

Dégagées de toutes préoccupations à proprement parler culinaires, ces réponses ont un caractère presque enfantin : la représentation verbale du mot beurre correspond en fait à une description idéalisée du contexte de production du produit. On peut penser que ce mode de réponse traduit une distance "fonctionnelle" au beurre dans la mesure où ce n'est pas en tant que produit comestible qu'il apparaît, mais plutôt au travers d'une image idéale. Rarement confrontés au beurre au sein de leur processus d'alimentation, les enquêtés de ce groupe seraient donc plus naturellement amenés à invoquer des représentations quasi mythiques du beurre.

Ce type d'interprétation se trouve en partie validé par l'étude des caractéristiques socio-professionnelles des individus de ce groupe, où sont particulièrement sur-représentés des ménages ayant des habitudes de consommation très "modernes", c'est à dire le plus souvent à base de produits transformés et très élaborés, produits qui les dispensent d'une longue préparation, et qui donc diminuent les occasions d'utiliser ce produit de base dans la cuisine "lourde".

Le schéma type de ce groupe d'enquêtés est en effet celui du jeune couple parisien, s'approvisionnant chez les petits commerçants de proximité, stockant très peu et jetant

régulièrement des produits frais périmés, préparant au minimum, et s'alimentant fréquemment hors domicile. Leur consommation de matières grasses solides se réduit au beurre, puisqu'ils ne consomment aucun type de margarine, et qu'ils ont restreint leur consommation de beurre allégé. Cette dernière caractéristique est tout à fait révélatrice des habitudes de consommation de ce groupe : les matières grasses allégées, produit jeune s'il en est, sont déjà en fin de cycle d'utilisation dans ce groupe, alors que l'on sait que ces produits commencent juste à se diffuser massivement à la date de l'enquête.

D'autres catégories de la population sont sensiblement sur-représentées dans cette classe, à savoir principalement les ménages du processus familial dont la stratégie de consommation est très centrée sur les besoins des enfants. Pour une description plus précise, on se reportera à S. Lahlou (1988).

2 Classe 2 : les réponses fonctionnelles (19% de l'échantillon)

La deuxième classe se distingue par l'emploi nettement plus fréquent que dans le reste de l'échantillon des formes suivantes : "tartines", "cuisine", "pâtisserie", "petit déjeuner", "goûter"... Si le vocabulaire de ce groupe se situe de plain pied dans le champ culinaire, il conserve un certain niveau d'abstraction (ou traduit une plus longue réflexion), puisque les formes caractéristiques associées au mot beurre décrivent les moments de sa consommation ou de son utilisation.

Ici nous n'avons plus affaire à des représentations imagées du beurre, mais à des discours se situant sur un autre niveau, un niveau plus fonctionnel où le beurre est implicitement repensé et replacé au sein d'une pratique.

Ces textes révèlent donc une certaine distance au beurre dans la mesure où le produit physique en est absent, mais traduisent probablement une proximité importante en termes d'usage, dans la mesure où par exemple l'association immédiate de cuisine et de beurre dénote une confrontation souvent expérimentée du produit beurre et des tâches culinaires. Citons quelques réponses typiques de ce groupe :

"pâtisserie, cuisine, dessert, glaces "

ou *"le petit déjeuner, la cuisine, la pâtisserie, à table "*

Notons également qu'à un moindre degré de significativité, les individus de ce groupe emploient également les formes : "graisses", "matières grasses", "kilos"... , qui, si elles se situent bien sur un même degré d'abstraction ou d'intégration, traduisent une autre facette des préoccupations de ces consommateurs : si le beurre est un aliment pratique, il importe de savoir beurrer avec modération. Citons une autre réponse caractéristique de ce groupe :

"vitamine A, matières grasses, tartines, cuisine, pâtisserie"

L'étude des caractéristiques socio-professionnelles de ce groupe d'enquêtés permet de confirmer les hypothèses émises à l'étude des textes. Les individus de ce groupe appartiennent plus souvent à des ménages jeunes (donc peu préoccupés par leur santé), avec enfants, et qui ont l'habitude de préparer longuement leurs repas. Le beurre est consommé par près de 95% des individus, et dans plus d'un tiers des cas, c'est la seule matière grasse utilisée.

3 Classe 3 : les réponses "coquille" (10% de l'échantillon)

Avec ce groupe de réponses, on reste dans le domaine culinaire mais avec un vocabulaire nettement plus imagé et, en un sens, plus brut. A la différence des réponses du groupe précédent, celles-ci se situent à un niveau plus direct, et restituent la vision du morceau de beurre tel qu'il est expérimenté dans la consommation de tous les jours. Nous avons appelé cette classe "coquille", car les réponses évoquent les affiches publicitaires dans lesquelles le beurre est figuré sous la forme d'une "coquille" ornant un plat (radis, steak, légumes fumants...).

Les formes lexicales qui reviennent de façon caractéristique dans ces textes : "radis", "viande", "jambon", "pain", "fromage", "charcuterie", décrivent les compléments les plus traditionnels du beurre. Ces réponses témoignent d'un autre type de proximité avec le beurre : il est verbalement associé aux produits qui l'accompagnent. C'est pourquoi il est justifié de penser qu'avec ce groupe, on a affaire à un autre type de pratique du beurre, le beurre non pas en tant que produit de base s'intégrant dans un processus de préparation préalable à sa consommation, mais plutôt le beurre cru ou fondant, tel qu'il se présente au moment du repas dans l'assiette ou sur le pain. Les réponses caractéristiques de ce groupe ont donc toutes en commun le pouvoir d'évoquer visuellement des images de plats "beurrés", comme en témoignent ces quelques textes :

"pain, steak, radis, nouilles "

ou *"radis, artichaut, jambon blanc, pommes de terre, fromage "*

ou encore *"pain, radis, jambon, fromage, cuisine "*

La description en termes de caractéristiques socio-démographiques de ce groupe d'enquêtés confirme l'idée qu'on pouvait s'en faire au vu des textes. Le portrait type de cette classe est en effet un homme célibataire, plutôt jeune et parisien, et possédant un mode d'alimentation minimal, à savoir un mode d'approvisionnement au jour le jour, une préparation réduite, une alimentation axée sur les produits transformés ou sur la restauration hors foyer.

L'autre schéma qui, au vu des caractéristiques socio-démographiques, semble adopter le même type de discours, est celui d'un enquêté plutôt rural (Sud-Ouest) et ayant conservé un mode d'alimentation traditionnel (consommation de charcuterie, de vin...).

4 Classe 4 : les réponses diététiques (9% de l'échantillon)

Ce groupe de réponses rassemble des discours clairement hostiles au beurre. Mais à la différence de la classe 6, que l'on présentera plus loin, ces discours se situent à un niveau qui n'est déjà plus celui du rejet instinctif, mais s'apparentent plutôt à des justifications rationnelles de la non-consommation. A cet égard, ils traduisent une réflexion ou une intériorisation plus grande, et se situent donc plus loin de la pratique (la non-consommation). En clair, les enquêtés de ce groupe répondent "beurre égale graisses" plutôt que "beurre égale mauvais" (sous-entendu pour la santé).

Les formes les plus fréquemment utilisées pour exprimer cette hostilité, sont, comme les conclusions de la seconde partie nous permettaient de le prévoir : "cholestérol", "régime", "huile", "maladie", "beurre allégé", ainsi qu'à un degré moindre "grossir", "calories", "poids", "kilos"... Toutes ces formes sont suffisamment explicites et parlantes pour pouvoir cerner sans ambiguïté les comportements qui sous-tendent leur énumération. Mais avant d'aborder la description en termes de comportement ou de caractéristiques socio-démographiques, étudions quelques unes de ces réponses :

"beurre allégé, cholestérol, matières grasses, maladie, obèse"

ou *"gras, animaux, cholestérol, artère, cuisine"*

ou bien *"rejet, cholestérol, gras, lipides, écoeurant"*

On le voit, ces réponses utilisent un vocabulaire s'apparentant plus à la médecine qu'à la cuisine, qui traduit "l'ancienneté" de ce comportement vis-à-vis du beurre, ou, en d'autres termes, le processus mental de rationalisation effectué pour reformuler son dégoût du beurre (les textes de la classe 6 fournissent à cet égard d'autres types de discours de rejet, des discours beaucoup moins distancés et rationalisés). C'est pourquoi on peut penser que les individus de ce groupe ont déjà bien "digéré" les discours diététiques en vogue, et sont capables d'en restituer sur demande les formes lexicales les plus frappantes.

Les caractéristiques comportementales des individus de ce groupe sont sans surprise : ils appartiennent à des ménages ne consommant pas de beurre. Celui-ci est remplacé dans leur alimentation par des margarines ou des matières grasses allégées. Dans plus d'un tiers des cas, un membre du ménage suit un régime ; et leur consommation de produits allégés a tendance à augmenter, à la différence de leur consommation de fromage, qui, elle, décroît.

5 Classe 5 : les réponses alléchées (15% de l'échantillon)

Cette classe est sensiblement plus difficile à décrire que les précédentes dans la mesure où les formes qui ont le plus contribué à sa création relèvent d'un vocabulaire beaucoup plus neutre et à ce titre plus délicat à interpréter. Citons dans l'ordre de significativité : "les", "beurrées", "petits beurre", "croissant", "plats", "beurre", "cuisine au beurre". Il apparaît néanmoins que toutes les réponses de ce groupe mettent, d'une façon ou d'une autre, l'accent sur la richesse du beurre, richesse en matières grasses, mais aussi richesse du goût ou des mets dans lesquels on l'utilise. Les réponses caractéristiques de ce groupe, bien que très hétérogènes, permettent de mieux cerner le dénominateur commun des réponses de cette classe. Citons en vrac :

"gourmandise, déjeuner, croissants au beurre, grillades"

ou *"petits plats bien préparés, petits déjeuners, pâtisseries, repas fins"*

ou encore *"gâteaux, radis au beurre, cuisine, tartines au beurre"*

ou enfin *"pâtisseries, beurre blanc, petit déjeuner, petits beurres, croissant"*

Il est frappant de constater, à la lecture de ces textes, à quel point le beurre, qui pourtant depuis la guerre n'a pas été rationné et qui bénéficie d'une large diffusion dans la consommation, conserve dans une frange non négligeable de la population une image de produit noble, ou anoblissant. L'expression qui revient sans cesse dans toutes ces réponses est : "au beurre",

comme si le simple fait de rajouter une noix de beurre changeait radicalement le statut d'un plat ou d'un met. Le beurre à donc, sans doute conservé auprès des membres de cette classe son image de produit bon et sain, "qui fait grandir"...

La distance au beurre, pour les individus de cette classe ne se traduit pas en termes d'usage, puisque l'on retrouve des formes très proches de celles qui caractérisent la classe 2 (cuisine, pâtisserie..), mais plutôt en termes économiques ou culturels. Il est alors loisible de penser que nous avons affaire, avec ce groupe, à une partie de la population associant margarine (pour la consommation de "tous les jours") et beurre (pour les bons repas).

L'analyse de ce groupe à l'aide des variables de comportements confirme en partie nos hypothèses. Le ménage-type de ce groupe est un ménage (couple sans enfant ou personne seule) âgé, vivant dans des villes de taille moyenne ou en zone rurale, et ayant gardé des habitudes alimentaires très traditionnelles (consommation exclusive de produits frais qui sont longuement transformés par la ménagère). La margarine et le beurre sont utilisés de façon modérée, sans que pour autant rien ne permette d'affirmer que ces restrictions soient dues à un régime alimentaire strict. Ajoutons enfin que la région sur-représentée dans ce groupe est l'Est.

6 Classe 6 : les réponses déchirées (8% de l'échantillon)

Avec cette classe de réponses se repose à nouveau un délicat problème d'interprétation, tant les formes graphiques classantes de ce groupe semblent hétéroclites et peu connotées. Par ordre décroissant de significativité, on trouve en effet : "est", "cru", "fait", "pas", "mais", "mange", "cuit", "meilleur", "manger"... Néanmoins, la présence de verbes et de mots de liaison dans cette liste laisse déjà penser que l'on a en majorité affaire à des réponses à la fois plus élaborées grammaticalement, et moins construites mentalement puisqu'elles ne se limitent pas à l'énumération des cinq mots demandés. Plus qu'une rapide synthèse verbale des associations mentales évoquées par le mot beurre, on retrouve dans ces réponses des phrases plus longues mais très brutes et contradictoires qui mettent à jour un conflit entre le désir du beurre perçu à nouveau comme un produit noble ou riche, et une crainte du beurre pour des raisons médicales. Citons quelques réponses caractéristiques de cette classe, qui permettent de mieux appréhender ces contradictions :

"cru, cuit c'est du poison, ça améliore"

ou *"on en mange plus, trop gros, c'est bon, fait grossir, meilleur"*

- ou encore *"je ne l'aime pas cuit, j'en ai horreur cuit, je l'aime cru, le beurre je me sauve, je m'en sers très peu, c'est surtout pour le petit déjeuner, je mets de l'Astra, je n'aime pas l'odeur du beurre cuit, moi ça m'est défendu pour des problèmes de dos, il faut que j'évite les matières grasses. "*
- ou enfin *"c'est bon, pas de cuisine sans beurre, trop gras, je l'aime, je ne pourrais pas m'en passer"*

La lecture des réponses permet de mieux apprécier la différence entre ces textes et ceux par exemple de la classe 4. Autant l'on avait affaire à des réponses rationnelles et raisonnées, autant ce groupe se distingue par l'affectivité de ses réponses. On note par exemple la répétition de tournures telles que "j'aime", "c'est bon"... , qui toutes traduisent la spontanéité et l'engagement des réponses. Les contradictions qui produisent ce rapport ambivalent au beurre sont également très sensibles, le beurre se présentant comme un Docteur Jekyll (cru) et Mister Hyde (cuit) de l'alimentation.

Ainsi, même s'il est indéniable que la construction de cette classe est aussi un artefact de la méthode, qui a conduit à rassembler au sein d'un même groupe les textes les plus grammaticalement élaborés, il existe dans ces réponses une cohérence autre que formelle, qui justifie pleinement l'étude de ce groupe comme une classe à part entière.

L'autre caractérisation que l'on peut donner de ces individus à l'aide de variables comportementales correspond assez bien au portrait que les réponses pouvaient laisser imaginer : dans près de 40% des cas, un membre du ménage suit une régime alimentaire (soit près du double de la proportion calculée sur l'échantillon complet). Les autres caractéristiques marquantes sont les suivantes : il s'agit d'une population âgée, composée en grande partie (36 %) de retraités, qui se restreignent également sur la consommation de sucre et dont l'alimentation se réduit à la satisfaction des besoins physiologiques (repas expédiés devant la télé...). La région Centre-Est se trouve sur-représentée

7 Classe 7 : les réponses pragmatiques (10% de l'échantillon)

Une nouvelle facette de la variété des réponses nous est révélée par cette classe. L'étude des formes graphiques les plus caractéristiques permet tout de suite de cerner ce profil. Citons parmi les réponses les plus significatives : "bon", "goût", "produit", "gras", "vitamine", "riche", "bonne", "naturel", "modération"... Il est clair, à l'énoncé de ces quelques mots, que

ces discours se situent sur un plan différent des précédents et, en première analyse, semblent tous participer d'une tentative d'analyser rationnellement et en termes posés et argumentés les avantages et les inconvénients liés à la consommation du beurre. Les réponses caractéristiques sont, à cet égard, peut-être encore plus parlantes :

"vitamine A, lipides (riche), calorique, bon goût"

ou *"gras, lourd, indigeste, bon goût, bonne cuisine"*

ou encore *"vitamine, graisses, cholestérol, bon goût, cuisine"*

Ces discours se caractérisent ainsi par une volonté de neutralité et d'objectivité. Loin d'évoquer leur propre expérience de consommateur ou d'utilisateur du beurre, les enquêtés de cette classe tentent à l'aide d'un vocabulaire délibérément neutre de rendre compte d'une réalité objective qui, dans leurs propos, semble ne pas être la leur. Ces réponses pragmatiques et détachées, très construites dans leur alternance du pour et du contre (de ce point de vue, la différence est particulièrement sensible avec les textes précédents), réintroduisent un vocabulaire (on parle enfin de "produit" et de "goût") et une vision du beurre qui sont ceux du consommateur averti et raisonnable. En termes de proximité au beurre, il semble justifié, à ce moment de l'analyse, d'affirmer que nous touchons là une frange de la population dont l'expérience du beurre se limite à la consommation finale du produit.

Si malheureusement il nous est impossible de vérifier que ces discours sont en majorité des discours masculins (comme l'absence de référence au beurre en tant que produit-outil de la préparation culinaire nous incite à la croire), les éléments de la description disponibles cadrent relativement bien avec les textes. En effet, cette population est composée de ménages d'âge moyen, vivant dans des villes de taille moyenne ou importante (plus de 100 000 habitants), sensiblement plus diplômée que la moyenne (on connaît la propension des diplômés à répondre aux enquêtes de façon très détachée, en essayant de reconstruire un discours général et désincarné quand on souhaiterait qu'ils évoquent leur propre expérience), et finalement, même si leurs propos le laissent peu prévoir, assez réceptive (au niveau des produits consommés) au discours diététique (la consommation de produits allégés augmente...)

8 Classe 8 : les réponses tautologiques (6% de l'échantillon)

Cette classe constitue une classe bien particulière de l'échantillon, dans la mesure où pour la première fois, nous nous trouvons en présence d'un groupe de réponses construit par des

associations mentales de type verbal (c'est à dire en termes de mots) et non plus en référence à une expérience pratique du beurre. Le mot "beurre" est "décrit" plus comme un signe (un élément) du langage que comme un produit de la consommation alimentaire. En ce sens, ces réponses participent plus du métalangage (langage à propos du langage). La preuve la plus nette en est donnée par la forme la plus caractéristique de ce groupe : le mot "beurre". On trouve ensuite une liste de termes qui presque tous s'accrochent à la forme précédente en recréant des expressions courantes : "les", "battre", "dans", "crêpe", "beurrer", "anchois", "des", "épinards", "beurre blanc", "beurre doux"... C'est alors sans surprise que l'on peut découvrir les réponses les plus typiques de ce groupe d'enquêtés :

"beurre blond, beurre doux, beurre de luxe, beurre pâtissier, beurre fermier",

ou *"assiette au beurre, faire son beurre, beurre d'anchois, être beurré, croissants",*

ou bien *"assiette au beurre, galette au beurre, beurre blanc, pommes de terre au beurre, oeil au beurre noir",*

le comble de la tautologie étant atteint par : *"beurre c'est du beurre, petits beurres, beurre dans les épinards, radis, crêpe au beurre".*

Il est intéressant de chercher à s'interroger sur les comportements qui produisent des discours aussi manifestement éloignés (en termes d'usage) du beurre. La seule hypothèse que nous puissions émettre, au vu de notre connaissance des mécanismes de production des textes, est que ce groupe de réponses correspond sans doute en partie à un manque d'habitude des situations de créativité intellectuelle. Sur un plan plus technique, on peut suspecter un usage principalement réduit à la consommation du beurre sous forme transformée. Cette hypothèse est cependant difficile à confirmer au moyen des variables supplémentaires dont nous disposons, tant dans ce cas précis l'absence de données fines concernant spécifiquement les comportements de l'enquêté (notamment son degré d'implication dans les processus de productions alimentaires domestiques) se fait cruellement sentir. Le recours aux variables de comportement se révèle ainsi moins riche, tant il semble que des styles de vie différents et hétéroclites soient susceptibles de produire des réponses de cette forme. C'est pourquoi pour cette classe, nous nous limiterons à l'énumération des caractères socio-démographiques, sans chercher systématiquement à en examiner le rapport qui peut exister avec les textes.

Cette population se distingue par les traits suivants : forte proportion de consommateurs d'huile d'arachide, habitat en zone rurale ou dans des agglomérations de petite taille, population

relativement âgée. Le beurre est le plus souvent l'unique matière grasse consommée, et la région sur-représentée est de nouveau le Centre-Est.

2 Classe 9 : les réponses consuméristes (4% de l'échantillon)

Le lecteur attentif aura remarqué que les huit premiers groupes rassemblent plus de 90 % de l'échantillon. Les quatre classes que nous allons maintenant décrire sont donc des classes de faible effectif, dont la construction résulte presque entièrement des artefacts de la méthode. Conscients du faible degré de significativité de telles classes, nous réduirons très sensiblement nos commentaires et analyses sur ces groupes (surtout pour les classes 11 et 12).

Le groupe dont il est ici question est le premier à réintroduire dans son discours le vocabulaire du consommateur, ou plutôt celui de l'acheteur de beurre, comme l'attestent les formes les plus typiques : "pasteurisé", "qualité", "doux", "président", "prix", "odeur", "fraîcheur", "quantité", "marque", "frais".... Il s'agit en fait, on le voit, de décrire le beurre (en tant que produit dans l'économie) au moyen de l'énoncé d'une série de caractéristiques qu'il est susceptible de posséder ou de ne pas posséder, et qui semblent présider, à des titres divers, au choix du type de produit acheté. Les formes caractéristiques conformément tout à fait cette première analyse, citons par exemple :

"onctuosité, fraîcheur, qualité, sécurité, emballage",

ou *"doux, pasteurisé, demi-sel, de printemps, frais"*

ou enfin *"frais, Président (marque), doux, demi-sel, barquette, goût".*

A l'évocation du mot beurre, les enquêtés reconstruisent verbalement et rationnellement leur démarche au moment de l'achat. L'interprétation de type de discours en termes de variables socio-démographiques s'avère de nouveau (compte tenu des faibles effectifs) délicate. Nous nous bornerons donc à énoncer les principales caractéristiques les plus significatives des individus de ce groupe.

Grossièrement, le schéma type de cette classe est un couple d'âge moyen, de statut professionnel moyen (profession intermédiaire), et résidant dans des agglomérations de petite taille (moins de 20 000 habitants). Son comportement alimentaire se distingue par un stockage relativement long des produits, et par une fréquence élevée de repas "sautés" aussi bien que de repas soignés (repas pris à l'extérieur ou invitations à domicile). On notera enfin que parmi les

membres de cette classe, une proportion importante semble avoir restreint sa consommation de produits modernes (matières grasses allégées ou plats cuisinés préparés).

10 Classe 10 : les réponses ambiguës (4% de l'échantillon)

Cette classe de réponses, difficilement exploitable, a le mérite de mettre clairement à jour les limites de notre étude, telles que nous les exposons en préambule de ce chapitre. En effet, les formes et les réponses qui la caractérisent ne rendent compte que de proximités statistiques desquelles il est parfois délicat d'extraire une cohérence en termes de pratiques ou de comportements. Les formes les plus typiques sont : "santé", "pour", "est", "mauvais", "donne", "agréable", "bon"... Au travers de ces formes, on peut déjà reconstituer des expressions telles qu'elles apparaissent dans les textes et qui sont logiquement opposées : "c'est mauvais pour la santé", "c'est bon pour la santé". Le rapprochement entre ces deux discours est évidemment le fruit de la méthode et interdit toute exploitation plus fine de cette classe. La lecture des réponses caractéristiques confirme notre impuissance face à la construction de ce type de classe :

"c'est gras, le cholestérol, ça fait grossir, cuit c'est mauvais pour la santé, ça donne bon goût",

mais aussi *"succulent, très bon goût, bon pour la santé, fermière, laitages",*

ou encore *"c'est pas trop bon pour la santé, il ne faut pas en abuser, c'est gras".*

On le voit, en dehors d'une approche du beurre en termes de santé qui se retrouve dans la majorité des discours, l'unité de ces réponses est une unité formelle qui masque de grandes différences d'appréciations et de comportements. Remarquons néanmoins que ce problème d'interprétation ne se pose que pour une très petite partie de l'échantillon, ce qui nous conforte a posteriori, sur la richesse de l'utilisation d'une telle méthode.

Nous ne dirons pratiquement rien des deux dernières classes, qui représentent chacune moins d'un pour cent de l'échantillon, et dont la construction est également fondée sur des proximités formelles, à savoir la présence de la forme "utile" pour la première, et du segment "le moins possible" pour la seconde. Retenons juste que pour la classe 11 (les textes "utiles"), il s'agit plutôt d'amateurs de beurre, et que pour la classe 12 (les textes "moins possible") de non consommateurs.

D. Conclusion

Bien que les méthodes d'analyse lexicale telles que nous les avons utilisées ici soient, malgré leur lourdeur informatique, relativement frustes, puisqu'elles reposent essentiellement, nous l'avons vu, sur le comptage des formes graphiques indépendamment de leur sens et de leur contexte, cette étude nous a semble-t-il permis d'apporter des éléments nouveaux permettant une meilleure compréhension des comportements du consommateur.

En effet, par rapport à une pratique très générale (la consommation de beurre), elle nous a permis, notamment au travers d'une typologie des textes, de mettre à jour des représentations et des motivations très différentes, ce que les analyses directes des variables mesurant les fréquences ou les modes de consommation n'avaient pu révéler.

Ainsi nous avons retrouvé à l'aide des seules réponses textuelles l'ambivalence bien connue du beurre, produit apprécié pour ses vitamines et pour ses qualités gustatives, mais également redouté pour les graisses qu'il contient. Cet aspect, que connaissent ceux qui ont fait des études qualitatives sur la question, a été clairement mis en relief, affiné même (nous avons vu par exemple les différences entre les réponses "diététiques" et les réponses "déchirées"), et surtout quantifié (du moins de façon grossière), ce qui reste le problème majeur dès que l'on aborde des thèmes ne se référant pas directement à des pratiques mesurables.

D'une manière générale, il apparaît que la méthode utilisée permet de faire du "qualitatif quantifié". Dans l'état actuel de la méthode, des limites à notre approche sont apparues (principalement à cause du manque de données décrivant précisément l'individu répondant). Il n'en reste pas moins que cette analyse à proprement parler lexicométrique (on pourrait presque dire lexicographique, où c'est en quelque sens leur définition du mot beurre, toute subjective, que les enquêtés nous ont fournie) nous a permis de nous faire une meilleure idée en grandeur réelle de la manière dont peuvent fonctionner des champs d'associations lexicaux, et comment ils s'harmonisent aux comportements qui les sous-tendent (ou qu'ils contribuent à produire).

Nous continuons nos recherches pour améliorer ces méthodes, tant au niveau du questionnement que du traitement. Les recherches du Département se portent également sur l'utilisation des techniques lexicométriques dans l'analyse des textes écrits "informatifs" (articles de magazines...).

E. Annexe Bibliographique

Baudelot, C. et Establet, R. Le niveau monte. Seuil, Paris, 197 p., 1989.

Bédécarrax C - Quadri-décomposition : modèle général. Etude du centre IBM-France F132, IBM, 1988

Benzécri J. P et coll. - Pratique de l'Analyse des Données, tome 3, Linguistique & Lexicologie, Dunod, Paris.1981

Berstein B. - Langage et Classes Sociales, Les Editions de Minuit, Paris, 348 p., 1975

Bonnafous S. - Processus Discursifs et Structures Lexicales. Le Congrès de Metz (1979) du Parti Socialiste, Langage, n° 71, septembre 1983.

Bourdieu P. - Ce que Parler Veut Dire. L'Economie des Echanges Linguistiques, Ed Fayard, Paris, 1982, 244 p.

Brian E. (1983) - Le Système d'Enquêtes sur les Conditions de Vie et Aspirations des Français 1978-1984, Phase IV, Pratiques et Perceptions des transports, vol III. Rapport CREDOC n°4865, juin 1983

Brian E. (1984) - Analyse des données Lexicométriques. Elaboration des programmes. Rapport CREDOC n°4909, octobre 1984.

Brian E. (1986) - Techniques d'estimations et méthodes factorielles, exposé formel et applications aux traitements de données lexicométriques. Thèse de Docteur Ingénieur, Orsay, 1986.

Cotteret J.M et all. - Giscard d'Estaing, Mitterrand, 54 774 Mots pour Convaincre, Paris, Ed PUF 1976.

Encrevé P. , de Formel M. - Le Sens en Pratique. Construction de la Référence et Structure Sociale de l'Interaction dans le Couple Question/Réponse, Actes de la Recherche en Sciences Sociales, n°46, mars 1983.

Foxley, E. ; Gwei, G. M., Synonymy and Contextual Disambiguation of Word, *Lexicography*, vol 2, n° 2, 1988, p 111-134.

Ghiglione R. , Matalon B. - Les Enquêtes Sociologiques, Armand Collin, Paris, 1978, 301 p.

Goffman E. - Façon de Parler, Les Editions de Minuit, Paris, 1979, 271 p.

Grémy J. P. - Les Expériences Françaises sur la Formulation des Questions d'Enquêtes, *Revue Française de Sociologie*, vol XXVIII, 1987, pp 567-599.

Gross, M. Syntaxe et localisation de l'information. In : Information et communication. Séminaires interdisciplinaires du Collège de France. Sous la direction de A. Lichnerowicz, F. Perroux et G. Gadoffre. Paris, Maloine, 1983.

Gughenheim G. , Michéa R. , Rivenc P. , Sauvageot A. - L'Elaboration du Français Fondamental (1er Degré). Etablissement d'un Vocabulaire et d'une Grammaire de Base, Ed. Marcel Didier, Paris, 1964.

Huyn-Armanet V. - Des structures syntaxiques de l'Espagnol à l'Analyse Relationnelle des textes, Ed Honoré Champion, Paris, 1977.

Juan S. - L'Ouvert et le Fermé dans la Pratique du Questionnaire, *Revue Française de Sociologie*, vol XXVII, 1986, pp 301-316.

Lafon P - Analyse Lexicographique et Recherche des Co-occurrences, *Mots* n° 3, 1981, pp 95-148.

Lafon P. , Salem A. - L'Inventaire des Segments Répétés d'un Texte, *Mots* n° 6, 1983, pp 161-177.

Lahlou S. - Eléments de formalisation pour une théorie de l'évolution des systèmes. Document de travail. Cahiers de recherche du Crédoc, n°4, octobre 1990.

Lazarfeld P. E - The Controversy over Detailed Interviews - An Offer for Negotiation. Public Opinion Quat. n°8, 1944, pp 38-60.

Lebart L. , Salem A. - Analyse statistique des données textuelles, 302 p, Ed. Dunod, Paris, 1988.

Marcotorchino F. , Michaud P. - Optimisation en Analyse Ordinale des Données, Ed Masson, Paris, 1979.

Marcotorchino F. - Maximal Association Theory, Etude du centre IBM-France F095, Paris, 1985.

Marcotorchino F. - Liaisons Analyse Factorielle-Analyse Relationnelle (I) : "Dualité Burt-Condorcet", Etude du centre IBM-France F142, IBM, 1989.

Marcotorchino F. - Liaisons Analyse Factorielle-Analyse Relationnelle (I) : "Dualité Burt-Condorcet", Etude du centre IBM-France F142, Paris, 1989.

Martin R.- Inférence, Antonymie et paraphrase : éléments pour une théorie sémantique. Université de Starsbourg II, Centre de philologie et de littérature romanes. 174 p, Klincksieck, 1976.

Mounin G. - Les Problèmes Théoriques de la Traduction, 296 p, Ed. Gallimard, Paris 1963.

Müller C. - Initiation à la Statistique Linguistique, Ed Larousse, Paris, 1968, 248 p.

Pedinelli J. P, De Bonis M. , Somogyi M. , Lebart L. - Alexithymie et Récit de la Maladie : Contribution de la Statistique Textuelle à l'Analyse des conduites Langagières en Psychopathologie, Revue de Psychologie Appliquée, vol 39, n° 1, 1989, pp 51-57.

Quine W.V.O. - Le mot et la chose, ed. française, Flammarion, Paris, 1977.

Reinert A. - Une Méthode de Classification Descendante Hiérarchique : Application à l'Analyse Lexicale par Contexte, les Cahiers de l'Analyse des Données, n° 4, 1983, pp 471-584.

Reinert M. - Un Logiciel d'Analyse Lexicale. Les Cahiers de l'Analyse des Données, n° 4, 1986, pp 471-584.

Salem A - Analyse Factorielle et Lexicométrie. Synthèse de Quelques Expériences, Mots n°4, 1982, pp 147-168.

Saporta M. - About Maximal Association Criteria in Linear Analysis and in Cluster Analysis, in Classification and Related Methods of Data Analysis, H.H.Bock Ed, North Holland, 1988.

Schuman H. , Presser F - Question and Answer in Attitude Surveys. 370 p, Academic Press, New-York., 1981

Steinberg H. - Recherches Complémentaires à l'Enquête CNAF-CREDOC sur les "Besoins et Aspirations des Familles et des Jeunes". Tome V. Entre l'Enquêteur et l'Enquêté : une Analyse de Contenu, rapport Crédoc n°4477, décembre 1975.

Todorov T. et Ducrot O. - Dictionnaire Encyclopédique des sciences du langage, Ed du Seuil, Paris, 1972.

Tournier M.- "D'où viennent les fréquences de Vocabulaire ?", Mots n° 1, 1980, pp 189-212.

Warnesson I. - : Applied Linguistics : Optimization of Semantic Relations by Data Aggregation Techniques, Journal of Applied Stochastic Model and Data Analysis, Vol 1, n° 2, 1985, pp 121-143.

Yvon, F. - Etude sur les comportements alimentaires : les corps gras solides. Rapport Crédoc, département Prospective de la consommation, avril 1989.

Annexes

Avertissement et guide de lecture

On trouvera d'abord une rapide présentation des différents processus de consommation, cités dans la seconde partie. Le reste des annexes se présente sous la forme de tableaux statistiques dont nous allons maintenant donner un guide de lecture.

On trouvera dans ces annexes essentiellement trois types de tableaux, à savoir des tamis, qui permettent de décrire une classification à l'aide de modalités de variables qualitatives ; des listes de formes caractéristiques d'un corpus, et enfin des listes de réponses caractéristiques d'un corpus

les tamis

La procédure de tamis consiste, pour une modalité donnée, à faire un croisement systématique avec toutes les modalités des variables de l'enquête, afin de repérer avec lesquelles il y a interaction. Le tamis présente ces modalités par ordre de significativité décroissante, c'est-à-dire que les modalités les plus caractéristiques sont présentées d'abord.

Le tamis vous permet d'avoir rapidement une vision impressionniste de la population caractérisée par la modalité tamisée.

Comment les lire ?

Vous avez ci-dessous un exemple avec le début du tamis de la classe "célibataire campeur".

La "classe" désigne ici l'ensemble des personnes qui ont la modalité examinée par le tamis (en l'occurrence, "célibataire campeur") ; la première ligne du tableau, en gras, vous indique quelle est cette modalité ("CELIBATAIRE CAMPEUR").

Intéressons-nous par exemple à la troisième ligne (soulignée).

A gauche, vous avez le libellé de la question (situation familiale...). Vous trouvez ensuite la modalité (type de réponse) : célibataire. La ligne nous indique donc que la modalité "célibataire" à la question "situation familiale" est caractéristique de la classe "célibataire campeur".

Ensuite, une série de 3 chiffres, qui donnent respectivement : le pourcentage de la classe dans la modalité (cla/mod), le pourcentage de la modalité dans la classe (mod/cla), et le pourcentage de la modalité dans la population globale (global).

Le premier chiffre (cla/mod) nous indique que la classe des célibataires campeurs constitue 33.21% de l'ensemble des ménages célibataires de la population.

Le second (mod/cla) que 72.36% des ménages "célibataires campeurs" sont célibataires.

Le troisième (global) que les célibataires constituent 14.78% de la population générale des ménages.

MODALITES CARACTERISTIQUES		POURCENTAGES		
		cla/mod	mod/cla	global
CELIBATAIRE CAMPEUR	FC5E			6.78
PHASE DE REPAS	JEUNE VIVEUR	36.76	79.27	14.62
PHASE DE PREPARATION	PREP. MINIMALE	33.88	74.66	14.94
<u>SITUATION FAMILIALE DU CHEF DE FAMILLE</u>	<u>CELIBATAIRE</u>	<u>33.21</u>	<u>72.36</u>	<u>14.78</u>
TAILLE DU MENAGE	1 PERSONNE	21.13	82.11	26,36

les formes caractéristiques

Les tableaux présentant les formes caractéristiques d'un groupe, c'est à dire les formes qui sont significativement plus énoncées par un groupe que par l'ensemble de la population se présentent sous la formes suivante :

LIBELLE DE LA FORME LEXICALE	CRITERE DE CLASSEMENT	FREQUENCE GLOBALE	FREQUENCE INTERNE	POURCENTAGE GLOBAL	POURCENTAGE INTERNE
---------------------------------	--------------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	------------------------

TEXTE NUMERO 1 : TEXTE DE TYPE 1

1 VACHE	19,390	117	86	1,49	8,26
2 LAIT	15,987	172	93	2,19	8,93

Exemple de lecture : on étudie ici les réponses caractéristiques des texte de type 1 (les réponses fleuries). Pour ce groupe, la forme la plus caractéristique est "vache", qui apparaît 117 fois dans l'ensemble des réponses, et 86 fois dans ce groupe. Cela confère à cette forme un critère de classement égal à 19,390.

les réponses caractéristiques

La lecture des tableaux de réponses caractéristiques ne pose aucun problème. On notera simplement qu'on donne successivement deux listes de réponses caractéristiques; correspondant chacune à un critère de classement différent. Le premier critère favorise plutôt les réponses "courtes", le second les réponses "longues".

Les annexes suivantes sont fournies :

annexe 1 : description des processus de consommation.

annexe 2 : mots et réponses caractéristiques des corpus construits en regroupant les réponses par catégorie socio-professionnelle.

annexe 3 : mots et réponses caractéristiques des corpus construits en regroupant les réponses par région d'habitation.

annexe 4 : modalités caractéristiques des classes d'enquêtés construites sur la base de leurs habitudes de consommation.

annexe 5 : mots et réponses caractéristiques des classes d'enquêtés construites sur la base de leurs habitudes de consommation.

annexe 6 : modalités caractéristiques des 12 classes d'enquêtés construites sur la base de leurs réponses verbales.

annexe 7 : mots et réponses caractéristiques des 12 classes d'enquêtés construites sur la base de leurs réponses verbales.

Annexe 1

Description des processus de consommation.

Les processus

Les ménages adoptent, selon leur situation particulière, divers types de stratégies (que nous appelons des "processus"). Les aliments consommés sont très différents selon la stratégie adoptée.

Les processus peuvent être séparés en deux grands types : familiaux et non familiaux. Les premiers concernent les ménages de plusieurs personnes, avec enfants (rural domestique, bien installé, familial), et les seconds les ménages plus petits, composés de couples sans enfants (traditionnel âgé, urbain moderne) ou de personnes seules (célibataire campeur, isolé). Les premiers sont en général mieux organisés dans leur comportement alimentaire, pour la simple raison que, ayant à gérer une logistique lourde et un flux important de produits alimentaires, ils ont été, par la force des choses, amenés à rationaliser leur processus alimentaire.

Nous présentons ici les principales caractéristiques de ces 7 segments de la demande alimentaire française.

Le célibataire campeur

C'est un célibataire urbain, assez parisien, vivant seul, plutôt sans religion, locataire d'un studio ou d'un appartement avec une petite cuisine mal équipée. Agé de 28 ans en moyenne, il a un bon niveau d'études, et travaille dans le tertiaire. Ses revenus sont plutôt faibles.

Il s'approvisionne au jour le jour dans une supérette ou une épicerie, gère mal son stock, et jette beaucoup de produits périmés. La préparation des repas est très courte, sur le pouce. D'ailleurs, il saute fréquemment des repas ou mange un plat unique. Il n'a pas d'heure fixe pour dîner, mais dîne tard ; il déjeune et dîne souvent dehors et reçoit fréquemment. Il fume et boit beaucoup.

Il consomme peu de produits frais, trop longs ou trop difficiles à préparer, et surconsomme les produits transformés, en particulier les plats cuisinés, et les "junk-foods" (barres chocolatées, biscuits apéritifs etc.).

L'urbain moderne

Ce sont, pour dire vite, des célibataires campeurs qui se sont mis en ménage. Couple jeune, citadin, assez parisien, composé de deux actifs de 30 à 35 ans, d'un bon niveau d'études, vivant plutôt en concubinage, sans enfant et souvent sans religion. Ils sont locataires d'un

appartement dans un immeuble ancien. Ils sont souvent cadres du tertiaire, avec des revenus moyens à élevés.

Ils s'approvisionnent au jour le jour, dans de nombreux types de points de vente (prédominance du supermarché). Leur stock est court et mal géré. Sous-équipés en froid négatif, ils jettent des produits de toute sorte. La préparation courte, et les tâches ménagères sont relativement partagées entre conjoints (c'est-à-dire que la femme ne fait pas toujours tout).

Ils sautent souvent des repas, mangent un plat unique ou se font des repas plateau 2-3 fois par semaine. Ils n'ont pas d'heure fixe pour manger. Ils sortent souvent au restaurant ou chez des amis, reçoivent beaucoup.

Ce sont de gros consommateurs de tous les produits transformés, et de boissons (en particulier d'alcools), et sous-consommateurs des produits basiques.

Le rural domestique

Il s'agit typiquement d'une famille nombreuse, rurale, catholique, propriétaire d'une maison individuelle, le plus souvent avec un jardin potager. Le chef de famille, d'âge moyen, est plutôt ouvrier ou agriculteur. Les revenus déclarés sont faibles à moyens.

Ils s'approvisionnent en général une fois par semaine, le plus souvent dans un hypermarché, et utilisent la livraison à domicile.

Ils stockent longtemps les aliments, et en particulier ceux qu'ils préparent eux-mêmes (légumes du jardin, conserves, congelés).

C'est toujours l'épouse qui prépare les repas, et cette préparation est longue. Elle possède une cuisine vaste et bien équipée. Les repas, soignés, sont pris tous les jours à la maison. Tous les convives mangent en même temps le même menu. Ils reçoivent des invités 1 fois par semaine.

Ces ménages sont sur-consommateurs de produits frais, et basiques, et sous consommateurs de produits transformés et de haut de gamme.

Le familial

C'est un peu ce qui reste de la "famille de français moyen" des années 1960-70. Il s'agit là de couples mariés avec enfant, de classe moyenne ou populaire. Le chef de famille (46 ans) est diplômé du technique, sa femme est inactive. Ils sont locataires, souvent en HLM. Leurs revenus sont moyens.

Ils vont au moins 2 à 3 fois par semaine dans les grandes surfaces (surtout les supermarchés) et chez les commerçants spécialisés.

C'est la femme qui prépare les repas ; elle utilise des produits bruts ou semi-transformés ; et elle fait des repas soignés 2-3 fois par mois.

Les convives dînent tous en même temps dans la salle à manger.

Ces ménages consomment tous les produits très diffusés, et plus particulièrement ceux qui sont destinés aux enfants (crèmes desserts, bonbons, gâteaux de riz, pâte à tartiner au chocolat, purées, yaourts aromatisés etc.)

Le bien installé

C'est le nouveau modèle bourgeois européen des années 90.

Il s'agit de couples mariés, aisés, avec enfants plutôt jeunes, où la femme est active. Ils habitent plutôt en banlieue, dans une maison dont ils sont propriétaires ou qu'ils sont en train de payer. Le chef de famille, 40 ans, a un bon niveau d'instruction ; il est plutôt cadre moyen ou cadre supérieur. Les revenus sont en général élevés, mais cette classe contient des gens qui vivent au dessus de leurs moyens.

Leur approvisionnement est fréquent, diversifié et efficace. Ils achètent dans divers types de points de vente, en optimisant le rapport choix/qualité/prix, ce qui explique qu'ils dépensent finalement moins par tête que les autres, alors qu'ils mangent mieux. Leur stockage est rationnel, et ils jettent peu fréquemment. Ce sont donc des consommateurs efficaces, et bien équipés, qui utilisent au mieux l'offre moderne.

La préparation, plutôt courte, fait appel à une vaste panoplie d'appareils d'électroménagers.

Le repas, long, pris en famille, est un moment de retrouvailles. Le week-end, il devient facilement gastronomique. Ces ménages reçoivent fréquemment des invités ou sortent chez des proches.

Il sont sur-consommateurs de la plupart des produits transformés, festifs, et de haut de gamme.

Le traditionnel âgé

Il s'agit d'un couple ou d'une personne seule, âgée, catholique, vivant de préférence dans de petites agglomérations, en habitat individuel. Le chef de famille a la soixantaine, il est retraité, et les revenus sont faibles, voire très faibles.

Ces ménages s'approvisionnent peu fréquemment, principalement en grande surface et en livraison à domicile. Ces personnes se nourrissent essentiellement de produits frais. Elle ne jettent rien.

La préparation des repas est donc longue et très traditionnelle, sans utilisation de robots ménagers. Les repas sont pris à heure fixe, devant la T.V. Ils sont peu animés, et les menus sont monotones. Ces ménages ne reçoivent jamais et sortent encore moins.

Ils sont sous-consommateurs de tous les produits transformés ou festifs, et sur-consommateurs de quelques rares produits très typés, comme les biscottes et le mélange café-chicorée.

L'isolé

C'est une personnes solitaire, âgée, retraitée, sans diplôme, à revenus faibles, voire très faibles, et à santé fragile.

Elle s'approvisionne presque tous les jours chez les petits commerçants, ne stocke pas, ne jette rien, et a une cuisine très mal équipée.

La préparation est courte, et les plats monotones et peu élaborés (plat unique). Elle mangent toujours chez elle, devant la T.V., tôt, à heure fixe, ne sort jamais, ne reçoit jamais. Elle suit un régime pour raisons médicales.

Ces ménages sont sur-consommateurs de produits de base et produits frais, et sous-consommateurs de tous les autres produits.

Annexe 2

**Mots et réponses caractéristiques des corpus
construits par agrégation des réponses
selon la catégorie socio-professionnelle**

SELECTION DES FORMES LEXICALES CARACTERISTIQUES

LIBELLE DE LA FORME LEXICALE		CRITERE DE CLASSEMENT	FREQUENCE GLOBALE	FREQUENCE INTERNE	POURCENTAGE GLOBAL	POURCENTAGE INTERNE
TEXTE NUMERO 1 AG01 = Agriculteur exploit.						
1	TOUT	5.012	20		0.25	1.4
2	PLUS	4.708	16		0.20	1.4
3	BEURRE BLANC	4.150	10		0.10	1.4
4	EST	3.450	10		0.10	1.4
5	MEILLEUR	3.015	10		0.10	1.4
6	ANIMALE	2.915	10		0.10	1.4
7	PUR BEURRE	2.705	10		0.10	1.4
8	SUR	2.595	10		0.10	1.4
9	NOUILLE	2.520	10		0.10	1.4
10	FONDU	2.320	10		0.10	1.4
11	POSSIBLE	2.307	10		0.10	1.4
12	CHEF	2.115	10		0.10	1.4
13	PUREE	2.095	10		0.10	1.4
14	DES	2.085	10		0.10	1.4
15	MALADIE	1.946	10		0.10	1.4
16	GRASSE	1.942	10		0.10	1.4
17	FROMAGE	1.877	10		0.10	1.4
18	BEURRE	1.796	10		0.10	1.4
19	CUIT	1.791	10		0.10	1.4
20	MOINS	1.660	10		0.10	1.4
TEXTE NUMERO 2 AG02 = Art.Comm.Chefs d'en.						
1	STEAK	3.533	8		0.10	0.10
2	PRESIDENT	2.993	10		0.10	0.10
3	SAUCISSON	2.993	10		0.10	0.10
4	BEURRE ALLEG	2.757	10		0.10	0.10
5	MODERATION	2.647	10		0.10	0.10
6	GROSSIR	2.575	10		0.10	0.10
7	FAT	2.474	10		0.10	0.10
8	CALORIQUE	2.351	10		0.10	0.10
9	PUR BEURRE	2.351	10		0.10	0.10
10	GRASSES	2.179	19		0.10	0.10
11	EPINARD	2.105	10		0.10	0.10
12	CRUDITES	2.086	10		0.10	0.10
13	ODEUR	1.897	10		0.10	0.10
14	TOAST	1.897	10		0.10	0.10
15	OEIL BEURRE	1.716	10		0.10	0.10
16	CREME	1.675	10		0.10	0.10
17	PRODUIT	1.651	10		0.10	0.10
18	BEURRE BLANC	1.624	10		0.10	0.10
19	CREME	1.526	10		0.10	0.10
20	DES	1.524	10		0.10	0.10
TEXTE NUMERO 3 AG03 = Caches.prof.int.sup.						
1	FRAICHE	3.200	7		0.09	0.44
2	CUISSE	2.865	10		0.10	0.44
3	FRAIS	2.661	12		0.15	0.44
4	OU	2.661	10		0.13	0.44
5	NORMANDIE	2.661	42		0.00	0.77
6	CROISSANT	2.306	16		0.20	0.77
7	UTILISE	2.136	10		0.08	0.77
8	PRINX	2.136	10		0.08	0.77
9	UTILISER	2.136	10		0.08	0.77
10	MODERATION	2.136	10		0.08	0.77
11	INDISPENSABL	2.136	10		0.08	0.77
12	CHOCOLAT	2.000	25		0.32	0.77
13	DEMI SEL	1.996	12		0.15	0.77
14	SOLEIL	1.900	26		0.33	0.73
15	GOURMANDISE	1.861	7		0.09	0.73
16	DEJEUNERS	1.861	7		0.09	0.73
17	BRETON	1.824	13		0.17	0.73
18	ANIMALE	1.824	13		0.17	0.73
19	QUE	1.665	14		0.18	0.73
20	SEL	1.665	14		0.18	0.73
TEXTE NUMERO 4 AG04 = Professions Interme.						
1	MARGARINE	4.004	33		0.42	1.92
2	BRETAGNE	3.042	33		0.42	1.92
3	JAUNE	2.831	10		0.13	1.92
4	PLAQUETTE	2.831	10		0.13	1.92
5	MATS	2.831	10		0.13	1.92
6	GRAS	2.826	26		0.33	1.92
7	BRIDEL	2.511	10		0.13	1.92
8	ATTENTION	2.340	10		0.13	1.92
9	CALORIES	2.332	5		0.06	1.92
10	CRUDITES	2.241	33		0.42	1.92
11	ESCARGOT	2.209	18		0.23	1.92
12	JAMBON	2.121	24		0.30	1.92
13	TOAST	2.088	9		0.11	1.92
14	NORMANDIE	2.077	43		0.55	1.92
15	MEILLEUR	1.936	20		0.25	1.92
16	STEACK	1.868	10		0.13	1.92
17	COQUILLAGES	1.704	6		0.08	1.92
18	SERT	1.704	6		0.08	1.92
19	EQUILIBRE	1.704	6		0.08	1.92
20	SALE	1.663	41		0.52	1.92
TEXTE NUMERO 5 AG05 = Employés						
1	KILOS	3.712	43		0.55	1.92
2	CUISSON	3.472	50		0.63	1.92
3	OEIL BEURRE	3.409	10		0.13	1.92
4	BEURRE	3.407	7		0.09	1.92
5	CALORIQUE	3.407	7		0.09	1.92
6	TARTINES	3.226	51		0.64	1.92
7	DEMI SEL	2.192	26		0.33	1.92
8	ALLEGE	2.833	38		0.48	1.92
9	EPINARDS	2.495	18		0.23	1.92
10	VIANDE	2.412	23		0.29	1.92
11	ARABE	2.296	7		0.09	1.92
12	NATURE	2.107	16		0.20	1.92
13	CHOCOLAT	2.036	12		0.15	1.92
14	STEAK	2.009	8		0.10	1.92
15	NOURRISSANT	1.949	17		0.22	1.92

16	PATE	*	1.848	*	13.	*	4.	*	0.17	*	0.38	*
17	ESCARGOT	*	1.801	*	18.	*	5.	*	0.23	*	0.48	*
18	CALORIES	*	1.715	*	57.	*	12.	*	0.72	*	1.14	*
19	SEL	*	1.675	*	14.	*	4.	*	0.18	*	0.38	*
20	LAITAGE	*	1.675	*	14.	*	4.	*	0.18	*	0.38	*

 TEXTE NUMERO 6 AG06 = Ouvriers

1	MANGE	*	875	*	24.	*	12.	*	0.30	*	0.62	*
2	LAITAGE	*	1.808	*	14.	*	5.	*	0.18	*	0.41	*
3	GOUTER	*	1.703	*	25.	*	12.	*	0.33	*	0.62	*
4	ENFANTS	*	1.432	*	36.	*	17.	*	0.00	*	0.21	*
5	PETITS	*	1.328	*	41.	*	19.	*	0.39	*	0.67	*
6	DEJEUNER	*	1.030	*	31.	*	15.	*	0.57	*	0.88	*
7	CUISINE	*	1.030	*	32.	*	17.	*	0.09	*	0.21	*
8	GOUT	*	1.030	*	32.	*	17.	*	0.09	*	0.21	*
9	TARTINES	*	1.030	*	32.	*	17.	*	0.09	*	0.21	*
10	PATISSERIE	*	1.030	*	32.	*	17.	*	0.09	*	0.21	*
11	SAUCES	*	1.030	*	32.	*	17.	*	0.09	*	0.21	*
12	DEJEUNERS	*	1.030	*	32.	*	17.	*	0.09	*	0.21	*
13	INDISPENSABL	*	1.773	*	29.	*	14.	*	0.00	*	0.11	*
14	POUR	*	1.766	*	10.	*	5.	*	0.00	*	0.11	*
15	CAKIER	*	1.766	*	10.	*	5.	*	0.00	*	0.11	*
16	PETITS BEURR	*	1.758	*	19.	*	9.	*	0.00	*	0.36	*
17	PLATS	*	1.758	*	19.	*	9.	*	0.00	*	0.41	*
18	FAUT	*	1.658	*	8.	*	4.	*	0.00	*	0.21	*
19	NOUILLE	*	1.658	*	8.	*	4.	*	0.00	*	0.21	*
20	PUREE	*	1.652	*	29.	*	11.	*	0.37	*	0.57	*

 TEXTE NUMERO 7 AG07 = Retraités

1	BEURRE	*	4.559	*	387.	*	129.	*	4.92	*	6.91	*
2	PAS	*	3.664	*	93.	*	37.	*	1.18	*	1.98	*
3	AIME	*	0.992	*	21.	*	11.	*	0.00	*	0.00	*
4	BISCOTTES	*	0.622	*	16.	*	9.	*	0.00	*	0.00	*
5	POSS. BLE	*	0.300	*	9.	*	5.	*	0.00	*	0.00	*
6	INTERDIT	*	0.300	*	9.	*	5.	*	0.00	*	0.00	*
7	POUR	*	1.726	*	106.	*	37.	*	1.95	*	3.03	*
8	MOINS	*	1.556	*	13.	*	7.	*	0.17	*	0.28	*
9	EST	*	1.533	*	137.	*	45.	*	1.74	*	2.81	*
10	BARATTE	*	1.474	*	6.	*	3.	*	0.08	*	0.11	*
11	SOUPE	*	1.080	*	7.	*	4.	*	0.09	*	0.11	*
12	MARQUE	*	1.080	*	7.	*	4.	*	0.09	*	0.11	*
13	FAI	*	1.023	*	37.	*	14.	*	0.47	*	0.75	*
14	CHOLESTEROL	*	1.957	*	196.	*	58.	*	2.49	*	3.98	*
15	TRES	*	1.940	*	28.	*	11.	*	0.38	*	0.59	*
16	MATIERE	*	1.917	*	25.	*	10.	*	0.32	*	0.54	*
17	BIEN	*	1.909	*	13.	*	6.	*	0.17	*	0.30	*
18	MAUVAIS	*	1.909	*	13.	*	6.	*	0.17	*	0.30	*
19	SANTE	*	1.792	*	39.	*	14.	*	0.50	*	0.75	*
20	SAUCE	*	1.757	*	60.	*	20.	*	0.76	*	1.07	*

 TEXTE NUMERO 8 AG08 = A.pers.sans act.prof

1	PRENDS	*	590	*	8.	*	3.	*	0.10	*	0.59	*
2	TARTINER	*	386	*	14.	*	4.	*	0.18	*	0.79	*
3	SEL	*	386	*	14.	*	4.	*	0.18	*	0.79	*
4	MANGER	*	257	*	21.	*	7.	*	0.27	*	0.96	*
5	CHEF	*	1.045	*	10.	*	5.	*	0.13	*	0.59	*
6	JAMAIS	*	1.045	*	10.	*	5.	*	0.13	*	0.59	*
7	LES	*	1.045	*	10.	*	5.	*	0.13	*	0.59	*
8	MOC	*	1.045	*	10.	*	5.	*	0.13	*	0.59	*
9	FERMIER	*	1.045	*	10.	*	5.	*	0.13	*	0.59	*
10	QUE	*	1.045	*	10.	*	5.	*	0.13	*	0.59	*
11	PAS	*	1.045	*	10.	*	5.	*	0.13	*	0.59	*
12	RELLULITE	*	1.446	*	6.	*	3.	*	0.10	*	0.40	*
13	PINARD	*	1.446	*	6.	*	3.	*	0.10	*	0.40	*
14	REPTIME	*	1.446	*	6.	*	3.	*	0.10	*	0.40	*
15	CORC	*	1.065	*	6.	*	3.	*	0.10	*	0.40	*
16	4	*	1.065	*	6.	*	3.	*	0.10	*	0.40	*
17	FORAS	*	1.065	*	6.	*	3.	*	0.10	*	0.40	*
18	BERNE	*	1.065	*	6.	*	3.	*	0.10	*	0.40	*
19	PATES	*	1.763	*	58.	*	19.	*	0.74	*	1.39	*

SELECTION DES PHRASES CARACTERISTIQUES (CRITERE DE FREQUENCE DES MOTS)

TEXTE NUMERO 1 AGO1 = Agriculteur exploit.

- 1 MATIERES GRASSES.BEURRE DOUX.C'EST MEILLEUR
- 2 MATIERES GRASSES.BEURRE Blanc.GATEAU
- 3 NOUILLE.PUREE.LEGUME.CRUDITE,MATIERES GRASSES
- 4 NOUILLE.PUREE.PATISSERIE.LEGUMES CUIITS.LEGUMES CRUS
- 5 MATIERES GRASSES.CUISINE
- 6 FROMAGE.RADIS.CUISINE.PATISSERIE.CREVETTES
- 7 BEURRER LES ESCARGOTS,BEURRER LE ROSBIF.GATEAU
- 8 ALIMENT PRODUIT PAR NOUS
- 9 PAIN.FROMAGE.SAUCISSON.CONFITURE.YAOURTS
- 10 PAIN.CAFE AU LAIT.CUISINE.PATISSERIE.RADIS

TEXTE NUMERO 2 AGO2 = Art.Corr.Chefs d'en.

- 1 GRAISSES.GROSSIR.ANIMAL.COEUR.NORMANDIE
- 2 GRAISSES.INDIGESTE
- 3 PATISSERIE.CUISINE.STEAK HACHE.CREME.FLAN
- 4 BEURRE NOIR.BEURRE Blanc.FARCE.CRUDITES.PATISSERIE
- 5 FAIT GROSSIR.APPRECIE.CUISINE BEURRE.TROP CALORIQUE.A UTILISER AV
5 EC PRUDENCE
- 6 MATIERES GRASSES.BEURRE ALLEGE.CALORIE.GRAISSES ANIMALE.HUILE
- 7 EPINARD.LEGUMES FRAIS.TARTINES.GRAISSES.GATEAUX
- 8 TARTINES.GATEAUX.GRAISSES
- 9 PETIT DEJEUNER.CRUDITES.CHARCUTERIE.PATISSERIE.LEGUMES FRAIS
- 10 PATISSERIE.PETIT DEJEUNER.CUISINE.PLAQUETTE.CREME

TEXTE NUMERO 3 AGO3 = Cadres.prof.int.sup.

- 1 DOUX.PASTEURISE.DEMI SEL.DE PRINTEMPS.FRAIS
- 2 TARTINES.YACK.NORMANDIE.SEL.MER
- 3 PETIT DEJEUNER.PRODUIT INDISPENSABLE.FACILITE D'EMPLOI.FRAIS.GRATIN
- 4 GOURMANDISE.PETITS DEJEUNERS.CROISSANT AU BEURRE.GRILLADES
- 5 DEMI SEL.EXTRA FIN.BEURRE LAITIER.LABEL "CONTROLES SANITAIRES".BRETON
5 DU NORMAND
- 6 TARTINES.LEGUMES FRAIS.OMELETTE
- 7 GRAS.FRAIS.JAUNE.TARTINES.FONDRE
- 8 LAIT.VACHE.JAUNE.FRAIS.BEURRE FONDU
- 9 LAIT.TARTINES.BIGORNEAUX.RADIS.DEMI SEL
- 10 QUE LES BRETONS.MANGENT TROP DE BEURRE.QUE MA FAMILLE VEUT DU BEURRE
10 DEMI SEL

TEXTE NUMERO 4 AGO4 = Professions intermé.

- 1 JAUNE.GRAS.GLISSANT.GALETTE.STEACK
- 2 MARGARINE.PETIT DEJEUNER.DOUCEUR.GRAS
- 3 GRAS.TOAST.ESCARGOT.SOLEIL.FRUIT D'OR
- 4 GRAS.TOXIQUE(EN CHALEUR).BRETON

-- 5 SALIVE.GRAS.BOEUF.FINES HERBES.BRETON
-- 6 PRODUIT_LAITIER.BRETAGNE.NORMANDIE.VACHE.GRAS
-- 7 GRAS.JAUNE.MARIE.PETIT LAIT
-- 8 VITAMINE A.GRAS.MODERATION.JAUNE.EMBONPOINT
-- 9 MATIERES GRASSES.MEILLEUR QUE LA MARGARINE
-- 10 CRUDITE.GATEAU.PETIT_DEJEUNER.GRAS

TEXTE NUMERO 5 AGO5 = Employés

-- 1 CUISSON DE LA VIANDE.TARTES.TARTINES
-- 2 TARTINES.VIANDE.PATE
-- 3 TARTINES.CUISSON.CUISISINE.PATE.RADIS
-- 4 CUISSON.TARTINES.CAMPAGNE.GRAS.NOURRISSANT
-- 5 LAITAGE.FRAIS.MATIERES GRASSES.CALORIQUE.TARTINES BEURREE
-- 6 GRAISSES.TARTINES
-- 7 GRAISSES.CALORIE.FRIRE.TARTINES.KILOS
-- 8 CALORIQUE.GRAS.CONSISTANT
-- 9 CREMERIE.TARTINES.CAFE.ETRANGER
-- 10 TARTINES.CUISSON.GRAISSES (POIDS)

TEXTE NUMERO 6 AGO6 = Ouvriers

-- 1 CUISINE.DEJEUNER.GOUTER
-- 2 TARTINES.DEJEUNER.DINER.SOUPER.GOUTER
-- 3 CUISINE.DEJEUNER.PATISSERIE
-- 4 GRAISSES.TARTINES.PIQUE NIQUE.GOUTER.DEJEUNER
-- 5 CUISINE.TARTINES
-- 6 PLANTA FIN.TARTINES.CUISINE
-- 7 PATISSERIE.CUISINE.TARTINES
-- 8 TARTINES.PATISSERIE.CUISINE
-- 9 TARTINES.PATISSERIE
-- 10 GRAISSES.TARTINES.PETITS PLATS.GOUTER.GATEAUX

TEXTE NUMERO 7 AGO7 = Retraités

-- 1 BEURRE BLOND.BEURRE ROUX.BEURRE DE LUXE.BEURRE PATISSIER.BEURRE FERM
-- 1 IER
-- 2 ON NE MANGE_PAS DE BEURRE.ON PREND DU ST_HUBERT
-- 3 JE MANGE_PAS DE BEURRE
-- 4 VRAI BEURRE.JE NE MANGE_PAS DE BEURRE.CRU
-- 5 JE N'EN EMPLOIE PAS.PAS DE CUISINE_BEURRE
-- 6 ASSIETTE AU BEURRE.FAIRE SON BEURRE.BEURRE D'ANCHOIS.ETRE BEURRE.CRO
-- 6 ISSANTS
-- 7 INTERDIT POUR MA SANTE
-- 8 BIFTECK AU BEURRE
-- 9 CREPE AU BEURRE.BRETAGNE.CREME FRAICHE.BATTRE LE BEURRE.BEURRE BRULE
-- 9
-- 10 CUISINE_BEURRE.AIME BIEN LE BEURRE FRAIS

TEXTE NUMERO 8 AGO8 = A.ders.sans act.prof

- 1 JE NE PEUX PAS MANGER.LES PATES.LES POMMES DE TERRES GRATIN
- 2 JE N'EN MANGE PAS.REGIME
- 3 CRU.CUIT C'EST DU POISSON.CA AMELIORE
- 4 SE CONSERVE MAL.GRAS.N'EN MANGE PAS.
- 5 GRAS.TARTE.PLAQUETTE
- 6 SALE.SOUS BARQUETTE PLASTIFIEEE.PRESIDENT.CELUI QUE JE PREFERE.BON
- 7 JE N'EN PRENS PAS.DEJEUNER.PATISSERIE.SUR DES PATES
- 8 GRAS.INOISPENSABLE.AGREMENT
- 9 PATISSERIE.GRAS.LOUD
- 10 BLANC CASSE.JAUNE D'OEUF.LISSE.GRAS.LOUD

SELECTION DES PHRASES CARACTERISTIQUES (DISTANCES DU CHI2)

 TEXTE NUMERO 1 AGO1 = Agriculteur exploit.

-- 1 MATIERRE GRASSE,PRODUIT NATUREL,MATIERRE GRASSE ANIMALE,MATIERE GRAS
 -- 1 SE LA PLUS RAFFINEE,PRODUIT LE PLUS CHER ET LE MEILLEUR

-- 2 AVEC LE BEURRE TOUT EST MEILLEUR,TARTINES,GATEAUX,LA CUISINE

-- 3 C'EST BON,C'EST PLUS DIGESTE OU'UNE AUTRE GRAISSE ANIMALE,CA DONNE B
 -- 3 ON GOUT,C'EST MAUVAIS POUR LE CHOLESTEROL,C'EST MEILLEUR QUE L'HUILE
 -- 3

-- 4 FRAIS,LE MOINS POSSIBLE,LE MOINS CUIT POSSIBLE,NE SE CONSERVE PAS DU
 -- 4 TOUT,BON SUR LE PAIN

-- 5 C'EST ASSEZ GRAS,C'EST NECESSAIRE EN PETITES QUANTITES,CUIT CE N'EST
 -- 5 PAS BON POUR LA SANTE,CHOLESTEROL,J'EN UTILISE UN PEU DANS LES GATE
 -- 5 AUX QUI PARAISSENT PLUS LEGRS

-- 6 C'EST BON,C'EST PRATIQUE,CA SERT A TOUT,CA AMELIORE TOUT,JE NE M'EN
 -- 6 LASSE PAS

-- 7 JE ME SERS TOUT LE TEMPS DU BEURRE,DANS LA SOUPE,LES LEGUMES,SUR LE
 -- 7 PAIN LE MATIN

-- 8 BEURRE BLANC,BEURRE FONDU,BEURRE PERSILLE,PUR BEURRE,TARTINES

-- 9 LES VACHES,LE LAIT,LE BEURRE BLANC,LA CREME,LA BARATTE,CA SENT LA CA
 -- 9 MPAGNE,LA VITAMINE A ET LA BONNE SANTE,LES TARTINES DE PAIN BIEN BEU
 -- 9 RRES AU PETIT DEJEUNER

-- 10 DEMI_SEL,GRAS,C'EST TOUT

 TEXTE NUMERO 2 AGO2 = Art.Comm.Chefs d'en.

-- 1 FAIT GROSSIR,CALORIE,C'EST BON

-- 2 MATIERE GRASSE,VITAMINE A,ALIMENT CALORIQUE,BEURRE_ALLEGE,POUR LES T
 -- 2 ARTINES

-- 3 MATIERES_GRASSES,GROSSIR,CHOLESTEROL,SUPERFLUS,VACHE

-- 4 GRAS,TARTINES,BEURRE_ALLEGE,PATISSERIE,REGIME

-- 5 CALORIES,J'EVITE D'EN MANGER,CA FAIT GROSSIR,LA CUISINE_BEURRE,PA
 -- 5 TISSERIE AU BEURRE

-- 6 PATISSERIE,CUISINE,STEAK HACHE,CREME,FLAN

-- 7 MATIERE GRASSE,TROP LOURD,CA FAIT GROSSIR,LEGUMES,TARTINES POUR LES
 -- 7 HUITRES

-- 8 FAIT GROSSIR,APPRECIE,CUISINE_BEURRE,TROP CALORIQUE,A UTILISER AV
 -- 8 EC PRUDENCE

-- 9 MATIERES_GRASSES,BEURRE_ALLEGE,CALORIE,GRAISSES ANIMALE,HUILE

-- 10 CHOLESTEROL NE PAS LE FAIRE CUIRE,LE MANGER POUR LE DEJEUNER,BEACOU
 -- 10 P DE MATIERES_GRASSES,FAIT MAL AU FOIE

 TEXTE NUMERO 3 AGO3 = Cadres.prof.int.sup.

-- 1 MATIERES GRASSES,TARTINES DU MATIN,CUISINE AU BEURRE,NORMANDIE,DEUX
 -- 1 SEVRES,LAIT,VACHE

-- 2 LE BEURRE DE LA CUISINE,LES PETITS DEJEUNERS,PATISSERIE AU BEURRE,LE
 -- 2 S CROISSANTS DU MATIN,LE BEURRE FRAIS

-- 3 GRAS,FRAIS,JAUNE,TARTINES,FONDRE

-- 4 VITAMINE A,F,GRAISSE ANIMALE,JE N'AIME PAS DU TOUT LE BEURRE,NI SONT
 -- 4 GDUT,NI SA CONSISTANCE,CA VA AVEC GRAISSES ANIMALES,TOUT CE QUI COR
 -- 4 RESPOND AU CHOLESTEROL-C'EST A DIRE NE PAS FAIRE CUIRE SURTOUT

-- 5 CREME FRAICHE,CHOLESTEROL,BEURRE CRU BON,BEURRE CUIT POISON,INDISPEN
 -- 5 SABLE

-- 6 SALE,GRAISSES,JAUNE,FRAIS,TARTINES

-- 7 EN METTRE LE MOINS POSSSIBLE,INDISPENSABLE,JE N'AI JAMAIS SU UTILISE
 -- 7 R AUTRE CHOSE QUE DU BEURRE DANS LA CUISINE,JE N'AIME_PAS LE BEURRE
 -- 7 PASTEURISE A UTILISER

-- 8 TARTINES,GATEAUX,CUISINE,LAIT,VACHE
-- 9 GRAISSES ANIMALE,LAIT FAIT POUR LES VEAUX,A REMPLACER PAR UN PLAISIR
-- 9 PLUS DYNAMIQUE,BEAF QUI BAINGE DANS DU BEURRE BRULE
-- 10 VITAMINE A,GRAS,CUISINE,TARTINES,CROISSANT

TEXTE NUMERO 4 AGO4 = Professions intermé.

-- 1 SALE,GRAS,JAUNE,PAIN,CUISINE LOURDE
-- 2 BRETAGNE,BON,GRAS,JAUNE,PAIN
-- 3 MARGARINE,PETIT_DEJEUNER,DOUCEUR,GRAS
-- 4 CALORIES,CHOLESTEROL,GRAS,PLAQUETTE,JAUNE
-- 5 LA BRETAGNE,NORMANDIE,MATIERES_GRASSES,CUISINE,GATEAU
-- 6 MATIERES_GRASSES,TARTINES,PATISSERIE,KILOS,MARGARINE
-- 7 PRODUIT_LAITIER,BRETAGNE,NORMANDIE,VACHE,GRAS
-- 8 PRODUIT_LAITIER,MARGARINE,RADIS,TARTINES,PETIT_DEJEUNER
-- 9 JAUNE,PLAQUE,PETIT_DEJEUNER,TARTINES,SALE
-- 10 LAIT,VACHE,TARTINES GRILLEE,RADIS,JAUNE

TEXTE NUMERO 5 AGO5 = Employés

-- 1 MATIERES_GRASSES,PETIT_DEJEUNER,CUISSON AU BEURRE,PATISSERIE,TARTINE
-- 1 S
-- 2 FRAIS,TARTINES,PATISSERIE,CUISINE EN GENERAL,MATIERES_GRASSES,KILOS
-- 3 PETIT_DEJEUNER,PATISSERIE,KILOS,MATIERES_GRASSES,RADIS
-- 4 KILOS,TARTINES,BON,FROMAGE
-- 5 GRAISSES,TARTINES,PETIT_DEJEUNER,PATISSERIE
-- 6 MATIERES_GRASSES,TARTINES,VITAMINE,BEURRE DEMI SEL,CUISINE BEURRE
-- 7 BEURRE ET EPINARDS,TARTINES,FROMAGE CAFE,CUISINE,RADIS,VITAMINE A
-- 8 GRAISSES,TARTINES
-- 9 CHARENTES POITOU,MATIERES_GRASSES,CHOLESTEROL,TARTINES,ALLEGE
-- 10 GRAS,JAUNE,KILOS,SAUCE,TARTINES

TEXTE NUMERO 6 AGO6 = Ouvriers

-- 1 CUISINE,PATISSERIE,TARTINES,RADIS,MATIERES_GRASSES
-- 2 GATEAUX,RADIS AU BEURRE,CUISINE,TARTINES AU BEURRE
-- 3 PATISSERIE,CUISINE,TARTINES
-- 4 TARTINES,PATISSERIE,CUISINE
-- 5 TARTINES,CUISINE,PETIT_DEJEUNER,LAIT,VACHE
-- 6 MATIERES_GRASSES,CUISINE,VEGETAL,TARTINES,VACHE
-- 7 PLANTA FIN,TARTINES,CUISINE
-- 8 CUISINE,TARTINES
-- 9 MATIERES_GRASSES,CUISINE,PETIT_DEJEUNER,PATISSERIE
-- 10 CUISINE,GATEAU,TARTINES,PETIT_DEJEUNER,GOUT

TEXTE NUMERO 7 AGO7 = Retraités

-- 1 BEURRE POUR FROMAGE, LE BEURRE: C'EST DERIVE DU LAIT. C'EST LES PUBLICI
 -- 1 TES. POUR LA SOUPE. LES GATEAUX AU BEURRE

-- 2 GRAS. CHOLESTEROL. TARTINES. CREME AU BEURRE. PATES AU BEURRE

-- 3 DELICIEUX AVEC LES COUILLAGES. RADIS. DEFENDU DE LE CUIRE POUR LE CHO
 -- 3 LESTEROL. PAS RECOMMANDE POUR LE DIABETE. PATISSERIES SONT TOUTES SUCR
 -- 3 EES. HELAS. FAIT GROSSIR EN GENERAL. DEFENDU EN NATUREL POUR LE DIABET
 -- 3 E. BON POUR LES JEUNES. DANS LES PATISSERIES IL Y EN A BEAUCOUP. DUR A
 -- 3 ELIMINER. CA FAIT DES GRAISSES. IL Y EN A DANS LES PATES. LES PATATES. M
 -- 3 AIS C'EST PA PAREIL

-- 4 C'EST TRES BON. CA SENT LE LAIT. C'EST UN BON PRODUIT. ON EN FAIT DE BE
 -- 4 LLES TARTINES. ON EN FAIT DE BON GATEAUX

-- 5 J'EN MANGE. PAS. CHOLESTEROL. PAS GOURMANDE DE BEURRE. JAUNE. BEURRE DE C
 -- 5 HARENTE

-- 6 C'EST BON. PAS DE CUISINE SANS BEURRE. TROP GRAS. JE L'AIME. JE NE POURR
 -- 6 AI PAS M'EN PASSER

-- 7 BEURRE DE TABLE. CUISINE

-- 8 GRAS. TARTINES. BUCHES DE NOEL. CHOLESTEROL. CREME AU BEURRE

-- 9 TARTINES. UN PEU DE BEURRE. LE BON BEURRE FRANCAIS. PATISSERIE

-- 10 C'EST BON. C'EST FIN. C'EST BIEN POUR LA CUISINE. LA PATISSERIE

 TEXTE NUMERO 8 AG08 = A. pers. sans act. prof

-- 1 POUR MOI LE BEURRE C'EST LES TARTINES DU MATIN. DANS LES PATES. C'EST
 -- 1 BON. LES TROIS QUART DU TEMPS C'EST DU BEURRE ALLEGE. CA UN BON GOUT C
 -- 1 'EST AGREABLE A MANGER. C'EST BIEN POUR LES PATISSERIES

-- 2 JE NE PEUX PAS MANGER. LES PATES. LES POMMES_DE_TERRES GRATIN

-- 3 TARTINES. JAUNE. GRAS. C'EST PAS CHER. PATES AU BEURRE

-- 4 J'EN PRENDS TRES PEU. C'EST GRAS. SANS SEL. LE LAIT. LA VACHE

-- 5 C'EST GRAS. CELA ME FAIT MAL. JE L'AIMERAIS SI JE LE SUPPORTAIS. JE SUI
 -- 5 S OBLIGE DE SUIVRE UN REGIME. JE REGRETTE DE NE POUVOIR EN MANGER

-- 6 TARTINES. PETIT DEJEUNER. GRAS. RADIS. SEL

-- 7 GRAISSE. LOURDEUR DE DIGESTION. SEL OU SANS SEL. CUIT OU NON CUIT. FERMI
 -- 7 ER OU LAITIER

-- 8 MATIERES_GRASSES. SANDWICH. PRODUIT NATUREL. PRODUIT A MANGER CRU

-- 9 JE N'EN PRENDS PAS. DEJEUNER. PATISSERIE. SUR DES PATES

-- 10 PETIT_DEJEUNER. FRAIS. TARTINER. AVEC CAFE. LAIT

Annexe 3

**Mots et réponses caractéristiques des corpus
construits par agrégation des réponses
selon la région d'habitation**

SELECTION DES FORMES LEXICALES CARACTERISTIQUES

LIBELLE DE LA FORME LEXICALE	CRITERE DE CLASSEMENT	FREQUENCE GLOBALE	FREQUENCE INTERNE	POURCENTAGE GLOBAL	POURCENTAGE INTERNE
TEXTE NUMERO 1 ACO1 = Région parisienne					
1	BRETAGNE	4.437	22.	0.28	0.89
2	POELE	4.212	9.	0.11	0.49
3	JAUUNE	4.203	105.	1.33	2.60
4	SOLEIL	4.061	7.	0.09	0.41
5	EPINARD	6.646	8.	0.10	0.41
6	CUISSON	9.188	50.	0.62	1.30
7	PETITS BEURR	9.174	19.	0.24	0.65
8	GRAS	9.071	263.	3.34	4.79
9	BRETON	9.027	13.	0.17	0.49
10	FRAICHE	9.020	7.	0.09	0.32
11	ARABE	9.020	7.	0.09	0.32
12	GOURMANDISE	9.020	7.	0.09	0.32
13	SALE	9.833	41.	0.51	1.05
14	PAIN	9.804	101.	1.28	1.11
15	ONCTUEUX	9.673	8.	0.10	0.32
16	NORMAND	9.673	8.	0.10	0.32
17	VIANDE	9.526	23.	0.29	0.65
18	CHOCOLAT	9.480	12.	0.15	0.41
19	PETITS DEJEUN	9.408	22.	0.28	0.69
20	CROISSANT	9.405	16.	0.20	0.49
TEXTE NUMERO 2 ACO2 = Bassin parisien					
1	RADIS	4.645	132.	1.68	3.01
2	UTILE	4.297	1.	0.01	0.04
3	NECESSAIRE	4.004	1.	0.01	0.05
4	OEIL BEURRE	4.017	1.	0.01	0.04
5	LES	4.012	139.	1.76	3.26
6	SARDINES	4.007	2.	0.03	0.08
7	BEURRER	4.006	2.	0.03	0.08
8	INDISPENSABL	4.005	2.	0.03	0.08
9	MATS	4.430	2.	0.03	0.08
10	BISTECK	4.342	10.	0.13	0.31
11	TOU	4.200	20.	0.25	0.50
12	BONNE	4.187	32.	0.41	0.75
13	NORMANDIE	4.115	42.	0.53	0.86
14	MANGE	4.106	24.	0.30	0.56
15	DEFENDU	4.095	8.	0.10	0.25
16	FRENDS	4.095	8.	0.10	0.25
17	POUS	4.076	10.	0.13	0.25
18	DANS	4.038	39.	0.50	0.82
19	AIME	4.037	21.	0.27	0.50
TEXTE NUMERO 3 ACO3 = Nord					
1	REPAS	4.596	14.	0.18	1.03
2	VACHE	4.170	117.	1.49	3.70
3	POIDS	3.596	33.	0.42	1.44
4	CUISINE	3.574	322.	4.09	7.20
5	FERME	3.470	27.	0.34	1.23
6	REGIME	3.329	61.	0.77	2.06
7	FRONAGE	3.199	82.	1.04	2.47
8	VIANDE	3.106	23.	0.29	1.03
9	PLAT	3.765	6.	0.08	0.41
10	MATIERES GRA	3.514	227.	2.88	4.73
11	CALORIQUE	3.463	7.	0.09	0.41
12	BEURREE	3.463	7.	0.09	0.41
13	PAIN	3.398	101.	1.28	2.47
14	LAIT	3.364	172.	2.19	3.70
15	DOUX	3.092	16.	0.20	0.62
16	DEMI SEL	3.954	26.	0.33	0.82
17	EPINARDS	3.651	18.	0.23	0.62
18	SAUCE	3.774	60.	0.76	1.44
19	CHOLESTEROL	3.772	196.	2.49	3.70
20	CUISINER	3.656	11.	0.14	0.41
TEXTE NUMERO 4 ACO4 = Est					
1	GRAISSE	5.980	14.	0.18	1.04
2	ESCARGOT	4.965	18.	0.23	1.04
3	ESCARGOTS	4.757	19.	0.24	1.04
4	GRAISSES	4.744	192.	2.44	4.95
5	PRODUIT	4.637	23.	0.36	1.30
6	CREME	4.602	92.	1.17	2.86
7	PATES	4.704	92.	1.17	2.86
8	TARTINES	3.630	516.	6.74	9.64
9	ALLEGE	4.448	38.	0.48	1.52
10	BEURREES	4.754	12.	0.15	0.52
11	PUREE	4.614	29.	0.37	0.91
12	POIDS	4.222	33.	0.42	0.91
13	SAUCES	4.158	10.	0.13	0.39
14	PLUS	4.057	16.	0.20	0.52
15	CALORIES	4.988	57.	0.72	1.80
16	PRIX	4.947	6.	0.08	0.26
17	LEGUMES	4.905	51.	0.65	1.17
18	GRASSE	4.804	31.	0.39	0.78
19	MOU	4.678	7.	0.09	0.26
20	PETITS BEURR	4.661	19.	0.24	0.56
TEXTE NUMERO 5 ACO5 = Ouest					
1	SAUCE	6.436	60.	0.76	2.43
2	COUVILLAGES	6.232	26.	0.33	0.51
3	CRUDITES	6.232	23.	0.29	0.61
4	MOINS	6.057	13.	0.17	0.61
5	AVEC	6.054	36.	0.46	1.11
6	BEURRE BLANC	6.196	19.	0.24	0.71
7	MATIERES GRA	6.145	227.	2.88	4.45
8	POSSIBLE	6.087	7.	0.11	0.30
9	SER	6.767	6.	0.08	0.30
10	TOUS	6.767	6.	0.08	0.30
11	FAIRE	6.589	23.	0.29	0.71
12	LAITERIE	6.419	7.	0.09	0.30
13	RIEN	6.419	7.	0.09	0.30
14	MALADIE	6.383	11.	0.14	0.40
15	MANGER	6.216	21.	0.27	0.61

16	POUR	*	1.971	*	106	*	20	*	1.35	*	2.02	*
17	POMMES DE TE	*	1.949	*	18	*		*	0.23	*	0.01	*
18	JAMBON	*	1.841	*	24	*		*	0.30	*	0.01	*
19	PLATS	*	1.810	*	19	*		*	0.24	*	0.01	*
20	INDISPENSABL	*	1.728	*	25	*		*	0.32	*	0.01	*

 TEXTE NUMERO 6 AC06 = Sud-ouest

1	ACCOMPAGNEME	*	3.354	*	12	*	5	*	0.15	*	0.57	*
2	DE JEUNER	*	3.306	*	45	*	10	*	0.57	*	1.45	*
3	CAFE	*	1.175	*	26	*	8	*	0.33	*	0.01	*
4	INTERDIT	*	1.168	*	9	*	4	*	0.11	*	0.45	*
5	BEURRE DOUX	*	1.168	*	9	*	4	*	0.11	*	0.45	*
6	CHER	*	894	*	10	*	4	*	0.13	*	0.00	*
7	LAIT	*	879	*	172	*	31	*	2.19	*	0.00	*
8	PATISSERIE	*	655	*	214	*	36	*	2.72	*	0.00	*
9	ALIMENT	*	437	*	12	*	4	*	0.15	*	0.45	*
10	GOUT	*	407	*	82	*	16	*	1.04	*	0.00	*
11	DONNE	*	363	*	8	*	3	*	0.10	*	0.00	*
12	NOUILLE	*	363	*	8	*	3	*	0.10	*	0.00	*
13	PASTEURISE	*	272	*	23	*	6	*	0.29	*	0.00	*
14	PATE	*	243	*	13	*	4	*	0.17	*	0.45	*
15	PUREE	*	218	*	29	*	7	*	0.37	*	0.00	*
16	PETIT DE JEUN	*	142	*	224	*	35	*	2.85	*	0.00	*
17	TARTINER	*	067	*	14	*	4	*	0.18	*	0.45	*
18	LAITAGE	*	067	*	14	*	4	*	0.18	*	0.45	*
19	SANDWICH	*	890	*	10	*	3	*	0.13	*	0.34	*
20	PAIN	*	1.814	*	101	*	17	*	1.28	*	1.93	*

 TEXTE NUMERO 7 AC07 = Centre-est

1	CUISSON	*	4.448	*	50	*	17	*	0.64	*	1.67	*
2	QUALITE	*	4.402	*	34	*	13	*	0.43	*	1.28	*
3	VITAMINE	*	3.716	*	93	*	24	*	1.18	*	2.36	*
4	FERMIER	*	484	*	7	*	4	*	0.09	*	0.00	*
5	PETITS	*	209	*	31	*	10	*	0.39	*	0.00	*
6	PRODUIT	*	031	*	28	*	9	*	0.36	*	0.00	*
7	BONNE	*	866	*	34	*	10	*	0.43	*	0.00	*
8	BIEN	*	742	*	13	*	5	*	0.17	*	0.00	*
9	MON	*	704	*	6	*	3	*	0.08	*	0.00	*
10	PREFERE	*	704	*	6	*	3	*	0.08	*	0.00	*
11	FRAICHEUR	*	456	*	33	*	9	*	0.42	*	0.00	*
12	PLATS	*	422	*	19	*	6	*	0.24	*	0.00	*
13	PLAQUETTE	*	354	*	15	*	5	*	0.19	*	0.45	*
14	PAS	*	162	*	93	*	19	*	1.18	*	1.00	*
15	CAMPAGNE	*	105	*	12	*	4	*	0.15	*	0.00	*
16	TARTINE	*	105	*	12	*	4	*	0.15	*	0.00	*
17	FAUT	*	070	*	8	*	3	*	0.10	*	0.00	*
18	DUR	*	070	*	8	*	3	*	0.10	*	0.00	*
19	TROP	*	066	*	37	*	9	*	0.47	*	0.00	*
20	MATIN	*	012	*	27	*	7	*	0.34	*	0.00	*

 TEXTE NUMERO 8 AC08 = Méditerranée

1	EST	*	4.140	*	137	*	31	*	1.74	*	3.44	*
2	FAIT	*	3.497	*	37	*	11	*	0.47	*	1.22	*
3	GROSSIR	*	075	*	52	*	13	*	0.66	*	1.44	*
4	BARATTE	*	965	*	6	*	3	*	0.08	*	0.33	*
5	DIABETE	*	965	*	6	*	3	*	0.08	*	0.33	*
6	PAS	*	732	*	93	*	19	*	1.18	*	1.00	*
7	PATISSERIES	*	662	*	15	*	5	*	0.19	*	0.00	*
8	BEURRE ALLEG	*	409	*	32	*	8	*	0.41	*	0.00	*
9	BEURREES	*	380	*	12	*	4	*	0.15	*	0.00	*
10	CROISSANTS	*	313	*	6	*	2	*	0.10	*	0.00	*
11	SANTE	*	283	*	39	*	9	*	0.50	*	1.00	*
12	VITAMINES	*	214	*	34	*	8	*	0.43	*	0.00	*
13	REGIME	*	021	*	161	*	22	*	0.77	*	0.00	*
14	LES	*	013	*	136	*	22	*	1.73	*	0.00	*
15	TARTINES	*	840	*	516	*	70	*	6.56	*	11.00	*
16	DE JEUNER	*	804	*	45	*	9	*	0.57	*	0.00	*
17	PATES	*	801	*	58	*	1	*	0.74	*	0.00	*
18	CUISINE BEUR	*	731	*	46	*	1	*	0.58	*	1.00	*
19	INDIGESTE	*	683	*	36	*	9	*	0.68	*	0.00	*
20	BRETAGNE	*	661	*	22	*	9	*	0.28	*	0.00	*

SELECTION DES PHRASES CARACTERISTIQUES (CRITERE DE FREQUENCE DES MOTS)

 TEXTE NUMERO 1 ACO1 = Région parisienne

- 1 BRETAGNE, BON, GRAS, JAUNE, PAIN
- 2 PREPARATION, GRAS, JAUNE, CUISINE, POELE
- 3 GRAS, PETIT DEJEUNER, VIANDES, CUISSON
- 4 JAUNE, GRAS, GLISSANT, GALETTE, STEACK
- 5 JAUNE, TARTINES, NORMAND, SALE, GRAS
- 6 EPINARD, TARTINES BEUREE, FROMAGE, VIANDE CUITE A LA POELE
- 7 GRAS, PAIN, CHOCOLAT, CREPES, FRIT
- 8 GRAS, TOAST, ESCARGOT, SOLEIL, FRUIT D'OR
- 9 PRODUIT LAITIER, GRAS, NORMANDIE, HUILE, BRETAGNE
- 10 POELE, VIANDE, PAIN, PETIT DEJEUNER, TARTINES

 TEXTE NUMERO 2 ACO2 = Bassin parisien

- 1 GRAISSES, UTILE, NECESSAIRE, IMPERIEUX
- 2 CALORIE, NECESSAIRE
- 3 GRAISSES, FORTIGIANT, UTILE, NECESSAIRE, EQUILIBRE
- 4 BON, UTILE, NECESSAIRE, AGREABLE
- 5 LES GAMINS AIMENT BIEN CA, CA SERT A METTRE UN PEU DANS TOUS LES REPA
 5 S
- 6 ASSIETTE AU BEURRE, GALETTE AU BEURRE, BEURRE_ILANC, POMMES_DE_TERRE BE
 6 URRE, OEIL_BEURRE_NOIR
- 7 BIFTECK AU BEURRE
- 8 MARGARINE, FRUIT D'OR, BISCOTTES, POTAGE, CRUIDITES, RADIS
- 9 PAS CUIT, CHARENTE DU NORMANDIE, TOUS LES BEURRES SONT BONS SAUF LE BE
 9 URRE DE NOEL, ON EN CONSOMME TRÈS PEU, PAS DE CUISINE CUITE AU BEURRE
- 10 GRAISSES, BON, NECESSAIRE A TOUT

 TEXTE NUMERO 3 ACO3 = Nord

- 1 VACHE, PAIN
- 2 MATIERES_GRASSES, CUISINE
- 3 MATIERES_GRASSES, SAUCE, CUISINE, LAIT, FROMAGE
- 4 LAIT, VACHE, CREMERIE
- 5 MATIERES_GRASSES, VITAMINE A, VACHE, LAIT, POIDS, DEMI_SEL ET DOUX
- 6 MATIERES_GRASSES, GROSSIR, CHOLESTEROL, SUPERFLUS, VACHE
- 7 LAIT, VACHE, FERME, SEL, TARTINES
- 8 PAIN, CUISINE, GOUTER, MATIERES_GRASSES, LAIT
- 9 MATIERES_GRASSES, TARTINER, CUISINER, LAIT, VACHE
- 10 MATIERES_GRASSES, CUISINE, TARTINES

 TEXTE NUMERO 4 ACO4 = Est

- 1 GRAISSES, GATEAUX, TARTINES, PUREE, PATES
- 2 TARTINES, LAIT, CREME, GRAISSES, NATURE
- 3 GRAISSES, CALORIE, FRIRE, TARTINES, KILOS
- 4 BRIOCHE, ESCARGOTS, SAUCE, PATES

-- 5 CROISSANT.PATISSERIE.LEGUMES.TARTINES.GRAISSES
-- 6 GRAISSES.VEGETALE.ANIMALE.LAIT
-- 7 GRAISSES.LAIT.TARTINES.GATEAUX.TARTE
-- 8 GRAISSES.BON.EMPLOYE BEAUCOUP.VITAMIE A.MODEREMENT
-- 9 LES CALORIES.LES GRAISSES.LES GATEAUX CREME.TARTINES.OEUF AU PLAT
-- 10 MATIERE GRASSE.PRODUIT NATUREL.MATIERE GRASSE ANIMALE.MATIERE GRASSE
-- 10 SE LA PLUS RAFFINEE.PRODUIT LE PLUS CHER ET LE MEILLEUR

TEXTE NUMERO 5 ACO5 = Ouest

-- 1 SAUCE.CRUDITES.COQUILLAGES
-- 2 LA MATIERES GRASSES.LA SAUCE
-- 3 SAUCE.MATIERES GRASSES
-- 4 MATIERES GRASSES.SAUCE.CRUDITES.COQUILLAGES
-- 5 FROMAGE.BEURRE BLANC.SAUCE
-- 6 MATIERES GRASSES.FROMAGE.COQUILLAGES
-- 7 SAUCE.VIANDE.LEGUMES
-- 8 PAIN.SAUCE.GARNITURE.CUISINE BEURRE
-- 9 J N'EN MANGE PAS.CHOLESTEROL.CELLULITE.MATIERES GRASSES.FRITURE
-- 10 ON LE MANGE.CA SERT A TARTINER.A CUISINER.A FAIRE LA PATISSERIE

TEXTE NUMERO 6 ACO6 = Sud-ouest

-- 1 PETIT_DEJEUNER.CAFE
-- 2 LAITAGE.GOUT.ACCOMPAGNEMENT.CHARCUTERIE.DEJEUNER
-- 3 PAIN.CAFE.LAIT.FRAIS.QUALITE
-- 4 ALIMENT COMPLET.ACCOMPAGNEMENT.PRODUIT_LAITIER
-- 5 PETIT_DEJEUNER.TARTINES.FRAIS.QUALITE.CAFE
-- 6 TARTINER.FRAIS.QUALITE.LAIT.PETIT_DEJEUNER
-- 7 PETIT_DEJEUNER.FRAIS.TARTINER.AVEC CAFE.LAIT
-- 8 TARTINES.DEJEUNER.LAIT.PAIN.CONFITURE
-- 9 PETIT_DEJEUNER.MALADIE.GRAS.INTERDIT.TARTINES
-- 10 PETIT_DEJEUNER.PATISSERIE.VACHE.LAIT.CHARENTE_POITOU

TEXTE NUMERO 7 ACO7 = Centre-est

-- 1 ONCTUOSITE.FRAICHEUR.QUALITE.SECURITE.EMBALLAGE
-- 2 VITAMINE.CAMPAGNE
-- 3 QUALITE.FRAICHEUR.DEGRE DE MATIERES GRASSE
-- 4 MATIERES GRASSE.BIEN ETRE.EQUILIBRE.FORCE.VITAMINE
-- 5 CUISSON.CRU.VITAMINE.CORPS GRAS.FAIT GROSSIR
-- 6 CHARENTE_POITOU.BONNE CHAIR.BONNE ODEUR.MON VOISIN (LA FERME).LA LIG
-- 6 NE (OH)
-- 7 PLAQUETTE DE BEURRE
-- 8 MARQUE PRESIDENT.PAS DE CUISSON.LE BEURRE C'EST LE BEURRE!.PAS DE BE
-- 8 URRE POUR L'ENFANT.LIGNE SVELTE
-- 9 DERNIER TANGO A PARIS.PRESIDENT.PLAQUETTE DE BEURRE.CUISINE.BEURRE F
-- 9 ERME
-- 10 PETITS PLATS BIEN PREPARES.PETIT_DEJEUNERS.PATISSERIES.REPAS FINS

TEXTE NUMERO 8 ACO8 = Méditerranée

- 1 CA FAIT GROSSIR
- 2 C'EST BON.JE NE PEUX PAS M'EN PASSER
- 3 C'EST BON.C'EST RICHE.CA REND SERVICE.C'EST INDISPENSABLE.C'EST NATU
-- 3 REL
- 4 CRU.CUIT C'EST DU POISSON.CA AMELIORE
- 5 C'EST PAS TROP BON POUR LA SANTE.IL NE FAUT PAS EN ABUSER.C'EST GRAS
-- 5
- 6 CA ME FAIT PENSER A RIEN!
- 7 QUATRE QUARTS.PATISSERIE.CALORIES.NATUREL.C'EST BON
- 8 GRAS.TARTINES.BEURRE.ALLEGE.PATISSERIE.REGIME
- 9 CALORIES.TARTINES.REGIME.BEURRE.ALLEGE.BEURRE_SALE
- 10 PAS BON POUR SANTE.TROP GRAS

SELECTION DES PHRASES CARACTERISTIQUES (DISTANCES DU CHI2)

TEXTE NUMERO 1 ACO1 = Région parisienne

-- 1 TARTINES,GRAS,CUISINE,JAUNE,BON
-- 2 BRETAGNE,BON,GRAS,JAUNE,PAIN
-- 3 CUISINE,TARTINES,FROMAGE,PAIN,GRAS
-- 4 GRAS,FRAIS,JAUNE,TARTINES,FONDRE
-- 5 PAIN,CUISINE,MATIERES GRASSES,GRAS,SALE
-- 6 CUISSON,PETIT DEJEUNER,RADIS,PATISSERIE,BRETAGNE
-- 7 GRAS,PETIT DEJEUNER,VIANDES,CUISSON
-- 8 CHOLESTEROL,KILOS,BON,FRAIS,JAUNE
-- 9 PAIN,BECHAMEL,PATISSERIE,CHOLESTEROL,GRAS
-- 10 TARTINES,PETIT DEJEUNER,GOUTER,GRAS,JAUNE

TEXTE NUMERO 2 ACO2 = Bassin parisien

-- 1 POUR MOI LE BEURRE C'EST LES TARTINES DU MATIN,DANS LES PATES,C'EST
-- 1 BON,LES TROIS QUART DU TEMPS C'EST DU BEURRE ALLEGE,CA UN BON GOUT C
-- 1 EST AGREABLE A MANGER,C'EST BIEN POUR LES PATISSERIES
-- 2 GATEAUX,RADIS AU BEURRE,CUISINE,TARTINES AU BEURRE
-- 3 CHOLESTEROL,LE BEURRE J'EN MANGE PAS,MON MARIE,MA FILLE EN MANGENT B
-- 3 EAUCOUP,LA FILLE MANGE LE BEURRE AVEC LE DOIGT ET LAISSE LE PAIN,LE
-- 3 BEURRE POUR MOI,C'EST POUR LA PUREE,LES PATES (DANS LA CUISINE) MAIS
-- 3 POUR FAIRE REVENIR JE PRENDS DE LA MARGARINE
-- 4 BEURRE POUR FROMAGE,LE BEURRE:C'EST DERIVE DU LAIT,C'EST LES PUBLICI
-- 4 TES,POUR LA SOUPE,LES GATEAUX AU BEURRE
-- 5 POUR LE PETIT DEJEUNER,LES RADIS AVEC DU PAIN ET DU BEURRE,JE CUISIN
-- 5 E BEURRE,C'EST DES VITAMINES,J'AIME BIEN LE BEURRE
-- 6 TARTINES,GATEAUX,NOISETTE DE BEURRE,RADIS,LEGUMES AU BEURRE
-- 7 GRAS,LE GOUT,LES KILOS,LA CUISINE,LES TACHES SUR LES VETEMENTS
-- 8 JE NE L'AIME PAS CUIT,J'EN AI HORREUR CUIT,JE L'AIME CRU,LE BEURRE J
-- 8 E ME SAUVE,JE M'EN SERS TRES PEU,C'EST SURTOUT POUR LE PETIT DEJEUNE
-- 8 RI,JE METS DE L'ASTRA,JE N'AIME PAS L'ODEUR DU BEURRE CUIT,MOI CA M'E
-- 8 ST DEFENDU POUR MES PROBLEMES DE DOS,IL FAUT QUE J'EVITE LES MATIERE
-- 8 S GRASSES
-- 9 PAS CUIT,CHARENTE OU NORMANDIE,TOUS LES BEURRES SONT BONS SAUF LE BE
-- 9 URRE DE NOEL,ON EN CONSOMME TRES PEU,PAS DE CUISINE CUITE AU BEURRE
-- 10 GRAISSES,BON,ECONOMIQUE,FORTIFIANT POUR LES JEUNES

TEXTE NUMERO 3 ACO3 = Nord

-- 1 TARTINES AU BEURRE,FROMAGE,VACHE,LAIT,BEURRE DE FERME
-- 2 CUISINE,PAIN,PATISSERIE,FROMAGE,VACHE
-- 3 MATIERES GRASSES,SAUCE,CUISINE,LAIT,FROMAGE
-- 4 MATIERES_GRASSES,CUISINE,TARTINES
-- 5 MATIERES_GRASSES,VITAMINE A,VACHE,LAIT,POIDS,DEMI_SEL ET DOUX
-- 6 FROMAGE,VACHE,GRAISSES,LAIT,CREME
-- 7 GROSSIR,GRAS,VACHE PLUS LAIT,TARTINES AU BEURRE,REGIME
-- 8 MATIERES_GRASSES,GROSSIR,CHOLESTEROL,SUPERPLUS,VACHE
-- 9 PATISSERIE,VIANDE,REPAS,FROMAGE,PAIN
-- 10 MATIERES_GRASSES,CUISINE

TEXTE NUMERO 4 ACO4 = Est

- 1 GRAISSES.TARTINES.GOUT.GATEAUX CREME.CREME AU BEURRE
- 2 GRAISSES.CHOLESTEROL.CREME.TARTINES.MOKA
- 3 TARTINES.CUISINE.PATISSERIE.CREME.ALLEGE
- 4 ESCARGOTS.AU PATES AU BEURRE.AU TARTINES.AU CALORIES.C'EST BON
- 5 GRAS.CHOLESTEROL.TARTINES.CREME AU BEURRE.PATES AU BEURRE
- 6 TARTINES.ALLEGE.LEGUMES AU BEURRE.GRAISSES.LAIT
- 7 C'EST DEJA DE LA GRAISSE.JE PENSE AUX VACHES.PRODUIT FRAIS.PRODUIT N
7 ATUREL.GRAISSES CRUE
- 8 MATIERES_GRASSES.CUISINE.PATISSERIE.ESCARGOT.CREME AU BEURRE
- 9 LAIT.GRAISSES.CREME.CUISINE
- 10 CHOLESTEROL.GRAISSES.TARTINES.ESCARGOT.PATISSERIE

TEXTE NUMERO 5 ACO5 = Ouest

- 1 PATISSERIE.LA CUISINE.MATIERES_GRASSES.SAUCE
- 2 SAUCE.MATIERES_GRASSES.CUISINE
- 3 LAIT.MATIERE GRASSE.POUR ARRANGER LES PLATS.POUR MANGER AVEC DES CRU
3 DITES.POUR CONSOMMER AVEC DU SAUCISSON
- 4 PETIT_DEJEUNER.CUISINE.PATISSERIE.SAUCE
- 5 PATISSERIE.CUISINE.PETIT_DEJEUNER.SAUCE
- 6 CUISINE.PETIT_DEJEUNER.PATISSERIE.AVEC LE FROMAGE.MATIERES_GRASSES
- 7 PAIN.CHOLESTEROL.GRAS.SAUCE
- 8 GRAS.PRATIQUE.PATISSERIE.SAUCE
- 9 POUR MANGER AVEC....CUISINE.GATEAUX.PATISSERIE.RADIS.PAIN FRAIS
- 10 SAUCE.MATIERES_GRASSES

TEXTE NUMERO 6 ACO6 = Sud-ouest

- 1 TARTINES.CUISINE.PETIT_DEJEUNER.LAIT.VACHE
- 2 PAIN.LAIT.MATIN.PETIT_DEJEUNER.FRAIS.QUALITE
- 3 PAIN.CAFE.LAIT.FRAIS.QUALITE
- 4 PETIT_DEJEUNER.TARTINES.FRAIS.QUALITE.CAFE
- 5 TARTINES.FRAIS.AVEC CAFE.LAIT.QUALITE
- 6 PETIT_DEJEUNER.FRAIS.TARTINER.AVEC CAFE.LAIT
- 7 GRAS.ALLEGE.LAIT.TARTINES.PASTEURISE
- 8 PATISSERIE.TARTINES.PUREE.PATE.LEGUMES FRAIS
- 9 PETIT_DEJEUNER.PATISSERIE.VACHE.LAIT.CHARENTE_POITOU
- 10 MATIN.CAFE.TARTINES.FRAIS.QUALITE

TEXTE NUMERO 7 ACO7 = Centre-est

- 1 GRAS POUR CUISSON.CRU POUR TARTINES.VITAMINE.RICHE.FAIT GROSSIR
- 2 IL NE FAUT PAS TROP EN MANGER.TARTINES LE MATIN.EVITER LE BEURRE CUI
2 T.UN BEURRE DE QUALITE.GOUT DE NOISETTE
- 3 VITAMINE.FAIT GROSSIR.MATIERES GRASSES.CUISSON.TARTINES

- 4 PLAQUE DE BEURRE.CUISSON.MATIERES GRASSES.TARTINES.CHOLESTEROL
- 5 PRODUIT LAITIER.PRODUIT FRAIS.VITAMINE.CUISSON.CRU
- 6 MARQUE PRESIDENT.PAS DE CUISSON.LE BEURRE C'EST LE BEURRE|.PAS DE BE
- 6 URRE POUR L'ENFANT.LIGNE SVELTE
- 7 PAS BEURRE ALLEGE.DU BON BEURRE DE QUALITE.LA MARQUE LESCURE.LA CUIS
- 7 INE BEURRE.PRODUIT DE QUALITE
- 8 PRODUIT FRAIS.DE QUALITE.TROP RICHE.GRAS.LOIRD A DIGERER
- 9 BEURRE POUR DEJEUNER.BEURRE POUR FAIRE LA CUISINE.BEURRE POUR FAIRE
- 9 LES GATEAUX
- 10 CUISINE.TARTINES.MATIERES GRASSES.RADIS.CUISSON

 TEXTE NUMERO 8 AC08 = Méditerranée

- 1 DELICIEUX AVEC LES COQUILLAGES.RADIS.DEFENDU DE LE CUIRE POUR LE CHO
- 1 LESTEROL.PAS RECOMMANDE POUR LE DIABETE.PATISSERIES SONT TOUTES SUCR
- 1 EES.HELAS.FAIT GROSSIR EN GENERAL.DEFENDU EN NATUREL POUR LE DIABET
- 1 E.BON POUR LES JEUNES.DANS LES PATISSERIES IL Y EN A BEAUCOUP.DUR A
- 1 ELIMINER.CA FAIT DES GRAISSES.IL Y EN A DANS LES PATES.LES PATATES.M
- 1 AIS C'EST PA FAREIL
- 2 C'EST GRAS.C'EST BON.LES GATEAUX BRETONS.LA CREME AU BEURRE
- 3 LE CHOLESTEROL.CA FAIT GROSSIR.LA CUISINE BEURRE.LES PATES AU BEU
- 3 REE.C'EST GRAS
- 4 CHOLESTEROL.EST C'EST BON|
- 5 C'EST BON.C'EST RICHE.CA REND SERVICE.C'EST INDISPENSABLE.C'EST NATU
- 5 REL
- 6 GRAS.CALORIES.NORMANDIE.CAR IL FONT TOUT AU BEURRE.FAS BON POUR LE R
- 6 EGIME.TARTINES
- 7 C'EST BON.JE NE PEUX PAS M'EN PASSER
- 8 C'EST ASSEZ GRAS.C'EST NECESSAIRE EN PETITES QUANTITES.CUIT CE N'EST
- 8 PAS BON POUR LA SANTE.CHOLESTEROL.J'EN UTILISE UN PEU DANS LES GATE
- 8 AUX QUI PARAISSENT PLUS LEGRS
- 9 C'EST PAS TROP BON POUR LA SANTE.IL NE FAUT PAS EN ABUSER.C'EST GRAS
- 9
- 10 FRAICHEUR.C'EST BON.DEJEUNER.TARTINES.LES PATES AU BEURRE

Annexe 4

**Modalités caractéristiques des classes d'enquêtés
construites sur la base
de leurs habitudes de consommation.**

DESCRIPTION DE : CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES

- CARACTERISATION DES CLASSES PAR LES MODALITES
- CARACTERISATION DE LA VARIABLE PAR LES CONTINUES
- CARACTERISATION DES MODALITES PAR LES CONTINUES

 CARACTERISATION PAR LES MODALITES
 DES CLASSES DE MODALITES DE : CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES

MODALITES CARACTERISTIQUES

 IDEN ----- POURCENTAGES -----
 CLA/MOD MOD/CLA GLOBAL

PUR BEURRE

MGO1

29.92

478

MODALITES CARACTERISTIQUES	IDEN	CLA/MOD	MOD/CLA	GLOBAL	POIDS	V. TEST	PROBA
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	MGO1	100.00	100.00	29.92	478	43	96 0.000
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	C4Y7	51.06	99.73	58.44	934	25	18 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol ?	LDO2	51.11	99.90	58.44	864	21	26 0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	3266	50.88	99.90	58.44	867	21	27 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	3277	50.88	99.90	58.44	868	21	27 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	C4R7	42.61	99.90	44.40	868	21	27 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la patisserie ?	C4K1	42.10	99.90	44.40	868	21	27 0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Frequence ?	C5F7	42.10	99.90	44.40	1192	19	21 0.000
BEURRE - Frequence ?	C5E7	38.24	99.90	76.09	1120	19	09 0.000
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?	KZC2	37.99	99.90	73.97	1221	16	69 0.000
Consommez-vous du beurre allège ?	324	37.85	99.90	73.97	1179	13	22 0.000
Utilisez-vous le beurre allège pour la consommation crue ?	323	37.78	99.90	74.07	1184	13	25 0.000
Utilisez-vous le beurre allège pour la patisserie ?	323	37.78	99.90	74.16	1186	13	20 0.000
Utilisez-vous le beurre allège pour la cuisine ?	LHO2	37.66	99.90	80.96	1294	13	44 0.000
Consommez-vous d'autres margarines ?	330	37.66	99.90	81.26	1299	13	26 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	331	37.66	99.90	81.34	1300	12	25 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la patisserie ?	332	37.66	99.90	81.34	1300	12	25 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cons. crue ?	M004	37.66	99.90	84.49	1031	11	72 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allège ?	MTO4	42.15	99.90	82.05	832	11	78 0.000
Par rapport à l'année dernière, cons.-vs des prod. allégés ?	MNO2	37.66	99.90	82.05	1086	10	12 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre ?	KV01	36.49	99.90	82.05	1417	10	10 0.000
Consommez-vous du beurre ?	KW01	36.49	99.90	82.05	924	8	69 0.000
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?	348	40.75	99.90	84.43	695	8	21 0.000
Avez-vous goûté aux yaourts allégés ?	349	40.75	99.90	84.43	695	8	21 0.000
Avez-vous goûté aux fromages (camembert...) allégés ?	349	40.75	99.90	84.43	695	8	21 0.000
Avez-vous goûté au beurre, à la margarine allégés ?	349	40.75	99.90	84.43	695	8	21 0.000
Avez-vous goûté à d'autres produits allégés ?	349	40.75	99.90	84.43	695	8	21 0.000
Avez-vous goûté à la vinaigrette, aux sauces allégées ?	349	40.75	99.90	84.43	695	8	21 0.000
Avez-vous goûté aux fromages blancs allégés ?	349	40.75	99.90	84.43	695	8	21 0.000
Avez-vous goûté à la crème fraîche allégée ?	349	40.75	99.90	84.43	695	8	21 0.000
Avez-vous goûté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?	LX02	40.75	99.90	84.43	695	8	21 0.000
Utilisez-vous le beurre pour la consommation crue ?	KY01	34.43	89.27	77.59	1240	7	67 0.000
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?	FN02	34.01	89.43	74.28	1187	6	12 0.000
Qui suit un régime ? - 1ère personne	149	34.01	89.43	74.28	1187	6	12 0.000
Qui suit un régime ? - 2ème personne	152	33.15	89.13	80.43	1286	6	87 0.000
Faites-vous de la patisserie ?	1502	40.44	99.90	85.97	463	5	70 0.000
Tous les combien faites-vous de la patisserie ?	263	40.21	99.90	85.97	467	5	66 0.000
Consommez-vous de l'huile de tournesol ?	LP02	40.75	99.90	84.83	397	5	19 0.000
Utilisez-vous un couteau électrique ?	HA04	36.19	56.66	46.83	749	5	09 0.000
Utilisez-vous l'huile de tournesol pour la cuisine ?	336	40.30	99.90	25.26	403	5	07 0.000
Utilisez-vous l'huile de tournesol pour la patisserie ?	339	39.89	99.90	25.61	409	4	95 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du sucre ?	M002	34.53	69.70	60.40	965	4	95 0.000
Utilisez-vous l'huile de tournesol pour les salades ?	340	39.90	99.90	25.36	405	4	67 0.000
Si oui, 1ère raison ? - 2ème personne	153	31.96	93.62	87.66	1401	4	79 0.000
Le + import. de... dess. lait. frais ; désir des enfants ?	PS04	38.60	36.40	29.77	475	4	77 0.000
Quel journal achetez-vous régulièrement ? - 1er journal cité	FR19	48.60	14.80	6.50	135	4	76 0.000
Type de logement	GG03	37.90	40.66	32.27	515	4	66 0.000
TYPE DE FAMILLE INSSE	HOMMES SEULS	46.52	14.68	9.44	150	4	47 0.000
TYPE DE FAMILLE PLAN DE SONDAGE	HOMMES SEULS	46.52	14.66	9.44	150	4	47 0.000
Département	AD75	47.32	13.30	8.41	134	4	27 0.000
Possédez-vous un congélateur simple ?	GL02	33.63	71.28	63.42	1014	4	26 0.000
Possédez-vous un mixer ?	GY02	36.96	40.44	32.73	523	4	16 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du sel ?	MU02	32.51	83.71	77.04	1231	4	15 0.000
Si oui, 1ère raison ? - 1ère personne	150	32.07	89.01	83.04	1327	4	14 0.000

Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?	- Non -	KW02	24	57	25	06	30	50	487	0	0	001	
Quels produits achetés dans HYPERMARCHÉ ? - Plats cuisinés	- Non -	A1C2	25	15	30	22	30	50	575	14	0	001	
Quels pdts achetés ds un HYPERMARCHÉ ? - Fromages préemballés	- Non -	A1E2	23	5	10	10	10	10	402	16	0	001	
Quels pdts achetés ds FREEZ-CENTER ? - Légumes bruts sur.	- Non -	A312	16	09	16	09	16	09	100	17	0	001	
Quelles raisons, dans un FREEZER-CENTER ? - L'accueil	- Non -	A2A2	20	78	20	78	20	78	217	17	0	001	
Possédez-vous une plaque chauffante à gaz ?	- Non -	GNO2	26	83	26	83	26	83	184	16	0	001	
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du pain... ?	Moins souvent	ML03	22	24	14	46	14	46	289	16	0	001	
FREQUENCE D'APPROVISIONNEMENT FREEZER CENTER (4 CLASSÉS)	< 1 FS / MOIS	G7G3	20	20	19	70	19	70	162	16	0	001	
Quels produits achetés ds un HYPERMARCHÉ ? - Légumes frais	- Non -	WW02	22	58	14	38	14	38	304	16	0	001	
ACHAT DE PRODUITS SURGELES / FREEZER-CENTERS	- OUI -	E201	20	96	19	72	19	72	221	16	0	001	
Quelles raisons, dans un FREEZER-CENTER ? - Autre raison	- Non -	A3H2	21	00	19	72	19	72	221	16	0	001	
Is les comb. jetez-vs des alim. parce qu'ils ne sont + cons?	Rarement	HL06	25	66	36	65	36	65	663	16	0	001	
Si oui, 1ere raison ? - 2eme personne	Raisons médicales	ES01	16	40	14	58	14	58	96	16	0	001	
Achetez-vous des biscuits secs salés pour ces occasions ?	- OUI -	KE01	22	58	14	58	14	58	306	16	0	001	
Quels pdts achetés ds FREEZ-CENTER? - Potages, soupes surgelées	- Non -	A3C2	20	52	8	67	8	67	130	16	0	001	
Quels pdts achetés ds FREEZ-CENTER? - Plats cuisinés surgelés	- Non -	A3K2	17	85	4	88	4	88	210	16	0	001	
Quels produits achetés ds FREEZ-CENTER ? - Purées surgelées	- Non -	A3N2	20	46	9	02	9	02	135	16	0	001	
Cherchez-vous la D L V pour les produits laitiers frais ?	Systématiquement	DJ01	28	32	80	19	80	19	167	16	0	001	
Quels pdts achetés ds un FREEZ-CENTER? - Poissons panés sur.	- Non -	A3T2	15	47	2	06	2	06	152	16	0	001	
Quels produits achetés ds FREEZ-CENTER ? - Pâtisseries sur.	- Non -	A3V2	19	75	7	75	7	75	167	16	0	001	
Quelles raisons, le MARCHÉ ? - Le plaisir	- OUI -	RG01	24	75	27	04	27	04	96	16	0	001	
2me personne - Lien avec la personne de référence	Conjoint, compagne	AM02	27	20	59	32	59	32	104	16	0	001	
TYPE DE FAMILLE INSEE	COUPLE	E1V5	27	20	59	32	59	32	104	16	0	001	
3eme personne - Profession	Inactifs divers	BW24	24	93	30	17	30	17	135	16	0	001	
Achetez-vous des bonbons pour ces occasions ?	- OUI -	K001	22	35	14	20	14	20	170	16	0	001	
Quelles raisons, ds FREEZ-CENTER ? - Regroupement des achats	- Non -	A2Z2	19	11	6	90	6	90	39	16	0	001	
4eme personne - Lien avec la personne de référence	Enfant	A503	23	46	19	50	19	50	99	16	0	001	
Quelles raisons, dans un HYPERMARCHÉ ? - En dépannage	- Non -	WL02	25	96	41	13	41	13	257	16	0	001	
SITUATION FAMILIALE DE CHEF DE FAMILLE	MARIE(E)	GT12	26	32	49	27	49	27	88	16	0	001	
1ere personne - Situation matrimoniale	Marie(e)	AL02	26	32	49	27	49	27	88	16	0	001	
Allez-vous dans un FREEZER-CENTER ?	- OUI -	A2S1	20	69	9	72	9	72	106	16	0	001	
Taille d'appréciation	10 000 à <20000 h.	AA04	14	51	2	01	2	01	71	16	0	001	
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du sucre ?	Moins souvent	MQ03	24	95	23	66	23	66	472	16	0	001	
Quels produits achetez-vs au MARCHÉ ? - Boissons alcoolisées	- Non -	SC02	26	76	5	29	5	29	95	16	0	001	
PHASE DE STOCKAGE	STOCK LONG	FB2B	21	06	11	12	11	12	253	16	0	001	
Quelles raisons, dans un HYPERMARCHÉ ? - L'accueil	- Non -	WK02	25	84	40	33	40	33	746	16	0	001	
Quels pdts achetés:FREEZ-CENTER?-Jus de fruits,légumes surgel	- Non -	A3P2	20	19	8	73	8	73	206	16	0	001	
Cherchez-vous la D L V pour la pâtisserie ind. préemballée ?	Systématiquement	D001	24	34	26	79	26	79	526	16	0	001	
Le + impor. ds vs achat. des pess. lait. frais : originalité	Un peu	PRO3	20	63	9	60	9	60	322	16	0	001	
2me personne - Situation matrimoniale	Marie(e)	AD02	26	36	48	96	48	96	886	16	0	001	
Quels produits achetés au MARCHÉ ? -Charcuterie (à la coupe)	- Non -	R702	26	80	40	53	40	53	751	16	0	001	
2me personne - Sexe	Femme	AN02	27	25	63	37	63	37	58	1112	16	0	001
NOMBRE D APPAREILS DE PETIT ELECTRO-MENAGERS	CINC APPAREILS	FA3E	20	19	9	08	9	08	215	16	0	001	
3eme personne - Situation matrimoniale	Célibataire	AR01	25	30	3	81	3	81	677	16	0	001	
Le soir, mangez-vous des repas à plat unique chez vous ?	Tous les jours	1M01	24	65	22	61	22	61	457	16	0	001	
Utilisez-vous un couteau électrique?	Frequemment	HA01	21	40	12	58	12	58	281	16	0	001	
Quels pdts achetés ds FREEZ-CENTER? - Crèmes glacées, sorbets	- OUI -	A3W1	19	06	7	21	7	21	180	16	0	001	
Département	Meurthe et Moselle	AD54	14	96	2	90	2	90	92	16	0	001	
CONSOMMATEURS DE BOISSONS NON ALCOOLISEES / FREQ. DE CONS.	- OUI -	E4E1	26	47	64	40	64	40	1416	16	0	001	
Allez-vous dans un HYPERMARCHÉ ?	- OUI -	WC01	25	87	42	60	42	60	787	16	0	001	
Si oui, 1ere raison ? - 1ere personne	Raisons médicales	EP01	16	86	7	17	7	17	161	16	0	001	
Quels pdts achetés ds HYPERMARCHÉ ? - Charcuterie à la coupe	- OUI -	WZ01	22	96	15	26	15	26	401	16	0	001	
Personne interrogée	2eme personne	BK02	25	92	57	88	57	88	1026	16	0	001	
4eme personne - Situation matrimoniale	Célibataire	AU01	23	12	19	62	19	62	405	16	0	001	
Achetez-vous du lait concentré en tube pour ces occasions ?	- Non -	KNO2	25	99	4	69	4	69	626	16	0	001	
Oui suit un régime ? - 3eme personne	- Non -	EU02	17	42	3	29	3	29	145	16	0	001	
3eme personne - Lien avec la personne de référence	Enfant	AP03	25	12	3	21	3	21	670	16	0	001	
Quelles raisons, dans un FREEZER-CENTER ? - L'habitude	- Non -	A3D2	19	63	6	49	6	49	206	16	0	001	
BEURRES - Frequence ?	Moins souvent	C4K6	0	00	0	00	0	00	24	16	0	001	
Comment allez-vs le plus souvent dans un HYPERMARCHÉ ?	En voiture	WE02	25	36	37	99	37	99	715	16	0	001	
Si je vs dis "beurre" ... 1er mot cité ?	Aut. appréciation -	E111	11	66	1	72	1	72	70	16	0	001	
Quels produits achetez-vous ds un HYPERMARCHÉ ? - Surgelés	- OUI -	A1G1	22	2	20	6	20	6	425	16	0	001	
Cherchez-vous la D L V pour produits préemballés ?	Systématiquement	DP01	22	76	3	6	3	6	1011	16	0	001	
Au bout de combien de temps consommez-vous les yaourts ?	AL bout d'1 semaine	IK03	24	00	3	2	3	2	515	16	0	001	
Quelles raisons, dans un FREEZER-CENTER ? - La qualité	- Non -	A2X2	17	12	5	44	5	44	151	16	0	001	

Avez-vous goûté à la crème fraîche allégée ?	- Oui -	MC01	17.21	15.85	27.57	440	-7.11	0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	C4R2	0.00	0.00	4.90	78	-7.17	0.000
BEURRES - Fréquence ?	1 fois par sem.	C4K3	0.00	0.00	5.06	80	-7.28	0.000
Avez-vous goûté aux fromages blancs allégés ?	- Oui -	LY01	20.64	31.32	45.41	726	-7.50	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	- Non -	MG05	0.00	0.00	5.71	91	-7.82	0.000
Avez-vous goûté à d'autres produits allégés ?	- Non -	ME02	21.56	39.73	55.14	881	-8.02	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	BARQUETTE/BEURRE	MG04	0.00	0.00	6.02	96	-8.06	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE MARGARINE	MG08	0.00	0.00	6.10	97	-8.10	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la pâtisserie ?	- Non -	LJ02	4.57	1.95	9.80	156	-8.26	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé	Plus souvent	MO01	5.48	1.95	10.63	169	-8.27	0.000
Avez-vous goûté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?	- Oui -	LX01	21.58	40.76	56.50	903	-8.32	0.000
Par rapport à l'année dernière, cons.-vs des prod. allégés ?	Plus souvent	MT01	10.29	5.90	17.16	274	-8.38	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la pâtisserie ?	- Oui -	LJ01	3.03	0.90	8.86	141	-8.50	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE BEURRE	MG06	0.00	0.00	6.69	107	-8.56	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre ?	N'en consomme pas	MN04	1.61	0.49	9.01	144	-8.29	0.000
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	C4Y2	0.00	0.00	8.16	130	-8.74	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	- Oui -	LG01	4.00	1.68	12.56	200	-9.54	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	MATIERES GRASSES ALL	MG10	0.00	0.00	6.67	138	-9.86	0.000
BEURRES - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	C4K2	0.00	0.00	9.41	150	-10.33	0.000
Consommez-vous du beurre ?	- Non -	KV02	2.08	0.79	11.29	180	-10.37	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la consommation crue ?	réponse manquante	320	2.06	0.79	11.42	182	-10.44	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?	réponse manquante	318	2.02	0.79	11.64	186	-10.59	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la pâtisserie ?	réponse manquante	319	2.01	0.79	11.70	187	-10.63	0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la cuisine ?	- Non -	LA02	6.71	4.14	18.46	295	-10.76	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	CUISSON/BEURRE	MG03	0.00	0.00	10.41	166	-10.93	0.000
Avez-vous goûté au beurre, à la margarine allégés ?	- Oui -	MB01	11.92	12.24	30.72	491	-11.05	0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la pâtisserie ?	- Non -	LB02	6.92	4.84	20.93	334	-11.34	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	- Oui -	LI01	3.97	2.15	16.24	259	-11.38	0.000
BEURRES - Fréquence ?	N'en consomme pas	C4K7	0.00	0.00	11.23	179	-11.40	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cons. crue ?	- Non -	LX02	4.25	2.40	16.87	268	-11.50	0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la consommation crue ?	- Oui -	LC01	6.42	4.91	22.85	368	-12.34	0.000
Consommez-vous d'autres margarines ?	- Oui -	LH01	3.80	2.40	16.88	301	-12.55	0.000
MATIERES GRASSES ALLEGÉES - Fréquence ?	Tous les jours	C5-1	10.00	0.00	13.33	213	-12.56	0.000
Consommez-vous du beurre allégé ?	- Oui -	KZ01	7.52	3.57	20.06	416	-12.63	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	- Oui -	LF01	4.77	3.57	20.92	334	-12.81	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	- Non -	LF02	5.19	4.26	24.66	394	-13.77	0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?	Tous les jours	CR1	0.00	0.00	15.96	255	-13.94	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	- Non -	LG02	5.36	3.94	22.12	325	-16.53	0.000
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?	Tous les jours	C4-1	0.00	0.00	22.34	177	-16.93	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	- Oui -	LE01	4.76	3.55	22.71	304	-19.33	0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Oui -	LD01	4.96	7.62	40.92	734	-21.50	0.000

MODALITES CARACTERISTIQUES		IDEN	POURCENTAGES		POIDS	V. TEST	PROBA
		CLA/MOD	MOD/CLA	GLOBAL			
BARQUETTE/B ALLEGE		MGO2		1.67	26		
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES							
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?	BARQUETTE/B ALLEGE	MGO2	100.00	100.00	1.67	26	15.92 0.000
Avez-vous pouté au beurre, à la margarine allégés ?	Moins souvent	C5F6	44.33	64.43	2.42	9	9.97 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé	- Oui -	MBO1	4.07	75.05	30.72	49	4.97 0.000
Avez-vous pouté à d'autres produits allégés ?	Moins souvent	MDO3	10.58	30.91	4.78	76	4.04 0.000
Avez-vous pouté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?	- Non -	ME02	7.44	80.70	5.14	8	1.94 0.000
Quels pdts achetés ds HYPERMARCHÉ ? - Boissons alcoolisées	- Oui -	LX01	1.75	93.27	5.50	9	0.81 0.000
Quels produits achetés dans un SUPERMARCHÉ ? - Fruits frais	- Oui -	A111	1.51	69.93	32.91	50	0.62 0.000
Quels pdts achetés dans HYPERMARCHÉ ? - Charcuterie preemb	- Oui -	V001	1.15	75.67	40.39	6	0.43 0.000
Quels pdts achetés ds HYPERMARCHÉ ? - Boissons non alcoolisées	- Oui -	A1A1	1.15	42.66	13.68	6	0.44 0.000
Le soir, en été, mangez-vous des repas froids chez vous ?	2-3 fois par semaine	A1J1	0.92	59.63	3.43	5	0.66 0.000
ACHAT DE "NOUVEAU FRAIS" / TOUS LIEUX D'ACHAT	- Oui -	INO2	0.92	77.07	4.37	9	0.33 0.000
Le soir, mangez-vous des repas à plat unique chez vous ?	< 1 fois par semaine	E201	0.92	77.07	4.37	9	0.33 0.000
ACHAT LEGUMES PREEMBALLÉS / TOUS LIEUX D'ACHAT	- Oui -	IMO4	0.92	96.96	4.49	7	0.19 0.001
	- Oui -	E2B1	0.72	52.95	23.74	379	0.16 0.001
PHASE DE PREPARATION							
ACHAT LEGUMES PREEMBALLÉS / TOUS LIEUX D'ACHAT	CUISINE TRADITIONNEL	FB6C	0.18	2.50	23.17	1370	-0.09 0.001
ACHAT DE "NOUVEAU FRAIS" / TOUS LIEUX D'ACHAT	- NON -	E2B2	1.00	47.05	76.26	122	-0.16 0.001
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé	- NON -	E202	0.00	22.66	55.88	89	-0.22 0.001
ACHAT PLATS CUISINES / TOUS LIEUX D'ACHAT	N'en consomme pas	MDO4	0.00	30.28	104.49	103	-0.33 0.000
Vous arrive-t-il de faire des repas plateaux ?	- NON -	E2G2	0.00	40.28	71.47	114	-0.33 0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	Jamais	JAO4	0.00	16.44	50.75	81	-0.41 0.000
Avez-vous pouté aux yaourts allégés ?	PUR BEURRE	MGO1	0.00	0.00	0.00	0	-0.41 0.000
Avez-vous pouté au beurre, à la margarine allégés ?	réponse manquante	346	0.00	0.00	0.00	0	-0.41 0.000
Avez-vous pouté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?	réponse manquante	346	0.00	0.00	0.00	0	-0.41 0.000
Avez-vous pouté aux fromages (camembert...) allégés ?	- Non -	LX02	0.00	0.00	0.00	0	-0.41 0.000
Avez-vous pouté aux fromages blancs allégés ?	réponse manquante	347	0.00	0.00	0.00	0	-0.41 0.000
Avez-vous pouté à d'autres produits allégés ?	réponse manquante	346	0.00	0.00	0.00	0	-0.41 0.000
Avez-vous pouté à la vinaigrette, aux sauces allégées ?	réponse manquante	551	0.00	0.00	0.00	0	-0.41 0.000
Avez-vous pouté à la crème fraîche allégée ?	réponse manquante	551	0.00	0.00	0.00	0	-0.41 0.000
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?	N'en consomme pas	C5F7	0.00	0.00	76.26	122	-0.16 0.000

MODALITES CARACTERISTIQUES

IDEN ----- POURCENTAGES ----- POIDS V. TEST PROBA
 CLA/MOD MOD/CLA GLOBAL

CUISSON/BEURRE

MGO3

10.41

166

MODALITES CARACTERISTIQUES	IDEN	POURCENTAGES CLA/MOD MOD/CLA	POIDS GLOBAL	V. TEST	PROBA
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	MGO3	100.00	10.41	166	
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?	C4Y1	46.41	22.34	357	0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?	C4R7	14.70	70.86	1132	0.000
BEURRES - Fréquence ?	C4K1	14.64	98.53	1120	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	L101	28.15	43.91	16.24	0.000
MATIERES GRASSES ALLEGES - Fréquence ?	C5F7	13.52	99.13	76.37	0.000
Consommez-vous d'autres margarines ?	LH01	25.60	46.35	18.86	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cons. crue ?	LK02	26.27	42.56	16.87	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre allégé	M004	14.08	87.19	64.49	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la pâtisserie ?	LJ02	28.71	27.02	9.80	0.000
Consommez-vous du beurre allégé ?	KZ02	13.11	92.88	73.77	0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la consommation crue ?	324	13.09	92.88	73.91	0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la pâtisserie ?	323	13.06	92.88	74.07	0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la cuisine ?	322	13.04	92.88	74.16	0.000
Par rapport à l'année dernière, cons.-vs des prod. allégés ?	M704	14.97	74.86	52.05	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	L602	16.76	53.31	33.12	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	LE01	15.62	59.56	39.71	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la consommation crue ?	KY01	12.46	92.97	77.59	0.000
Consommez-vous de l'huile d'olive ?	L102	13.86	77.27	58.05	0.000
Utilisez-vous l'huile d'olive pour les salades ?	344	13.82	77.27	58.24	0.000
Utilisez-vous l'huile d'olive pour la cuisine ?	342	13.77	77.27	56.41	0.000
Utilisez-vous l'huile d'olive pour la pâtisserie ?	343	13.75	77.27	58.53	0.000
Consommez-vous du beurre ?	KV01	11.51	97.97	88.65	0.000
Le + import. de ... dess. lait. frais : désir des enfants ?	P501	15.26	52.42	36.76	0.000
Faites-vous de la pâtisserie ?	L501	12.58	85.67	70.91	0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	LD01	14.05	61.94	46.92	0.000
Quels produits achetés dans un SUPERMARCHÉ ? - Fruits frais	UV01	14.55	56.46	40.39	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la pâtisserie ?	LJ01	22.06	16.78	8.86	0.000
Région	AC02	17.82	31.13	18.19	0.000
Avez-vs goûté à la vinaigrette, aux sauces allégées ?	351	14.05	58.70	43.50	0.000
Avez-vs goûté au beurre, à la margarine allégés ?	349	14.05	58.70	43.50	0.000
Avez-vs goûté aux fromages (camembert...) allégés ?	347	14.05	58.70	43.50	0.000
Avez-vs goûté à d'autres produits allégés ?	352	14.05	58.70	43.50	0.000
Avez-vs goûté à la crème fraîche allégée ?	350	14.05	58.70	43.50	0.000
Avez-vs goûté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?	LX02	14.05	58.70	43.50	0.000
Avez-vs goûté aux fromages blancs allégés ?	346	14.05	58.70	43.50	0.000
Avez-vs goûté aux yaourts allégés ?	348	14.05	58.70	43.50	0.000
Si je vs dis "beurre ... fer moi cité ?	E103	17.37	30.21	18.11	0.000
1ère personne - Profession	BV16	16.84	32.33	20.61	0.000
4ème personne - Lien avec la personne de référence	AS03	15.81	37.81	24.90	0.000
3ème personne - Situation matrimoniale	AR01	13.81	56.16	42.35	0.000
PCS de la personne de référence	AG06	13.67	37.74	25.07	0.000
Qui suit un régime ? - 1ère personne	149	11.99	65.57	74.26	0.000
Va-t-il un régime ? - 1ère personne	EN02	11.99	65.57	74.26	0.000
4ème personne - Situation matrimoniale	AU01	15.51	37.81	25.36	0.000
Vos enfants font-ils un goûter ?	JX01	15.43	36.85	24.88	0.000
Avec quelle fréquence vos enfants préparent-ils les repas ?	DS07	14.29	46.95	34.20	0.000
3ème personne - Situation	EV02	14.70	43.84	34.05	0.000
3ème personne - Lien avec la personne de référence	AP03	13.66	55.06	41.92	0.000
3ème personne - Profession	BW24	14.10	49.21	36.21	0.000
Département	AD02	27.89	8.41	3.33	0.000
4ème personne - Profession	CB24	15.50	34.61	23.25	0.000
4ème personne - Situation	CAC2	15.59	32.05	21.40	0.001
Quels produits achetés ds SUPERMARCHÉ ?-Légumes préemballés	VPO2	12.60	66.60	56.69	0.001
Taille d'appréhension	AA04	24.12	10.30	4.46	0.001
Quelles raisons, de la VENTE, LIVRAI DOM ? - La commodité	AAJ2	23.52	11.06	4.90	0.001
Mangez-vs des dess. lait. frais, parce que cela a bon goût ?	PN01	11.86	84.49	74.16	0.001
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre ?	MN02	12.06	76.86	67.96	0.001

2nde personne - Profession	Inactifs divers	BR24	13.98	47.38	35.30	564	3.20	0.001
Possédez-vous des animaux domestiques ?	- Oui -	NG01	12.92	62.28	65.00	1002	3.16	0.001
Au bout de combien de tps consommez-vs plats cuis. ss embal.?	reponse manquante	252	11.37	62.28	65.00	1002	3.14	0.001
Utilisez-vous le beurre pour la pâtisserie ?	- Oui -	KX01	12.76	64.76	52.64	644	3.11	0.001
Mangez-vous de la viande parce que c'est bon pour la santé ?	- Non -	NJ02	5.98	11.80	20.55	326	1.12	0.001
Achiez-vs des produits diététiques dans magasins spéciali.?	+ que l'année dern.	NR01	0.00	0.00	0.00	0	1.11	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU CUISSON/B ALL	MG11	0.00	0.00	0.00	0	1.11	0.000
Achiez-vous des plats cuisinés sous emballage?	- Oui -	TH01	4.76	4.71	1.11	1	1.11	0.000
Région	Méditerranée	AC08	4.19	4.00	1.11	1	1.11	0.000
Qui suit un régime ? - 2ème personne	- Oui -	ER01	4.49	4.33	1.11	1	1.11	0.000
Mangez-vous des desserts laitiers frais ?	- Non -	BJ02	4.48	4.11	1.11	1	1.11	0.000
3ème personne - Profession	reponse manquante	74	0.07	4.11	5.00	8	1.11	0.000
3ème personne - Lien avec la personne de référence	reponse manquante	27	0.07	4.00	5.00	8	1.11	0.000
3ème personne - Situation matrimoniale	reponse manquante	31	0.07	4.00	5.00	8	1.11	0.000
3ème personne - Situation	reponse manquante	73	0.07	4.00	5.00	8	1.11	0.000
Utilisez-vous l'huile d'olive pour la cuisine ?	- Non -	LU02	7.78	11.65	3.00	1	1.11	0.000
Possédez-vous des animaux domestiques ?	- Non -	NO02	7.69	37.75	3.00	1	1.11	0.000
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enfant	reponse manquante	110	0.04	41.61	18.44	10	1.11	0.000
Taille d'appréhension	Paris & applo.Paris.	AA09	0.30	0.38	18.44	4	1.11	0.000
Mangez-vous des légumes c'est facile à préparer ?	- Non -	DM02	0.25	19.67	2.70	4	1.11	0.000
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?	1 fois par sem.	CA43	0.00	0.00	0.00	0	1.11	0.000
Avec quelle fréquence vos enfants préparent-ils les repas ?	reponse manquante	123	7.96	4.17	5.00	8	1.11	0.000
3ème personne - Sexe	reponse manquante	28	7.96	42.17	5.00	8	1.11	0.000
Au bout de combien de tps consommez-vs plats cuis. ss embal.?	Au bout de 2-3 jours	1102	1.02	0.46	2.40	5	1.11	0.000
Mangez-vs des dess. lait. frais, parce que cela a bon gout ?	reponse manquante	446	5.48	10.72	20.47	325	1.11	0.000
Département	Paris	AD75	3.34	1.69	8.41	4	1.11	0.000
Utilisez-vous l'huile d'olive pour la cuisine ?	- Oui -	LU01	6.60	11.68	2.16	3	1.11	0.000
Vos enfants font-ils un goûter ?	Sans objet	JX05	6.46	55.42	68.16	1090	1.11	0.000
Chez vs ds quelle pièce preno-on habitu. les repas du soir?	Cuis.-salle à mang.	IZ05	1.84	1.31	7.43	1	1.11	0.000
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?	- Oui -	EN01	5.84	14.43	2.72	4	1.11	0.000
Par rapport à l'année dernière, cons.-vs des prod. allégés ?	Autant	MT02	5.56	11.85	2.19	3	1.11	0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	CA21	0.00	0.00	0.00	0	1.11	0.000
NOMBRE D'ENFANTS DE MOINS DE 16 ANS	AUCUN	EA1	8.46	55.69	68.36	1090	1.11	0.000
Avez-vs goûté aux fromages blancs allégés ?	- Oui -	LY01	7.38	32.21	45.41	326	1.11	0.000
4ème personne - Sexe	reponse manquante	33	8.70	61.80	73.94	1182	1.11	0.000
4ème personne - Lien avec la personne de référence	reponse manquante	32	8.70	61.80	73.94	1182	1.11	0.000
4ème personne - Situation	reponse manquante	76	8.70	61.80	73.94	1182	1.11	0.000
4ème personne - Situation matrimoniale	reponse manquante	36	8.70	61.80	73.94	1182	1.11	0.000
4ème personne - Profession	reponse manquante	79	8.70	61.80	73.94	1182	1.11	0.000
BEURRE - Fréquence ?	1 fois par sem.	CA43	0.00	0.00	5.06	80	1.11	0.000
NOMBRE D'ENFANTS	AUCUN	E111	7.95	44.50	56.29	332	1.11	0.000
Avez-vs goûté à d'autres produits allégés ?	- Non -	ME02	7.80	41.30	55.14	381	1.11	0.000
Le + import. de ... dess. lait. frais : des enfants ?	reponse manquante	451	5.44	12.43	23.81	380	1.11	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	BEURRE/BEURRE ALLEGE	MG05	0.00	0.00	5.71	91	1.11	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	BARQUETTE/BEURRE	MG04	0.00	0.00	6.02	96	1.11	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE MARGARINE	MG08	0.00	0.00	6.10	97	1.11	0.000
Avez-vs goûté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?	- Oui -	LX01	7.61	41.30	56.50	393	1.11	0.000
Par rapport à l'année dernière, cons.-vs des prod. allégés ?	Plus souvent	WT01	3.94	6.49	17.16	374	1.11	0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Non -	LD02	7.33	38.06	54.08	364	1.11	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	reponse manquante	32E	7.30	38.06	54.25	367	1.11	0.000
Tous les combien faites-vous de la pâtisserie ?	reponse manquante	263	5.43	15.27	29.25	467	1.11	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre allégé	Plus souvent	MO01	2.25	2.30	10.63	169	1.11	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	reponse manquante	327	7.26	38.06	54.40	369	1.11	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE BEURRE	MG06	0.00	0.00	6.69	107	1.11	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	reponse manquante	325	7.19	37.53	54.32	368	1.11	0.000
Utilisez-vous l'huile d'olive pour les salades ?	- Oui -	LW01	5.76	19.47	35.20	362	1.11	0.000
Consommez-vous du beurre ?	- Non -	KV02	1.87	2.03	11.29	180	1.11	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la consommation crue ?	reponse manquante	320	1.85	2.03	11.42	182	1.11	0.000
Faites-vous de la pâtisserie ?	- Non -	IS02	5.15	14.33	26.97	463	1.11	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?	reponse manquante	316	1.81	2.03	11.64	186	1.11	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la pâtisserie ?	reponse manquante	319	1.80	2.03	11.70	187	1.11	0.000
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	CA42	0.00	0.00	6.16	130	1.11	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	MATIERES GRASSES ALL	MG10	0.00	0.00	6.67	136	1.11	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre ?	N'en consomme pas	MN04	0.66	0.57	9.01	144	1.11	0.000

Utilisez-vous l'huile d'olive pour la pâtisserie ?	- Non -	LVO2	5.57	21.86	40.83	652	-	-	0.000
BEURRES - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	C4K2	0.00	0.00	9.41	150	-	-	0.000
Consommez-vous de l'huile d'olive ?	- Oui -	LT01	39.66	22.73	41.83	666	-	-	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé ?	Autant	M002	3.24	4.02	17.88	285	-	-	0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la cuisine ?	- Non -	LA02	0.00	3.91	18.46	295	-	-	0.000
BEURRES - Fréquence ?	N'en consomme pas	C4K7	0.00	0.00	11.22	179	-	-	0.000
Avez-vous goûté au beurre, à la margarine allégés ?	- Oui -	MB01	39.95	11.64	30.72	491	-	-	0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la consommation crue ?	- Oui -	LC01	39.95	7.60	22.86	365	-	-	0.000
Consommez-vous du beurre allégé ?	- Oui -	KZ01	6.64	7.12	23.08	416	-	-	0.000
MATIERES GRASSES ALLEGEES - Fréquence ?	Tous les jours	C5F1	0.00	0.00	13.33	213	-	-	0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la pâtisserie ?	- Non -	LB02	1.74	0.00	10.96	334	-	-	0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?	Tous les jours	CA41	0.00	0.00	20.96	334	-	-	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	réponse manquante	330	0.94	0.00	15.96	255	-	-	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la pâtisserie ?	réponse manquante	331	0.94	0.00	11.22	179	-	-	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cons. crue ?	réponse manquante	332	0.94	0.00	11.22	179	-	-	0.000
Consommez-vous d'autres margarines ?	- Non -	LH02	0.90	0.00	11.34	1300	-	-	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	80.96	1294	-	-	0.000
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?	N'en consomme pas	MG01	0.00	0.00	80.96	476	-	-	0.000
		C4Y7	0.00	0.00	58.44	934	-	-	0.000

BARQUETTE/BEURRE

CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	BARQUETTE/BEURRE	MG04			6.02	96			
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?	Tous les jours	CA41	100.00	100.00	6.02	96	2	6	0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Oui -	LD01	37.69	100.00	15.99	255	1	0	0.000
BEURRES - Fréquence ?	Tous les jours	CAK1	12.12	100.00	45.99	734	0	0	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	- Non -	LE01	18.58	100.00	70.08	1120	0	0	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	- Oui -	LF01	13.76	73.80	24.66	394	0	0	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	- Oui -	LG01	11.14	33.77	19.71	334	0	0	0.000
MATIERES GRASSES ALLEGEES - Fréquence ?	N'en consomme pas	C5F1	18.10	97.99	12.96	200	0	0	0.000
Departement	Vendée	AD85	9.72	0.00	76.96	1221	0	0	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	- Non -	LE02	57.57	47.99	30.96	14	0	0	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	- Non -	LF02	9.76	15.00	33.12	52	0	0	0.000
Consommez-vous de l'huile de tournesol ?	- Oui -	LP01	17.95	15.00	6.02	96	0	0	0.000
Consommez-vous du beurre ?	- Oui -	KV01	7.27	9.99	11.99	119	0	0	0.000
Quels produits achetés dans HYPERMARCHÉ ? - Plats cuisinés	- Non -	A1C2	6.73	0.00	80.96	1417	0	0	0.000
Quels produits achetés ds HYPERMARCHÉ ? - Entrées préparées	- Non -	A1B2	9.17	0.00	57.96	663	0	0	0.000
PHASE DE PREPARATION	PREPARATION LOURDE	FB6A	8.71	31.90	17.96	286	0	0	0.000
Quelles raisons, dans un HYPERMARCHÉ ? - En dépannage	- Non -	WL02	10.72	31.90	47.96	286	0	0	0.001

CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE BEURRE	MG06	0.00	0.00	6.69	107	1	0	0.001
Quels pdts achetés ds un SUPERMARCHÉ ? - Fromages à la coupe	- Non -	VV02	2.97	12.07	26.51	455	0	0	0.000
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	C4Y2	0.00	0.00	66.16	130	0	0	0.000
Ts les comb. jetez-vous des alim. parce qu'ils ne sont + cons ?	1 fois par mois ou -	HL05	0.56	0.61	6.97	131	0	0	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	MATIERES GRASSES ALL	MG10	0.00	0.00	66.16	130	0	0	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre ?	N'en consomme pas	MN04	0.00	0.00	6.01	144	0	0	0.000
Consommez-vous de l'huile de tournesol ?	- Non -	LP02	2.26	9.42	24.83	397	0	0	0.000
BEURRES - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	C4K2	0.00	0.00	9.41	150	0	0	0.000
Utilisez-vous l'huile de tournesol pour la cuisine ?	réponse manquante	336	2.24	9.42	24.83	397	0	0	0.000
Utilisez-vous l'huile de tournesol pour les salades ?	réponse manquante	340	2.47	10.39	23.66	408	0	0	0.000
Utilisez-vous l'huile de tournesol pour la pâtisserie ?	réponse manquante	339	2.44	10.39	23.61	408	0	0	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	CUISSON/BEURRE	MG03	0.00	0.00	10.41	166	0	0	0.000
BEURRES - Fréquence ?	N'en consomme pas	C4K7	0.00	0.00	11.23	179	0	0	0.000
Consommez-vous du beurre ?	- Non -	KV02	0.42	0.80	11.29	180	0	0	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la consommation crue ?	réponse manquante	320	0.42	0.80	11.42	180	0	0	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?	réponse manquante	318	0.41	0.80	11.64	186	0	0	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la pâtisserie ?	réponse manquante	319	0.41	0.80	11.70	187	0	0	0.000
MATIERES GRASSES ALLEGEES - Fréquence ?	Tous les jours	C5F1	0.00	0.00	13.33	213	0	0	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	80.96	476	0	0	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	réponse manquante	326	0.94	6.46	24.28	867	0	0	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	réponse manquante	328	0.94	6.46	24.28	866	0	0	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	réponse manquante	327	0.94	6.46	24.40	866	0	0	0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Non -	LD02	0.84	7.51	14.08	664	0	0	0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?	N'en consomme pas	C4Y7	0.00	0.00	70.86	1132	0	0	0.000

MODALITES CARACTERISTIQUES		IDEN	POURCENTAGES		POIDS	V. TEST PROBA	
			CLA/	MOD/CLA	GLOBAL		
BEURRE/BEURRE ALLEGE		MG05			5.71	91	
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		MG05	100.00	100.00	5.71	91	26.11 0.000
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?		C5F1	41.67	97.28	24.93	213	1.00 0.000
Utilisez-vous le beurre allège pour la consommation crue ?		LC01	21.39	85.65	22.88	365	1.00 0.000
- Oui -		KZ01	19.47	88.91	20.08	416	1.00 0.000
- Non -		LB02	21.58	75.12	30.95	334	1.00 0.000
Avez-vous goûté au beurre, à la margarine allégés ?		MB01	16.22	87.27	30.95	491	1.00 0.000
- Oui -		LA02	21.91	70.84	15.45	295	1.00 0.000
- Non -		MO01	24.07	44.81	10.63	169	1.00 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé		LX01	9.44	93.39	56.50	903	1.00 0.000
Avez-vous goûté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?		ME02	9.42	91.00	5.14	881	1.00 0.000
- Oui -		C4K1	8.06	98.97	70.09	1120	1.00 0.000
- Non -		MT01	16.06	48.27	17.16	274	1.00 0.000
Par rapport à l'année dernière, cons.-vs des prod. allégés ?		MC01	12.29	59.34	27.57	440	1.00 0.000
Avez-vous goûté aux yaourts allégés ?		MA01	10.38	74.10	40.76	651	1.00 0.000
- Oui -		MD02	9.02	64.32	40.70	650	1.00 0.000
- Non -		IU01	6.45	100.00	85.59	1416	1.00 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé		LY01	9.47	75.31	45.41	726	1.00 0.000
Avez-vous goûté aux fromages blancs allégés ?		LC01	10.56	37.71	20.36	325	1.00 0.000
- Oui -		MT02	10.16	39.47	22.19	354	1.00 0.000
- Non -		PB01	9.61	44.00	26.15	416	1.00 0.000
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?		DG07	9.02	52.14	33.01	527	1.00 0.000
Tous les jours		LZ02	8.80	55.69	16.12	577	1.00 0.000
Avez-vous goûté à la vinaigrette, aux sauces allégées ?		MN03	10.82	38.06	19.03	304	1.00 0.000
- Oui -		JC02	11.75	28.84	14.01	224	1.00 0.000
- Non -		LA01	14.84	19.15	7.37	117	1.00 0.000
Vous arrive-t-il de recevoir des gens à déjeuner ou à dîner ?		MR03	9.05	46.09	29.07	464	1.00 0.000
PHASE DE REPAS		A1G1	9.21	42.89	26.59	425	1.00 0.000
Achetez-vous des produits diététiques dans grandes surfaces ?		PS01	8.52	53.34	35.78	571	1.00 0.000
- Oui -		AD02	7.43	72.32	55.58	888	1.00 0.000
- Non -		AL02	7.43	72.32	55.58	888	1.00 0.000
Avez-vous goûté aux fromages (camembert...) allégés ?		G7I2	7.43	72.32	55.58	888	1.00 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre ?		HZ01	6.26	55.10	38.10	609	1.00 0.000
Le soir, mangez-vous tous le meme menu ?		FB5B	10.71	30.56	16.90	260	1.00 0.000
Utilisez-vous le beurre allégé pour la cuisine ?		FC5C	9.72	37.15	21.82	346	1.00 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous des féculents ?		EU02	12.59	20.04	19.09	145	1.00 0.000
Quels produits achetez-vous ds un HYPERMARCHE ? - Surgelés		HB01	8.98	43.42	27.59	441	1.00 0.000
- Oui -		ER01	11.17	24.16	12.95	197	1.00 0.000
- Non -							
Le + import. pd ... dess. lait, frais : desir des enfants ?							
2nde personne - Situation matrimoniale							
1ere personne - Situation matrimoniale							
SITUATION FAMILIALE DE CHEF DE FAMILLE							
Achetez-vous de la charcuterie préemballée ?							
PHASE DE PREPARATION							
PROCESSUS							
Qui suit un régime ? - 3eme personne							
Utilisez-vous un robot multi-usages ?							
Qui suit un régime ? - 2eme personne							
Si oui, 1ere raison ? - 2eme personne							
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?							
Qui suit un régime ? - 1ere personne							
Au bout de combien de temps consommez-vous la charc. préemb.							
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?							
Avec quelle fréquence vos enfants préparent-ils les repas ?							
Utilisez-vous le beurre pour la pâtisserie ?							
Utilisez-vous une sorbetière électrique ?							
3eme personne - Sexe							
3eme personne - Profession							
3eme personne - Situation							
3eme personne - Situation matrimoniale							
3eme personne - Lien avec la personne de référence							
Combien de pers. prennent leurs diners à domicile le w.e. ?							
Achetez-vous de la charcuterie préemballée ?							
PROCESSUS							

MODALITES CARACTERISTIQUES		IDEN	POURCENTAGES		POIDS	V. TEST	PROBA
			CLA/MOD	MOD/CLA	GLOBAL		
UN PEU DE BEURRE		MG06			6.69	107	
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE BEURRE	MG06	100.00	100.00	6.69	107	27.73 0.000
BEURRES - Frequence ?	2-3 fois par sem.	C4X2	65.14	61.60	9.41	150	21.83 0.000
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	N'en consomme pas	C4Y7	9.31	7.45	58.44	934	5.09 0.000
Utilisez-vous le beurre pour la consommation crue ?	- Non -	KY02	17.33	17.45	10.89	175	4.52 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre ?	Moins souvent	MN03	13.16	12.89	19.03	304	5.00 0.000
FREQUENCE D'APPROVISIONNEMENT A L'EPICERIE (4 CLASSES)	1 FS /SEMAINE	G7B2	12.80	12.89	16.16	256	4.84 0.000
Consommez-vous d'autres margarines ?	- Non -	LH02	7.72	7.45	80.96	1204	5.84 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	reponse manquante	330	7.70	7.45	81.26	1209	5.84 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la pâtisserie ?	reponse manquante	331	7.69	7.45	81.34	1200	5.84 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cons. crue ?	reponse manquante	332	7.69	7.45	81.34	1200	5.84 0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Non -	LD02	6.76	6.80	94.06	866	5.84 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	reponse manquante	326	6.74	6.80	94.25	867	5.84 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	reponse manquante	328	6.73	6.80	94.25	866	5.84 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	reponse manquante	327	6.71	6.80	94.40	866	5.84 0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Frequence ?	N'en consomme pas	C4R7	7.96	84.22	70.86	1132	6.16 0.001
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	BARQUETTE/BEURRE	MG04	0.00	0.00	6.02	96	- 0.09 0.001
Le soir, mangez-vous des repas à plat unique chez vous ?	Jamais	IM06	2.06	0.52	11.44	182	- 1.10 0.001
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE MARGARINE	MG08	0.00	0.00	6.10	97	- 1.11 0.001
Frequence des courses alimentaires chez vous ? par conjoint	Jamais	DF07	6.67	15.26	27.88	445	- 1.12 0.001
Utilisez-vous d'autres margarines pour la pâtisserie ?	- Oui -	LJ01	0.77	1.02	6.86	141	- 1.12 0.001
PROCESSUS	FAMILIAL	FC5C	0.05	0.05	21.82	348	- 1.12 0.001
Achetez-vous des biscuits fourrés pour ces occasions ?	- Oui -	KK01	1.14	10.24	21.81	348	- 1.12 0.001
Consommez-vous d'autres margarines ?	- Oui -	LH01	1.33	2.57	16.86	261	- 1.12 0.001
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Oui -	LD01	4.26	20.20	45.02	701	- 1.12 0.001
A l'apéritif prenez-vous généralement des boissons gazeuses ?	- Oui -	JW01	1.35	2.59	11.61	182	- 1.12 0.001
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cons. crue ?	- Non -	LK02	2.20	5.55	16.87	261	- 1.12 0.001
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	2-3 fois par sem.	C4Y2	0.00	0.00	8.16	130	- 1.12 0.001
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	MATIERES GRASSES ALL	MG10	0.00	0.00	8.67	130	- 1.12 0.001
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	CUISSON/BEURRE	MG03	0.00	0.00	10.41	166	- 1.12 0.001
BEURRES - Frequence ?	N'en consomme pas	C4K7	0.00	0.00	11.23	170	- 1.12 0.001
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	29.92	478	- 1.12 0.001
BEURRES - Frequence ?	Tous les jours	C4K1	0.00	0.00	70.09	1120	- 1.12 0.001

MODALITES CARACTERISTIQUES	IDEN	POURCENTAGES		POIDS	V. TEST	PROBA		
		CLA/MOD	MOD/CLA				GLOBAL	
TRES PEU DE BEURRE	MG07			3.70	59			
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	TRES PEU DE BEURRE	MG07	100.00	100.00	3.70	59	22.11	0.000
BEURRES - Fréquence ?	1 fois par sem.	C4K3	65.82	89.97	5.06	80	17.83	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre ?	Moins souvent	MN03	6.96	46.13	19.03	304	4.66	0.000
Possédez-vous un mixeur ?	- Non -	GY02	6.57	58.15	32.73	523	9.88	0.000
Age de la personne de référence	65 ans et plus	AF05	7.40	47.34	23.66	378	6.67	0.000
Tère personne - travail à son compte	reponse manquante	67	6.26	58.33	34.45	550	9.58	0.000
NOMBRE D'ENFANTS DE MOINS DE 16 ANS	AUCUN	E5A1	4.80	88.77	66.38	1093	9.42	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la pâtisserie ?	- Non -	KX02	6.05	58.01	35.46	567	4.40	0.000
PCS de la personne de référence	Retraités	AG07	6.94	47.00	25.03	400	6.40	0.000
NOMBRE D'ENFANTS	AUCUN	E111	5.10	80.31	58.29	932	3.36	0.000
Tère personne - Situation	Retraité	BLO6	6.90	47.00	25.18	402	6.37	0.000
Le + import. ad ... dess. lait. frais : désir des enfants ?	reponse manquante	451	6.97	44.87	23.81	380	3.37	0.000
Mangez-vous des dess. lait. frais, parce que c'est prêt ?	reponse manquante	445	7.10	40.73	21.23	339	3.33	0.000
Si oui, 2ème raison ? - Tère personne	Pour rester en forme	EQ03	25.88	6.66	1.24	19	3.32	0.000
Utilisez-vous un robot multi-usages ?	N'en a pas	HBO4	5.29	69.54	48.65	777	3.16	0.001
Vos enfants font-ils un pouter ?	Sans objet	JX05	4.72	87.01	68.18	1090	3.11	0.001
Quelle est votre religion ?	Aucune	FO08	0.45	1.75	14.50	231	-3.11	0.001
FREQUENCE D'APPROVISIONNEMENT AU COMMERCIANT SPE (4 CLASSES)	> 1 FS / SEMAINE	G7C1	1.97	20.23	37.96	607	-3.11	0.001
3ème personne - Profession	Inactifs divers	BW24	1.76	17.24	36.21	578	-1.14	0.001
PHASE DE PREPARATION	PREPARATION MOYENNE	FB6D	0.95	4.55	17.69	282	-1.15	0.001
BEURRES - Fréquence ?	N'en consomme pas	C4K7	0.00	0.00	11.23	179	-1.17	0.001
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre ?	Autant	MN02	2.66	48.88	67.96	1066	-1.19	0.001
4ème personne - Profession	Inactifs divers	CB24	1.29	6.13	23.22	371	-2.20	0.001
Quels plats achetés ds un SUPERMARCHE? - Fromages préemballés	- Oui -	VW01	1.63	13.93	30.51	487	-2.20	0.001
Dans votre famille les enfants pignotent-ils à la maison ?	- Oui -	KBO1	1.03	5.99	21.37	341	-1.11	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la pâtisserie ?	- Oui -	KX01	2.15	30.76	52.84	844	-1.11	0.000
Le + import. ad ... dess. lait. frais : désir des enfants ?	Beaucoup	PS01	1.72	16.06	35.76	571	-1.11	0.000
Utilisez-vous un robot multi-usages ?	Fréquemment	HB01	1.35	10.06	27.59	441	-1.11	0.000
Quels plats achetés ds SUPERMARCHE? - Charcuterie à la coupe	- Oui -	VR01	1.30	11.86	33.70	538	-1.11	0.000
Age de la personne de référence	De 35 à 54 ans	AF03	1.38	12.88	34.42	550	-1.11	0.000
Tère personne - Situation	Exerce une prof.	BL01	2.38	41.86	65.27	1057	-1.11	0.000
Possédez-vous un mixeur ?	- Oui -	GY01	2.30	41.86	65.27	1075	-1.11	0.000
Vos enfants font-ils un pouter ?	Toujours	JX01	0.73	4.99	24.88	397	-1.11	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	29.88	478	-1.11	0.000
BEURRES - Fréquence ?	Tous les jours	C4K1	0.00	0.00	70.09	1120	-11.66	0.000

MODALITES CARACTERISTIQUES		IDEN	POURCENTAGES		POIDS	V. TEST	PROBA
			CLA/ MOD	MOD/ CLA	GLOBAL		
UN PEU DE MARGARINE		MG08			8.10	97	
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES							
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	UN PEU DE MARGARINE	MG08	100.00	100.00	6.10	97	26.74 0.000
Consomez-vous d'autres margarines ?	2-3 fois par sem.	C4Y2	66.89	92.15	18.86	130	21.54 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	- Oui -	LH01	14.25	44.04	16.89	301	1.66 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la patisserie ?	- Non -	LK02	14.65	40.52	16.87	269	1.67 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	- Oui -	LJ01	14.68	39.07	16.24	269	1.67 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la patisserie ?	- Non -	LJ02	14.96	24.04	9.80	156	1.66 0.000
Buvez-vous de l'alcool (y compris vin, biere et cidre) ?	Autant	NE02	9.08	61.47	41.25	660	1.69 0.000
La preparation des repas se fait-elle a plusieurs ?	- Oui -	DU01	11.57	31.47	16.58	269	1.67 0.000
Le + important de vs achet. des boissons alcool : originalite	Pas du tout	OC04	10.85	32.94	18.51	269	1.67 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la patisserie ?	- Oui -	LJ01	13.77	20.01	8.86	141	1.30 0.000
Si le vous dis "sucré" ... some mot cite	Gateaux, patisserie..	FX01	9.99	38.63	23.56	377	1.21 0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Frequence ?	N'en consomme pas	C4R7	7.32	85.01	70.86	1132	1.10 0.000
Le + important de vs achet. des boissons alcool : originalite	reponse manquante	461	4.08	31.81	47.55	760	1.10 0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE BEURRE	MG06	0.00	0.00	6.69	107	1.11 0.000
Le + important de ... boissons alcool : degre d'alcool ?	reponse manquante	464	4.04	30.83	46.55	744	1.12 0.000
Au bout de combien de tps consommez-vs plats cuis. en cons. ?	Au bout de 2-3 jours	IE02	0.88	0.98	6.81	106	1.12 0.000
Le + important de ... boissons alcool : bouteille soit jolie	reponse manquante	462	4.18	32.80	47.82	764	1.12 0.000
Buvez-vous des boissons alcool. parce que cela a bon gout ?	reponse manquante	458	4.12	32.46	48.01	767	1.12 0.000
Taille d'agglomeration	200000 à < 2 M. h.	AA08	2.44	8.27	20.64	330	1.12 0.000
Quelles raisons. le MARCHE ? - Le plaisir	- Non -	RG02	2.79	12.76	37.92	446	1.12 0.000
Le + important de vs achetez des ... lait. frais : aspect ?	Beaucoup	PO01	3.11	17.60	34.46	551	1.12 0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	MATIERES GRASSES ALL	MG10	0.00	0.00	8.67	136	1.12 0.000
Le + important de vs achetez des Legumes ... le conserver ?	reponse manquante	419	0.62	1.55	11.54	184	1.12 0.000
Le + important de vs achetez des Legumes ... l'aspect ?	reponse manquante	417	0.59	0.91	9.31	148	1.12 0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	CUISSON/BEURRE	MG03	0.00	0.00	10.41	166	1.12 0.000
Consomez-vous d'autres margarines ?	- Non -	LH02	4.21	5.96	80.96	1294	1.12 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	reponse manquante	330	4.20	5.96	81.26	1299	1.12 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la patisserie ?	reponse manquante	331	4.20	5.96	81.34	1300	1.12 0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cons. crue ?	reponse manquante	332	4.20	5.96	81.34	1300	1.12 0.000
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	Tous les jours	C4Y1	0.00	0.00	32.34	357	1.12 0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	32.92	476	1.10 0.000
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	N'en consomme pas	C4Y7	0.00	0.00	56.44	934	1.13 0.000
UN PEU BEURRE/CUISSO		MG09			2.14	34	
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES							
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	UN PEU BEURRE/CUISSO	MG09	100.00	100.00	2.14	34	17.79 0.000
BEURRE - Frequence ?	Moins souvent	C4Y6	62.59	68.19	2.33	37	11.99 0.000
Consomez-vous de la margarine au tournesol ?	Environ 1 f par mois	C4K5	33.60	9.10	0.58	9	3.30 0.000
	- Oui -	LD01	3.50	75.20	45.92	734	6.12 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la patisserie ?	reponse manquante	327	1.10	28.06	54.40	869	1.15 0.000
CONSOMMATEURS DE "EN REES & PLATS PREF." / FREQ. DE CONS.	- Non -	E3Z2	0.72	12.62	37.65	602	1.18 0.000
Cherchez-vous la D.L.V pour les plats cuisines surgelés ?	N'achete pas	DL04	0.64	10.37	34.67	554	1.22 0.000
Evitez-vs de manger cert. aliments en raison de convic reli.	- Non -	FP02	1.82	81.43	195.67	1529	1.32 0.000
Consomez-vous de la margarine au tournesol ?	- Non -	LD02	0.96	24.80	54.06	864	1.46 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	reponse manquante	326	0.96	24.80	54.06	867	1.50 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	reponse manquante	326	0.96	24.80	54.06	866	1.50 0.000
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?	N'en consomme pas	C5F7	1.35	45.40	76.37	1221	1.50 0.000
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	Tous les jours	C4Y1	0.00	0.00	32.34	357	1.50 0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	32.92	476	1.42 0.000
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	N'en consomme pas	C4Y7	0.00	0.00	56.44	934	1.41 0.000

MODALITES CARACTERISTIQUES

IDEN ----- POURCENTAGES ----- POIDS V.TEST PROBA
 CLA/MOD MOD/CLA GLOBAL

MATIERES GRASSES ALL

MG10

8.67

138

CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	MATIERES GRASSES ALL	MG10	100.00	100.00	8.67	138			
BEURRES - Frequence ?	N'en consomme pas	C4K7	70.88	91.83	11.423	138	30	36	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la patisserie ?	reponse manquante	319	5.66	75.94	11.70	179	24	27	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?	reponse manquante	318	5.66	75.94	11.70	187	19	14	0.000
Consomez-vous du beurre ?	- Non -	KV02	7.04	74.31	11.64	186	19	97	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la consommation crue ?	reponse manquante	320	5.66	74.31	11.229	180	16	81	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre ?	N'en consomme pas	MN04	9.25	58.50	11.42	182	16	76	0.000
Où suit un régime ? - 1ère personne	- Oui -	EO01	20.44	40.07	10.01	144	1	06	0.000
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?	Tous les jours	C5F1	22.26	34.23	13.993	271			0.000
Par rapport à l'année dernière, cons.-vs de la charcuterie ?	N'en consomme pas	MY04	22.67	30.86	13.993	213			0.000
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?	- Oui -	C4R1	16.83	49.94	11.722	181			0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du sucre ?	N'en consomme pas	MO04	31.14	20.93	11.66	411			0.000
Où, 1ère raison ? - 1ère personne	Raisons médicales	EP04	23.05	30.24	11.431	190			0.000
Si le vs dis "beurre" ... le mot cité ?	Aut. appréciation -	EI11	34.90	17.25	6.41	181			0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Frequence ?	Tous les jours	C4R1	19.65	36.20	15.29	255			0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	- Oui -	LG01	21.57	31.77	12.303	200			0.000
CONSUMMATEUR DE CHARCUTERIE / FREQ. DE CONS.	- Non -	EAK2	29.59	16.77	4.19	200			0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre allégé	Autant	MO02	17.75	36.62	17.68	276			0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs des féculents ?	N'en consomme pas	MO02	27.57	16.99	17.68	283			0.000
Vous arrive-t-il de faire des plats dont prép. > 1 h. ?	- Non -	IO02	13.97	50.50	10.01	62			0.000
ACHAT BOISSONS ALCOOLISEES / TOUS LIEUX D'ACHAT	- NON -	E2M2	13.60	51.24	33.33	501			0.000
CONSOMMATEURS DE PATISSERIE / FREQ. DE CONS.	- NON -	E2M2	13.60	51.24	33.33	501			0.000
NOMBRE D'ENFANTS	- NON -	E3V2	26.12	13.93	4.22	501			0.000
CONSOMMATEURS DE SURGELES / FREQ. DE CONS.	AUCUN	E111	11.46	77.09	5.826	62			0.000
Tous les combien faites-vous des plats dont prép. > 1h. ?	- NON -	E4B2	18.95	26.59	10.11	49			0.000
Avec quelle fréquence vos enfants préparent-ils les repas ?	reponse manquante	261	13.85	50.50	16.00	404			0.000
Le + important de ... boissons alcool : degré d'alcool ?	reponse manquante	123	11.68	72.63	45.81	186			0.000
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enfant	reponse manquante	464	12.13	65.14	5.55	44			0.000
Le + important de ... boissons alcool : bouteille soit jolte	reponse manquante	110	11.64	72.73	5.18	186			0.000
Consomez-vous de l'huile d'arachide ?	reponse manquante	462	11.93	65.83	47.83	764			0.000
Buvez-vous des boissons alcool, parce que cela a bon gout ?	- Non -	LLO2	11.92	65.74	47.79	764			0.000
Utilisez-vous l'huile d'arachide pour la cuisine ?	reponse manquante	458	11.93	66.10	48.01	767			0.000
Utilisez-vous l'huile d'arachide pour la patisserie ?	reponse manquante	334	11.83	65.69	48.10	768			0.000
PHASE DE REPAS	reponse manquante	335	11.81	65.69	48.18	770			0.000
ACHETEURS DE CHARCUTERIE / TOUS LIEUX D'ACHAT	SOLITAIRE TELE	FC1D	19.08	22.04	10.01	159			0.000
1ère personne - travail à son compte	- NON -	E412	14.46	40.26	24.11	355			0.000
Buvez-vous des boissons alcoolisées ?	reponse manquante	67	12.93	51.41	34.46	550			0.000
Buvez-vous des boissons alcool, cela permet d'oublier soucis ?	- Non -	PV02	12.28	59.68	42.11	673			0.000
Le + important de vs achetez des boissons alcool : prix ?	reponse manquante	457	11.70	66.75	49.46	790			0.000
Utilisez-vous l'huile d'arachide pour les salades ?	reponse manquante	460	12.05	62.69	45.08	720			0.000
ACHAT CHARCUTERIE A LA COUPE / TOUS LIEUX D'ACHAT	reponse manquante	336	11.70	64.99	46.18	769			0.000
Buvez-vous des boissons alcool, parce que cela change ?	- NON -	E2D2	12.36	45.56	29.51	471			0.000
Faites-vous de la patisserie ?	reponse manquante	459	11.75	65.47	48.26	771			0.000
Dans votre famille les enfants grignotent-ils à la maison ?	- Non -	LS02	13.47	45.04	35.97	463			0.000
Combien de pers. prennent le petit dej. à domicile le w.e. ?	reponse manquante	297	10.33	86.70	32.70	1162			0.000
Tous les combien faites-vous de la patisserie ?	1 personne	EA02	13.77	41.22	33.9	414			0.000
Buvez-vous des boissons alcool parce que cela détend ?	reponse manquante	263	13.34	41.04	30.22	467			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement un autre vin doux nat. ?	reponse manquante	456	11.62	61.46	46.88	761			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement du whisky ?	reponse manquante	279	14.98	33.75	19.53	312			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement d'autres alcools forts ?	reponse manquante	284	14.96	33.75	19.53	312			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement ap. punch, cock, maisons ?	reponse manquante	287	14.96	33.75	19.53	312			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement du champagne ?	reponse manquante	289	14.96	33.75	19.53	312			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement du cognac ?	reponse manquante	285	14.96	33.75	19.53	312			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement un porto ?	reponse manquante	286	14.96	33.75	19.53	312			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement des boissons gazeuses ?	reponse manquante	276	14.96	33.75	19.53	312			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement du vir (y compris Kir) ?	reponse manquante	292	14.96	33.75	19.53	312			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement un ap. à base de vir ?	reponse manquante	280	14.96	33.75	19.53	312			0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement jus de fruits de légumes ?	reponse manquante	277	14.96	33.75	19.53	312			0.000
		290	14.96	33.75	19.52	312			0.000

Tous les combien faites-vous des plats dont prép. > 1h. ?	1 fois par semaine	IR03	3.71	8.22	19.20	306	-0.67	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	BARQUETTE/BEURRE	MGO4	0.00	0.00	6.02	96	-0.67	0.000
3eme personne - Situation matrimoniale	Celibataire	AR01	5.70	27.86	42.35	677	-0.67	0.000
Vos enfants font-ils un pouter ?	Toujours	JX01	4.42	12.70	24.88	397	-0.68	0.000
Buvez-vous des boissons alcool. cela permet d'oublier soucis ?	- Non -	YU02	5.61	26.94	41.60	665	-0.68	0.000
CONSOMMATEURS DE BOISSONS ALCOOLISEES / FREQ. DE CONS.	- Oui -	E4D1	7.74	81.62	91.44	1462	-0.68	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE MARGARINE	MGO8	0.00	0.00	6.10	97	-0.68	0.000
Achetez-vous des produits specialement pour ces occasions ?	- Oui -	KD01	6.29	40.09	55.20	882	-0.69	0.000
ACHAT BOISSONS NON ALCOOLISEES / TOUS LIEUX D'ACHAT	- Oui -	E2N1	7.03	59.69	73.53	1175	-0.69	0.000
Tous les combien faites-vous de la patisserie ?	1 fois par semaine	ITO3	4.10	10.96	23.16	370	-0.71	0.000
3eme personne - Profession	Inactifs divers	BW24	5.22	21.81	36.21	578	-0.72	0.000
1ere personne - travail à son compte	- Non -	BPO2	3.24	38.23	53.11	849	-0.72	0.000
Dans votre famille les enfants originent-ils à la maison ?	- Oui -	KBO1	3.81	6.39	21.37	341	-0.73	0.000
Quels produits achetez-vous ds un SUPERMARCHÉ ? - Surgelés	- Oui -	VY01	4.96	18.38	32.15	514	-0.76	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs des féculents ?	Autant	MRO2	6.50	46.43	61.91	989	-0.76	0.000
Achetez-vous de la charcuterie préemballée ?	- Oui -	HZ01	3.32	23.37	38.10	609	-0.79	0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement de la vodka ?	- Non -	JMO2	7.04	46.10	75.17	1201	-0.80	0.000
Quels pdts achetés ds SUPERMARCHÉ ? - Boissons alcoolisées	- Oui -	WA01	5.58	27.19	42.25	675	-0.83	0.000
Avec quelle fréquence vos enfants préparent-ils les repas ?	Jamais	DS07	5.11	20.18	34.20	546	-0.84	0.000
ACHAT SURGELES / TOUS LIEUX D'ACHAT (HORS F.-C.)	- Oui -	E2K1	6.24	39.69	55.08	880	-0.84	0.000
Le + important od vs achetez des boissons alcool : marque ?	Un peu	OE03	1.96	2.51	11.14	178	-0.86	0.000
CONSOMMATEURS DE "ENTREES & PLATS PREP." / FREQ. DE CONS.	- Oui -	E3Z1	4.44	46.37	62.35	996	-0.89	0.000
Quels pdts achetés ds SUPERMARCHÉ ? - Charcuterie à la coupe	- Oui -	VRO1	4.94	19.22	33.70	536	-0.92	0.000
Le + important quand vs achetez du poisson : fraîcheur ?	Beaucoup	DA01	7.47	74.75	86.70	1366	-0.93	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU DE BEURRE	MGOE	0.00	0.00	6.69	107	-0.93	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre allégé	N'en consomme pas	MGO4	6.59	49.07	64.49	1031	-0.93	0.000
Mangez-vous du poisson parce que c'est bon pour la santé ?	- Oui -	NU01	7.17	71.15	84.02	1343	-0.97	0.000
Faites-vous de la patisserie ?	- Non -	ISO1	6.72	54.96	70.91	1133	-0.97	0.000
A l'apéritif prenez-vs généralement du bourbon ?	- Oui -	JMO2	7.03	62.66	77.30	1235	-0.98	0.000
ACHAT CHARCUTERIE A LA COUPE / TOUS LIEUX D'ACHAT	- Oui -	E2D1	6.65	54.44	70.49	1127	-0.98	0.000
3eme personne - Lien avec la personne de référence	Enfant	AP03	6.65	25.83	41.92	670	-0.98	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?	- Non -	KW02	4.44	33.55	30.52	487	-0.98	0.000
Le + import. od ... dess. lait. frais : désir des enfants ?	Beaucoup	PS01	7.33	19.50	35.76	571	-0.98	0.000
1ere personne - Situation	Exerce une prof.	BL01	4.1	24.59	65.67	1050	-0.98	0.000
Buvez-vous des boissons alcool. parce que cela a bon gout ?	- Oui -	PZ01	4.13	24.75	41.77	667	-0.98	0.000
Vous arrive-t-il de faire des repas particulierem. soignés ?	1 fois par semaine	IPO3	4.43	15.78	30.87	493	-0.98	0.000
Buvez-vous des boissons alcoolisées ?	- Oui -	PV01	0.5	40.32	57.75	833	-0.98	0.000
Consommez-vous de l'huile d'arachide ?	- Oui -	LA01	7.70	59.72	75.06	1232	-0.98	0.000
ACHETEURS DE CHARCUTERIE / TOUS LIEUX D'ACHAT	- Oui -	E411	6.82	59.72	75.06	1232	-0.98	0.000
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	CAV2	0.00	0.00	8.16	130	-0.98	0.000
Utilisez-vous l'huile d'arachide pour la cuisine ?	- Oui -	LM01	4.4	23.46	41.25	659	-0.98	0.000
Quels produits achetés au MARCHÉ ? - Charcuterie (à la coupe)	- Oui -	RT01	1.99	4.26	14.67	234	-0.98	0.000
CONSOMMATEURS DE PATISSERIE / FREQ. DE CONS.	- Oui -	ESV1	7.80	86.17	95.74	1530	-0.98	0.000
ACHAT BOISSONS ALCOOLISEES / TOUS LIEUX D'ACHAT	- Oui -	E2M1	7.27	46.66	67.49	1076	-0.98	0.000
Mangez-vous de la viande parce que c'est nourrissant ?	- Oui -	NID1	0.00	51.06	69.49	1111	-0.98	0.000
BEURRES - Fréquence ?	2-3 fois par sem.	CAK2	0.00	0.00	69.41	1150	-0.98	0.000
Vous arrive-t-il de faire des plats dont prép. > 1h. ?	- Oui -	IO01	7.25	49.50	68.60	1096	-0.98	0.000
CONSOMMATEURS DE SURGELES / FREQ. DE CONS.	- Oui -	E4B1	7.24	74.41	87.64	1404	-0.98	0.000
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enfant	Jamais	DG07	3.81	14.82	33.01	527	-0.98	0.000
Par rapport à l'année dernière, cons. vs des proc. allégés ?	N'en consomme pas	MT04	1.15	31.09	52.05	832	-0.98	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	CUISSON/BEURRE	MGO3	0.00	0.00	10.41	166	-0.98	0.000
CONSOMMATEUR DE CHARCUTERIE / FREQ. DE CONS.	- Oui -	E4K1	7.25	85.44	95.09	1520	-0.98	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la patisserie ?	- Non -	KX02	3.28	15.42	35.09	567	-0.98	0.000
Qui suit un régime ? - 1ere personne	redonce manquante	149	5.84	50.06	74.26	1187	-0.98	0.000
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?	- Non -	EN02	8.4	50.06	74.26	1187	-0.98	0.000
Si oui, 1ere raison ? - 1ere personne	reponse manquante	150	6.25	59.95	83.04	1287	-0.98	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	PUR BEURRE	MGO1	0.00	0.00	28.92	476	-0.98	0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre ?	Autant	MNO2	3.38	26.53	67.96	1086	-1.00	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la patisserie ?	- Oui -	KX01	1.42	10.64	52.64	824	-1.00	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?	- Oui -	KW01	1.42	9.47	57.85	924	-1.00	0.000
Utilisez-vous le beurre pour la consommation crue ?	- Oui -	KY01	2.24	20.06	77.50	1240	-1.00	0.000
BEURRES - Fréquence ?	Tous les jours	C4K1	0.00	0.00	70.09	1120	-1.00	0.000
Consommez-vous du beurre ?	- Oui -	KV01	2.51	25.69	88.65	1417	-1.00	0.000

MODALITES CARACTERISTIQUES		IDEN	POURCENTAGES		POIDS	V. TES	PROBA
			CLA/ MOD	MOD/CLA	GLOBAL		
UN PEU CUISSON/B ALL		MG11			3.99	63	
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		UN PEU CUISSON/B ALL	MG11	100.00	100.00	3.99	63
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	1 fois par sem.	C4Y3	72.04	81.64	4.57	72	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	- Non -	LG02	7.66	8.36	3.12	52	0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Oui -	LD01	6.33	7.00	2.92	44	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	- Oui -	LE01	6.33	7.00	2.92	44	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	- Non -	LI02	20.05	22.57	7.72	63	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	- Oui -	LI01	8.14	9.07	3.57	39	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cons. crue ?	- Non -	LK02	1.05	1.16	0.46	30	0.000
Niveau de diplome d'ensei gné ou tech ou chef de ménage	BP, BT, BEI, BEA...	GB04	11.05	12.46	4.86	26	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	- Non -	LF02	6.99	7.70	2.98	11	0.001
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		CUISSON/BEURRE	MG03	0.00	0.00	10.41	166
Consommez-vous d'autres margarines ?	- Non -	LH02	0.03	0.03	0.00	1	0.001
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cuisine ?	reponse manquante	330	0.02	0.02	0.00	1	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la cons. crue ?	reponse manquante	332	0.01	0.01	0.00	1	0.000
Utilisez-vous d'autres margarines pour la pâtisserie ?	reponse manquante	331	0.01	0.01	0.00	1	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	reponse manquante	328	0.10	0.10	0.00	1	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	reponse manquante	327	0.10	0.10	0.00	1	0.000
Quelles raisons, dans un SUPERMARCHÉ ? - La qualite	- Oui -	UZ01	0.00	0.00	0.00	0	0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Non -	LD02	1.97	2.19	0.83	8	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	reponse manquante	326	1.96	2.18	0.82	8	0.000
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	Tous les jours	C4Y1	0.00	0.00	0.00	0	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	0.00	0	0.000
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	N'en consomme pas	C4Y7	0.00	0.00	0.00	0	0.000
MARGARINES 2/3 PAR S		MG12			3.83	61	
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		MARGARINES 2/3 PAR S	MG12	100.00	100.00	3.83	61
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Frequence ?	2-3 fois par sem.	C4R2	73.06	81.41	4.90	78	0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Oui -	LD01	7.11	7.85	3.00	73	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	- Oui -	LE01	9.17	10.04	3.83	44	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	- Oui -	LE01	6.87	7.51	2.87	34	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	- Non -	LG02	6.78	7.41	2.82	32	0.000
NOMBRE D'APPAREILS DE PETIT ELECTRO-MENAGERS	CINQ APPAREILS	FA3E	8.45	9.24	3.48	15	0.001
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?	2-3 fois par sem.	C4Y2	10.17	11.15	4.16	13	0.001
AU bout de combien de temps consommez-vs les léger cons. ?	AU bout de 2-3 sem.	HW04	1.21	1.33	0.51	3	0.001
Consommez-vous de l'huile de tournesol ?	- Non -	LP02	1.48	1.62	0.64	3	0.001
Utilisez-vous l'huile de tournesol pour la cuisine ?	reponse manquante	338	1.46	1.60	0.63	3	0.001
Utilisez-vous l'huile de tournesol pour les salades ?	reponse manquante	340	1.45	1.59	0.62	3	0.001
Utilisez-vous l'huile de tournesol pour la pâtisserie ?	reponse manquante	339	1.44	1.58	0.61	3	0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Frequence ?	Tous les jours	C4R1	0.00	0.00	0.00	0	0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	0.00	0	0.000
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?	- Non -	LD02	1.05	1.16	0.46	8	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	reponse manquante	326	1.05	1.16	0.46	8	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	reponse manquante	328	1.04	1.15	0.45	8	0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	reponse manquante	327	1.04	1.15	0.45	8	0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Frequence ?	N'en consomme pas	C4R7	0.00	0.00	0.00	0	0.000

MODALITES CARACTERISTIQUES

IDEN ----- POURCENTAGES ----- POIDS V. TEST PROBA
 CLA/MOD MOD/CLA GLOBAL

UN PEU BAROQUETTE/B A

		MG13		3.41	54		
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	UN PEU BAROQUETTE/B A	MG13	100.00				
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?	2-3 fois par sem.	C5F2	88.14	85.21	3.41	54	21.35 0.000
Consomez-vous du beurre allège ?	- Oui -	KZ01	10.23	78.26	22.08	416	7.97 0.000
Utilisez-vous le beurre allège pour la consommation crue ?	- Oui -	LC01	10.42	69.91	22.85	365	7.44 0.000
Avez-vous goûté au beurre, à la margarine allégés ?	- Oui -	MB01	8.87	79.98	30.72	491	7.41 0.000
Avez-vous goûté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?	- Oui -	LX01	5.89	47.58	56.50	903	7.05 0.000
Utilisez-vous le beurre allège pour la pâtisserie ?	- Non -	LB02	10.57	64.93	20.93	334	6.99 0.000
Avez-vous goûté à d'autres produits allégés ?	- Non -	ME02	5.93	46.01	55.14	861	6.79 0.000
Utilisez-vous le beurre allège pour la cuisine ?	- Non -	LA02	10.42	65.45	18.46	295	6.10 0.000
Avez-vous goûté aux fromages blancs allégés ?	- Oui -	LY01	6.28	45.71	45.41	726	6.70 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé	Plus souvent	MO01	12.59	39.27	10.63	169	4.46 0.000
Avez-vous goûté aux yaourts allégés ?	Plus souvent	MT01	9.79	49.28	17.16	274	4.26 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	- Oui -	MA01	6.22	74.40	40.76	651	4.91 0.000
Avez-vous goûté aux fromages (camembert...) allégés ?	- Non -	LF02	7.47	44.10	24.68	394	4.53 0.000
MARGARINE A TARTINER EN BAROQUETTE - Frequence ?	- Non -	LZ02	6.32	36.98	36.12	577	4.50 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	2-3 fois par sem.	C4R2	16.40	33.59	4.90	78	4.41 0.000
Consomez-vous de la margarine au tournesol ?	- Oui -	MC01	6.67	39.92	37.57	440	4.00 0.000
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?	- Oui -	LE01	5.76	37.14	39.71	634	3.93 0.000
A l'apéritif prenez-vous généralement un apéritif anisé ?	- Non -	LD01	4.43	73.23	35.92	734	3.83 0.000
Au bout de combien de temps consommez-vous les lég. surgelés ?	- Oui -	EN01	5.00	30.30	25.72	411	3.76 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	Au bout de 2-3 jours	JG02	5.55	49.57	42.74	683	3.74 0.000
ACHAT SURGELES / TOUS LIEUX D'ACHAT (MORS F.-C.)	- Non -	HU02	10.55	47.03	7.76	124	3.63 0.000
Quelles sont les qualités d'une bonne alimentation ? -2ème-	- Oui -	LG02	5.91	44.43	33.12	529	3.59 0.000
Avez-vous goûté à la vinaigrette, aux sauces allégées ?	Des produits frais	KU01	4.88	37.66	15.08	680	3.37 0.000
Achetez-vous des légumes surgelés ?	- Non -	MD02	10.23	33.33	40.70	125	3.23 0.001
Avez-vous goûté à la vinaigrette, aux sauces allégées ?	- Oui -	HT01	4.39	39.00	46.62	745	3.16 0.001
Achetez-vous des légumes surgelés ?	- Oui -	MD01	7.26	33.68	15.80	252	3.12 0.001
ACHAT DE SURGELES / TOUS LIEUX D'ACHAT	- Non -	HT02	2.04	31.77	52.96	847	3.10 0.001
Si oui, 1ère raison ? - 1ère personne	- NON -	E2T2	1.75	21.11	41.16	656	3.13 0.001
Où suit un régime ? - 2ème personne	reponse manquante	E2T2	1.75	21.11	41.16	656	3.13 0.001
Quels produits achetez-vous ds un HYPERMARCHE ? - Surgelés	reponse manquante	E2T2	1.75	21.11	41.16	656	3.13 0.001
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?	- Non -	A1G2	1.01	6.72	22.69	326	3.23 0.001
ACHAT SURGELES / TOUS LIEUX D'ACHAT (MORS F.-C.)	Tous les jours	C5F1	1.00	0.00	13.33	193	3.00 0.000
Où suit un régime ? - 1ère personne	- NON -	E2K2	1.00	0.00	13.33	193	3.00 0.000
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?	reponse manquante	E2K2	1.00	0.00	13.33	193	3.00 0.000
Consomez-vous de la margarine au tournesol ?	- Non -	EN02	1.49	46.70	74.26	1167	2.04 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?	- Non -	LD02	1.00	0.00	74.26	1167	2.04 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?	reponse manquante	EN02	1.49	46.70	74.26	1167	2.04 0.000
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?	reponse manquante	LD02	1.00	0.00	74.26	1167	2.04 0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES	reponse manquante	EN02	1.49	46.70	74.26	1167	2.04 0.000
PUR BEURRE	reponse manquante	LD02	1.00	0.00	74.26	1167	2.04 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé	reponse manquante	EN02	1.49	46.70	74.26	1167	2.04 0.000
Avez-vous goûté au beurre, à la margarine allégés ?	N'en consomme pas	MO04	1.31	23.01	29.49	1031	1.92 0.000
Avez-vous goûté aux fromages blancs allégés ?	N'en consomme pas	MT04	0.49	7.55	9.66	132	1.92 0.000
Avez-vous goûté à la vinaigrette, aux sauces allégées ?	reponse manquante	MO04	1.31	23.01	29.49	1031	1.92 0.000
Avez-vous goûté aux fromages (camembert...) allégés ?	reponse manquante	MT04	0.49	7.55	9.66	132	1.92 0.000
Avez-vous goûté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?	reponse manquante	MO04	1.31	23.01	29.49	1031	1.92 0.000
Avez-vous goûté à d'autres produits allégés ?	reponse manquante	MT04	0.49	7.55	9.66	132	1.92 0.000
Consomez-vous du beurre allège ?	reponse manquante	MO04	1.31	23.01	29.49	1031	1.92 0.000
Utilisez-vous le beurre allège pour la consommation crue ?	- Non -	KZ02	1.00	0.00	21.74	1170	1.74 0.000
Utilisez-vous le beurre allège pour la pâtisserie ?	reponse manquante	KZ02	1.00	0.00	21.74	1170	1.74 0.000
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?	reponse manquante	KZ02	1.00	0.00	21.74	1170	1.74 0.000
	N'en consomme pas	C5F7	0.00	0.00	76.37	1221	1.16 0.000

MODALITES CARACTERISTIQUES		IDEN	POURCENTAGES		POIDS	V. TEST	PROBA
		CLA/MOD	MOD/CLA	GLOBAL			
UN PEU DE TOUT		MG14		2.58	41		
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		MG14	100.00	100.00	2.58	41	99.99
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?		C4R3	100.00	86.00	2.23	35	17.13
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?		LD01	4.99	86.00	2.23	35	0.00
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?		LF01	7.36	35.00	0.86	734	5.51
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?		C4Y3	16.36	35.00	0.86	20	0.92
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?		LG02	4.31	66.00	0.01	72	4.81
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?		LE01	4.79	73.25	1.12	529	4.51
BEURRES - Fréquence ?		C4K3	10.84	21.26	0.71	634	3.24
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?		C4R4	25.92	10.96	1.09	80	3.19
DEGRE D'EQUIPEMENT DE CUISSON		GA1A	0.38	2.29	15.71	251	1.1
Possédez-vous une cuisine intégrée, élmnts él.mén. encastrés		BW01	0.38	2.29	15.71	251	1.1
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?		C4R1	0.00	0.00	0.00	255	1.1
Type de logement		GG03	0.94	11.80	15.96	515	1.1
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		MG01	0.00	0.00	0.00	478	1.1
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la pâtisserie ?		327	0.74	15.55	54	869	1.1
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cuisine ?		326	0.66	15.55	54	869	1.1
Utilisez-vous la margarine au tournesol pour la cons. crue ?		325	0.61	12.86	54	868	1.1
Consommez-vous de la margarine au tournesol ?		LD02	0.35	11.15	54	868	1.1
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?		C4R7	0.00	0.00	70.86	1132	8.6

MODALITES CARACTERISTIQUES		IDEN	POURCENTAGES		POIDS	V. TEST	PROBA
			CLA/	MOD/CLA	GLOBAL		
CUISSON/UN PEU BARQU		MG01			2.25	35	
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		MG01	100.00	100.00	2.25	35	
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Frequence ?		***	100.00	86.24	1.94	31	16.00
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?		reponse manquante	***	67.90	30.53	1	7.45
BEURRES - Frequence ?		reponse manquante	***	67.17	17.22	0	5.55
Cherchez-vous la D L V pour la patisserie ind. preemballée ?		Systematiquement	DD01	4.90	71.81	32	5.71
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?		reponse manquante	***	37.52	24.11	1	3.94
Taille d'agglomeration		2 000 à 50 000 h.	AB02	5.49	53.24	21	4.44
Mangez-vous de la viande parce que c'est naturel ?		reponse manquante	391	5.78	53.27	1	3.94
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?		- Non -	KW02	4.61	62.58	20	4.44
PHASE DE STOCKAGE		STOCK MOYEN	FB2F	5.28	53.83	20	4.44
Mangez-vous de la viande parce que cela a bon gout ?		reponse manquante	393	5.89	43.76	16	3.70
Mangez-vous de la viande parce que c'est facile à préparer ?		reponse manquante	392	5.52	42.48	17	3.33
Departement		Marne	AD51	14.40	18.06	2	4.44
Tous les combien recevez-vs des gens à déjeuner ou à diner ?		1 fois par mois	IV02	4.45	56.89	2	4.44
Buvez-vous des boissons alcool. parce que cela detend ?		reponse manquante	456	3.48	75.57	48	8.55
Cherchez-vous la D L V pour les autres produits surgelés ?		Systematiquement	JV01	3.49	75.81	48	9.11
Dans votre famille les adultes prefont-ils à la maison ?		reponse manquante	295	6.36	34.92	12	3.68
Le + important cc vs achetez des plats cuis à rech : aspect		Beaucoup	DV01	4.91	49.40	22	6.22
Buvez-vous des boissons alcool.: cela permet d'oublier soucis ?		reponse manquante	457	3.54	77.72	49	8.45
Possédez-vous un mixer ?		- Oui -	GY01	3.03	90.68	67	10.78
Mangez-vous des légumes cela a bon gout ?		reponse manquante	415	6.10	34.77	12	3.63
Achetez-vous des biscuits secs salés pour ces occasions ?		- Non -	KE02	3.95	63.01	35	6.69
Possédez-vous une radio ?		- Oui -	IW01	1.87	79.10	95	23
Par rapport à l'année dernière, consommez-vs du beurre allég		N'en consomme pas	M004	1.30	37.26	64	49
Possédez-vous un mixer ?		- Non -	GY02	0.64	9.32	32	7.33
Cherchez-vous la D L V pour la patisserie ind. preemballée ?		N'achete pas	DD04	0.96	16.72	43	7.33
Quelles raisons, les COMMERCANTS SPE ? - La proximité		- Oui -	TP01	0.58	7.61	29	3.7
Mangez-vs des dess. lait. frais, parce que c'est nourrissant		- Non -	PK02	0.21	1.80	19	2.9
Utilisez-vous le beurre pour la cuisine ?		- Oui -	KW01	1.10	28.33	57	8.55
Utilisez-vous un necessaire à fondu ou à raclette ?		N'en a pas	HG04	0.77	17.07	49	7.27
MATIERES GRASSES ALLEGES - Frequence ?		N'en consomme pas	C5F7	1.29	43.76	26	37
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	29	82
MARGARINE DE CUISSON - Frequence ?		N'en consomme pas	C4V7	0.66	17.09	58	44
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Frequence ?		N'en consomme pas	C4R7	0.00	0.00	70	86

MODALITES CARACTERISTIQUES		IDEN	POURCENTAGES		POIDS	V. TEST	PROBA	
		CLA/MOD	MOD/CLA	GLOBAL				
TRES PEU DE MATIERES		MG01		2.93	46			
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		MG01	100.00	100.00	2.93	46	99.99 0.000	
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?		C4R6	100.00	90.15	2.64	42	1.75 0.000	
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?		C4Y6	33.50	26.57	2.33	37	4.0 0.000	
MATIERES GRASSES ALLEGES - Fréquence ?		C5F6	30.88	25.51	2.42	38	4.87 0.000	
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé		MO03	17.16	27.96	4.78	76	4.25 0.000	
BEURRES - Fréquence ?		C4K6	31.17	16.07	1.51	24	4.25 0.000	
Quels plats achetés ds SURF VEN DISCOUNT ? - Légumes frais		A2E1	13.99	19.20	4.02	64	4.89 0.000	
Quels produits achetés: COMMERCANTS SPE ? - Viande fraîche		UE02	6.33	50.26	23.28	372	4.87 0.000	
Quelles raisons, ds SUPERMARCHÉ ? - Regroupement des achats		VB01	4.58	77.73	49.77	795	4.87 0.000	
Avez-vous goûté aux fromages blancs allégés ?		LY01	4.81	74.52	45.41	726	4.85 0.000	
Quels plats achetés ds une SURF VEN DISCOUNT ? - Fruits frais		A2G1	13.51	20.58	4.47	71	4.65 0.000	
CONSOMMATEURS DE "ENTREES & PLATS PREP." / FREQ. DE CONS.		E3Z1	4.09	86.83	62.35	996	4.67 0.000	
Avez-vous goûté au beurre, à la margarine allégés ?		MB01	5.30	55.47	30.72	491	4.63 0.000	
Achetez-vous des salades en sachet ?		IB01	5.46	53.71	28.88	461	4.63 0.000	
Quels produits achetés ds SUPERMARCHÉ ? - Entrées préparées		VT01	9.68	27.54	8.34	133	4.61 0.000	
MATIERES GRASSES ALLEGES - Fréquence ?		C5F5	24.05	10.97	1.34	21	4.50 0.000	
CONSOMMATEURS DE LEGUMES PREEMBALLES / FREQ. DE CONS.		E3X1	4.78	61.99	38.03	608	4.53 0.000	
Quels produits achetez-vous ds un SUPERMARCHÉ ? - Surgelés		VV01	5.07	55.55	32.15	514	4.51 0.000	
3eme personne - Profession		BW24	4.97	61.33	36.21	578	4.50 0.000	
Quels plats achetés : SURF VEN DISCOUNT ? - Légumes préemballés		A2F1	17.26	13.76	2.34	37	4.50 0.000	
Avez-vous goûté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?		LX01	4.18	80.59	56.50	903	4.50 0.000	
Mangez-vous des plats cuis à rech parce que c'est nourrissant ?		DP02	5.79	45.97	23.29	372	4.50 0.001	
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par conjoint		DF06	9.01	24.63	8.02	126	4.50 0.001	
Quelles raisons, dans un SUPERMARCHÉ ? - Autre raison		VJ02	3.80	88.06	68.03	1067	4.50 0.001	
3eme personne - Situation		BV02	5.20	55.07	31.05	496	4.50 0.001	
Quelles raisons, dans un FREEZER-CENTER ? - La qualité		A2X2	8.22	26.62	9.50	151	4.50 0.001	
Avez-vous goûté à d'autres produits allégés ?		ME02	4.19	78.84	55.14	881	4.50 0.001	
Au bout de combien de tps consommez-vous les salades sachet ?		Le jour même	IC01	7.29	31.09	12.51	199	4.50 0.001
Utilisez-vous le beurre pour la pâtisserie ?		KX01	4.15	74.76	52.64	844	4.50 0.001	
Quelles raisons: SURF VEN DISCOUNT? - Regroupement des achats		AIR2	10.32	20.38	5.79	92	4.50 0.001	
Mangez-vous des dess. lait, frais, parce que cela change ?		PO01	4.23	76.36	52.99	847	4.50 0.001	
Quelles raisons, ds une SURF VEN DISCOUNT ? - En dépannage		AIT1	18.22	11.23	1.81	28	4.50 0.001	
Dans votre famille les enfants prirent-ils à l'école ?		reponse manquante	298	2.13	56.36	77.64	1241	-3.10 0.001
Utilisez-vous le beurre allégé pour la pâtisserie ?		reponse manquante	323	2.05	52.53	74.07	1164	-3.10 0.001
Quels produits achetés: COMMERCANTS SPE ? - Viande fraîche		UE01	1.34	18.13	39.59	632	-3.11 0.001	
Comment allez-vous le plus souvent ds une SURF VEN DISCOUNT ?		E3X1	2.36	72.11	88.88	1421	-3.12 0.001	
MARGARINE DE CUISSON - Fréquence ?		C4Y7	1.81	36.04	56.44	934	-3.13 0.001	
Le + import. de ... dess. lait, frais : désir des enfants ?		PS04	1.01	10.20	29.77	475	-3.29 0.001	
Avez-vous goûté aux fromages (camembert...) allégés ?		reponse manquante	347	1.31	19.41	43.50	695	-3.29 0.000
Avez-vous goûté aux yaourts allégés ?		reponse manquante	348	1.31	19.41	43.50	695	-3.29 0.000
Avez-vous goûté au beurre, à la margarine allégés ?		reponse manquante	349	1.31	19.41	43.50	695	-3.29 0.000
Avez-vous goûté aux fromages blancs allégés ?		reponse manquante	346	1.31	19.41	43.50	695	-3.29 0.000
Avez-vous goûté à d'autres produits allégés ?		reponse manquante	352	1.31	19.41	43.50	695	-3.29 0.000
Avez-vous goûté à la crème fraîche allégée ?		reponse manquante	350	1.31	19.41	43.50	695	-3.29 0.000
Avez-vous goûté à des prod. à teneur en mat. grasse réduite ?		Non	LX02	1.31	19.41	43.50	695	-3.29 0.000
Avez-vous goûté à la vinaigrette, aux sauces allégées ?		reponse manquante	351	1.31	19.41	43.50	695	-3.29 0.000
Cherchez-vous le D.L.V. pour la pâtisserie inc. préemballée ?		N'achete pas	DD02	1.30	19.42	43.73	695	-3.33 0.000
CONSOMMATEURS DE LEGUMES PREEMBALLES / FREQ. DE CONS.		E3X2	1.80	38.01	61.96	990	-3.33 0.000	
Age de la personne de référence		65 ans et plus	AJ05	0.63	5.11	23.66	378	-3.35 0.000
Vos enfants font-ils un goûter ?		Sans objet	JX05	1.83	42.65	66.18	1090	-3.37 0.000
NOMBRE D'ENFANTS DE MOINS DE 16 ANS		AUCUN	ESA1	1.83	42.65	66.18	1090	-3.40 0.000
Au bout de combien de tps consommez-vous les salades sachet ?		reponse manquante	246	1.94	47.75	72.18	1154	-3.40 0.000
NOMBRE D'ENFANTS		AUCUN	E1T1	1.62	32.17	55.29	932	-3.42 0.000
1ere personne - Profession		Anciens emplo & ouv.	BW22	0.36	2.04	15.93	254	-3.43 0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?		Tous les jours	C4R1	0.00	0.00	15.93	254	-3.43 0.000
CONSOMMATEURS DE "ENTREES & PLATS PREP." / FREQ. DE CONS.		- NON -	E3Z2	1.03	13.17	37.65	602	-3.57 0.000
Achetez-vous des salades en sachet ?		- NON -	IB02	1.81	43.49	70.53	1127	-3.73 0.000
Dans votre famille les enfants prirent-ils à la maison ?		reponse manquante	297	1.82	45.01	72.70	1162	-3.79 0.000
Par rapport à l'année dernière, consommez-vous du beurre allégé		N'en consomme pas	MO02	1.60	35.08	64.49	1031	-4.01 0.000
CLASSIFICATION DES CONSOMMATEURS DE MATIERES GRASSES		PUR BEURRE	MG01	0.00	0.00	29.92	478	-5.29 0.000
MATIERES GRASSES ALLEGES - Fréquence ?		N'en consomme pas	C5F7	1.49	38.79	76.37	1221	-5.34 0.000
MARGARINE A TARTINER EN BARQUETTE - Fréquence ?		N'en consomme pas	C4F7	0.00	0.00	70.86	1132	-10.49 0.000

Annexe 5

**Mots et réponses caractéristiques des corpus
construits par agrégation des réponses
selon les habitudes de consommation**

SELECTION DES FORMES LEXICALES CARACTERISTIQUES

LIBELLE DE LA FORME LEXICALE		CRITERE DE CLASSEMENT	FREQUENCE GLOBALE	FREQUENCE INTERNE	POURCENTAGE GLOBAL	POURCENTAGE INTERNE
TEXTE NUMERO 1 MGO1 = PUR BEURRE						
1	PETIT DEJEUN	4.688	224.	98.	3.08	4.54
2	CRU	3.043	36.	19.	0.49	0.88
3	BEURRE	2.653	387.	138.	5.32	6.39
4	BISCOTTE	2.635	17.	10.	0.23	0.46
5	GATEAUX	2.465	109.	44.	1.50	2.04
6	NORMANDIE	2.216	42.	19.	0.58	0.88
7	BRETON	1.910	13.	7.	0.18	0.32
8	BEURREES	1.543	12.	6.	0.16	0.28
9	PETIT	1.543	12.	6.	0.16	0.28
10	CAMPAGNE	1.543	12.	6.	0.16	0.28
11	BLANC	1.543	12.	6.	0.16	0.28
12	VACHES	1.443	15.	7.	0.21	0.32
13	CREME	1.311	92.	33.	1.26	1.53
14	UNE	1.303	13.	6.	0.18	0.28
15	JAMBON	1.289	24.	10.	0.33	0.46
16	LAITIER	1.235	16.	7.	0.22	0.32
17	FRAICHEUR	1.226	33.	13.	0.45	0.60
18	CUISINE	1.183	322.	105.	4.42	4.86
19	BRETAGNE	1.156	22.	9.	0.30	0.42
20	GOUT	1.137	82.	29.	1.13	1.34
TEXTE NUMERO 2 MGO2 = BARQUETTE/B ALLEGE						
1	CREME	3.521	92.	6.	1.26	4.72
2	PATES	3.008	58.	4.	0.80	3.15
3	PETITS BEURR	2.927	19.	1.	0.26	1.57
4	BEURRE	2.492	387.	13.	5.32	10.24
5	PRODUIT LAIT	1.950	32.	2.	0.44	1.57
6	BONNE	1.847	34.	2.	0.47	1.57
7	BRIDEL	1.744	12.	1.	0.16	0.79
8	FAIT	1.705	37.	2.	0.51	1.57
9	BIEN	1.639	13.	1.	0.18	0.79
10	SANTE	1.618	39.	2.	0.54	1.57
11	COULEUR	1.457	15.	1.	0.21	0.79
12	CUISINE BEUR	1.352	46.	2.	0.63	1.57
13	FROMAGE	1.331	82.	3.	1.13	2.36
14	NOURRISSANT	1.304	17.	1.	0.23	0.79
15	LEGUMES	1.191	51.	2.	0.70	1.57
16	GROSSIR	1.161	52.	2.	0.71	1.57
17	DE	1.113	20.	1.	0.27	0.79
18	AIME	1.057	21.	1.	0.29	0.79
19	VIANDE	0.955	23.	1.	0.32	0.79
20	FAIRE	0.955	23.	1.	0.32	0.79
TEXTE NUMERO 3 MGO3 = CUISSON/BEURRE						
1	LES	4.339	136.	30.	1.87	3.86
2	POUR	4.018	106.	24.	1.46	3.09
3	PAIN	2.966	101.	19.	1.39	2.45
4	DEJEUNER	2.916	45.	10.	0.62	1.29
5	PAIN BEURRE	2.007	145.	10.	0.21	1.51
6	GATEAU	1.983	73.	4.	0.21	0.51
7	CUISINE	1.961	322.	13.	1.00	1.67
8	QUALITE	1.876	76.	4.	0.42	0.79
9	NATUREL	1.790	35.	7.	0.47	0.90
10	NOURRISSANT	1.715	17.	7.	0.26	0.51
11	LEGUMES	1.618	51.	4.	0.23	0.51
12	CHARCUTERIE	1.608	12.	0.	0.70	1.16
13	POMMES DE TE	1.588	16.	0.	0.22	0.39
14	FROMAGE	1.527	82.	13.	0.33	0.67
15	GOUTER	1.512	25.	5.	0.32	0.64
16	CUISINE BEUR	1.479	46.	5.	0.63	1.03
17	DANS	1.475	39.	7.	0.54	0.90
18	ESCARGOTS	1.467	19.	4.	0.26	0.51
19	TOUT	1.352	20.	4.	0.27	0.51
20	TARTINER	1.304	14.	3.	0.19	0.39
TEXTE NUMERO 4 MGO4 = BARQUETTE/BEURRE						
1	MARGARINE	2.951	33.	6.	0.45	1.37
2	ACCOMPAGNEME	2.772	12.	3.	0.16	0.69
3	QUE	2.431	14.	3.	0.19	0.69
4	SAUCE	2.399	60.	8.	0.82	1.83
5	LEGUMES	2.329	51.	7.	0.70	1.60
6	SUR	2.284	15.	3.	0.21	0.69
7	PUREE	1.769	29.	4.	0.40	0.92
8	MEILLEUR	1.696	20.	3.	0.27	0.69
9	CHOLESTEROL	1.594	196.	17.	2.69	3.89
10	SAVEUR	1.556	12.	2.	0.16	0.46
11	CHARCUTERIE	1.556	12.	2.	0.16	0.46
12	CUT	1.509	22.	3.	0.30	0.69
13	RADIS	1.506	132.	12.	1.81	2.75
14	PATE	1.425	13.	2.	0.16	0.46
15	MOINS	1.425	13.	2.	0.18	0.46
16	VIANDE	1.423	23.	3.	0.32	0.69
17	GRAS	1.377	263.	21.	3.61	4.81
18	MANGE	1.342	24.	3.	0.33	0.69
19	TARTE	1.305	14.	2.	0.19	0.46
20	SEL	1.305	14.	2.	0.19	0.46
TEXTE NUMERO 5 MGO5 = BEURRE/BEURRE ALLEGE						
1	BEURRE ALLEG	3.892	32.	7.	0.44	1.65
2	ALLEGE	3.331	38.	7.	0.52	1.65
3	CALORIE	3.037	25.	5.	0.34	1.18
4	BONNE	2.956	34.	6.	0.47	1.42
5	DEMI SEL	2.929	26.	5.	0.36	1.18
6	CHOCOLAT	2.843	12.	3.	0.16	0.71
7	UNE	2.663	13.	3.	0.18	0.71
8	PAIN BEURRE	2.351	15.	3.	0.21	0.71
9	MATIERES GRA	1.962	227.	20.	3.12	4.73
10	BEURRE BLANC	1.861	19.	3.	0.26	0.71
11	KILOS	1.635	43.	5.	0.59	1.18
12	NECESSAIRE	1.608	12.	2.	0.16	0.47
13	SANS	1.608	12.	2.	0.16	0.47
14	PETIT	1.608	12.	2.	0.16	0.47
15	BRIDEL	1.608	12.	2.	0.16	0.47
16	CALORIES	1.527	57.	6.	0.78	1.42
17	CRUDITES	1.485	23.	3.	0.32	0.71
18	MOINS	1.476	13.	2.	0.18	0.47
19	ANIMALE	1.476	13.	2.	0.18	0.47
20	HUILE	1.403	24.	3.	0.33	0.71
TEXTE NUMERO 6 MGO6 = UN PEU DE BEURRE						

1	AIME PAS	*	3.981	*	15.	*		*	0.000	21	*	0.97	*
2	CUIT	*	3.711	*	22.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
3	PEU	*	3.317	*	25.	*		*	0.000	20	*	1.17	*
4	LOURD	*	3.757	*	23.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
5	GRASSE	*	3.682	*	21.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
6	MATIERE	*	3.534	*	25.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
7	MEILLEUR	*	3.266	*	20.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
8	JAMBON	*	3.844	*	24.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
9	BISCOTTES	*	3.830	*	16.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
10	PAS	*	3.812	*	93.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
11	POMMES DE TE	*	3.596	*	18.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
12	TRES	*	3.499	*	28.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
13	PLATS	*	3.490	*	19.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
14	EST	*	3.463	*	137.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
15	CUISSON	*	3.372	*	50.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
16	PATISSERIE	*	3.303	*	214.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
17	CHOCOLAT	*	3.303	*	12.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
18	BLANC	*	3.303	*	12.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
19	GROSSIR	*	3.269	*	52.	*		*	0.000	21	*	1.17	*
20	PRODUIT LAIT	*	3.207	*	62.	*		*	0.000	21	*	1.17	*

TEXTE NUMERO 7 MGO7 = TRES PEU DE BEURRE

1	AIME PAS	*	3.488	*	15.	*		*	0.21	*	1.18	*	
2	TROP	*	3.330	*	37.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
3	ESCARGOTS	*	3.925	*	19.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
4	LOURD	*	3.500	*	23.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
5	AVEC	*	3.496	*	36.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
6	HUILE	*	3.409	*	24.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
7	GATEAU	*	3.213	*	73.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
8	BISCOTTES	*	3.966	*	16.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
9	GRASSE	*	3.881	*	31.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
10	NOURRISSANT	*	3.861	*	17.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
11	MARGARINE	*	3.757	*	33.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
12	LEGUMES	*	3.700	*	51.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
13	PATES	*	3.419	*	58.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
14	MANGE PAS	*	3.362	*	23.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
15	VIANDE	*	3.362	*	23.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
16	MANGE	*	3.295	*	24.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
17	INDISPENSABL	*	3.231	*	25.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
18	MATIERE	*	3.231	*	25.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
19	PEU	*	3.231	*	25.	*		*	0.000	21	*	1.18	*
20	TRES	*	3.055	*	28.	*		*	0.38	21	*	1.18	*

TEXTE NUMERO 8 MGO8 = UN PEU DE MARGARINE

1	BIEN	*	3.654	*	13.	*		*	0.18	*	0.88	*
2	TOU	*	3.466	*	20.	*		*	0.27	*	1.10	*
3	CALORIE	*	3.544	*	25.	*		*	0.34	*	1.10	*
4	BONNE	*	3.751	*	34.	*		*	0.47	*	1.32	*
5	ESCARGOTS	*	3.668	*	19.	*		*	0.26	*	0.88	*
6	MOTS	*	3.506	*	13.	*		*	0.18	*	0.66	*
7	RE PAS	*	3.348	*	14.	*		*	0.19	*	0.66	*
8	SUR	*	3.202	*	15.	*		*	0.21	*	0.66	*
9	ESCARGOT	*	3.827	*	18.	*		*	0.25	*	0.66	*
10	POUR	*	3.767	*	106.	*		*	1.46	*	4.42	*
11	BEURRE SALE	*	3.536	*	11.	*		*	0.15	*	0.44	*
12	AIME	*	3.516	*	20.	*		*	0.27	*	0.66	*
13	AIME	*	3.423	*	21.	*		*	0.29	*	0.66	*
14	TARINE	*	3.491	*	12.	*		*	0.16	*	0.44	*
15	JAUNE	*	3.395	*	105.	*		*	1.44	*	2.20	*
16	BEURRE NOIR	*	3.361	*	13.	*		*	0.18	*	0.44	*
17	PATE	*	3.361	*	13.	*		*	0.18	*	0.44	*
18	DE JEUNER	*	3.331	*	45.	*		*	0.62	*	1.10	*
19	FAIRE	*	3.347	*	23.	*		*	0.32	*	0.66	*
20	PATES	*	3.293	*	56.	*		*	0.80	*	1.32	*

TEXTE NUMERO 9 MGO9 = UN PEU BEURRE/CUISSO

1	BEURRE BLANC	*	3.799	*	19.	*		*	0.26	*	1.70	*
2	DES	*	3.668	*	20.	*		*	0.27	*	1.70	*
3	BEAUCOUP	*	3.706	*	11.	*		*	0.15	*	1.14	*
4	TARTISSERIES	*	3.755	*	11.	*		*	0.21	*	1.14	*
5	CROISSANT	*	3.626	*	18.	*		*	0.22	*	1.14	*
6	POIDS	*	3.501	*	38.	*		*	0.22	*	1.14	*
7	ESCARGOT	*	3.404	*	18.	*		*	0.24	*	1.14	*
8	DANS	*	3.150	*	38.	*		*	0.22	*	1.14	*
9	SANTE	*	3.150	*	38.	*		*	0.22	*	1.14	*
10	GATEAUX	*	3.113	*	109.	*		*	0.22	*	1.14	*
11	LES	*	3.091	*	136.	*		*	0.22	*	1.14	*
12	GRAISSES	*	3.598	*	192.	*		*	0.22	*	1.14	*
13	POUR	*	3.552	*	106.	*		*	0.22	*	1.14	*
14	CREPES	*	3.442	*	11.	*		*	0.15	*	0.57	*
15	CORPS GRAS	*	3.442	*	11.	*		*	0.15	*	0.57	*
16	BEURRE ALLEG	*	3.414	*	32.	*		*	0.15	*	0.57	*
17	FRAICHEUR	*	3.365	*	33.	*		*	0.15	*	0.57	*
18	NECESSAIRE	*	3.335	*	12.	*		*	0.15	*	0.57	*
19	SAVEUR	*	3.335	*	12.	*		*	0.15	*	0.57	*
20	BRIDEL	*	3.335	*	12.	*		*	0.15	*	0.57	*

TEXTE NUMERO 10 MGO10 = MATIERES GRASSES ALL

1	MANGE PAS	*	5.716	*	23.	*		*	0.53	*	1.63	*
2	ALLEGE	*	5.752	*	38.	*		*	0.53	*	1.63	*
3	POIDS	*	5.616	*	33.	*		*	0.45	*	1.45	*
4	CHOLESTEROL	*	5.582	*	196.	*		*	0.66	*	5.08	*
5	TRES	*	4.882	*	28.	*		*	0.98	*	2.37	*
6	PAS	*	4.125	*	93.	*		*	1.28	*	2.71	*
7	REGIME	*	3.088	*	61.	*		*	0.84	*	1.99	*
8	RICHE	*	3.941	*	20.	*		*	0.27	*	0.90	*
9	TROP	*	3.605	*	37.	*		*	0.51	*	1.37	*
10	FERME	*	3.145	*	27.	*		*	0.37	*	0.90	*
11	MAUVAIS	*	3.108	*	13.	*		*	0.18	*	0.54	*
12	GOUT	*	3.999	*	82.	*		*	1.13	*	1.99	*
13	AIME	*	3.983	*	21.	*		*	0.29	*	0.72	*
14	GROSSIR	*	3.601	*	52.	*		*	0.71	*	1.27	*
15	NOURRISSANT	*	3.565	*	17.	*		*	0.23	*	0.54	*
16	EPINARDS	*	3.454	*	18.	*		*	0.25	*	0.54	*
17	GRAS	*	3.426	*	263.	*		*	0.61	*	4.70	*
18	FAIT	*	3.361	*	37.	*		*	0.51	*	0.90	*
19	ESCARGOTS	*	3.349	*	19.	*		*	0.26	*	0.54	*
20	TOUT	*	3.251	*	20.	*		*	0.27	*	0.54	*

TEXTE NUMERO 11 MGO11 = UN PEU CUISSON/B ALL

1	PRODUIT	*	3.914	*	28.	*		*	0.38	*	1.82	*
2	CONFITURE	*	3.467	*	14.	*		*	0.19	*	1.09	*
3	GRAISSE	*	3.467	*	14.	*		*	0.19	*	1.09	*
4	NATUREL	*	3.379	*	35.	*		*	0.48	*	1.45	*
5	TARTINES	*	3.276	*	516.	*		*	7.09	*	10.55	*
6	GRAISSES	*	3.204	*	192.	*		*	2.64	*	4.73	*
7	ANIMALE	*	3.196	*	13.	*		*	0.18	*	0.73	*
8	EST	*	3.182	*	137.	*		*	1.88	*	3.64	*
9	CAFE	*	3.079	*	26.	*		*	0.36	*	1.09	*
10	FRAIS	*	2.076	*	123.	*		*	1.69	*	3.27	*

11	LAITIER	*	1.8331	16.	*	*	000000	0.73	*
12	CHARENTE POI	*	1.6333	19.	*	*	000000	1.73	*
13	PETITS BEURR	*	1.5444	19.	*	*	000000	1.73	*
14	RICHE	*	1.4611	20.	*	*	000000	2.26	*
15	MANGER	*	1.3883	21.	*	*	000000	2.26	*
16	LES	*	1.2999	136.	*	*	000000	2.26	*
17	PATES	*	1.2500	36.	*	*	000000	2.26	*
18	FAIRE	*	1.2333	30.	*	*	000000	2.26	*
19	SAUCE	*	1.1788	30.	*	*	000000	2.26	*
20	MATIN	*	0.9991	27.	*	*	000000	2.26	*

TEXTE NUMERO 12 MG12 = MARGARINES 2/3 PAR 5

1	MALADIE	*	3.365	11.	*	*	000000	1.0	*
2	MARGARINE	*	3.365	33.	*	*	000000	1.0	*
3	REGIME	*	2.288	1.	*	*	000000	1.0	*
4	CREME	*	2.288	2.	*	*	000000	1.0	*
5	FERME	*	1.551	7.	*	*	000000	1.0	*
6	PLAQUETTE	*	1.611	5.	*	*	000000	1.0	*
7	CALORIES	*	1.799	7.	*	*	000000	1.0	*
8	RADIS	*	1.604	4.	*	*	000000	1.0	*
9	BEURRE ALLEG	*	1.511	32.	*	*	000000	1.0	*
10	EPINARDS	*	1.500	17.	*	*	000000	1.0	*
11	PETITS BEURR	*	1.422	9.	*	*	000000	1.0	*
12	ALLEGE	*	1.199	2.	*	*	000000	1.0	*
13	BRETAGNE	*	1.188	2.	*	*	000000	1.0	*
14	PATISSERIE	*	1.144	14.	*	*	000000	1.0	*
15	DANS	*	1.144	39.	*	*	000000	1.0	*
16	FAIRE	*	1.122	33.	*	*	000000	1.0	*
17	PEU	*	0.999	35.	*	*	000000	1.0	*
18	KILOS	*	0.999	26.	*	*	000000	1.0	*
19	DEMI SEL	*	0.844	11.	*	*	000000	1.0	*
20	CORPS GRAS	*	0.844	11.	*	*	000000	1.0	*

TEXTE NUMERO 13 MG13 = UN PEU BARQUETTE/B A

1	BEURRE ALLEG	*	3.889	32.	*	*	000000	1.4	*
2	CORPS GRAS	*	3.711	11.	*	*	000000	1.4	*
3	CREPES	*	2.711	11.	*	*	000000	1.4	*
4	TARTINER	*	2.255	14.	*	*	000000	1.4	*
5	PLAQUETTE	*	2.255	14.	*	*	000000	1.4	*
6	BON	*	2.000	15.	*	*	000000	1.4	*
7	LES	*	1.077	37.	*	*	000000	1.4	*
8	CROISSANT	*	1.600	6.	*	*	000000	1.4	*
9	RADIS	*	1.700	32.	*	*	000000	1.4	*
10	MATIERES GRA	*	1.400	27.	*	*	000000	1.4	*
11	GRAS	*	1.400	27.	*	*	000000	1.4	*
12	TARTINES	*	1.333	6.	*	*	000000	1.4	*
13	GOUT	*	1.333	6.	*	*	000000	1.4	*
14	JAMBON	*	1.333	6.	*	*	000000	1.4	*
15	PETIT DEJEUN	*	1.333	6.	*	*	000000	1.4	*
16	MALADIE	*	1.044	11.	*	*	000000	1.4	*
17	CUISINER	*	1.044	11.	*	*	000000	1.4	*
18	CHOCOLAT	*	0.944	12.	*	*	000000	1.4	*
19	ALIMENT	*	0.944	12.	*	*	000000	1.4	*
20	CHARCUTERIE	*	0.944	12.	*	*	000000	1.4	*

TEXTE NUMERO 14 MG14 = UN PEU DE TOUT

1	GRASSE	*	4.136	31.	*	*	000000	1.2	*
2	ANIMALE	*	4.108	13.	*	*	000000	1.2	*
3	DOUX	*	3.566	16.	*	*	000000	1.2	*
4	PLUS	*	3.566	16.	*	*	000000	1.2	*
5	AGREABLE	*	3.418	17.	*	*	000000	1.2	*
6	PRODU LAIT	*	3.027	32.	*	*	000000	1.2	*
7	BEURREES	*	2.677	12.	*	*	000000	1.2	*
8	CAMPAGNE	*	2.677	12.	*	*	000000	1.2	*
9	MATIERE	*	2.531	25.	*	*	000000	1.2	*
10	DEJEUNERS	*	2.522	13.	*	*	000000	1.2	*
11	PETITS	*	2.079	9.	*	*	000000	1.2	*
12	NOURRISSANT	*	2.030	17.	*	*	000000	1.2	*
13	CUISSON	*	1.966	50.	*	*	000000	1.2	*
14	ESCARGOT	*	1.931	16.	*	*	000000	1.2	*
15	LES	*	1.832	136.	*	*	000000	1.2	*
16	CALORIES	*	1.671	57.	*	*	000000	1.2	*
17	GOUTER	*	1.386	35.	*	*	000000	1.2	*
18	INDISPENSABL	*	1.386	35.	*	*	000000	1.2	*
19	PEU	*	1.386	35.	*	*	000000	1.2	*
20	DEMI SEL	*	1.323	35.	*	*	000000	1.2	*

TEXTE NUMERO 15 MG01 = CUISSON/UN PEU BARQU

1	NECESSAIRE	*	5.335	12.	*	*	000000	1.2	*
2	INDISPENSABL	*	5.335	12.	*	*	000000	1.2	*
3	ACCOMPAGNEME	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
4	ALIMENT	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
5	CALORIE	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
6	GATEAU	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
7	PUREE	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
8	CREPES	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
9	BEAUCCUP	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
10	MALADIE	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
11	PETIT	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
12	BEURRER	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
13	SANS	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
14	SAVEUR	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
15	PAS	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
16	GRAISSES	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
17	GRAS	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
18	MAUVAIS	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
19	FAIT	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*
20	ALLEGE	*	3.399	12.	*	*	000000	1.2	*

TEXTE NUMERO 16 MG01 = TRES PEU DE MATIERES

1	ALLEGE	*	3.399	38.	*	*	000000	1.2	*
2	PETITS BEURR	*	3.399	19.	*	*	000000	1.2	*
3	MANGER	*	3.399	19.	*	*	000000	1.2	*
4	JAMBON	*	3.399	24.	*	*	000000	1.2	*
5	BEURRE NOIR	*	3.399	13.	*	*	000000	1.2	*
6	NATURE	*	3.399	16.	*	*	000000	1.2	*
7	GATEAU	*	3.399	23.	*	*	000000	1.2	*
8	BRETAGNE	*	3.399	22.	*	*	000000	1.2	*
9	SALE	*	3.399	41.	*	*	000000	1.2	*
10	Lourd	*	3.399	23.	*	*	000000	1.2	*
11	PRODUIT	*	3.399	28.	*	*	000000	1.2	*
12	PATISSERIE	*	3.399	28.	*	*	000000	1.2	*
13	CREPES	*	3.399	28.	*	*	000000	1.2	*
14	CUISINER	*	3.399	11.	*	*	000000	1.2	*
15	BEURRE SALE	*	3.399	11.	*	*	000000	1.2	*
16	CUISINE	*	3.399	11.	*	*	000000	1.2	*
17	BLANC	*	3.399	32.	*	*	000000	1.2	*
18	SAVEUR	*	3.399	11.	*	*	000000	1.2	*
19	CAMPAGNE	*	3.399	11.	*	*	000000	1.2	*
20	VITAMINES	*	3.399	34.	*	*	000000	1.2	*

SELECTION DES PHRASES CARACTERISTIQUES (CRITERE DE FREQUENCE DES MOTS)

TEXTE NUMERO 1 MGO1 = PUR BEURRE

- 1 PETIT_DEJEUNER.GOUTERS.CROQUE MONSIEUR.CROISSANTS.BEURRE D'ANCHOIX
- 2 PETIT_DEJEUNER.GATEAUX
- 3 GATEAUX.PETIT_DEJEUNER
- 4 PETIT_DEJEUNER.CUISINE
- 5 PETIT_DEJEUNER.CAFE
- 6 PETIT_DEJEUNER.PATISSERIE.CREMES
- 7 PETIT_DEJEUNER.MATIN
- 8 PETIT_DEJEUNER.PUREE.GATEAUX.PRESIDENT
- 9 PETIT_DEJEUNER.NOUILLE.PUREE
- 10 CUISINE.PETIT_DEJEUNER.JAMBON

TEXTE NUMERO 2 MGO2 = BARQUETTE/B ALLEGE

- 1 BEURRE DE CACAHUETE.BEURRE D'ANCHOIS
- 2 TARTINES.PATES AU BEURRE.PUREE AU BEURRE.OEUF.PRODUIT_LAITIER
- 3 TARTINES.SAUCE.CREME AU BEURRE.PATISSERIE.LEGUMES
- 4 PATISSERIE.CUISINE.STEAK HACHE.CREME.FLAN
- 5 TARTINES.CUISINE_BEURRE.PETITS_BEURRES.REGIME.SAUCE
- 6 REGIME.BONNE CUISINE.J'AIME BIEN
- 7 DEJEUNER DU MATIN.BEURRE_ALLEGE.BEURRE NORMAL.BEURRE DOUX.BEURRE FRAIS
- 8 BEURRE DE PRINTEMPS.GATEAUX.TARTINES.JAUNE.FRAIS
- 9 CUISSON DE LA VIANDE.TARTES.TARTINES
- 10

TEXTE NUMERO 3 MGO3 = CUISSON/BEURRE

- 1 GRAISSES.BON.ECONOMIQUE.FORTIFIANT POUR LES JEUNES
- 2 PAIN.STEAK.CHARCUTERIE.LEGUMES.FROMAGES
- 3 CUISINE.NATUREL
- 4 PAIN.GATEAU.POMMES_DE_TERRE.COUTEAU.PETITS_BEURRES
- 5 PAIN.FROMAGE.CUISINE.PATISSERIE.ENTREE
- 6 TARTINES AU DEJEUNER.CHARCUTERIE.GATEAU
- 7 LE DEJEUNER.DOUX.QUALITE.EMBALLAGE.PATISSERIE
- 8 GATEAU.FROMAGE.PAIN.KILDS.GRAISSES
- 9 J'EN MANGE RAREMENT.PARFOIS LE MATIN.SUR LES POMMES_DE_TERRE.DANS LA PUREE.AVEC LE FROMAGE
- 10 TARTINES.DEJEUNER.FROMAGE

TEXTE NUMERO 4 MGO4 = BARQUETTE/BEURRE

- 1 SAUCE.VIANDE.LEGUMES
- 2 MARGARINE.FRUIT_D'OR.BISCOTTES.POTAGE.CRUIDITES.RADIS
- 3 NOUILLE.PUREE.PATISSERIE.LEGUMES CUITS.LEGUMES CRUS
- 4 GRAS.CHOLESTEROL.VACHE
- 5 CHOLESTEROL.GRAS.CALORIES.RADIS.BIFTECK
- 6 CUISSON.TENDRESSE.TARTINES GRILLEE.MARGARINE
- 7 CONFITURE.PATE.RADIS.TARTINES.CHOLESTEROL

-- 8 TARTINES,RADIS,DERNIER TANGO A PARIS,BEURRE_ALLEGE,PUREE

-- 9 VACHE,CHOLESTEROL,SEL,TARTINES,MOKA

-- 10 LAIT,GRAS,BON,MOU

TEXTE NUMERO 5 MGO5 = BEURRE/BEURRE ALLEGE

-- 1 MATIERES_GRASSES,BEURRE_ALLEGE,CALORIE,GRAISSES ANIMALE,HUILE

-- 2 MATIERES_GRASSES,LAITAGE,DEMI_SEL

-- 3 ALLEGE,MOINS MATIERES_GRASSES POSSIBLE,UTILISER LE MOINS POSSIBLE

-- 4 JAUNE,MATIERES_GRASSES,PAIN_BEURRE,CALORIES,GROSSIR

-- 5 MATIERES_GRASSES,CHOLESTEROL,BEURRE_ALLEGE,CUISINE_BEURRE,SAUCE

-- 6 GRAISSES,UTILE,NECESSAIRE,IMPERIEUX

-- 7 MATIERES_GRASSES,CHOLESTEROL

-- 8 CHOLESTEROL,BEURRE_BLANC,CAKE,STEACK GRILLE,OEIL_BEURRE_NOIR

-- 9 LAIT,VACHE,CHOCOLAT,MIEL,PAIN

-- 10 MATIERES GRASSES,A EVITER,LE LAIT,LA VACHE

TEXTE NUMERO 6 MGO6 = UN PEU DE BEURRE

-- 1 MODERATION,J'EN UTILISE TRES PEU

-- 2 GRAS,LOURD A DIGERER,SE CONSERVE MAL,

-- 3 PATISSERIE,GRAS,LOURD

-- 4 TARTINES,JAMBON,PATISSERIE

-- 5 TARTINES,CUISSON

-- 6 J'EN EMPLOIE PAS BEAUCOUP,C'EST GRAS,CA FAIT GROSSIR

-- 7 TARTINES,PATISSERIE,CHOLESTEROL,CREME,LOURD

-- 8 GRAS,JAUNE,VOMISSEMENT,ODEUR,VISQUEUX

-- 9 VITAMINE A,PRODUIT_LAITIER,CRUDITES,CHARCUTERIE

-- 10 JAUNE,TARTINES,NORMAND,SALE,GRAS

TEXTE NUMERO 7 MGO7 = TRES PEU DE BEURRE

-- 1 BERKI,J'AIME_PAS CA,JE N'EN MANGE JAMAIS

-- 2 QUALITE,JE NE L'AIME_PAS

-- 3 MATIERES_GRASSES,LOURD,INDIGESTE

-- 4 MARGARINE,HUILE,SAINDOUX,FRUIT_D'OR,GRAS

-- 5 QUALITE,FRAICHEUR,DEGRE DE MATIERES GRASSE

-- 6 MATIERES_GRASSES,INDISPENSABLE

-- 7 TRES PEU,SANTE

-- 8 CUISSON,LEGUMES CUIT,CRUDITES,PATES,RIZ

-- 9 CA FAIT GROSSIR

-- 10 GOURMANDE,VENDEE

TEXTE NUMERO 8 MGO8 = UN PEU DE MARGARINE

-- 1 PETITS PLATS BIEN PREPARES,PETIT_DEJEUNERS,PATISSERIES,REPAS FINS

-- 2 TARTINES,ESCARGOTS,PATE,LAITAGE,RAIE AU BEURRE_NOIR

-- 3 GATEAUX,GROSSIR,TARTINES,JAUNE,PLAQUETTES

-- 4 PATES AU BEURRE,BEURRE D'ANCHOIS,BEURRIER,TARTINES,BATTRE LE BEURRE

-- 5 FRAIS,JAUNE,PRIX,EMBALLAGE,INGREDIENT

-- 6 FERME,TARTINES,TARTE,PASTEURISE,DEJEUNER

-- 7 TARTINES, FROMAGES, RADIS, PATES, RIZ
-- 8 BEURRE BLANC, BEURRE FONDU, BEURRE PERSILLE, PUR BEURRE, TARTINES
-- 9 CACAHUETES, BEURRE_SALE, GATEAUX, JAMBON BEURRE, BEURRE BLANC
-- 10 PAQUET DE BEURRE, MOTTE DE BEURRE, FIL A COUPER LE BEURRE, TARTINES, CHO
-- 10 COLAT

TEXTE NUMERO 9 MG09 = UN PEU BEURRE/ CUISSO

-- 1 JE N'AIME PAS, LA GRAISSES, UN CERTAIN GOUT, DES GATEAUX, LES SAUCES
-- 2 GRAISSES, FORTIGIANT, UTILE, NECESSAIRE, EQUILIBRE
-- 3 ONCTUOSITE, FRAICHEUR, QUALITE, SECURITE, EMBALLAGE
-- 4 BON, BONHEUR, BEAUTE, BONNE HUMEUR, SANTE
-- 5 GRAISSES, PETIT_DEJEUNER, FOIE, L'ODEUR, DOUX
-- 6 PETIT_DEJEUNER, GATEAU
-- 7

-- 8 DELICIEUX AVEC LES COQUILLAGES, RADIS, DEFENDU DE LE CUIRE POUR LE CHO
-- 8 LESTEROL, PAS RECOMMANDE POUR LE DIABETE, PATISSERIES SONT TOUTES SUCR
-- 8 EES, HELAS, FAIT GROSSISSR EN GENERAL, DEFENDU EN NATUREL POUR LE DIABET
-- 8 E, BON POUR LES JEUNES, DANS LES PATISSERIES IL Y EN A BEAUCOUP, DUR A
-- 8 ELIMINER, CA FAIT DES GRAISSES, IL Y EN A DANS LES PATES, LES PATATES, M
-- 8 AIS C'EST PA PAREIL

-- 9 CUISINE, J'EN CONSOMME BEAUCOUP, BON POUR LA SANTE, PETIT_DEJEUNER
-- 10 BEURRE, ALLEGE ST. HUBERT, BRIDEL, A EVITER, TROP GRAS, PEU UTILISE

TEXTE NUMERO 10 MG10 = MATIERES GRASSES ALL

-- 1 JE N'EN MANGE PAS, REGIME
-- 2 CHOLESTEROL, NEGATIF, DEFENDU, ALLEGE, NORMAND
-- 3 SE CONSERVE MAL, GRAS, N'EN MANGE PAS,
-- 4 GRAS, CHOLESTEROL
-- 5 JE N'EN EMPLOIE PAS, PAS DE CUISINE BEURRE
-- 6 CHOLESTEROL, REGIME, GATEAU,
-- 7 JE N'EN CONSOMME PAS, ALIMENT SAIN, CHOLESTEROL
-- 8 GRAS, REGIME, POIDS, COEUR, DOUX
-- 9 BEURK, ALLEGE, SALE, EPINARDS, CHOSLETEROL
-- 10 MATIERES GRASSES, CHOLESTEROL, OBESITE

TEXTE NUMERO 11 MG11 = UN PEU CUISSON/B ALL

-- 1 C'EST DEJA DE LA GRAISSE, JE PENSE AUX VACHES, PRODUIT FRAIS, PRODUIT N
-- 1 ATUREL, GRAISSES CRUE
-- 2 CHARENTE, POITOU, TRADITION, PRODUIT FRAIS, TARTINES, LAITIER
-- 3 GRAISSES, TARTINES
-- 4 GRAISSES, TARTINES, FRITURE, CAFE, MATIN
-- 5 GRAISSES, SAUCES, TARTINES, LAIT, FARINE
-- 6 GRAISSES, VEGETALE, ANIMALE, LAIT
-- 7 C'EST GRAS, ONCTUEUX, SAVDUREUX, RICHE, NUTRITIF
-- 8 MATIERES GRASSES, TARTINES, LAIT
-- 9 DELICE, CUISINE, ENVIE, CONDAMNE, GRAS
-- 10 LA CUISINE, GRAS, ACHAT

TEXTE NUMERO 12 MG12 = MARGARINES 2/3 PAR S

-- 1 MATIERES GRASSES, MARGARINE, HUILE, ASTRA, BEURRE ALLEGE
-- 2 RIEN NE ME VIENT, CA SERT A FAIRE LA CUISINE, PATISSERIE

-- 3 RADIS, MATIERES_GRASSES, CHOLESTEROL, CALORIES, VACHE
-- 4 BEURRE_ALLEGE, CHOLESTEROL
-- 5 MATIERES_GRASSES, PLAT MIJOTE, FROMAGE, PATISSERIE, BEURRE DE REGIME
-- 6 BEURRE_BLANC, CALORIES, PATISSERIE, GROSSIR, CHOLESTEROL
-- 7 JE NE M'EN SERS PAS, ECOEURANT, CA FAIT GROSSIR, CHOLESTEROL, MALADIE
-- 8 CUISINE, PETIT_DEJEUNER, SAUCE, SARDINES, RADIS
-- 9 PATISSERIE, LA CUISINE, MATIERES_GRASSES, SAUCE
-- 10 CREPE AU BEURRE, BRETAGNE, CREME FRAICHE, BATTRE LE BEURRE, BEURRE BRULE
-- 10

TEXTE NUMERO 13 MG13 = UN PEU BARQUETTE/B A

-- 1 BEURRE_ALLEGE, LE MOINS POSSIBLE
-- 2 MATIERES_GRASSES, BON
-- 3 TARTINES, C'EST BON, GRAS, RADIS, CROISSANT
-- 4 MATIERES_GRASSES, BEURRE_ALLEGE, CUISINE, PETIT_DEJEUNER, GOURMANDISE
-- 5 BEURRE_ALLEGE, CHOLESTEROL, MATIERES_GRASSES, MALADIE, OBESE
-- 6 GRAISSES, MATIERES_GRASSES, ASSAISONNEMENT, CORPS_GRAS, QUI PREDOMINE
-- 7 PRODUIT LAITIER, RADIS, BON PETIT_DEJEUNER, BON SANDWICH AU JAMBON, CUISINE AU BEURRE
-- 7
-- 8 VITAMINES, BON, GRAS
-- 9 LAIT, FLANS, CREPES, TARTINES, PETIT_DEJEUNER
-- 10 TARTINES, RADIS, PETIT_DEJEUNER, PATES, RIZ

TEXTE NUMERO 14 MG14 = UN PEU DE TOUT

-- 1 MATIERE GRASSE, PRODUIT NATUREL, MATIERE GRASSE ANIMALE, MATIERE GRASSE LA PLUS RAFFINEE, PRODUIT LE PLUS CHER ET LE MEILLEUR
-- 1
-- 2 DOUX, PASTEURISE, DEMI SEL, DE PRINTEMPS, FRAIS
-- 3 LES GAMINS AIMENT BIEN CA, CA SERT A METTRE UN PEU DANS TOUS LES REPAS
-- 3
-- 4 MATIERE GRASSE, TARTINE ET BISCOTTE BEURREE, LES KILOS, LE REGIME, LA BONNE CUISINE
-- 4
-- 5 C'EST BON, C'EST RICHE, CA REND SERVICE, C'EST INDISPENSABLE, C'EST NATUREL
-- 5
-- 6 PETITS DEJEUNERS, KILOS, MATIERES_GRASSES, DESSERTS, PETIT LU
-- 7 TAUX DE CHOLESTEROL, QUAND MEME BON, GATEAUX, PATE A CREPES, A EVITER QUAND MEME
-- 7
-- 8 RADIS, TOAST, CUISSON, GOUTER, DEJEUNER
-- 9 CUISINE, CHOLESTEROL, DOUX, TARTINES, TOAST
-- 10 LES CALORIES, LES GRAISSES, LES GATEAUX CREME, TARTINES, OEUF AU PLAT

TEXTE NUMERO 15 MGO1 = CUISSON/UN PEU BARQU

-- 1 GRAS, INDISPENSABLE, NECESSAIRE
-- 2 CALORIE, NECESSAIRE
-- 3 GRAS, NECESSAIRE, AGREMENT
-- 4 GRAS, INDISPENSABLE
-- 5 GRAS, INDIGESTE, INDISPENSABLE
-- 6 ALIMENT COMPLET, ACCOMPAGNEMENT, PRODUIT LAITIER
-- 7 HUILE, GRAISSES, LAIT, GATEAU, PUREE
-- 8 OUI, ALLEGE, NORMANDIE, PASTEURISE, CLAIR
-- 9 J'AIME, SOUPE, PAS POUR LA CUISINE, RICHE
-- 10 CAFE AU LAIT, PAIN, RADIS, CUISINE, GATEAU

TEXTE NUMERO 16 MGO1 = TRES PEU DE MATIERES

- 1 ALLEGE, CONCENTRE, DE NOEL, CUISINE, GATEAU
- 2 FERMIER, PASTEURISE, ALLEGE
- 3 RARE CHEZ MOI, PATISSERIE, ODEUR DEPLAISANTE, LOURD, JAMBON
- 4 GRAISSES, MANGER NATURE, RADIS
- 5 GATEAUX, CUISINE, MATIERES GRASSES, ALLEGE, SALE
- 6 CUISINE, PETIT DEJEUNER, PATISSERIE, ALLEGE, GRAISSES
- 7 PETIT DEJEUNER, GRAISSES, FRAIS, MOU, ALLEGE
- 8 ALLEGE, MATIERES GRASSES, CHOLESTEROL, PETIT DEJEUNER
- 9 PETITS BEURRES, TARTINES, BISCUIT, BEURRE NOIR, MARGARINE
- 10 GATEAU, TARTINES, RADIS, JAMBON CRU, PETITS BEURRES

SELECTION DES PHRASES CARACTERISTIQUES (DISTANCES DU CHI2)

 TEXTE NUMERO 1 MGO1 = PUR BEURRE

-- 1 CREME AU BEURRE,BISCUITS AU BEURRE,LAIT,BEURRE FRAIS,BATTRE LE BEURRE
 -- 1 E
 -- 2 GATEAUX,RADIS AU BEURRE,CUISINE,TARTINES AU BEURRE
 -- 3 TARTINES,RADIS AU BEURRE,CREME AU BEURRE,BEURRE D'ANCHOIS,BARATTE
 -- 4 MATIERES GRASSES,PETIT_DEJEUNER,TARTINES,SANDWICH,BEURRE DE CACAO
 -- 5 GRAS,BEURRE FRAIS,NOIX DE BEURRE,JAUNE,C'EST BON,IL EN FAUT
 -- 6 TARTINES,CUISINE,PETIT_DEJEUNER,LAIT,VACHE
 -- 7 TARTINES,GRAS,CHOLESTEROL,CUISINE,PETIT_DEJEUNER
 -- 8 PETIT_DEJEUNER,BON,TARTINES,GRAS
 -- 9 PETIT_DEJEUNER,GOUTERS,CROQUE MONSIEUR,CROISSANTS,BEURRE D'ANCHOIX
 -- 10 GRAISSES,TARTINES,GOUT,GATEAUX CREME,CREME AU BEURRE

 TEXTE NUMERO 2 MGO2 = BARQUETTE/B ALLEGE

-- 1 GRAS,CHOLESTEROL,TARTINES,CREME AU BEURRE,PATES AU BEURRE
 -- 2 BEURRE DE CACAHUETE,BEURRE D'ANCHOIS
 -- 3 TARTINES,SAUCES,CREME AU BEURRE,PATISSERIE,LEGUMES
 -- 4 TARTINES,PATES AU BEURRE,PUREE AU BEURRE,OEUF,PRODUIT_LAITIER
 -- 5 PATISSERIE,CUISINE,STEAK HACHE,CREME,FLAN
 -- 6 LE CHOLESTEROL,CA FAIT GROSSIR,LA CUISINE_BEURRE,LES PATES AU BEU
 -- 6 REE,C'EST GRAS
 -- 7 BRIDEL,PETIT_DEJEUNER,PATISSERIE,CREME AU BEURRE,PRODUIT_LAITIER
 -- 8 LAITERIE,BATTRE LE BEURRE,CREME,BEURRE DES CHARENTE,PETIT_DEJEUNER
 -- 9 LAIT,YAOURT,CREME,PATISSERIE,BOISSON
 -- 10 TARTINES,CUISINE_BEURRE,PETITS_BEURRES,REGIME,SAUCES

 TEXTE NUMERO 3 MGO3 = CUISSON/BEURRE

-- 1 BEURRE POUR FROMAGE,LE BEURRE:C'EST DERIVE DU LAIT,C'EST LES PUBLICI
 -- 1 TES,POUR LA SOUPE,LES GATEAUX AU BEURRE
 -- 2 CHOLESTEROL,LE BEURRE J'EN MANGE PAS,MON MARIE,MA FILLE EN MANGENT B
 -- 2 EAUCOUP,LA FILLE MANGE LE BEURRE AVEC LE DOIGT ET LAISSE LE PAIN,LE
 -- 2 BEURRE POUR MOI,C'EST POUR LA PUREE,LES PATES (DANS LA CUISINE) MAIS
 -- 2 POUR FAIRE REVENIR JE PRENDS DE LA MARGARINE
 -- 3 GRAISSES,BON,ECONOMIQUE,FORTIFIANT POUR LES JEUNES
 -- 4 BEUR,TARTINES,PAIN GRILLE,MATIERES_GRASSES,CUISINE
 -- 5 DES TARTINES LE MATIN,DANS LES PATES,LE RIZ,DANS LES LEGUMES,POUR FA
 -- 5 IRE LA PATE A TARTE,POUR LES GAUFRES
 -- 6 MARQUE DE BEURRE,CHATELAIN,TARTINES,PATISSERIE,ACCOMODER LES LEGUMES
 -- 7 TARTINES,DEJEUNER,LES BISCUITS,LES PETITS BEURRE
 -- 8 PAIN,FROMAGE,CUISINE,PATISSERIE,ENTREE
 -- 9 C'EST CHER,C'EST POUR LES ENFANTS
 -- 10 VITAMINE A,MATIERES_GRASSES,TARTINES,CUISINE,PATISSERIE

 TEXTE NUMERO 4 MGO4 = BARQUETTE/BEURRE

-- 1 C'EST BON LE MATIN,AVEC DU PAIN FRAIS,SUR DES LEGUMES,EN PATISSERIE,
 -- 1 EN SAUCE
 -- 2 JAUNE,GRAS,TARTINES,CUISINE,BON

- 3 CAMPAGNE,C'EST MEILLEUR QUE LA MARGARINE,VACHE,NATURE,BON GOUT
- 4 TARTINES,GATEAUX,C'EST MEILLEUR QUE LA MARGARINE,C'EST LES ALGERIENS
- 4
- 5 MATIERES_GRASSES,LAIT,VACHE,PATISSERIE,LE GOUT DU VRAI BEURRE
- 6 GRAS,CHOLESTEROL,VACHE
- 7 DEMI_SEL,TARTINES,BON GOUT,GRAS,JAUNE
- 8 CHOLESTEROL,GRAS,CALORIES,RADIS,BIFTECK
- 9 GRAS,ANIMAUX,CHOLESTEROL,ARTERE,CUISINE
- 10 LAIT,GRAS,BON,MOU

 TEXTE NUMERO 5 MGO5 = BEURRE/BEURRE ALLEGE

- 1 MATIERES_GRASSES,BEURRE_ALLEGE,CHOLESTEROL,JAUNE,TARTINES DE BEURRE
- 2 BONNE CUISINE,VITALITE,BONNE MINE,CHOLESTEROL,PATISSERIE,GRAISSES
- 3 MATIERES_GRASSES,TARTINES,VITAMINE,BEURRE_DEMI_SEL,CUISINE_BEURRE
- 4 LAIT,GRAISSES,PETIT_DEJEUNER,TARTINES,BEURRE_ALLEGE
- 5 MATIERES_GRASSES,KILOS,TRIGLYCERIDES,C'EST BON,BONNE CUISINE
- 6 MATIERES_GRASSES,CHOLESTEROL,BEURRE_ALLEGE,CUISINE_BEURRE,SAUCE
- 7 FRAIS,DEMI_SEL,TARTINES,GATEAUX,JAUNE
- 8 MATIERES_GRASSES,BEURRE_ALLEGE,CALORIE,GRAISSES ANIMALE,HUILE
- 9 PETITS GATEAUX,A TARTINER,L'ENFANT D'UNE ALGERIENNE (DIT BEURRE),UNE
- 9 FLEUR (JAUNE),UN PROVERBE (TENDRE COMME DU BEURRE)
- 10 GRAS,TARTINES,BEURRE_ALLEGE,PATISSERIE,REGIME

 TEXTE NUMERO 6 MGO6 = UN PEU DE BEURRE

- 1 JE NE L'AIME PAS CUIT,J'EN AI HORREUR CUIT,JE L'AIME CRU,LE BEURRE J
- 1 E ME SAUVE,JE M'EN SERS TRES PEU,C'EST SURTOUT POUR LE PETIT DEJEUNE
- 1 R,JE METS DE L'ASTRA,JE N'AIME PAS L'ODEUR DU BEURRE CUIT,MOI CA M'E
- 1 ST DEFENDU POUR MES PROBLEMES DE DOS,IL FAUT QUE J'EVITE LES MATIERE
- 1 S GRASSES
- 2 PAS CUIT,CHARENTE OU NORMANDIE,TOUS LES BEURRES SONT BONS SAUF LE BE
- 2 URRE DE NOEL,ON EN CONSOMME TRES PEU,PAS DE CUISINE CUIE AU BEURRE
- 3 C'EST ASSEZ GRAS,C'EST NECESSAIRE EN PETITES QUANTITES,CUIT CE N'EST
- 3 PAS BON POUR LA SANTE,CHOLESTEROL,J'EN UTILISE UN PEU DANS LES GATE
- 3 AUX QUI PARAISSENT PLUS LEGERES
- 4 TARTINES,UN PEU DE BEURRE,LE BON BEURRE FRANCAIS,PATISSERIE
- 5 LES TARTINES,LA PATISSERIE,LES POMMES DE TERRE AU BEURRE,CA DONNE BO
- 5 N GOUT,C'EST DE LA MATIERES_GRASSES
- 6 J'AIME PAS LE BEURRE,GRAS,JAUNE,MOU,TARTINES
- 7 LAIT,MATIERE GRASSE POUR ARRANGER LES PLATS,POUR MANGER AVEC DES CRU
- 7 DITES,POUR CONSOMMER AVEC DU SAUCISSON
- 8 MATIERE GRASSE,PETIT_DEJEUNER,PATISSERIE,KILOGRAMME EN TROP,CUISINE
- 9 CUISINE TRES PEU,QUASIMENT PAS,PAS CONCERNEE
- 10 TARTINES,CUISINE,LAIT,PATISSERIE,MEILLEUR

 TEXTE NUMERO 7 MGO7 = TRES PEU DE BEURRE

- 1 MATIERE GRASSE,TROP LOURD,CA FAIT GROSSIR,LEGUMES,TARTINES POUR LES
- 1 HUITRES
- 2 PETIT DEJEUNER AVEC BISCOTTE,MATIERE GRASSE,BONNE CUISINE,PATISSERIE
- 2 ,RADIS AVEC BEURRE
- 3 GRAS,JE N'EN MANGE PAS,JE N'AIME PAS,TROP CALORIQUE,VACHE
- 4 FRITURE,LEGUMES AVEC BEURRE FRAIS,PATISSERIE
- 5 MATIERES_GRASSES,PETIT_DEJEUNER,CRUDITE AVEC BEURRE,PATISSERIE,CREME
- 6 NE PAS EN MANGER TROP,HUILE,CUISINE,CREME FRAICHE,MATIERES_GRASSES

- 7 TARTINES.GROSSIR.PATES.GATEAU.LAIT
- 8 PATISSERIE.ALLEGES.MARGARINE TOURNESOL (EN REMPLACEMENT).HUILE TOURN
8 ESOL POUR CUISINE.CUISINE ET ASSAISONNEMENT
- 9 MATIERES_GRASSES.PETITS PLATS.TROP DE CALORIES.NOURRISSANT.NATUREL
- 10 FRAICHEUR.TROP GRAS.C'EST AGREABLE.CA DONNE BON GOUT.C'EST DOUX

TEXTE NUMERO 8 MGO8 = UN PEU DE MARGARINE

- 1 BEURRE POUR DEJEUNER.BEURRE POUR FAIRE LA CUISINE.BEURRE POUR FAIRE
1 LES GATEAUX
- 2 POUR LE PETIT DEJEUNER.LES RADIS AVEC DU PAIN ET DU BEURRE.JE CUISIN
2 E BEURRE.C'EST DES VITAMINES.J'AIME BIEN LE BEURRE
- 3 PATES AU BEURRE.BEURRE D'ANCHOIS.BEURRIER.TARTINES.BATTRE LE BEURRE
- 4 FRAIS.LE MOINS POSSIBLE.LE MOINS CUIT POSSIBLE.NE SE CONSERVE PAS DU
4 TOUT.BON SUR LE PAIN
- 5 C'EST BON.C'EST PRATIQUE.CA SERT A TOUT.CA AMELIORE TOUT.JE NE M'EN
5 LASSE PAS
- 6 JAUNE.GRAS.BON POUR LE GOUT.MOINS POUR LA SANTE.CUISINE.PATISSERIE
- 7 BONNE CUISINE.MATIERES_GRASSES.J'AIME BIEN.PATISSERIE.TARTE
- 8 BONNE TARTINES.SOUPE.GATEAU.BEURRE A LA CUIILLERE.ESCARGOTS
- 9 GATEAUX.GROSSIR.TARTINES.JAUNE.PLAQUETTES
- 10 BIFTECK.TARTINES.FROMAGE.GATEAUX.RADIS

TEXTE NUMERO 9 MGO9 = UN PEU BEURRE/QUISSO

- 1 DELICIEUX AVEC LES COQUILLAGES.RADIS.DEFENDU DE LE CUIRE POUR LE CHO
1 LESTEROL.PAS RECOMMANDE POUR LE DIABETE.PATISSERIES SONT TOUTES SUCR
1 ES.MELAS.FAIT GROSSIR EN GENERAL.DEFENDU EN NATUREL POUR LE DIABET
1 E.BON POUR LES JEUNES.DANS LES PATISSERIES IL Y EN A BEAUCOUP.DUR A
1 ELIMINER.CA FAIT DES GRAISSES.IL Y EN A DANS LES PATES.LES PATATES.M
1 AIS C'EST PA PAREIL
- 2 JE FAIS MON BEURRE.BEURRE BLANC.DES YEUX AU BEURRE.NOIR.CREPES AU BE
2 URE.VACHES DANS LES PRES
- 3 CUISINE.J'EN CONSOMME BEAUCOUP.BON POUR LA SANTE.PETIT DEJEUNER
- 4 JE N'AIME PAS.LA GRAISSES.UN CERTAIN GOUT.DES GATEAUX.LES SAUCES
- 5 CUISINE.GATEAUX AU BEURRE.BEUR.BEURRE LAITIER.BEURRE BLANC
- 6 GRAISSES.TARTINES.ESCARGOT.CHOLESTEROL.POIDS
- 7 DELICE.LIPIDE.UN BEURRE BLANC.MEDEREMENT.NOIX DE BEURRE
- 8 CROISSANT.PATISSERIE.LEGUMES.TARTINES.GRAISSES
- 9 JE N'EN MANGE PAS DU TOUT.REGIME.CHOLESTEROL.SANTE.C'EST BON
- 10 "DEJEUNER"."GRAISSES"."SAVEUR"."CALORIE"."POIDS"

TEXTE NUMERO 10 MGI0 = MATIERES GRASSES ALL

- 1 J'EN MANGE PAS.CHOLESTEROL.PAS GOURMANDE DE BEURRE.JAUNE.BEURRE DE C
1 HARENTE
- 2 GRAS.INUTILE.CHOLESTEROL.FROMAGE.PAS BON
- 3 CHOLESTEROL.POIDS.JE NE CUISINE PAS AU BEURRE
- 4 GRAS.CALDRIES.NORMANDIE.CAR IL FONT TOUT AU BEURRE.PAS BON POUR LE R
4 EGIME.TARTINES
- 5 FAIT GROSSIR.GRAS.ALLEGE.TARTINES.BON GOUT
- 6 C'EST GRAS.LE CHOLESTEROL.CA FAIT GROSSIR.CUIT C'EST MAUVAIS POUR LA
6 SANTE.CA DONNE BON GOUT
- 7 PAS BON.LAIT.GRAS.SALE.VACHE
- 8 MATIERES_GRASSES.COLORIES.CHOLESTEROL POUR MOI.REGIME
- 9 REGIME.INTERDIT.TROP GRAS.TROP RICHE.RADIS

-- 10 ALLEGE.NE PAS CUIRE.TARTINES.PATISSERIE.FROMAGE

TEXTE NUMERO 11 MG11 = UN PEU CUISSON/B ALL

-- 1 PETIT_DEJEUNER.LES TARTINES.LA BRIOCHE.C'EST FRAIS.C'EST BON
-- 2 C'EST DEJA DE LA GRAISSE.JE PENSE AUX VACHES.PRODUIT FRAIS.PRODUIT N
-- 2 ATUREL.GRAISSES CRUE
-- 3 PETIT DEJEUNER.PAS LA GRAISSE DE CUISINE.L'INTERDIT DU DOCTEUR.GRAIS
-- 3 SE A MANGER CRUE.NATUREL
-- 4 GRAISSES.SAUCE.TARTINES.LAIT.FARINE
-- 5 MATIERES_GRASSES.SANDWICH.PRODUIT NATUREL.PRODUIT A MANGER CRU
-- 6 GRAISSES.TARTINES
-- 7 CHARENTE_POITOU.TRADITION.PRODUIT FRAIS.TARTINES.LAITIER
-- 8 GRAISSES.PETIT_DEJEUNER.DESSERT.CUISINE
-- 9 C'EST DEFENDU.JE SURVEILLE MA LIGNE.J'AIME LES TARTINES.C'EST BON
-- 10 BEURRE ET EPINARDS.TARTINES.FROMAGE CAFE.CUISINE.RADIS.VITAMINE A

TEXTE NUMERO 12 MG12 = MARGARINES 2/3 PAR S

-- 1 CUISINE.PATISSERIE.TARTINES.RADIS.MATIERES_GRASSES
-- 2 MATIERES_GRASSES.CUISINE.PATISSERIE.TARTINES.CALORIES
-- 3 MATIERES_GRASSES.PLAT MIJOTE.FROMAGE.PATISSERIE.BEURRE DE REGIME
-- 4 GRAS.SAUCE.CREME.MALADIE.CHOLESTEROL.PAS BON POUR LE REGIME
-- 5 RADIS.MATIERES_GRASSES.CHOLESTEROL.CALORIES.VACHE
-- 6 TARTINES AU BEURRE.FROMAGE.VACHE.LAIT.BEURRE DE FERME
-- 7 TARTINES.RADIS.DANS LES EPINARDS.CUISINE BEURRE.ENTRER COMME DANS
-- 7 DU BEURRE
-- 8 TARTINES.CUISINE.PATISSERIE.CREME.ALLEGE
-- 9 MATIERES_GRASSES.TARTINES.PATISSERIE.KILOS.MARGARINE
-- 10 GRAS.CALORIES.LE GOUT.CUISINE.PETIT_DEJEUNER

TEXTE NUMERO 13 MG13 = UN PEU BARQUETTE/B A

-- 1 POUR MOI LE BEURRE C'EST LES TARTINES DU MATIN.DANS LES PATES.C'EST
-- 1 BON LES TROIS QUART DU TEMPS C'EST DU BEURRE ALLEGE.CA UN BON GOUT C
-- 1 'EST AGREABLE A MANGER.C'EST BIEN POUR LES PATISSERIES
-- 2 TARTINES.GRAS.CUISINE.JAUNE.BON
-- 3 MATIERES_GRASSES.BEURRE_ALLEGE.CUISINE.PETIT_DEJEUNER.GOURMANDISE
-- 4 TARTINES.C'EST BON.GRAS.RADIS.CROISSANT
-- 5 C'EST GRAS.C'EST BON AU GOUT.CA FAIT DU MAL
-- 6 PRODUIT LAITIER.RADIS.BON PETIT_DEJEUNER.BON SANDWICH AU JAMBON.CU
-- 6 ISINE_AU_BEURRE
-- 7 CUISINE.TARTINES.CHOLESTEROL.BON GOUT.VITAMINES
-- 8 MATIERES_GRASSES.BON
-- 9 TARTINES.CUISINE.MATIERES_GRASSES.LAIT.VACHE
-- 10 GRAISSES.TARTINES.PRODUIT LAITIER.PETIT_DEJEUNER.RADIS

TEXTE NUMERO 14 MG14 = UN PEU DE TOUT

-- 1 MATIERE GRASSE.PRODUIT NATUREL.MATIERE GRASSE ANIMALE.MATIERE GRAS
-- 1 SE LA PLUS RAFFINEE.PRODUIT LE PLUS CHER ET LE MEILLEUR
-- 2 MATIERE GRASSE.LAIT DE VACHE.CALORIES.PRODUITS FRAIS.PRODUITS GRAS A
-- 2 NIMAL

- 3 MATIERE GRASSE.TARTINE ET BISCOTTE BEURREE.LES KILOS.LE REGIME.LA BO
3 NNE CUISINE
- 4 GRAISSES ANIMALE.LAIT FAIT POUR LES VEAUX.A REMPLACER PAR UN PLAISIR
4 PLUS DYNAMIQUE.BEAF QUI BAINGE DANS DU BEURRE BRULE
- 5 GRAISSE QUI FAIT PRENDRE DU POIDS.PETIT_DEJEUNER.TARTINES BEURREES.T
5 ARTINES GRILLEES.PRODUIT_LAITIER
- 6 BON.AGREABLE.SALE.DDOUX.NOURRISSANT
- 7 PETITS DEJEUNERS.RADIS.CUISSON.MATIERES_GRASSES.GATEAUX
- 8 LES CALORIES.LES GRAISSES.LES GATEAUX CREME.TARTINES.DEUFS AUX PLAT
- 9 ANCHOIS.RADIS.CREVETTES ETC.TARTINES BEURREES.PRODUIT_LAITIER COMP
9 LETS.INDISPENSABLE
- 10 CUISINE.CHOLESTEROL.DDOUX.TARTINES.TOAST

 TEXTE NUMERO 15 MGO1 = CUISSON/UN PEU BARQU

- 1 GRAS.INDISPENSABLE.NECESSAIRE
- 2 GRAS.INDISPENSABLE
- 3 GRAS.INDIGESTE.INDISPENSABLE
- 4 PAIN.JE N'EN MANGE PLUS.GRAISSES.MAUVAIS POUR MA SANTE.BEURRE SANS S
4 EL
- 5 INDISPENSABLE.PETIT_DEJEUNER.PATISSERIE
- 6 GRAS.NECESSAIRE.AGREMENT
- 7 CALORIE.NECESSAIRE
- 8 ALIMENT COMPLET.ACCOMPAGNEMENT.PRODUIT_LAITIER
- 9 HUILE.GRAISSES.LAIT.GATEAU.PUREE
- 10 TARTINES.ACCOMPAGNEMENT.RADIS.SAUMON FUME.TOASTS

 TEXTE NUMERO 16 MGO1 = TRES PEU DE MATIERES

- 1 CUISINE.PETIT_DEJEUNER.PATISSERIE.ALLEGE.GRAISSES
- 2 GATEAUX.CUISINE.MATIERES_GRASSES.ALLEGE.SALE
- 3 ALLEGE.MATIERES_GRASSES.CHOLESTEROL.PETIT_DEJEUNER
- 4 PETIT_DEJEUNER.GRAISSES.FRAIS.MOL.ALLEGE
- 5 ALLEGE.CONCENTRE.DE NOEL.CUISINE.GATEAU
- 6 GATEAU.TARTINES.RADIS.JAMBON CRU.PETITS_BEURRES
- 7 CUISINE.GATEAUX.TARTINES.GRAS.JAMBON
- 8 POUR MANGER AVEC...CUISINE.GATEAUX.PATISSERIE.RADIS.PAIN FRAIS
- 9 GRAISSES.MANGER NATURE.RADIS
- 10 SALE.PETITS BEURRES.GRAS.SAUCE.PETITS PLATS

Annexe 6

Modalités caractéristiques des douze classes d'enquêtés construites sur la base de leurs réponses verbales.

SELECTION DES FORMES LEXICALES CARACTERISTIQUES

LIBELLE DE LA FORME LEXICALE		CRITERE DE CLASSEMENT	FREQUENCE GLOBALE	FREQUENCE INTERNE	POURCENTAGE GLOBAL	POURCENTAGE INTERNE

TEXTE NUMERO	1	BUO1 = TEXTE DE TYPE 1				
1	VACHE	19.390	117.	86.	1.49	8.26
2	LAIT	15.987	172.	93.	2.19	8.93
3	JAUNE	11.053	105.	52.	1.33	5.00
4	SALE	11.24	41.	23.	0.52	2.21
5	CHARENTE POI	10.36	18.	13.	0.23	1.25
6	FERME	7.78	16.	7.	0.34	1.54
7	GRAS	7.072	263.	71.	3.34	6.82
8	NORMANDIE	6.597	42.	20.	1.53	1.92
9	NORMAND	6.204	8.	7.	0.10	0.67
10	MOU	6.063	3.	2.	0.09	0.58
11	CREME	6.20	9.	7.	0.17	0.88
12	ALLEGE	6.787	38.	10.	0.48	1.44
13	LATTIER	6.44	16.	10.	0.20	0.77
14	BRETAGNE	6.86	22.	19.	0.28	0.86
15	PLAQUETTE	6.827	15.	13.	0.19	0.67
16	PETIT	6.787	1.	1.	0.15	0.58
17	TOAST	6.450	1.	1.	0.11	0.48
18	FRAIS	6.450	12.	2.	1.56	7.98
19	CAFE	6.23	2.	2.	0.33	0.86
20	DUR	6.072	8.	4.	0.10	0.36

TEXTE NUMERO	2	BUO2 = TEXTE DE TYPE 2				
1	TARTINES	10.842	516.	170.	6.56	13.46
2	CUISINE	10.061	223.	100.	3.08	7.72
3	PATISSERIE	10.015	224.	100.	3.08	7.72
4	PETIT DE JEUN	10.152	224.	100.	3.08	7.72
5	GOUTER	10.06	225.	100.	3.08	7.72
6	SAUCE	10.849	60.	20.	2.00	5.00
7	GRASSES	10.820	192.	110.	6.44	13.00
8	GATEAU	10.186	73.	31.	2.38	6.15
9	MATIERES GRA	10.441	227.	100.	3.08	7.72
10	KILOS	10.632	43.	19.	1.44	3.66
11	GATEAUX	10.611	109.	50.	3.66	9.33
12	PAIN	10.046	101.	11.	3.08	7.72
13	CUISSON	10.477	50.	17.	1.66	4.25
14	SOLEIL	10.967	7.	4.	0.09	0.23
15	DESSERT	10.967	7.	4.	0.09	0.23
16	DEJEUNER	10.766	45.	14.	1.44	3.66
17	CALORIE	10.726	25.	9.	0.77	1.92
18	CAFE	10.689	36.	8.	1.11	2.71
19	LOURD	10.457	33.	8.	1.00	2.54
20	RADIS	10.356	132.	31.	4.68	11.66

TEXTE NUMERO	3	BUO3 = TEXTE DE TYPE 3				
1	RADIS	11.976	132.	51.	1.66	7.18
2	VIANDE	11.608	23.	18.	0.29	2.54
3	JAMBON	11.300	24.	18.	0.30	2.54
4	PAIN	9.749	101.	37.	1.28	5.11
5	FROMAGE	9.633	82.	32.	1.04	4.51
6	CHARCUTERIE	9.992	12.	10.	0.15	1.41
7	NOUILLE	9.967	8.	8.	0.10	1.13
8	PUREE	9.691	29.	16.	0.37	2.25
9	LEGUMES	9.532	51.	22.	0.65	3.10
10	CONFITURE	9.158	14.	10.	0.16	1.41
11	FRITURE	9.840	10.	8.	0.13	1.13
12	EPINARD	7.752	8.	7.	0.10	0.99
13	PATES	7.254	58.	21.	0.74	2.96
14	POMMES DE TE	6.899	18.	10.	0.23	1.41
15	SAUCISSON	6.735	10.	7.	0.13	0.99
16	STEAK	6.517	6.	6.	0.10	0.85
17	COQUILLAGES	6.356	6.	6.	0.08	0.70
18	RIZ	6.040	9.	6.	0.11	0.85
19	CRUDITES	6.777	23.	10.	0.29	1.41
20	POELE	4.876	9.	5.	0.11	0.70

TEXTE NUMERO	4	BUO4 = TEXTE DE TYPE 4				
1	CHOLESTEROL	12.804	196.	61.	2.49	10.43
2	REGIME	10.519	61.	26.	0.77	4.44
3	HUILE	10.521	24.	12.	0.30	2.39
4	MALADIE	10.412	11.	9.	0.14	1.54
5	BEURRE ALLEG	10.199	32.	16.	0.41	2.74
6	PAIN BEURRE	10.020	227.	52.	2.88	8.89
7	GRON BEURRE	10.754	15.	10.	0.19	1.71
8	MARGARINE	10.028	52.	19.	0.66	3.25
9	CALORIES	10.014	33.	13.	0.42	2.22
10	MANGE PAS	10.975	57.	18.	0.72	3.08
11	POIGE PAS	10.600	23.	10.	0.29	1.71
12	KILOS	10.349	33.	12.	0.42	2.05
13	GOURMANDISE	10.71	43.	13.	0.55	2.22
14	LATTAGE	10.01	7.	7.	0.09	0.68
15	DIABETE	10.036	14.	5.	0.18	1.85
16	CALORIQUE	10.977	6.	6.	0.08	0.51
17	GRAS	10.577	7.	3.	0.09	0.51
18	SAVEUR	10.423	263.	34.	3.34	8.81
19	BRETON	10.210	12.	4.	0.15	0.68
20			13.	4.	0.17	0.68

TEXTE NUMERO	5	BUO5 = TEXTE DE TYPE 5				
1	LES	10.228	136.	56.	1.73	5.09
2	BEURREES	10.101	12.	12.	0.15	0.82
3	PETITS	10.055	31.	16.	0.39	1.45
4	CROISSANT	10.882	16.	19.	0.20	0.82
5	PLATS	10.865	19.	10.	0.24	0.91
6	ESCARGOTS	10.965	19.	10.	0.24	0.91
7	BEURRE	10.798	387.	86.	4.92	7.82
8	CUISINE BEUR	10.082	46.	16.	0.58	1.45
9	AVEC	10.839	36.	13.	0.46	1.18
10	TOUS	10.724	6.	4.	0.08	0.36
11	DEJEUNERS	10.349	13.	4.	0.17	0.55
12	BEURRE NOIR	10.349	13.	4.	0.17	0.55
13	PATISSERIE	10.217	214.	4.	2.72	1.88
14	BRIOCHE	10.940	8.	8.	0.10	0.36
15	ATTENTION	10.940	8.	4.	0.10	0.36

16	SUR	*	2.910	*	15.	*	6.	*	0.19	*	0.55	*
17	BEURRE BLANC	*	8.899	*	19.	*	14.	*	0.24	*	0.64	*
18	LEGUMES	*	7.878	*	19.	*	14.	*	0.65	*	0.27	*
19	SARDINES	*	5.488	*	19.	*	14.	*	0.11	*	0.36	*
20	PATE	*	5.488	*	13.	*	5.	*	0.17	*	0.45	*

TEXTE NUMERO 6 BU06 = TEXTE DE TYPE 6

1	EST	*	0.931	*	137.	*	53.	*	1.74	*	5.77	*
2	CRU	*	0.777	*	137.	*	53.	*	0.46	*	2.50	*
3	FAIT	*	0.559	*	137.	*	53.	*	0.18	*	0.81	*
4	PAS	*	0.801	*	137.	*	53.	*	0.09	*	0.76	*
5	MAIS	*	0.380	*	137.	*	53.	*	0.09	*	0.52	*
6	MANGE	*	0.126	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.28	*
7	CUIT	*	0.799	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.31	*
8	MEILLEUR	*	0.799	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.31	*
9	MANGER	*	0.496	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.14	*
10	BEAUCOUP	*	0.309	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.07	*
11	PEU	*	0.288	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.07	*
12	MANGE_PAS	*	0.057	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.41	*
13	TROP	*	0.993	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.31	*
14	AIME	*	0.166	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.74	*
15	MOI	*	0.747	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.20	*
16	TRES	*	0.736	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.76	*
17	FAUT	*	0.580	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.41	*
18	DEFENDU	*	0.580	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.65	*
19	PREFERE	*	0.468	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.65	*
20	GRASSE	*	0.256	*	137.	*	53.	*	0.00	*	0.41	*

TEXTE NUMERO 7 BU07 = TEXTE DE TYPE 7

1	BON	*	10.472	*	19.	*	19.	*	2.55	*	8.14	*
2	GOUT	*	10.414	*	19.	*	19.	*	1.04	*	6.65	*
3	PRODUIT	*	0.150	*	19.	*	19.	*	0.36	*	0.61	*
4	GRAS	*	0.926	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
5	VITAMINE	*	0.554	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
6	RICHE	*	0.285	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
7	BONNE	*	0.996	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
8	NATUREL	*	0.669	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
9	COULEUR	*	0.795	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
10	MODERATION	*	0.677	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
11	INDISPENSABL	*	0.400	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
12	CHER	*	0.266	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
13	CUISINE	*	0.077	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
14	GRAISSES	*	0.955	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
15	CAMAGNE	*	0.706	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
16	NOURRISSANT	*	0.320	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
17	FRAIS	*	0.320	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
18	VITAMINES	*	0.265	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
19	REPAS	*	0.355	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*
20	ONCTUEUX	*	0.629	*	19.	*	19.	*	0.00	*	0.29	*

TEXTE NUMERO 8 BU08 = TEXTE DE TYPE 8

1	BEURRE	*	22.330	*	367.	*	150.	*	4.92	*	23.04	*
2	LEVURE	*	0.343	*	367.	*	150.	*	1.73	*	0.30	*
3	BATTRE	*	0.160	*	367.	*	150.	*	0.08	*	0.92	*
4	DANS	*	0.027	*	367.	*	150.	*	0.50	*	0.61	*
5	CREME	*	0.677	*	367.	*	150.	*	0.08	*	0.77	*
6	BEURERER	*	0.301	*	367.	*	150.	*	0.15	*	1.08	*
7	ANCHOIS	*	0.069	*	367.	*	150.	*	0.09	*	0.77	*
8	DES	*	0.971	*	367.	*	150.	*	0.23	*	1.38	*
9	FINARDS	*	0.576	*	367.	*	150.	*	0.23	*	1.38	*
10	BEURRE BLANC	*	0.360	*	367.	*	150.	*	0.24	*	1.23	*
11	BEURRE DOUX	*	0.153	*	367.	*	150.	*	0.11	*	0.77	*
12	UNE	*	0.963	*	367.	*	150.	*	0.17	*	0.92	*
13	BEURRE_SALE	*	0.480	*	367.	*	150.	*	0.14	*	0.77	*
14	TOUT	*	0.665	*	367.	*	150.	*	0.19	*	0.92	*
15	TAIRE	*	0.664	*	367.	*	150.	*	0.29	*	1.08	*
16	SON	*	0.712	*	367.	*	150.	*	0.08	*	0.46	*
17	BARATTE	*	0.712	*	367.	*	150.	*	0.08	*	0.46	*
18	DEIL BEURRE	*	0.645	*	367.	*	150.	*	0.13	*	0.61	*
19	MAIN	*	0.356	*	367.	*	150.	*	0.34	*	1.08	*
20	FERMIER	*	0.222	*	367.	*	150.	*	0.09	*	0.46	*

TEXTE NUMERO 9 BU09 = TEXTE DE TYPE 9

1	PASTEURISE	*	16.706	*	23.	*	15.	*	0.29	*	5.81	*
2	QUALITE	*	12.437	*	23.	*	15.	*	0.49	*	4.43	*
3	DOUX	*	11.911	*	23.	*	15.	*	0.11	*	4.49	*
4	PRESIDENT	*	11.657	*	23.	*	15.	*	0.11	*	4.71	*
5	PRIX	*	11.017	*	23.	*	15.	*	0.00	*	4.94	*
6	ODEUR	*	10.068	*	23.	*	15.	*	0.11	*	4.33	*
7	FRAICHEUR	*	0.716	*	23.	*	15.	*	0.44	*	2.66	*
8	QUANTITE	*	0.007	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.55	*
9	MARQUE	*	0.007	*	23.	*	15.	*	0.00	*	0.96	*
10	FRAIS	*	0.129	*	23.	*	15.	*	0.24	*	4.49	*
11	ALLEGE	*	0.081	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*
12	DEMI SEL	*	0.783	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*
13	SALE	*	0.732	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*
14	BRIDEL	*	0.551	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*
15	FONDU	*	0.439	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*
16	BEURRE DOUX	*	0.066	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*
17	BARATTE	*	0.136	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*
18	BRETAGNE	*	0.331	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*
19	FERMIER	*	0.194	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*
20	CHARENTE_PO	*	0.194	*	23.	*	15.	*	0.00	*	1.16	*

TEXTE NUMERO 10 BU10 = TEXTE DE TYPE 10

1	SANTE	*	14.091	*	39.	*	22.	*	0.50	*	5.15	*
2	POUR	*	13.490	*	39.	*	22.	*	1.17	*	0.67	*
3	EST	*	13.153	*	39.	*	22.	*	0.17	*	1.87	*
4	MAUVAIS	*	0.693	*	39.	*	22.	*	0.00	*	1.41	*
5	DONNE	*	0.558	*	39.	*	22.	*	0.00	*	1.11	*
6	AGREABLE	*	0.308	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
7	BON	*	0.097	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
8	ALIMENT	*	0.625	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
9	SERT	*	0.755	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
10	INDISPENSABL	*	0.466	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
11	TOUT	*	0.661	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
12	GOUT	*	0.505	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
13	PAS	*	0.417	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
14	TRES	*	0.269	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
15	BIEN	*	0.222	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
16	EQUILIBRE	*	0.222	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
17	DIGESTE	*	0.222	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
18	ENFANTS	*	0.222	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
19	UTILISE	*	0.222	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*
20	NOURRISSANT	*	0.371	*	39.	*	22.	*	0.00	*	0.67	*

 TEXTE NUMERO 11 BU11 = TEXTE DE TYPE 11

1	UTILE	*	36.806	*	9.	*	9.	*	0.11	*	17.91	*
2	NECESSAIRE	*	28.244	*	12.	*	12.	*	0.15	*	15.38	*
3	NOURRISSANT	*	8.654	*	17.	*	3.8.	*	0.22	*	5.77	*
4	SANTE	*	7.415	*	39.	*	2.4.	*	0.50	*	7.66	*
5	ANIMALE	*	6.555	*	13.	*	2.2.	*	0.17	*	3.65	*
6	AGREABLE	*	4.506	*	7.	*	1.1.	*	0.22	*	3.65	*
7	EQUILIBRE	*	4.441	*	17.	*	2.2.	*	0.08	*	1.92	*
8	SERT	*	4.441	*	6.	*	1.1.	*	0.08	*	1.92	*
9	BON	*	4.441	*	6.	*	1.1.	*	0.08	*	1.92	*
10	GRAISSES	*	2.244	*	19.	*	5.	*	2.53	*	9.62	*
11	TOUT	*	2.244	*	19.	*	4.4.	*	2.44	*	7.66	*
12	FAIRE	*	1.899	*	20.	*	1.	*	0.25	*	1.92	*
13	INDISPENSABL	*	1.899	*	23.	*	1.	*	0.29	*	1.92	*
14	CALORIE	*	1.066	*	25.	*	1.	*	0.32	*	1.92	*
15	POUR	*	1.066	*	25.	*	1.	*	0.32	*	1.92	*
16	PAS	*	0.499	*	10.	*	2.	*	1.35	*	3.65	*
17	PAIN	*	0.411	*	93.	*	1.	*	1.18	*	1.92	*
18	GRAS	*	0.203	*	101.	*	1.	*	1.28	*	1.92	*
					263.	*	2.	*	3.34	*	3.65	*

 TEXTE NUMERO 12 BU12 = TEXTE DE TYPE 12

1	MOINS	*	30.430	*	12.	*	12.	*	0.17	*	12.90	*
2	POSSIBLE	*	17.449	*	93.	*	9.	*	0.11	*	9.66	*
3	UTILISER	*	14.829	*	6.	*	4.	*	0.08	*	4.30	*
4	PRENDRE	*	12.782	*	6.	*	4.	*	0.10	*	4.30	*
5	JAMAIS	*	11.070	*	3.	*	3.	*	0.08	*	3.23	*
6	MANGE	*	7.031	*	2.	*	2.	*	0.30	*	4.30	*
7	CUIT	*	5.414	*	2.	*	3.	*	0.26	*	3.23	*
8	AIME PAS	*	4.368	*	2.	*	2.	*	0.19	*	2.15	*
9	TOUT	*	3.654	*	20.	*	2.	*	0.25	*	2.15	*
10	MOTTE	*	3.511	*	9.	*	1.	*	0.06	*	1.08	*
11	PAS	*	3.511	*	9.	*	1.	*	0.06	*	1.08	*
12	POELE	*	1.801	*	93.	*	4.	*	1.18	*	4.30	*
13	BEURRE	*	1.678	*	10.	*	1.	*	0.11	*	1.08	*
14	FRITURE	*	1.582	*	37.	*	10.	*	4.92	*	10.75	*
15	SANS	*	1.294	*	10.	*	1.	*	0.13	*	1.08	*
16	QUE	*	1.066	*	12.	*	1.	*	0.15	*	1.08	*
17	SUR	*	1.066	*	14.	*	1.	*	0.16	*	1.08	*
18	PLUS	*	1.066	*	15.	*	1.	*	0.19	*	1.08	*
19	BISCOTTE	*	1.066	*	16.	*	1.	*	0.20	*	1.08	*
20	AIME	*	1.520	*	17.	*	1.	*	0.22	*	1.08	*
					21.	*	1.	*	0.27	*	1.08	*

SELECTION DES PHRASES CARACTERISTIQUES (CRITERE DE FREQUENCE DES MOTS)

TEXTE NUMERO 1 BU01 = TEXTE DE TYPE 1

- 1 VACHE, LAIT
- 2 LAIT, VACHE, JAUNE
- 3 VACHE, LAIT, GRAS, ST_HUBERT
- 4 LAIT, VACHE, CREMERIE
- 5 TARTINES, IMMIGRES, LAIT, YAOURTS, VACHE
- 6 GRAS, VACHE, FERME, LAITIERE, LAIT
- 7 VACHE, LAIT, GRAS, NORMANDIE, EMBONPOINT
- 8 PLAQUE, JAUNE, VACHE, LAIT, MOTTE
- 9 CREME, LAIT, GRAS, GROS, VACHE
- 10 VACHE, PRE, PAYSAN, TRAITE, FRAIS

TEXTE NUMERO 2 BU02 = TEXTE DE TYPE 2

- 1 CUISINE, TARTINES
- 2 PLANTA FIN, TARTINES, CUISINE
- 3 TARTINES, PATISSERIE
- 4 PATISSERIE, CUISINE, TARTINES
- 5 TARTINES, PATISSERIE, CUISINE
- 6 PATISSERIE, CUISINE, DESSERTS, GLACES
- 7 GRAISSES, TARTINES
- 8 LE PETIT, DEJEUNER, LA CUISINE, LA PATISSERIE, A TABLE
- 9 GRAISSES, TARTINES, PETIT_DEJEUNER, PATISSERIE
- 10 TARTINES, GATEAU, CUISINE

TEXTE NUMERO 3 BU03 = TEXTE DE TYPE 3

- 1 JAMBON, SAUCISSON, RADIS, NOUILLE
- 2 PATES, PAIN, FROMAGE
- 3 RADIS, ARTICHAUT, JAMBON BLANC, POMMES DE TERRE, FROMAGE
- 4 OEUF, FROMAGE, PAIN, THE, VIANDE
- 5 PAIN, FROMAGE, SAUCISSON, CONFITURE, YAOURTS
- 6 PAIN, STEAK, CHARCUTERIE, LEGUMES, FROMAGES
- 7 RADIS, BISCOTTES
- 8 POMMES DE TERRE, RADIS, COQUILLAGES
- 9 JAMBON BLANC, RADIS, FROMAGE, VIANDE, PATISSERIE
- 10 SAUCE, VIANDE, LEGUMES

TEXTE NUMERO 4 BU04 = TEXTE DE TYPE 4

- 1 BEURRE, ALLEGE, CHOLESTEROL
- 2 MATIERES_GRASSES, CHOLESTEROL, OBESITE
- 3 MATIERES_GRASSES, CHOLESTEROL
- 4 BEURRE, ALLEGE, CHOLESTEROL, MATIERES_GRASSES, MALADIE, OBESITE
- 5 JE N'EN MANGE_PAS, REGIME, CHOLESTEROL, LE LIGNE

-- 6 J'EN MANGE_PAS TELLEMENT.CHOLESTEROL
-- 7 MATIERES_GRASSES.MARGARINE.HUILE.ASTRA.BEURRE_ALLEGE
-- 8 JE N'EN MANGE_PAS.REGIME
-- 9 GRAS.CHOLESTEROL.PAIN_BEURRE
-- 10 REJET.CHOLESTEROL.GRAS.LIPIDES.ECOEURANT

TEXTE NUMERO 5 BU05 = TEXTE DE TYPE 5

-- 1 LES RADIS.LES SARDINES.LA CUISINE_BEURRE
-- 2 LE PETIT_DEJEUNER.LES PLATS CUIITS AU BEURRE
-- 3 TARTINES.DEJEUNER.LES BISCUITS.LES PETITS BEURRE
-- 4 GOURMANDISE.PETITS DEJEUNERS.CROISSANT AU BEURRE.GRILLADES
-- 5 MATIERES_GRASSES.PETITS PLATS.GRANDES OCCASIONS
-- 6 PATISSERIES.BEURRE_BLANC.PETIT_DEJEUNER.PETITS BEURRE.CROISSANT
-- 7 LA BONNE PATISSERIE.LA PATISSERIE MAISON.LA CUISINE_BEURRE (FILM)
-- 7 .LA FERME.LES VACHES
-- 8 PARIS BREST.LAITAGE.BEURRER.PETITS COUTEAUX.GLISSANT
-- 9 PETITS PLATS BIEN PREPARES.PETIT_DEJEUNERS.PATISSERIES.REPAS FINS
-- 10 TARTINES.CUISSON AU BEURRE.CROISSANT AU BEURRE

TEXTE NUMERO 6 BU06 = TEXTE DE TYPE 6

-- 1 CRU.CUIT C'EST DU POISSON.CA AMELIORE
-- 2 JE N'EN EMPLOIE PAS.PAS DE CUISINE_BEURRE
-- 3 ON EN MANGE PLUS.TROP GROS.C'EST BON.FAIT GROSSIR.MEILLEUR
-- 4 VRAI BEURRE.JE NE MANGE_PAS DE BEURRE.CRU
-- 5 CA ME FAIT PENSER A RIEN|
-- 6 CORPS_GRAS.EVITE D'EN MANGER
-- 7 JE NE L'AIME PAS CUIT.J'EN AI HORREUR CUIT.JE L'AIME CRU.LE BEURRE J
-- 7 E ME SAUVE.JE M'EN SERS TRES PEU.C'EST SURTOUT POUR LE PETIT DEJEUNE
-- 7 R.JE METS DE L'ASTRA.JE N'AIME PAS L'ODEUR DU BEURRE CUIT.MOI CA M'E
-- 7 ST DEFENDU POUR MES PROBLEMES DE DOS.IL FAUT QUE J'EVITE LES MATIERE
-- 7 S GRASSES
-- 8 PAS BON.JE N'AIME PAS.JE N'EN MANGE PAS CRU.CHOLESTEROL.OBESITE
-- 9 JE MANGE_PAS DE BEURRE
-- 10 ON NE MANGE PAS DE BEURRE.ON PREND DU ST_HUBERT

TEXTE NUMERO 7 BU07 = TEXTE DE TYPE 7

-- 1 CUISINE.BON GOUT
-- 2 CUISINE FINE.BON GOUT
-- 3 FRAIS.BON
-- 4 VITAMINE A.LIPIDES (RICHE).CALORIQUE.BON GOUT
-- 5 VITAMINES.BON.GRAS
-- 6 ALIMENTS NATURE.CUISINE.BON GOUT
-- 7 VITAMINES.NATURE.BON GOUT
-- 8 VITAMINE.GRAISSES.CHOLESTEROL.BON GOUT.CUISINE
-- 9 VITAMINES.GRAISSES.CHOLESTEROL.BON GOUT
-- 10 GRAS.LOURD.INDIGESTE.BON GOUT.BONNE CUISINE

TEXTE NUMERO 8 BU08 = TEXTE DE TYPE 8

-- 1 BEURRE BLOND,BEURRE ROUX,BEURRE DE LUXE,BEURRE PATISSIER,BEURRE FERM
 IER
 -- 2 BEURRE DE CACAMUETE,BEURRE D'ANCHOIS
 -- 3 ASSIETTE AU BEURRE,GALETTE AU BEURRE,BEURRE 1LANC,POMMES DE TERRE BE
 URRE,DEIL,BEURRE NOIR
 -- 4 DELICE,LIPIDE,UN BEURRE_BLANC,MEDEREMENT,NOIX DE BEURRE
 -- 5 ASSIETTE AU BEURRE,FAIRE SON BEURRE,BEURRE D'ANCHOIS,ETRE BEURRE,CRO
 ISSANTS
 -- 6 BIFTECK AU BEURRE
 -- 7 C'EST DU BEURRE QUIDI
 -- 8 BEURRE C'EST DU BEURRE,PETITS BEURRES,BEURRE DANS LES EPINARDS,RADIS
 ,CREPE AU BEURRE
 -- 9 CREPE AU BEURRE,BRETAGNE,CREME FRAICHE,BATTRE LE BEURRE,BEURRE BRULE
 -- 10 BEURRE FRAIS,BEURRE DU MATIN,BEURRE D'ESCARGOTS,LE SOUVENIR DE L'ENF
 ANCE,CE QU'ON A PAS,QU'ON APPRECIE

 TEXTE NUMERO 9 BU09 = TEXTE DE TYPE 9

-- 1 ONCTUOSITE,FRAICHEUR,QUALITE,SECURITE,EMBALLAGE
 -- 2 DOUX,PASTEURISE,DEMI SEL,DE PRINTEMPS,FRAIS
 -- 3 FRAIS,PRIX,QUALITE,EMBALLAGE,QUANTITE
 -- 4 FERMIER,PASTEURISE,ALLEGE
 -- 5 PRESIDENT,BRIDEL
 -- 6 OUI,ALLEGE,NORMANDIE,PASTEURISE,CLAIR
 -- 7 ESCARGOT,ROTI,PASTEURISE,FRAIS,DEMI SEL
 -- 8 FRAIS,PRESIDENT (MARQUE),DOUX,DEMI SEL,BARQUETTE,GOUT
 -- 9 GRAS,FRAICHEUR,PARFUM,JAUNE,PASTEURISE
 -- 10 FRAICHEUR,DOUX,NORMANDIE,QUALITE DU LAIT,RADIOACTIVITE

 TEXTE NUMERO 10 BU10 = TEXTE DE TYPE 10

-- 1 MAUVAIS POUR LA SANTE
 -- 2 C'EST BON,C'EST TOUT
 -- 3 INTERDIT POUR MA SANTE
 -- 4 SUCCULANT,TRES BON GOUT,BON POUR LA SANTE,FERMIERE,LAITAGES
 -- 5 C'EST BON,JE NE PEUX PAS M'EN PASSER
 -- 6 C'EST BON,C'EST RICHE,CA REND SERVICE,C'EST INDISPENSABLE,C'EST NATU
 REL
 -- 7 C'EST BON,C'EST PRATIQUE,CA SERT A TOUT,CA AMELIORE TOUT,JE NE M'EN
 LASSE PAS
 -- 8 BON GOUT,PRODUIT LAITIER,BON POUR LA SANTE
 -- 9 BON,BONHEUR,BEAUTE,BONNE HUMEUR,SANTE
 -- 10 C'EST CHEP,C'EST POUR LES ENFANTS

 TEXTE NUMERO 11 BU11 = TEXTE DE TYPE 11

-- 1 GRAISSES,UTILE,NECESSAIRE,IMPERIEUX
 -- 2 BON,UTILE,NECESSAIRE,AGREABLE
 -- 3 GRAISSES,FORTIGIANT,UTILE,NECESSAIRE,EQUILIBRE
 -- 4 UTILE,BON,NOURRISSANT
 -- 5 CALORIE,NECESSAIRE

-- 6 GRAS.NECESSAIRE.AGREMENT

-- 7 NOURRISSANT.BON.UTILE.AGREABLE

-- 8 GRAS.INDISPENSABLE.NECESSAIRE

-- 9 GRAISSES.BON.NECESSAIRE A TOUT

-- 10 GRAISSES ANIMALE.UTILE.BON A LA SANTE.SERT POUR PLUSIEURS EFFETS

 TEXTE NUMERO 12 BU12 = TEXTE DE TYPE 12

-- 1 BEURRE.ALLEGE.LE MOINS POSSIBLE

-- 2 BISCOTTE.CHOLESTEROL.FRITURE.JE MANGE DE MOINS EN MOINS DE BEURRE

-- 3 JE NE PRENDS JAMAIS DE BEURRE

-- 4 ON EN MANGE.BEURRE FRAIS.BEURRE CUIT.EN MANGE MOINS QU'AVANT

-- 5 BERK|.J'AIME_PAS CA.JE N'EN MANGE JAMAIS

-- 6 JE NE VOIS PAS DU TOUT.JE PRENDS DU BEURRE FRAIS A LA MOTTE.JE NE PR
 --- 6 ENDS PAS DE MACHINS ENVELOPPES OU SANS MATIERE GRASSE.J'AIME LE BEUR
 --- 6 RE.JE LE PRENDS LE PLUS CRU POSSIBLE ET JE NE FAIS PAS CHAUFFER SI P
 --- 6 OSSIBLE A LA POELE

-- 7 EN METTRE LE MOINS POSSIBLE.INDISPENSABLE.JE N'AI JAMAIS SU UTILISE
 --- 7 R AUTRE CHOSE QUE DU BEURRE DANS LA CUISINE.JE N'AIME_PAS LE BEURRE
 --- 7 PASTEURISE A UTILISER

-- 8 ALLEGE.MOINS MATIERES GRASSES POSSIBLE.UTILISER LE MOINS POSSIBLE

-- 9 FRAIS.LE MOINS POSSIBLE.LE MOINS CUIT POSSIBLE.NE SE CONSERVE PAS DU
 --- 9 TOUT.BON SUR LE PAIN

-- 10 CHOLESTEROL.TENSION.PRISE DE POIDS.C'EST BON.A UTILISER LE MOINS POS
 --- 10 SIBLE

SELECTION DES PHRASES CARACTERISTIQUES (DISTANCES DU CHI2)

TEXTE NUMERO 1 BU01 = TEXTE DE TYPE 1

- 1 TARTINES, CUISINE, MATIERES_GRASSES, LAIT, VACHE
- 2 TARTINES, CUISINE, PETIT_DEJEUNER, LAIT, VACHE
- 3 GRAS, FRAIS, LAIT, VACHE, TARTINES
- 4 LAIT, VACHE, TARTINES GRILLEE, RADIS, JAUNE
- 5 GRAISSES, CUISINE, PATISSERIE, LAIT, VACHE
- 6 VACHE, LAIT, CUISINE, PATISSERIE
- 7 MATIERES_GRASSES, LAIT, VACHE, PATISSERIE, LE GOUT DU VRAI BEURRE
- 8 TARTINES, IMMIGRES, LAIT, YAOURTS, VACHE
- 9 GRAS, GATEAUX, CREME, VACHE, LAIT
- 10 CREME, LAIT, GRAS, GROS, VACHE

TEXTE NUMERO 2 BU02 = TEXTE DE TYPE 2

- 1 TARTINES, GRAS, CHOLESTEROL, CUISINE, PETIT_DEJEUNER
- 2 CUISINE, PATISSERIE, TARTINES, RADIS, MATIERES_GRASSES
- 3 GRAISSES, TARTINES, PETIT_DEJEUNER, PATISSERIE
- 4 GROSSIRR, TARTINES, CUISINE, CHOLESTEROL, PATISSERIE
- 5 MATIERES_GRASSES, CUISINE, PETIT_DEJEUNER, PATISSERIE
- 6 TARTINES, PATISSERIE, CUISINE
- 7 PATISSERIE, CUISINE, TARTINES
- 8 VITAMINE A, MATIERES_GRASSES, TARTINES, CUISINE, PATISSERIE
- 9 MATIERES_GRASSES, CUISINE, TARTINES
- 10 PATISSERIE, TARTINES, GRAISSES, LAIT

TEXTE NUMERO 3 BU03 = TEXTE DE TYPE 3

- 1 TARTINES, FROMAGE, PAIN, CREME, PATISSERIE
- 2 TARTINES, PETIT_DEJEUNER, PATISSERIE, SAUCE, FROMAGE
- 3 FROMAGE, RADIS, CUISINE, PATISSERIE, CREVETTES
- 4 PAIN, PATISSERIE, LEGUMES, FROMAGE, GRAS
- 5 TARTINES, PATES, PATISSERIE, RADIS, BANANES
- 6 JE VOIS PAS, PATES, PAIN, RADIS, FROMAGE
- 7 PAIN, FROMAGE, CUISINE, PATISSERIE, ENTREE
- 8 PAIN, RADIS, JAMBON, FROMAGE, CUISINE
- 9 TARTINES, RADIS
- 10 GALETTE AU BEURRE, TARTINES, CHOCOLATS, SAUCE, PAIN

TEXTE NUMERO 4 BU04 = TEXTE DE TYPE 4

- 1 MATIERES_GRASSES, ARTEROSCHLEROSE, CHOLESTEROL, TARTINES
- 2 GRAS, CUISINE, PATISSERIE, CHOLESTEROL

- 3 GRAS, ANIMAUX, CHOLESTEROL, ARTERE, CUISINE
- 4 MATIERES_GRASSES, CHOLESTEROL, PETIT_DEJEUNER
- 5 MATIERES_GRASSES, BEURRE_ALLEGE, CHOLESTEROL, JAUNE, TARTINES DE BEURRE
- 6 VACHE, BEURRE_ALLEGE, RADIS BEURRE, MATIERES_GRASSES, CHOLESTEROL
- 7 RADIS, MATIERES_GRASSES, CHOLESTEROL, CALORIES, VACHE
- 8 MATIERES_GRASSES, CHOLESTEROL, OBESITE
- 9 MATIERES_GRASSES, CHOLESTEROL
- 10 GRAS, POIDS, CHOLESTEROL, TARTINES, CUISINE

 TEXTE NUMERO 5 BU05 = TEXTE DE TYPE 5

- 1 GATEAUX, RADIS AU BEURRE, CUISINE, TARTINES AU BEURRE
- 2 GRAS, CHOLESTEROL, TARTINES, CREME AU BEURRE, PATES AU BEURRE
- 3 GRAS, PETIT_DEJEUNER, VIANDES, LES GAMINS ADRENT LE BEURRE
- 4 TARTINES, GATEAUX, NOISETTE DE BEURRE, RADIS, LEGUMES AU BEURRE
- 5 CUISINE (AU BEURRE), RADIS, LES TARTINES LE MATIN, PATES, GATEAUX
- 6 GRAISSES, TARTINES, GOUT, GATEAUX CREME, CREME AU BEURRE
- 7 BOUTON D'OR, TARTINES, LES BEURS, PATISSERIE AU BEURRE, GROSSIR
- 8 CUISINE, PATISSERIE, REGIME, PATES AU BEURRE, TARTINES
- 9 MATIERES_GRASSES, PETIT_DEJEUNER, CRUDITE AVEC BEURRE, PATISSERIE, CREME
- 10 PETIT_DEJEUNER, PATISSERIE, POUR LA CUISINE

 TEXTE NUMERO 6 BU06 = TEXTE DE TYPE 6

- 1 POUR MOI LE BEURRE C'EST LES TARTINES DU MATIN, DANS LES PATES, C'EST
 -- 1 BON, LES TROIS QUART DU TEMPS C'EST DU BEURRE ALLEGE, CA UN BON GOUT C
 -- 1 'EST AGREABLE A MANGER, C'EST BIEN POUR LES PATISSERIES
- 2 C'EST GRAS, C'EST BON, LES GATEAUX BRETONS, LA CREME AU BEURRE
- 3 C'EST TRES BON, CA SENT LE LAIT, C'EST UN BON PRODUIT, ON EN FAIT DE BE
 -- 3 LLES TARTINES, ON EN FAIT DE BON GATEAUX
- 4 DELICIEUX AVEC LES COQUILLAGES, RADIS, DEFENDU DE LE CUIRE POUR LE CHO
 -- 4 LESTEROL, PAS RECOMMANDE POUR LE DIABETE, PATISSEES SONT TOUTES SUCR
 -- 4 EES, HELAS, FAIT GROSSIR EN GENERAL, DEFENDU EN NATUREL POUR LE DIABET
 -- 4 E, BON POUR LES JEUNES, DANS LES PATISSERIES IL Y EN A BEAUCOUP, DUR A
 -- 4 ELIMINER, CA FAIT DES GRAISSES, IL Y EN A DANS LES PATES, LES PATATES, M
 -- 4 AIS C'EST PA PAREIL
- 5 JE NE L'AIME PAS CUIT, J'EN AI HORREUR CUIT, JE L'AIME CRU LE BEURRE, J
 -- 5 E ME SAUVE, JE M'EN SERS TRES PEU, C'EST SURTOUT POUR LE PETIT DEJEUNE
 -- 5 R, JE METS DE L'ASTRA, JE N'AIME PAS L'ODEUR DU BEURRE CUIT, MOI CA M'E
 -- 5 ST DEFENDU POUR MES PROBLEMES DE DOS, IL FAUT QUE J'EVITE LES MATIERE
 -- 5 S GRASSES
- 6 CHOLESTEROL, LE BEURRE J'EN MANGE PAS, MON MARIE, MA FILLE EN MANGENT B
 -- 6 EAUCOUP, LA FILLE MANGE LE BEURRE AVEC LE DOIGT ET LAISSE LE PAIN, LE
 -- 6 BEURRE POUR MOI, C'EST POUR LA PUREE, LES PATES (DANS LA CUISINE) MAIS
 -- 6 POUR FAIRE REVENIR JE PRENDS DE LA MARGARINE
- 7 LE CHOLESTEROL, CA FAIT GROSSIR, LA CUISINE BEURRE, LES PATES AU BEU
 -- 7 REE, C'EST GRAS
- 8 C'EST BON, PAS DE CUISINE SANS BEURRE, TROP GRAS, JE L'AIME, JE NE POURR
 -- 8 AI PAS M'EN PASSER
- 9 GRAS POUR CUISSON, CRU POUR TARTINES, VITAMINE, RICHE, FAIT GROSSIR
- 10 C'EST TRES BON, PATISSERIE, LE BEURRE CRU, LA CUISINE BEURRE, CA PEUT
 -- 10 FAIRE GROSSIR

 TEXTE NUMERO 7 BU07 = TEXTE DE TYPE 7

- 1 VITAMINE, GRAISSES, CHOLESTEROL, BON GOUT, CUISINE
- 2 JAUNE, GRAS, TARTINES, CUISINE, BON

-- 3 TARTINES.GRAS.CUISINE.JAUNE.BON
 -- 4 PETIT_DEJEUNER.BON.TARTINES.GRAS
 -- 5 BON.C'EST BON.FRAIS.APPETISSANT.CALORIFIQUE.CHOLESTEROL
 -- 6 CUISINE.FONDANT.FRAIS.C'EST BON.GRAISSES
 -- 7 PETIT_DEJEUNER.BON POUR LA CUISINE.GATEAUX.RADIS.BON PRODUIT
 -- 8 CHOLESTEROL.GRAISSES.BON GOUT.ARGENT DU BEURRE.REGIME
 -- 9 BON.JAUNE.GRAS.EPAIS.CUISINE
 -- 10 PROTEINES.GRAISSES.TARTINES.BON.FRAIS

 TEXTE NUMERO 8 BU08 = TEXTE DE TYPE 8

-- 1 GRAISSES.TARTINES DE BEURRE.CREME AU BEURRE.PATATE AUX BEURRE
 -- 2 BEURRE POUR DEJEUNER.BEURRE POUR FAIRE LA CUISINE.BEURRE POUR FAIRE
 -- 2 LES GATEAUX
 -- 3 PETIT_DEJEUNER.RADIS.BEURRE FRAIS.PAQUET DE BEURRE.FAIRE LE BEURRE
 -- 4 BEURRE POUR FROMAGE.LE BEURRE:C'EST DERIVE DU LAIT.C'EST LES PUBLICI
 -- 4 TES.POUR LA SOUPE.LES GATEAUX AU BEURRE
 -- 5 LE BEURRE QU'ON MANGE.LE BEURRE CRU.LES TARTINES.LE BEURRE EN SAUCE.
 -- 5 LA CREME DES GATEAUX
 -- 6 PATISSERIE.TARTINES.BEURRE DANS LES EPINARDS.CREME.LAIT
 -- 7 BEURRE CRU.LES TARTINES.UNE SAUCE AU BEURRE BLANC.LA CREME AU BEURRE
 -- 7 DES GATEAUX.C'EST INDISPENSABLE
 -- 8 BEURRE C'EST DU BEURRE.PETITS BEURRES.BEURRE DANS LES EPINARDS.RADIS
 -- 8 .CREPE AU BEURRE
 -- 9 TARTINES.RADIS.DANS LES EPINARDS.CUISINE_BEURRE.ENTRER COMME DANS
 -- 9 DU BEURRE
 -- 10 POUR LE PETIT DEJEUNER.LES RADIS.AVEC DU PAIN ET DU BEURRE.JE CUISIN
 -- 10 E BEURRE.C'EST DES VITAMINES.J'AIME BIEN LE BEURRE

 TEXTE NUMERO 9 BU09 = TEXTE DE TYPE 9

-- 1 MATIERES_GRASSES.DOUX.SALE.PASTEURISE.FRAIS
 -- 2 GRAS.ALLEGE.LAIT.TARTINES.PASTEURISE
 -- 3 GRAS.FRAICHEUR.PARFUM.JAUNE.PASTEURISE
 -- 4 FRAICHEUR.BEURRE NON PASTEURISE.BEURRE_DOUX.BEURRE NON ALLEGE.BEURRE
 -- 4 DE MARQUE
 -- 5 BON.FRAIS.TARTINES.PASTEURISE.PATES
 -- 6 FRAICHEUR.DOUX.NORMANDIE.QUALITE DU LAIT.RADIOACTIVITE
 -- 7 GRAS.FRAIS.ALLEGE.SALE.DOUX
 -- 8 ALLEGE."PRESIDENT".TARTINES.PASTEURISE.DEMI_SEL
 -- 9 DOUX.PASTEURISE.DEMI_SEL.DE PRINTEMPS.FRAIS
 -- 10 FRAIS.QUALITE.JAUNE.GRAISSES

 TEXTE NUMERO 10 BU10 = TEXTE DE TYPE 10

-- 1 CHOLESTEROL.EST C'EST BON|
 -- 2 C'EST BON.C'EST FIN.C'EST BIEN POUR LA CUISINE.LA PATISSERIE
 -- 3 C'EST GRAS.LE CHOLESTEROL.CA FAIT GROSSIR.CUIT C'EST MAUVAIS POUR LA
 -- 3 SANTE.CA DONNE BON GOUT
 -- 4 SUCCULANT.TRES BON GOUT.BON POUR LA SANTE.FERMIERE.LAITAGES
 -- 5 C'EST BON.C'EST PLUS DIGESTE QU'UNE AUTRE GRAISSE ANIMALE.CA DONNE B

-- 5 ON GOUT.C'EST MAUVAIS POUR LE CHOLESTEROL.C'EST MEILLEUR QUE L'HUILE
5
-- 6 ALIMENT COMPLET.ALIMENT NECESSAIRE POUR LA SANTE.PAS EN ABUSER.INDIS
6 PENSABLE POUR LA CUISINE ET CONSOMMATION CRUE.C'EST BON
-- 7 PAS BON POUR MA SANTE.NE ME CONVIENT PAS.GATEAU.PATES
-- 8 C'EST ASSEZ GRAS.C'EST NECESSAIRE EN PETITES QUANTITES.CUIT CE N'EST
8 PAS BON POUR LA SANTE.CHOLESTEROL.J'EN UTILISE UN PEU DANS LES GATE
8 AUX QUI PARAISSENT PLUS LEGERS
-- 9 C'EST PAS TROP BON POUR LA SANTE.IL NE FAUT PAS EN ABUSER.C'EST GRAS
9
-- 10 PAS BON POUR SANTE.TROP GRAS

TEXTE NUMERO 11 BU11 = TEXTE DE TYPE 11

-- 1 MATIERES GRASSES ANIMALE.UTILE.NECESSAIRE A LA SANTE
-- 2 BON.UTILE.NECESSAIRE.AGREABLE
-- 3 GRAISSES.UTILE.NECESSAIRE.IMPERIEUX
-- 4 GRAISSES.FORTIGIANT.UTILE.NECESSAIRE.EQUILIBRE
-- 5 UTILE.BON.NOURRISSANT
-- 6 NOURRISSANT.BON.UTILE.AGREABLE
-- 7 CUISINE.PAIN.UTILE.SANTE.PAS TRO ALEGES
-- 8 FAIRE LA CUISINE.NOURRISSANT.UTILE POUR LA SANTE
-- 9 GRAS.NECESSAIRE.AGREMENT
-- 10 GRAISSES ANIMALE.UTILE.BON A LA SANTE.SERT POUR PLUSIEURS EFFETS

TEXTE NUMERO 12 BU12 = TEXTE DE TYPE 12

-- 1 FRAIS.LE MOINS POSSIBLE.LE MOINS CUIT POSSIBLE.NE SE CONSERVE PAS DU
1 TOUT.BON SUR LE PAIN
-- 2 ALLEGE.MOINS MATIERES GRASSES POSSIBLE.UTILISER LE MOINS POSSIBLE
-- 3 CHOLESTEROL.TENSION.PRISE DE POIDS.C'EST BON.A UTILISER LE MOINS POS
3 SIBLE
-- 4 TARTINES.JAMBON BEURRE.EN METTRE LE MOINS POSSIBLE.CHOLESTEROL.RADIS
-- 5 JE NE VOIS PAS DU TOUT.JE PRENDS DU BEURRE FRAIS A LA MOTTE.JE NE PR
5 ENDS PAS DE MACHINS ENVELOPPES OU SANS MATIERE GRASSE.J'AIME LE BEUR
5 RE.JE LE PRENDS LE PLUS CRU POSSIBLE ET JE NE FAIS PAS CHAUFFER SI P
5 OSSIBLE A LA POELE
-- 6 BISCOTTE.CHOLESTEROL.FRITURE.JE MANGE DE MOINS EN MOINS DE BEURRE
-- 7 BEURRE ALLEGE.LE MOINS POSSIBLE
-- 8 EN METTRE LE MOINS POSSSIBLE.INDISPENSABLE.JE N'AI JAMAIS SU UTILISE
8 R AUTRE CHOSE QUE DL BEURRE DANS LA CUISINE.JE N'AIME PAS LE BEURRE
8 PASTEURISE A UTILISER
-- 9 ON EN MANGE.BEURRE FRAIS.BEURRE CUIT.EN MANGE MOINS QU'AVANT
-- 10 GRAISSES.LOUDR.MOINS DIGEST.JAUNE.CUIT AU BEURRE TRADITIONNEL

Annexe 7

**Mots et réponses caractéristiques des corpus
construits par agrégation des réponses
selon leurs réponses verbales.**

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	1	(# 1#)	233	14.6				
Possédez-vous une cafetière électrique?	= - Non -	(GX02)	3.84	0.000	386	24.1	34	20.7
Votre ménage est-il ... ?	=Localaire	(GC01)	3.27	0.001	744	46.5	56	17.6
PROCESSUS	=URBAIN MODERNE	(FC5F)	3.24	0.001	162	10.1	16	23.5
Jetez-vous des produits frais préemballés ..?	=Au - 1 f / semaine	(HP01)	3.21	0.001	33	2.1	3	36.4
PHASE DE PREPARATION	=JEUNE RHF	(FB6E)	3.16	0.001	153	9.6	1	23.5
TS les combien fait-on les courses alimentaires? (hors pain)	= Tous les jours	(HJ01)	3.11	0.001	410	25.6	3	19.3
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES	=MOINS DE 25 ANS	(AG01)	3.05	0.001	87	5.4	2	14.4
Region	=Région parisienne	(AC01)	3.01	0.001	261	16.3	2	20.7
Combien de repas du soir prépare-t-on chez vous le week-end?	=1 repas préparé	(DY02)	2.96	0.002	204	12.2	1	16.6
Jetez-vous de la viande, des légumes ou des fruits frais..?	=Rarement	(HNO2)	2.88	0.002	668	41.3	5	17.1
Region	=Sud-ouest	(AC06)	2.76	0.003	187	11.7	1	21.4
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Nourri.. équilibré	(EF12)	2.74	0.003	39	2.4	3	30.0
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Nourri.. bon	(EF11)	2.73	0.003	33	2.0	2	26.0
Taille d'agglomération	=Paris & agglo.paris.	(AA09)	2.69	0.004	242	15.1	2	20.2
Possédez-vous un congélateur simple?	= - Non -	(GL02)	2.68	0.004	991	62.0	8	16.6
Combien de pers. prennent le petit déj. à domicile le w.e.?	=Personne	(EA01)	2.64	0.004	4	0.2	2	28.0
Combien de repas du soir prépare-t-on chez vous en semaine ?	=4 repas préparés	(DW05)	2.62	0.004	55	3.3	1	26.0
PHASE D'APPROVISIONNEMENT	=GRDS BUDGET, SPECIAL	(FA7E)	2.61	0.004	227	14.2	1	20.0
Type de logement	=HLM, 1LN	(GG02)	2.56	0.005	266	16.1	1	19.1
Si oui, 2ème raison ? - 2ème personne	=NON-REPONSE INITIALE	(56*)	2.56	0.005	156	9.7	1	14.4
Combien de repas de midi prépare-t-on chez vous en semaine ?	=Pas de repas préparé	(DV01)	2.56	0.005	205	12.2	1	20.0
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enquête	= Tous les jours	(DE01)	2.48	0.006	436	27.1	1	16.1
Utilisez-vous un couteau électrique?	=N'en a pas	(HA04)	2.48	0.006	734	45.4	4	16.1
PROCESSUS	=FAMILIAL	(FC5C)	2.44	0.007	344	21.1	1	16.1
Utilisez-vous un ouvre-boite électrique?	=N'en a pas	(GZ04)	2.46	0.007	1015	64.5	7	16.2

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	2	(* 2*)	298	18.6				
Vente à domicile pour l'aliment. par minitel ou téléphone ?	=Non, prêt à le faire	(DIO2)	33.76	0.000	163	10.2	16.4	30.1
Age de la personne de référence	=De 20 à 34 ans	(AF02)	412	0.001	25.6	33.2	24.0	
VARIABLE DIETETIQUE (EN 8 CLASSES CROISSANTES)	=6.5 à 7.5	(DI14)	174	0.001	10.9	16.1	27.6	
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enfant	= Jamais	(DG07)	574	0.001	35.9	43.6	22.6	
Cherchez-vous la D L V pour les potages en sachet ?	=Systématiquement	(DN01)	434	0.001	27.1	34.2	23.7	
Cherchez-vous la D L V pour la pâtisserie ind. préemballée ?	=Systématiquement	(DO01)	537	0.001	33.6	40.9	22.7	
Cherchez-vous la D L V pour les plats cuisinés surgelés ?	=Systématiquement	(DL01)	679	0.002	42.5	50.0	21.5	
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Ambiance, bon	(EF27)	889	0.002	55.6	69.1	30.3	
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES	=31 - 34 ANS	(AG03)	155	0.003	9.7	14.1	27.1	
Niveau de diplôme d'enseignant ou tech du chef de ménage	=Bac technique	(GB05)	551	0.004	33.2	45.7	33.3	
Avec quelle fréquence vos enfants préparent-ils les repas ?	= Jamais	(DS07)	134	0.005	8.4	12.1	26.8	
Combien de pers. vivent dans votre foyer y.c. vous même ?	=5 personnes	(AI05)	134	0.005	8.4	12.1	26.8	
Cherchez-vous la D L V pour les autres produits surgelés ?	=Systématiquement	(DM01)	794	0.006	49.7	56.0	21.0	
Combien de pers. prennent le petit dej. à domicile en ser. ?	=5 personnes	(DZ06)	11	0.007	0.7	1.0	2.1	
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enfant	=2-3 fois par semaine	(DG02)	438	0.007	27.4	33.6	31.1	
VARIABLE DIETETIQUE (EN 4 CLASSES CROISSANTES)	=PEU CONCRETE	(DI52)	432	0.008	27.0	32.2	21.0	
Cherchez-vous la D L V pour les conserves ?	=Systématiquement	(DK01)	647	0.010	40.0	46.3	22.7	
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES	=25 - 29 ANS	(AG02)	172	0.011	10	14.4	26	
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?	= Non -	(EN02)	1193	0.011	74	79.5	19	
Qui suit un régime ? - 1ère personne	=NON-REPONSE INITIALE	(51*)	1193	0.011	74	79.5	19	
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par conjoint	= Jamais	(DE07)	44	0.012	2.8	3.6	22.2	
Possédez-vous une cafetière électrique ?	= Oui -	(GX01)	1214	0.014	75.6	80.0	19.8	
Jetez-vous des conserves ... ?	= Rarement	(HM02)	175	0.014	10	13.5	25.2	
Utilisez-vous un ouvre-boîte électrique ?	=Fréquemment	(GZ01)	236	0.015	15	20	25.2	
Si oui, 1ère raison ? - 1ère personne	=NON-REPONSE INITIALE	(52*)	1336	0.015	83.7	87.6	19.8	

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	3	(* 3*)	158	9.9				
Possédez-vous une cafetière électrique?	= - Oui -	(GX01)	3.25	0.001	1213	75.9	85.4	11.1
Sexe de la personne de référence	=Homme	(AE01)	1216	0.001	76.0	85.4	11.1	
PROCESSUS	=CELIBATAIRE CAMPEUR	(FC5E)	103	0.001	6.4	12.7	19.4	
Région	=Sud-ouest	(AC06)	187	0.002	11.7	19.0	16.0	
Combien de repas de midi prépare-t-on chez vous en semaine ?	=Pas de repas préparé	(DV01)	205	0.004	12.8	19.6	15.1	
Combien de pers. prennent dej. de midi à dor. en semaine ?	=Personne	(EB01)	202	0.006	12.6	19.0	14.9	
Cherchez-vous la D L V pour la pâtisserie ind. préemballée ?	=Jamais	(D003)	176	0.007	11.1	17.1	15.2	
PHASE DE STOCKAGE	=JETEUR	(FB1B)	221	0.007	13.8	20.3	14.5	
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Des produits	(EF07)	116	0.008	7.3	12.0	16.4	
Avec quelle fréquence vos enfants préparent-ils les repas ?	=2-3 fois par semaine	(DS02)	50	0.009	3.1	6.0	20.0	
Taille d'agglomération	= < 2 000 h.	(AA01)	421	0.013	26.3	33.6	12.6	
Taille d'agglomération	=Moins de 2 000 h.	(AB01)	421	0.013	26.3	33.6	12.6	
Taille d'agglomération	=Paris & agplo.paris.	(AA09)	242	0.015	15.1	20.9	13.6	
Possédez-vous une cuisine intégrée, élmts él.mén. encastrés	= - Oui -	(GW01)	260	0.016	16.3	22.2	13.5	
Situation du logement	= Dans un village	(GH03)	342	0.017	21.4	27.6	12.9	
Possédez-vous un réfrigérateur avec conservateur?	= - Oui -	(GI01)	454	0.017	28.4	35.4	12.6	
Possédez-vous un réfrigérateur avec congelateur?	= - Non -	(GJ02)	1240	0.020	77.	83.5	10.6	
PHASE DE REPAS	=JEUNE VIVEUR	(FC1E)	221	0.021	13.	19.0	13.6	
Vente à domicile pour l'aliment. par minitel ou téléphone ?	=Non, ps prêt à faire	(DI03)	1300	0.023	81.	86.7	10.5	
Jetez-vous des produits frais préemballés ...?	=Rarement	(HP02)	350	0.025	21.	27.6	12.6	
Achetez-vous des prod.alim. en + par rapport aux intentions?	= Souvent	(HK02)	708	0.026	44.	51.	11.4	
Cherchez-vous la D L V pour les autres produits surgelés ?	=Parfois	(DM02)	252	0.027	15.	20.	13.1	
Région	=Région parisienne	(AC01)	261	0.027	16.	21.	13.0	
Utilisez-vous un magnétoscope?	=Fréquemment	(HH01)	346	0.031	21.	27.	12.4	
PCS de la personne de référence	=Agriculteur exploit.	(AG01)	76	0.031	4.	7.	15.8	

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	4	(* 4*)	139	8.7				
VARIABLE DIETETIQUE (EN 4 CLASSES CROISSANTES)		=TRES CONCERNE (DIS4)	3.22	0.001	372	23.3	34.5	12.9
Pour vous ou'est ce que "bien manger" ?		=Pas exces. equilibre (EF19)	2.81	0.003	77	4.8	10.1	18.2
Y a-t-il des personnes qui suivent un regime alimentaire ?		= - Oui - (EN01)	2.79	0.003	406	25.4	35.3	12.1
Possédez-vous une cuisiniere à gaz?		= - Non - (GP02)	2.57	0.005	806	50.4	60.4	10.4
Si oui, 1ere raison ? - 1ere personne		=Raisons médicales (EP01)	2.56	0.005	171	10.7	17.3	14.0
Au bout de combien de temps consommez-vs les lég. frais ?		=Au bout de 2-3 jours (HY02)	2.37	0.009	807	50.5	59.7	10.3
VARIABLE DIETETIQUE (EN 8 CLASSES CROISSANTES)		=12.5 à 16 (D17)	2.27	0.011	192	12.0	18.0	13.0
Si oui, 1ere raison ? - 2eme personne		=Pour maigrir (ES02)	2.22	0.013	66	4.3	7.9	16.2
Région		=Nord (AC03)	2.22	0.013	111	6.9	11.5	14.4
Pour vous ou'est ce que "bien manger" ?		=Equilibre. qualite (EF36)	2.20	0.014	37	2.3	5.0	18.9
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES		=45 - 49 ANS (AG06)	2.19	0.014	103	6.4	10.8	14.6
Utilisez-vous une sorbetiere électrique?		=Ne l'utilise plus (MD03)	2.16	0.016	104	6.5	10.8	14.4
Au bout de combien de temps consommez-vs les lég.en cons. ?		=Au bout de 2-3 jours (HW02)	2.14	0.016	150	9.4	14.4	13.4
Possédez-vous un réfrigérateur avec congélateur?		= - Oui - (GJ01)	2.13	0.017	359	22.5	29.5	11.4
VARIABLE DIETETIQUE (EN 8 CLASSES CROISSANTES)		=SUPERIEUR à 16 (D16)	2.10	0.018	180	11.3	16.5	12.8
Niveau de diplôme d'enseignant ou tech ou chef de ménage		=CEP.dip. fin d'E.D. (GB02)	2.10	0.018	340	21.3	28.1	11.5
Jetez-vous de la viande, des légumes ou des fruits frais..?		=AU - 1 f / semaine (HN01)	2.10	0.018	97	6.1	10.1	14.4
Taille d'appartement		= 5 000 à <10000 h. (AA03)	2.08	0.019	47	2.9	5.8	17.0
Qui suit un régime ? - 1ere personne		= - Oui - (E01)	2.04	0.020	261	16.3	22.2	11.9
Combien de pers. prennent leurs diners à domicile le w.e.?		=Personne (EE01)	2.04	0.021	56	3.5	6.1	16.1
Cherchez-vous la D.L.V pour les autres produits surgelés ?		=Parfois (DM02)	2.02	0.022	252	15.8	21.6	11.9
Si oui, quelle est la taille de votre cuisine ?		=Plus de 12 m2 (GE03)	2.02	0.022	313	19.6	25.9	11.5
Jetez-vous des plats cuisinés surgelés ..?		=Jamais (HQ03)	2.00	0.023	890	55.7	63.3	9.9
Cherchez-vous la D.L.V pour produits preemballés ?		=Systematiquement (DP01)	1.99	0.023	1022	63.9	71.2	9.7
La préparation des repas se fait-elle à plusieurs ?		=NON-REPONSE INITIALE (27*)	1.99	0.023	926	57.9	65.5	9.6

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	5	(# 5*)	246	15.4
PHASE DE STOCKAGE	=NAPTS	(FB1C)		
Région	=Est	(AC04)		
Utilisez-vous une yaourtière électrique?	=N'en a pas	(HFO4)		
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enquêté	= 1 fois par semaine	(DE03)		
Taille d'agglomération	=50000 à 200 000 h.	(AB03)		
Situation du logement	=Dans un village	(GH03)		
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enfant	= 1 fois par semaine	(DG03)		
Jetez-vous des conserves...?	=NON-REPONSE INITIALE	(107*)		
Jetez-vous des produits frais préemballés...?	=NON-REPONSE INITIALE	(110*)		
Jetez-vous des plats cuisinés surgelés...?	=NON-REPONSE INITIALE	(111*)		
Cherchez-vous la D L V pour produits préemballés ?	=Parfois	(DPO2)		
Jetez-vous des fromages...?	=NON-REPONSE INITIALE	(112*)		
Jetez-vous de la viande, des légumes ou des fruits frais...?	=NON-REPONSE INITIALE	(108*)		
Achetez-vous des légumes en conserve?	= - Non -	(HVO2)		
Au bout de combien de temps consommez-vs les lég.en cons. ?	=NON-REPONSE INITIALE	(117*)		
Revenu annuel du ménage après cotisations soc et avt impot	=De 75000 F à <85000F	(GA05)		
Jetez-vous des produits laitiers...?	=NON-REPONSE INITIALE	(109*)		
Is les comb. jetez-vs des alim. parce qu'ils ne sont + cons?	=Jamais	(HLO7)		
Jetez-vous des produits surgelés (autres que plats cuis.)...?	=NON-REPONSE INITIALE	(112*)		
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Bon	(EFO4)		
Taille d'agglomération	=100000 à < 200000h.	(AA07)		
Utilisez-vous une sorbetière électrique?	=N'en a pas	(HDO4)		
PROCESSUS	=SOLE	(FC5G)		
Cherchez-vous la D L V pour les botages en sachet ?	=N'achète pas	(DNO4)		
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Ambiance. bon	(EF27)		

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	6	(* 6*)	127	7.9				
Age de la personne de référence	=65 ans et plus	(AF05)	3.90	0.000	338	21.1	35.4	13.3
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?	= - Oui -	(EN01)	3.66	0.000	406	25.4	39.4	12.1
PCS de la personne de référence	=Retraités	(AG07)	3.57	0.000	367	23.0	36.2	12.1
PHASE DE REPAS	=SOLITAIRE TELE	(FC1D)	3.35	0.000	146	9.1	18.1	15.0
VARIABLE DIETETIQUE (EN 8 CLASSES CROISSANTES)	=SUPERIEUR à 16	(DI18)	3.20	0.001	180	11.3	20.5	14.4
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES	=75 - 79 ANS	(AG12)	3.13	0.001	67	4.2	10.2	19.4
Région	=Centre-est	(AC07)	3.10	0.001	194	12.1	21.3	13.0
Qui suit un régime ? - 1ère personne	= - Oui -	(EO01)	2.97	0.001	261	16.3	26.0	12.0
Qui suit un régime ? - 2ème personne	= - Oui -	(EO01)	2.55	0.005	198	12.4	19.7	12.0
PROCESSUS	=ISOLE	(FC5G)	2.53	0.006	149	9.3	15.7	13.4
Au bout de combien de temps consommez-vs les lég. frais ?	=Au bout de 2-3 jours	(HY02)	2.49	0.006	807	50.5	60.6	19.1
Taille d'agglomération	= 50000 à < 100000h.	(AA06)	2.40	0.006	144	9.0	15.0	19.1
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enfant	=NON-REPONSE INITIALE	(12*)	2.36	0.009	790	49.4	59.1	19.1
Jetez-vous des produits laitiers ?	=Au - 1 f / semaine	(HO01)	2.33	0.010	54	3.4	7.1	16.7
VARIABLE DIETETIQUE (EN 4 CLASSES CROISSANTES)	=TRES CONCERNE	(DI54)	2.32	0.010	372	23.3	31.5	10.8
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES	=65 - 69 ANS	(AG10)	2.30	0.011	168	10.5	16.1	12.0
Vente à domicile pour l'aliment. par minitel ou téléphone ?	=Non, ps pret à faire	(DI03)	2.30	0.011	1300	81.3	88.3	10.0
Cherchez-vous la D L V pour les plats cuisinés surgelés ?	=N'achète pas	(DL04)	2.26	0.012	550	34.4	43.3	10.4
Avec quelle fréquence vos enfants préparent-ils les repas ?	=NON-REPONSE INITIALE	(25*)	2.25	0.012	765	49.1	58.3	19.4
Votre ménage est-il ... ?	=Propriétaire	(GC03)	2.25	0.012	685	42.8	52.0	19.6
Combien de repas de midi prépare-t-on chez vous en semaine	?=5 repas préparés	(DV06)	2.24	0.013	1215	76.0	83.3	10.7
Si oui, 1ère raison ? - 1ère personne	=Raisons médicales	(EP01)	2.23	0.013	171	10.7	16.5	12.5
PHASE DE STOCKAGE	=NAPTS	(FB1C)	2.15	0.016	314	19.6	26.6	10.6
Combien de repas du soir prépare-t-on chez vous en semaine	?=5 repas préparés	(DW06)	2.14	0.016	1451	90.7	95.3	6.5
Revenu annuel du ménage après cotisations soc et avt impot	=De 100000 à <120000F	(GA07)	2.12	0.017	207	12.9	18.9	11.6

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	7	(* 7*)	155	9.7				
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES								
Région	=45 - 49 ANS	(AG06)	3.67	0.000	103	6.4	14.2	21.4
Taille d'agglomération	=Centre-est	(AC07)	2.59	0.005	194	12.1	18.7	14.9
Taille d'agglomération	=200000 à < 2 M. h.	(AA08)	2.56	0.005	346	21.6	29.7	13.3
Combien de pers. prennent le petit déj. à domicile le w.e.?	=plus de 200 000 h.	(AB04)	2.34	0.010	588	36.8	45.2	11.9
Combien de pers. prennent déj. de midi à dor. le w.e.?	=Personne	(EA01)	2.31	0.010	45	2.8	5.8	20.0
Combien de pers. prennent déj. de midi à dor. en semaine?	=Personne	(EC01)	2.20	0.014	100	6.3	10.3	16.0
Possédez-vous un four à micro-ondes?	=3 personnes	(EB04)	2.18	0.015	219	13.7	19.4	13.7
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	= - Non -	(GS02)	2.18	0.015	1422	88.9	93.5	10.2
Avec quelle fréquence votre conjoint prépare-t-il les repas?	=Bon, qualité	(EF33)	2.15	0.016	78	4.9	6.4	16.7
Cherchez-vous la D L V pour produits préemballés ?	=Jamais	(DR07)	2.11	0.018	552	34.5	41.9	11.6
Combien de repas de midi prépare-t-on chez vous le week-end?	=Systématiquement	(DP01)	2.03	0.021	1022	63.9	71.0	10.8
PROCESSUS	=Pas de repas préparé	(DX01)	2.03	0.021	97	6.1	9.7	15.5
Avec quelle fréquence préparez-vous les repas ?	=FAMILIAL	(FC5C)	2.03	0.021	354	22.1	28.4	12.4
Possédez-vous une cuisinière à gaz?	= Tous les jours	(DP01)	2.02	0.021	1390	86.9	91.6	10.2
Combien de pers. prennent le petit déj. à domicile en sem.?	= - Oui -	(GP01)	1.97	0.025	793	49.6	56.8	11.1
Revenu annuel du ménage après cotisations soc et avt impot	=3 personnes	(DZ04)	1.93	0.027	284	17.8	23.2	12.7
VARIABLE DIETETIQUE (EN 4 CLASSES CROISSANTES)	=De 75000 F à <85000F	(GA05)	1.92	0.027	100	6.3	9.7	15.0
Combien de pers. prennent dîners à domicile en semaine ?	=TRES CONCERNE	(DIS4)	1.86	0.032	372	23.3	29.0	12.1
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enquêté	=3 personnes	(ED04)	1.82	0.034	280	17.5	22.6	12.5
Combien de pers. prennent leurs dîners à domicile le w.e.?	=2-3 fois par mois	(DE04)	1.61	0.036	63	3.9	6.5	15.9
Au bout de combien de temps consommez-ys les lég. surgelés?	=3 personnes	(EE04)	1.60	0.036	281	17.6	22.6	12.5
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Le jour même	(HU01)	1.76	0.039	80	5.0	7.7	15.0
Taille d'agglomération	=Nourrissant	(EF01)	1.72	0.043	65	4.1	6.5	15.4
Si oui, 2ème raison ? - 2ème personne	=100000 à < 200000h.	(AA07)	1.70	0.045	115	7.2	10.3	13.9
	=NON-REPONSE INITIALE	(56*)	1.70	0.045	1566	97.9	99.4	9.6

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	8	(* 8*)	93	5.8				
Situation du logement	=Dans un village	(GH03)	3.06	0.001	342	21.4	34.4	9.4
Niveau de diplôme d'enseignt gêne ou tech du chef de ménage	=BTS, DUT, DEUG, DEST	(GB07)	2.85	0.002	113	7.1	15.1	12.2
PCS de la personne de référence	=Retraités	(AG07)	3.69	0.004	367	23.0	34.4	8.7
Utilisez-vous une yaourtière électrique?	=Ne l'utilise plus	(HF03)	2.66	0.004	133	8.3	16.1	11.3
Le week-end, vos repas sont-ils différents ?	= - Oui -	(EG01)	2.66	0.004	882	55.2	67.7	7.1
Qui suit un régime ? - 2eme personne	=NON-REPONSE INITIALE	(54*)	2.60	0.005	1280	80.1	89.2	6.5
Vente à domicile pour l'aliment. par minitel ou téléphone ?	=Ne sait pas	(DI04)	2.60	0.005	99	6.2	12.9	12.1
Ts les comb. jetez-vs des alim. parce qu'ils ne sont + cons?	=1 fois par mois ou -	(HI05)	2.59	0.005	136	8.5	16.1	11.0
Utilisez-vous une sorbetière électrique?	=Ne l'utilise plus	(HD03)	2.47	0.007	104	6.5	12.9	11.5
Combien de repas de midi prépare-t-on chez vous en semaine ?	=1 repas préparé	(DV02)	2.36	0.009	40	2.5	6.6	15.0
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par conjoint	=1 fois par mois	(DF05)	2.32	0.010	41	2.5	6.6	14.6
Au bout de combien de temps consommez-vs les leg.en cons. ?	=Le jour même	(HW01)	2.26	0.012	53	3.3	7.7	13.2
Utilisez-vous un magnétoscope?	=N'en a pas	(HH04)	2.22	0.013	1201	75.1	83.7	6.5
Votre ménage est-il ... ?	=En accession	(GC02)	2.19	0.014	115	7.2	12.9	10.4
Taille d'agglomération	= 2000 à < 5000 h.	(AA02)	2.14	0.016	68	4.3	8.1	11.6
Taille d'agglomération	=Moins de 2 000 h.	(AB01)	2.13	0.017	421	26.3	35.6	7.8
Taille d'agglomération	= < 2 000 h.	(AF01)	2.13	0.017	421	26.3	35.6	7.8
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par conjoint	= Tous les jours	(DF01)	2.12	0.017	57	3.6	7.7	12.2
Si oui, 1ere raison ? - 2eme personne	=NON-REPONSE INITIALE	(55*)	2.05	0.019	1401	87.1	93.1	6.2
Qui suit un régime ? - 1ere personne	=NON-REPONSE INITIALE	(51*)	2.05	0.020	1193	74.6	82.8	6.5
Y a-t-il des personnes qui suivent un régime alimentaire ?	= - Non -	(EN02)	2.05	0.020	1193	74.6	82.8	6.5
Au bout de combien de temps consommez-vs la charc. preemb.?	=Au bout d'1 semaine	(IA03)	2.04	0.020	121	7.6	12.9	9.9
Combien de repas du soir prépare-t-on chez vous en semaine ?	=5 repas préparés	(DW06)	2.02	0.022	1451	90.7	95.7	6.1
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES	=70 - 74 ANS	(AG11)	2.02	0.022	60	3.6	7.6	11.7
Age de la personne de référence	=65 ans et plus	(AF05)	1.99	0.023	338	21.1	29.0	8.0

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	9	(* 9*)	61	3.8				
Achetez-vous des légumes en conserve?	= - Oui -	(HV01)	3.49	0.000	1355	84.7	96.7	4.4
Ts les comb. jetez-vs des alim. parce qu'ils ne sont + cons?	= Rarement	(HL06)	3.36	0.000	698	43.7	63.9	5.6
Le week-end, vos repas sont-ils différents ?	= - Oui -	(EG01)	3.20	0.001	882	55.2	73.8	5.1
Au bout de combien de temps consommez-vs les lég. surgelés?	=Ne sait pas	(HU06)	3.01	0.001	39	2.4	9.8	15.4
Votre ménage est-il ... ?	=Logé pratiquement	(GC04)	2.92	0.002	55	3.4	11.5	12.7
Jetez-vous de la viande, des légumes ou des fruits frais..?	=Jamais	(MN03)	2.88	0.002	313	19.6	34.4	6.7
Jetez-vous des plats cuisinés surgelés..?	=Jamais	(HD03)	2.84	0.002	890	55.7	72.1	4.9
Jetez-vous des produits surgelés (autres que plats cuis.)..?	=Rarement	(HR02)	2.76	0.003	161	10.1	21.3	8.1
Taille d'agglomération	=2 000 à 50 000 h.	(AB02)	2.66	0.004	31	2.0	34.4	6.3
Au bout de combien de temps consommez-vs la charc. préemb?	=Le jour même	(IA01)	2.57	0.005	154	9.6	19.7	7.6
Taille d'agglomération	= 10 000 à <20000 h.	(AA04)	2.54	0.005	69	4.3	11.5	10.1
Jetez-vous des conserves ... ?	=Rarement	(HM02)	2.52	0.005	256	16.0	27.9	6.6
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES	=41 - 44 ANS	(AG05)	2.37	0.009	166	10.4	19.7	7.2
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Bon, équilibré	(EF32)	2.33	0.010	149	9.3	18.0	7.4
La préparation des repas se fait-elle à plusieurs ?	= - Oui -	(DU01)	2.27	0.012	275	17.2	27.9	6.2
Avec quelle fréquence vos enfants préparent-ils les repas ?	=2 Rarement	(DS06)	2.21	0.014	83	5.2	11.1	8.2
Combien de repas ou soir prépare-t-on chez vous le week-end?	=2 repas préparés	(DY03)	2.20	0.014	1327	83.0	91.0	4.2
PHASE DE STOCKAGE	=STOCK MOYEN	(FB1E)	2.19	0.014	439	27.3	33.0	5.5
Jetez-vous des produits frais préemballés ..?	=Rarement	(HP02)	2.15	0.016	350	21.9	33.0	5.7
Jetez-vous des fromages ..?	=Rarement	(HS02)	2.14	0.016	443	27.7	33.3	5.4
Utilisez-vous une sorbetière électrique?	=Ne l'utilise plus	(HD03)	2.13	0.016	104	6.5	13.1	7.7
Possédez-vous un lave-vaisselle?	= - Oui -	(GU01)	2.06	0.020	474	29.5	41.0	5.3
VARIABLE DIETETIQUE (EN 4 CLASSES CROISSANTES)	=INDIFFERENT	(DIS1)	2.00	0.023	409	25.6	36.1	5.4
PCS de la personne de référence	=Professions Interme.	(AG04)	1.97	0.023	191	11.9	19.7	6.3
VARIABLE DIETETIQUE (EN 6 CLASSES CROISSANTES)	=3.5 à 4.5	(DI12)	1.95	0.026	213	13.5	21.3	6.1

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	10	(#10#)	64	4.0				
Possédez-vous un four électrique indépendant?	= - Non -	(GT02)	2.73	0.003	1043	65.2	79.7	4.9
Cherchez-vous la D L V pour les plats cuisinés surgelés ?	=N'achète pas	(DL04)	.73	0.003	550	34.4	50.0	4.9
Utilisez-vous un magnétoscope?	=Rarement	(HH02)	.61	0.004	36	2.3	7.0	4.9
PHASE D'APPROVISIONNEMENT	=AGORAPHOBE	(FA7A)	.61	0.005	199	12.4	23.8	4.9
Possédez-vous un réfrigérateur avec conservateur?	= - Non -	(GI02)	.60	0.005	1145	71.6	84.4	4.9
Utilisez-vous un robot multi-usages?	=N'en a pas	(HB04)	.66	0.005	761	47.6	62.5	4.9
Age de la personne de référence	=De 55 à 64 ans	(AF04)	.65	0.005	261	16.4	21.1	4.9
Possédez-vous une cafetière électrique?	= - Non -	(GX02)	.65	0.005	386	24.1	37.5	4.9
Au bout de combien de temps consommez-vs les lég.en cons. ?	=NON-REPONSE INITIALE	(117#)	.49	0.006	286	17.9	27.1	4.9
Situation du logement	=Dans un hameau...	(GM04)	.49	0.006	104	6.4	9.7	4.9
Évitez-vs de manger cert. aliments en raison de convic.rell.	= - Oui -	(FP01)	.48	0.009	72	4.4	7.7	4.9
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par conjoint	=2-3 fois par mois	(DF04)	.41	0.010	45	2.8	4.1	4.9
Combien de pers. prennent dîners à domicile en semaine ?	=3 personnes	(ED04)	.39	0.011	280	17.6	21.1	4.9
Vente à domicile pour l'aliment. par minitel ou téléphone ?	=Non. prêt à le faire	(DI02)	.38	0.011	163	10.3	11.8	4.9
Au bout de combien de temps consommez-vs les lég. surgelés?	=NON-REPONSE INITIALE	(115#)	.37	0.014	649	53.1	64.9	4.9
Possédez-vous une cuisinière électrique?	= - Oui -	(GO01)	.36	0.014	150	9.4	11.8	4.9
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Ambiance	(EF03)	.35	0.015	35	2.2	3.1	4.9
Fréq. des courses alimentaires chez vs ? par autre personne	= Jamais	(DH07)	.35	0.016	52	3.2	4.1	4.9
Cherchez-vous la D L V pour les autres produits surgelés ?	=N'achète pas	(DM04)	.30	0.019	339	21.2	21.1	4.9
PHASE DE REPAS	=MONOTONE	(FC1C)	.27	0.019	339	21.2	21.1	4.9
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES	=60 - 64 ANS	(AG09)	.27	0.019	102	6.4	6.4	4.9
Jetez-vous des produits frais préemballés ..?	=Jamais	(HP03)	.22	0.022	665	41.6	53.1	4.9
Possédez-vous un réfrigérateur simple?	= - Oui -	(GK01)	.21	0.022	790	49.4	60.9	4.9
Combien de pers. prennent déj. de midi à dom. en semaine ?	=3 personnes	(EB04)	.20	0.023	219	13.7	11.8	4.9
Cherchez-vous la D L V pour les autres produits surgelés ?	=Jamais	(DM03)	1.95	0.024	181	11.3	16.6	4.9

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	11	(*11*)	13	0.8				
Région	=Bassin parisien	(AC02)	5.00	0.000	309	19.3	84.6	3.6
Taille d'agglomération	=2 000 à 50 000 h.	(AB02)	4.90	0.000	331	20.7	84.6	3.6
Taille d'agglomération	= 20 000 à <50000 h.	(AA05)	4.39	0.000	147	9.2	61.5	15.4
Situation du logement	=En ville	(GH01)	3.58	0.000	829	51.8	92.9	1.4
Quelle est votre religion ?	=Catholique	(FO01)	3.39	0.000	1272	79.5	100.0	1.0
Vente à domicile pour l'aliment. par minitel ou téléphone ?	=Non, ps prêt à faire	(DIO3)	3.24	0.001	1300	81.9	100.0	1.0
Type de logement	=HLM, ILN	(GG02)	3.23	0.001	258	16.1	53.8	2.7
Combien de repas de midi prépare-t-on chez vous le week-end?	=2 repas préparés	(DX03)	3.18	0.001	1311	82.0	100.0	1.0
Si oui, quelle est la taille de votre cuisine ?	=Moins de 7 m2	(GE01)	3.13	0.001	366	23.0	61.5	2.2
Utilisez-vous un ouvre-boîte électrique?	=Fréquemment	(GZ01)	3.13	0.001	276	17.9	53.8	2.5
Combien de repas du soir prépare-t-on chez vous le week-end?	=2 repas préparés	(DY03)	3.09	0.001	1327	83.0	100.0	1.0
Possédez-vous une cuisine intégrée, élmts él.mén. encastrés	= - Non -	(GW02)	3.02	0.001	1339	83.7	100.0	1.0
Achetez-vous des légumes en conserve?	= - Oui -	(HV01)	2.93	0.002	1355	84.7	100.0	1.0
PROCESSUS	=TRADITIONNEL AGE	(FCSB)	2.76	0.003	251	15.7	48.2	3.4
Niveau de diplôme d'enseiqt gène ou tech du chef de ménage	=Aucun	(GB01)	2.72	0.003	260	16.3	48.2	3.3
Utilisez-vous un robot multi-usages?	=Ne l'utilise plus	(HB03)	2.71	0.003	61	3.8	23.1	4.9
Possédez-vous une hotte aspirante?	= - Oui -	(GV01)	2.63	0.004	584	36.5	69.2	1.5
Au bout de combien de temps consommez-vs les lég.en cons. ?	=Au bout d'1 semaine	(HW03)	2.59	0.005	282	17.6	48.2	3.1
Possédez-vous un congélateur simple?	= - Oui -	(GL01)	2.52	0.006	606	38.0	69.2	1.5
Combien de pers. prennent déj. de midi à dom. en semaine ?	=4 personnes	(EB05)	2.41	0.008	153	9.6	30.8	2.6
Utilisez-vous un ouvre-boîte électrique?	=Ne l'utilise plus	(GZ03)	2.40	0.008	154	9.6	30.8	2.6
Jetez-vous des fromages ..?	=NON-REPONSE INITIALE	(I13*)	2.36	0.009	527	33.0	61.5	1.5
Cherchez-vous la D L V pour les conserves ?	=Systematiquement	(DK01)	2.35	0.009	647	40.5	69.2	1.4
Pour vous qu'est ce que "bien manger" ?	=Autres	(EF06)	2.32	0.010	45	2.8	15.4	4.4
Possédez-vous une cuisinière électrique?	= - Non -	(G002)	2.30	0.011	1449	90.6	100.0	0.9

DESCRIPTION DES CLASSES

IDENT CRITERE PROBA POIDS POURCENTAGES
GLOBAL MOD/CLA CLA/MOD

CLASSE	12	(*12*)	12	0.8
Voire ménage est-il ... ?				
Possédez-vous un réfrigérateur avec congélateur?	=Propriétaire (GC03)	3.94 0.000	685	42.8
Possédez-vous une cuisinière mixte?	= - Non - (GJ02)	1.42 0.000	1240	77.2
Region	= - Non - (GR02)	1.37 0.000	1250	76.2
Avec quelle fréquence préparez-vous les repas ?	=Ouest (AC05)	1.71 0.003	203	12.7
Type de logement	= Tous les jours (DQ01)	1.61 0.004	1390	86.2
Age de la personne de référence	=Pavillon, hab. ind. (GG01)	1.56 0.005	834	52.2
Taille d'agglomération	=65 ans et plus (AF05)	1.46 0.007	338	21.1
Taille d'agglomération	=20000 à < 2 M. h. (AA08)	1.42 0.008	346	21.6
PCS de la personne de référence	= 5 000 à <10000 h. (AA03)	1.34 0.010	47	3.0
Niveau de diplôme d'enseig. gené ou tech du chef de ménage	=Retraités (AG07)	1.31 0.010	367	23.0
Combien de repas du soir prépare-t-on chez vous en semaine ?	=BP, BT, BEI, BEA... (GB04)	1.21 0.014	121	7.7
AGE EN CLASSES QUINQUENNALES	=5 repas préparés (DW06)	1.20 0.014	1451	90.7
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par conjoint	=70 - 74 ANS (AG11)	1.18 0.014	60	3.8
Combien de pers. prennent dej. de midi à dor. le w.e.?	=Rarement (DF06)	1.14 0.016	128	8.1
Cherchez-vous la D L V pour les produits laitiers frais ?	=5 personnes (EC06)	1.14 0.016	128	8.1
Combien de pers. prennent leurs dîners à domicile le w.e.?	=Jamais (DJ03)	1.14 0.016	62	3.9
Au bout de combien de temps consommez-vs les leg. frais ?	=5 personnes (EE06)	1.11 0.017	133	8.4
Combien de pers. vivent dans votre foyer y.c. vous meme ?	=Au bout d'1 semaine (HY03)	1.11 0.017	133	8.4
Combien de pers. prennent le petit dej. à domicile le w.e.?	=5 personnes (EA06)	1.10 0.016	132	8.3
PHASE DE PREPARATION	=5 personnes (FA06)	1.09 0.016	135	8.5
Fréquence des courses alimentaires chez vous ? par enfant	=PREPARATION MINIMALE (FB6F)	1.08 0.019	217	13.6
Possédez-vous un réfrigérateur simple?	= Rarement (DG06)	1.07 0.019	70	4.4
Cherchez-vous la D L V pour produits préemballés ?	= - Oui - (GK01)	1.07 0.019	790	49.4
Jetez-vous des produits frais préemballés ..?	=N'achete pas (DP04)	1.04 0.021	317	19.8
	=Jamais (HP03)	2.01 0.022	665	41.6

CAHIER DE ReCHERCHE

Articles publiés dans des revues scientifiques : année
1990 - N° 1, Septembre 1990.

Présentation des travaux de recherche en cours pour
l'année 1990 (bénéficiant de la subvention de recherche
appliquée) - N° 2, Septembre 1990.

Hétérogénéité intra-branche des entreprises et
commerce international, par Philippe Moati, N° 3,
Octobre 1990.

La "système-compatibilité". Eléments de formalisation
pour une théorie de l'évolution des systèmes, par Saadi
Lalhou, N° 4, Octobre 1990.

Président : Bernard SCHAEFER Directeur : Robert ROCHEFORT
142, rue du Chevaleret, 75013 PARIS - Tél : (1) 40.77.85.00

CREDOC

Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie