CENTRE DE RECHERCHES ET DE DOCUMENTATION

SUR LA CONSOMMATION

CREDOC
30, rue d'Astorg, PARIS-8e

ETUDE N° III

LA CONSOMMATION DE LA VIANDE

A PARIS

OCTOBRE 1954

Comité National de la Productivité
Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques

CENTRE DE RECHERCHES ET DE DOCUMENTATION
SUR LA CONSOMMATION

5, rue des Pyramides - PARIS 1°

ETUDE N° III

CREDOC
N°
30, rue d'Astorg, PARIS-8e

- LA CONSOMMATION DE LA VIANDE A PARIS -

Octobre 1954

- INTRODUCTION -

Si l'on place par ordre d'importance les différents postes des budgets des ménages, on s'aperçoit que la dépense de viande occupe, de loin, la première place. Plus de 15 % de la moyenne des dépenses familiales sont, en effet, consacrées à l'achat des viandes de boucherie, de charcuterie et de basse-cour, alors qu'aucun autre poste des budgets n'atteint 10 %.

C'est dire l'importance de la consommation de la viande dans l'économie française et l'intérêt que présentent les réponses aux questions suivantes :

- Quelle est la quantité consommée et la dépense par unité de consommateur :
  - pour le boeuf
  - pour le veau
  - pour le mouton
  - pour le porc
  - pour la charcuterie
  - pour les volailles
  - pour la viande de conserve ?
- Quels sont les prix moyens payés, par unité de poids, pour les diverses qualités ?
- Quel est le pourcentage des ménages ayant consommé chacune des catégories de viande pendant une période déterminée ?
- Comment varient la quantité et la dépense de chacune des catégories de viande en fonction du pouvoir d'achat ou d'autres critères ?
- Quels sont les consommateurs les plus importants de certaines catégories définies de viande ou de poisson, c'est-à-dire quelle est l'importance du débouché pour les divers niveaux de prix et les diverses qualités ?
- Quelles sont les substitutions qui s'opèrent entre les diverses viandes en fonction du revenu familial ou de tout autre critère ou quelles sont les co-variations que l'on peut observer ?
- Quelles sont les substitutions ou les co-variations que l'on peut constater entre la consommation de viande et celle des autres denrées alimentaires ?

C'est à ces questions que Monsieur Maurice LENGELLE, avec la collaboration de Mademoiselle NINRINCK s'est efforcé de répondre dans l'étude qu'on va lire.

...../

Cette étude porte seulement sur 280 budgets de famille de l'agglomération parisienne dont la consommation a été relevée pendant une seule semaine (Novembre 1951). Il appartiendra aux lecteurs de faire savoir au C.R.E.D.O.C. si de telles études présentent ou non un intérêt suffisant pour être étendues au reste du pays.

Une prochaine étude du même type est en préparation. Elle portera sur la consommation de la viande en fonction de la grandeur de la famille.

LE SECRETAIRE GENERAL ADJOINT

H. BROUSSE

--o--o--o--o--o--o--o--o--o--o--

- AVANT PROPOS -

L'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques a effectué en Novembre-Décembre 1951, auprès d'environ 2.000 ménages de toutes conditions sociales,à Paris et dans les 17 principales villes de Province (groupant près de 7 millions de personnes), une enquête sur les dépenses et les consommations de toute nature dans les milieux urbains (1). L'enquête alimentaire proprement dite a porté sur une semaine complète.

Deux cent quatre vingt un questionnaires ont été remplis à Paris par des isolés ou des ménages de deux ou plusieurs personnes. groupant au total 736 individus dont :

- 51 célibataires
- 186 personnes mariées sans enfant
- Le reste de l'échantillon, soit 549 personnes est constitué par des ménages ayant 1 ou plusieurs enfants.

Ces ménages et isolés ont été classés en 5 catégories de niveau de vie suivant que la dépense totale (alimentaire et autre), au cours de la semaine d 'enquête, par unité de consommation, a été comprise dans les limites suivantes :

- Catégorie I : moins de 3.000 francs
- Catégorie II : de 3.000 à 4.000 francs
- Catégorie III : de 4.000 à 5.000 francs
- Catégorie IV : de 5.000 à 6.000 francs
- Catégorie V : plus de 6.000 francs.

Le nombre d'unités de consommation a été déterminé pour chaque ménage à l'aide de l'échelle, classique, d'Oxford. C'est-à-dire :

ler adulte : 1,0 unité de consommation
chaque adulte supplémentaire : 0,7 unité de consommation
enfant : 0,5 unité de consommation.

---

(1) - Les résultats de cette enquête ont été présentés dans le supplément de Janvier-Mars 1953 au Bulletin Mensuel de Statistiques de l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques.

La présente étude résulte du dépouillement des questionnaires remplis à Paris lors de cette enquête, dépouillement qui a porté sur la consommation du groupe alimentaire des "viandes". On a distingué :

1° - Les viandes au sens strict, c'est-à-dire les viandes fraîches de boucherie (Boeuf, veau, mouton, porc, charcuterie, volailles)

2° - Les autres produits d'origine animale à l'exclusion des produits laitiers (Oeufs, produits de la mer, etc.....)

Le "Bureau of Human Nutrition and Home Economics" du "United States Department of Agriculture" a publié deux rapports sur la consommation de la viande dans les milieux urbains aux Etats-Unis :

- "MEAT SELECTIONS OF CITY FAMILIES" (Commodity Summary N° 1) Washington D.C. - August 1949 -
- "MEAT : VARIATIONS IN CONSUMPTION AND INTERRELATIONSHIPS WITH OTHER FOODS" (Commodity Summary N° 11) - Washington D.C. - Avril 1951 -

Tout en modifiant le plan qu'a suivi le Bureau of Human Nutrition, on a conservé la présentation des tableaux, de manière à permettre quelques comparaisons entre les observations faites dans les milieux urbains d'Amérique du Nord et à Paris.

Il importe de préciser dans quelle mesure les résultats déduits de l'analyse de cette enquête peuvent être généralisés. C'est pourquoi on a pris soin de distinguer d'une part la description des résultats et d'autre part, les renseignements qui pourraient en être déduits par une extrapolation valable.

Au préalable, certaines limites doivent être bien établies :

1° - Le dépouillement n'a porté que sur Paris et ne peut-être valablement extrapolé à l'ensemble de la France.

2° - Le nombre des questionnaires exploitables paraît trop faible pour être, à coup sûr, représentatif de l'ensemble de l'agglomération parisienne.

3° - Il n'a pas été tenu compte, à l'intérieur de l'échantillonnage, des différences en ce qui concerne la situation familiale. Il sera ainsi impossible de distinguer, par exemple, le comportement du consommateur célibataire de celui du ménage avec enfants, en ce qui concerne le choix des différentes sortes de viande (cheval, boeuf, etc..) Cette lacune sera comblée dans une prochaine étude sur "La consommation de la viande dans les grandes villes".

...../

4° - Il convient de ne pas oublier que l'enquête de l'I.N.S.E.E. ne porte que sur une seule semaine, pendant un mois d'hiver. Le facteur saisonnier n'est donc pas éliminé.

5° - Enfin, nous avons adopté l'échelle d'Oxford des équivalents-adulte, mais cette échelle n'est applicable que pour l'ensemble des biens de consommation.

Ce que l'on gagne en précision par l'utilisation de ces coefficients est perdu plus ou moins complètement dès que l'on s'attache à l'étude de produits particuliers (veau, beurre, pain, etc ...) et même (en grande partie) lorsqu'on traite de groupes de produits comme les viandes.

Nous étudierons successivement :

a) - La dépense pour l'achat de la viande, comparée à la dépense alimentaire ou aux dépenses totales.

b) - Les quantités de viande achetées

c) - Le prix unitaire payé pour les différentes quantités de viande.

*

** **

*

T I T R E I

- DEPENSES TOTALES
- DEPENSES ALIMENTAIRES
- DEPENSES DE VIANDE

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

- CHAPITRE I -

LA DEPENSE DE VIANDE EST SENSIBLE AU POUVOIR D'ACHAT. -

Les dépenses observées en francs, par semaine et par unité de consommation sont les suivantes, pour les différentes catégories de niveau de vie :

- Catégorie N° I : 414 francs
- Catégorie N° II : 730 francs
- Catégorie N° III : 892 francs
- Catégorie N° IV : 870 francs
- Catégorie N° V :1.330 francs

- Voir graphique N° I -

VARIATIONS DANS LA DEPENSE DE VIANDE POUR DES NIVEAUX DE REVENU COMPARABLES. -

Malgré la corrélation très précise observée entre le revenu et la dépense moyenne de viande achetée par les ménages, on doit constater qu'à des niveaux de pouvoir d'achat approximativement analogues, la dépense de ces denrées est extrêmement variable. C'est ce qui ressort du Tableau N° I où les ménages ont été distribués en fonction de leurs dépenses totales et de leur dépense de viande par semaine et par unité de consommateur (Voir Tableaux N° I et II).

Le même phénomène a été constaté par le Bureau of Human Nutrition and Home Economics.

...../

- GRAPHIQUE N° I -

Evolution de la dépense de viande en fonction de la catégorie de niveau de vie

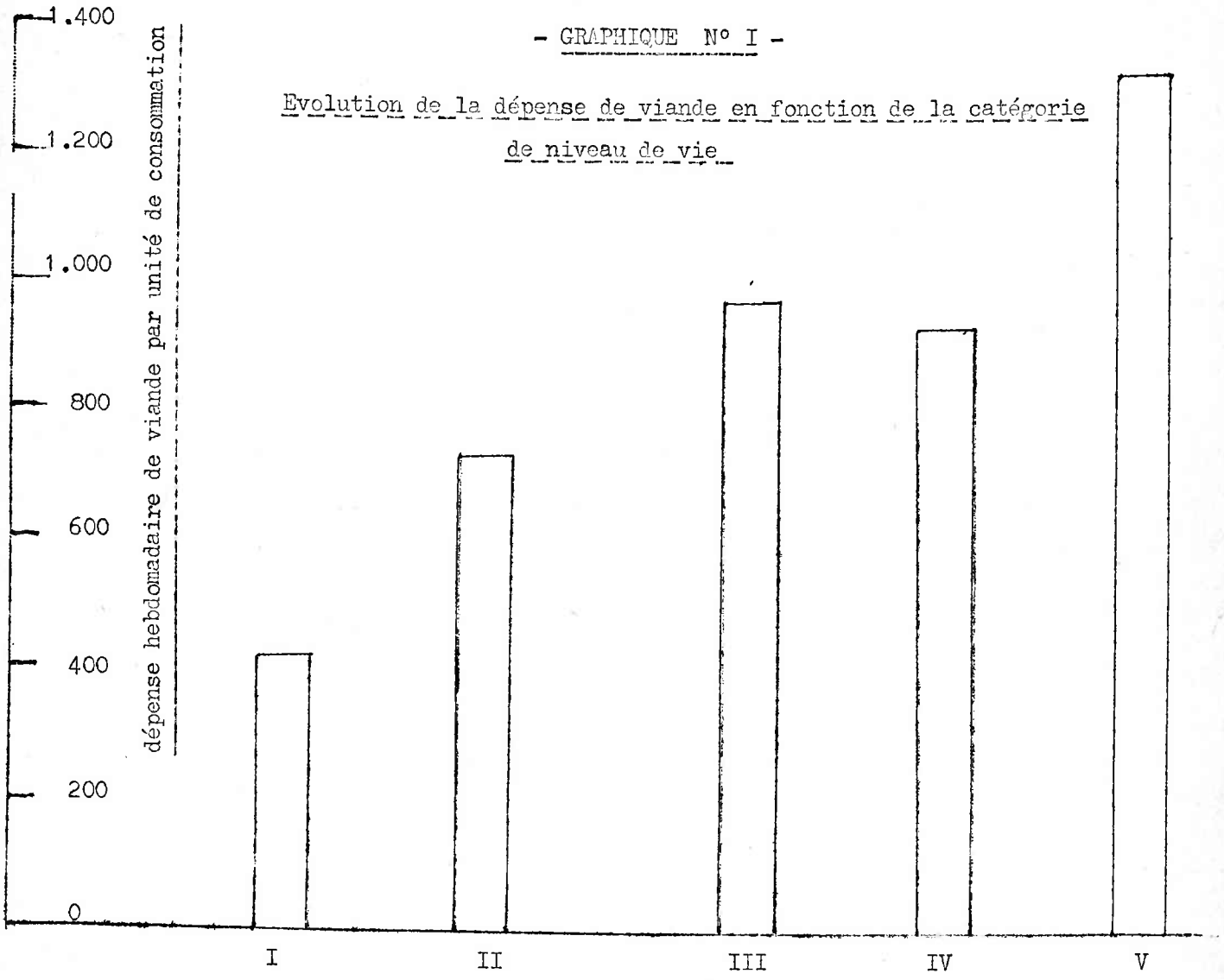


TABLEAU N° I

Répartition du nombre des ménages suivant les dépenses totales hebdomadaires par unité de consommateur et les dépenses d'achat de viande

Achats de viande	Dépenses hebodmadaires par Unité de consommateur										
	- de 1.000	1.000 à 2.000	2.000 à 3.000	3.000 à 4.000	4.000 à 5.000	5.000 à 6.000	6.000 à 7.000	7.000 à 8.000	8.000 à 9.000	9.000 à 10.000	10.000 et plus
- de 1.000 francs		1			1						
1.000 à 2.000		3	19	4	1	1					
2.000 à 3.000			2	38	26	12	9	1	1	2	
3.000 à 4.000					24	26	20	15	8	1	1
4.000 à 5.000					3		8	4	7	6	8
5.000 à 6.000										5	7
6.000 à 7.000											5
7.000 à 8.000											3
8.000 à 9.000											1
9.000 à 10.000											2
10.000 et plus											1
	—	4	21	42	55	39	37	20	16	14	28

TABLEAU N° II

Pourcentage des ménages suivant les dépenses hebdomadaires par unité de consommateur et les dépenses d'achat de viande

Achats de viande	Dépenses totales par Unité de consommateur										
	- de 1.000	1.000 à 2.000	2.000 à 3.000	3.000 à 4.000	4.000 à 5.000	5.000 à 6.000	6.000 à 7.000	7.000 à 8.000	8.000 à 9.000	9.000 à 10.000	10.000 et plus
- de 1.000 francs		25			2						
1.000 à 2.000		75	90	10	2	3					
2.000 à 3.000			10	90	48	31	24	5	6	14	
3.000 à 4.000					44	66	54	75	50	7	3
4.000 à 5.000					4		22	20	44	43	29
5.000 à 6.000										36	25
6.000 à 7.000											18
7.000 à 8.000											11
8.000 à 9.000											3
9.000 à 10.000											8
10.000 et plus											3
	—	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

*
** **
*

En suivant les catégories de niveau de vie de la plus basse à la plus élevée, la dépense pour les achats de viande a tendance à augmenter pour le boeuf, le veau, le mouton, le porc, la charcuterie, la triperie, les produits de la mer, les volaille, lapin et gibier. Par contre, la dépense pour la viande de cheval augmente puis diminue. (Annexe I). Les variations sont plus amples pour le porc, le poisson de conserve et la triperie. (Cf. Tableaux N° III et IV, ainsi que les Graphiques II, III et IV).

TABLEAU N° III

Indice de la dépense par unité de consommateur pour différentes catégories de viande en fonction du niveau de vie (base catégorie I = 100)

	I	II	III	IV	V
Boeuf	100	144	169	229	250
Veau	100	94	185	153	274
Mouton	100	134	107	148	210
Porc	100	1.000	710	845	990
Cheval	100	177	185	107	68
Charcuterie	100	152	194	193	300
Triperie	100	192	272	300	440
Poisson frais	100	170	173	225	377
Poisson conserve	100	200	664	600	666

TABLEAU N° IV

Indice de la dépense par unité de consommateur pour différentes catégories de viande en fonction du niveau de vie (base catégorie III = 100)

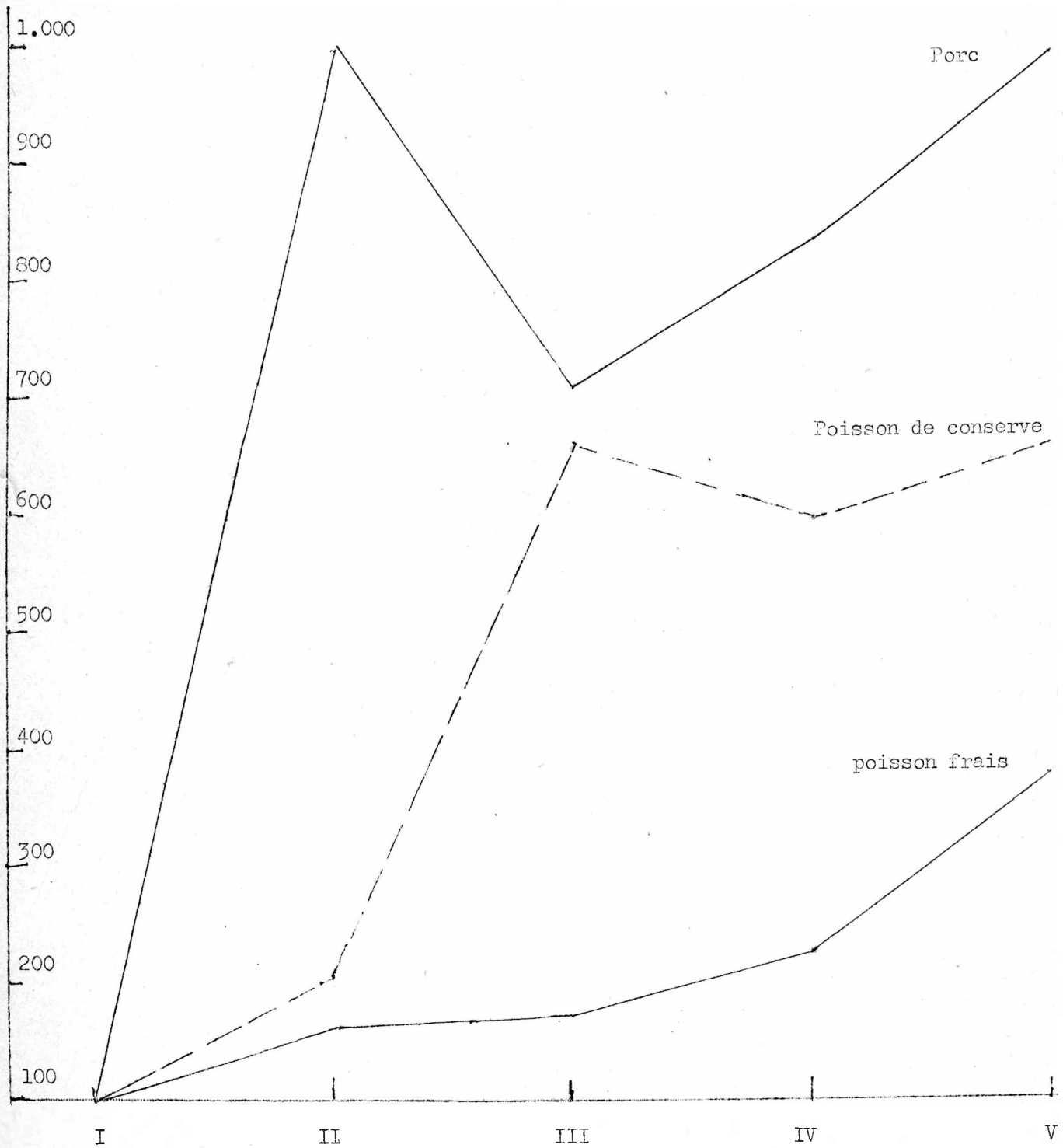
	I	II	III	IV	V
Volaille, lapin, gibier	-	85	100	92	175
Viande de conserve	-	-	100	350	19
Coquillages	-	42	100	154	203

...../

- GRAPHIQUE N° II -

Indice de la dépense individuelle de viande, par catégorie de niveau de vie

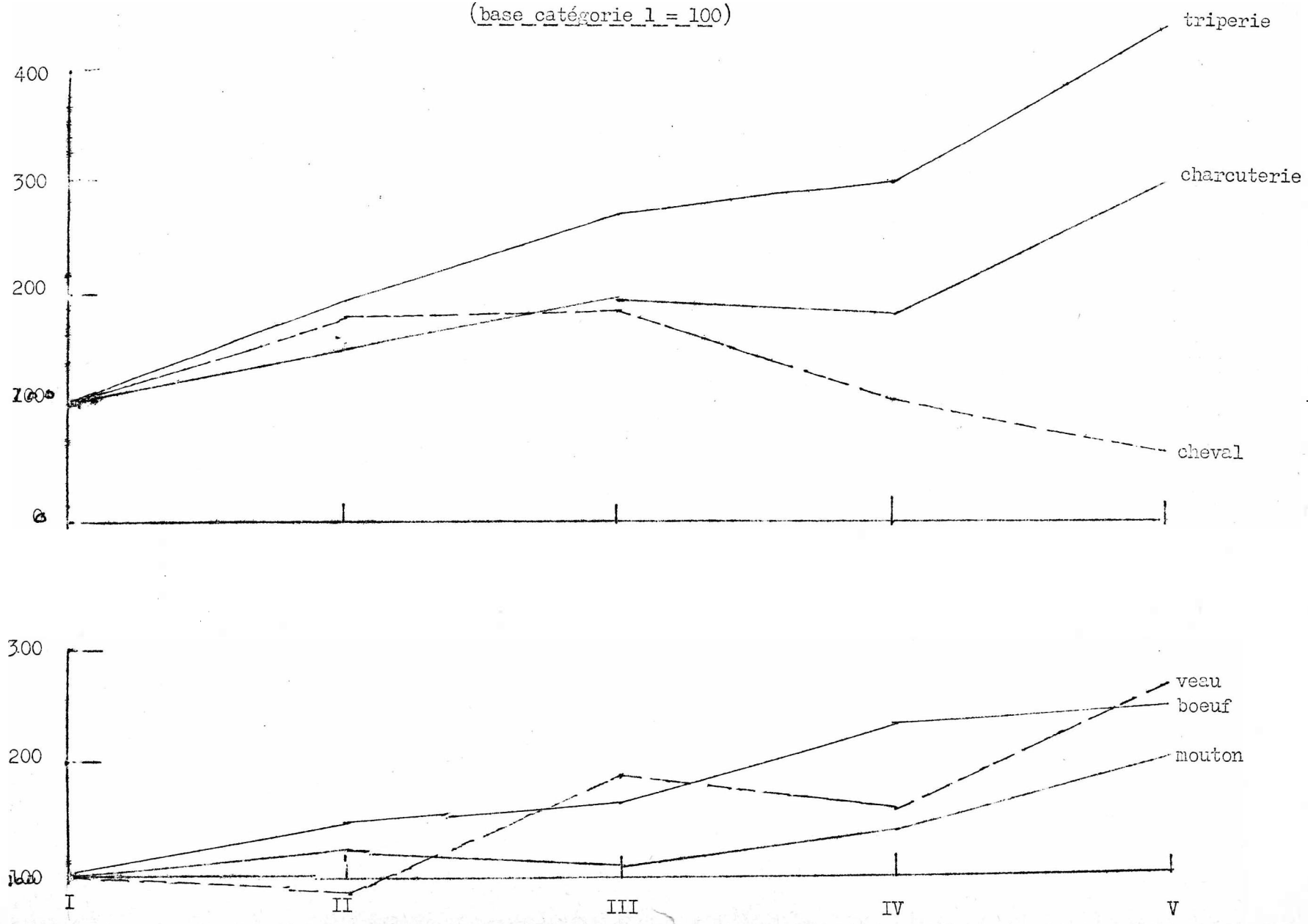
(1ère catégorie = 100)



- GRAPHIQUE N° III -

Indice de la dépense individuelle de viande par catégorie de niveau de vie

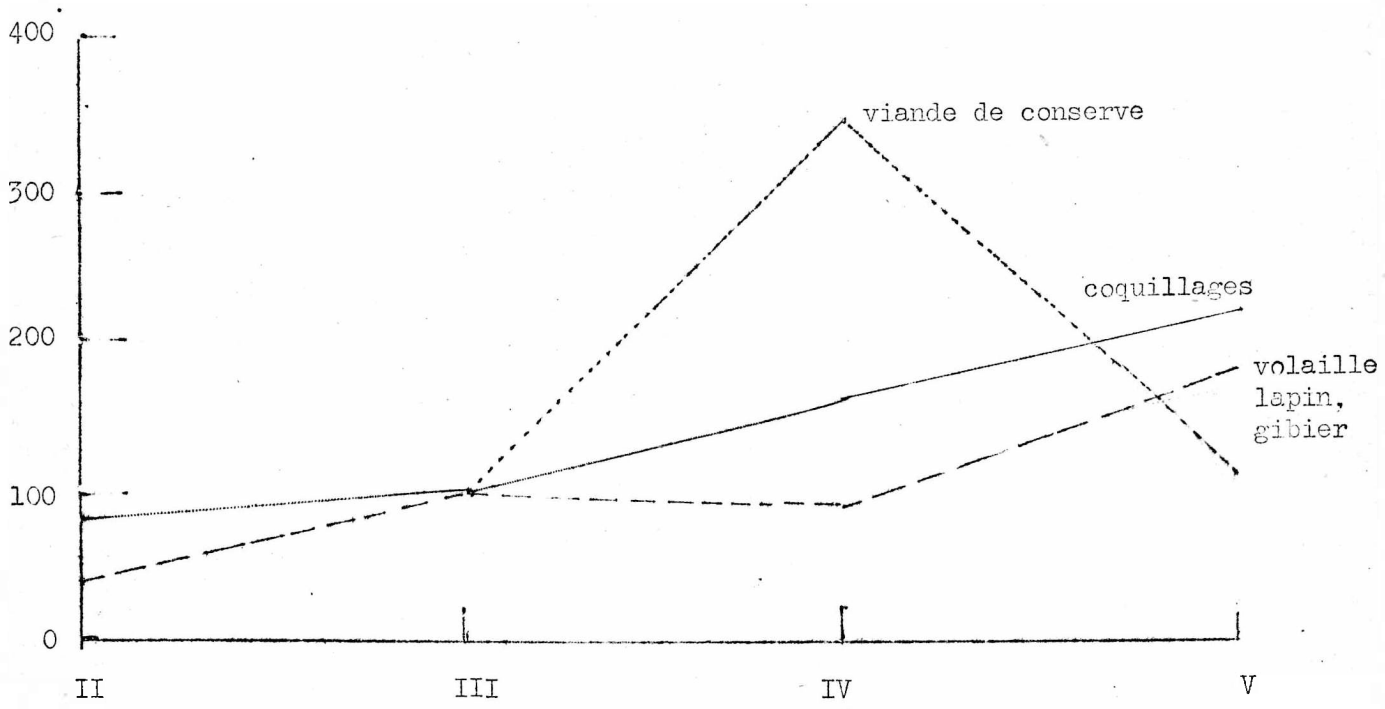
(base catégorie 1 = 100)



- GRAPHIQUE N° IV -

Indice de la dépense individuelle de viande, par catégorie de niveaux de vie

(Catégorie 3 = 100)



catégories de niveau de vie

- CHAPITRE II -

POURCENTAGE DES DEPENSES DE VIANDE DANS LE BUDGET DES CONSOMMATEURS. -

a) - Par rapport aux dépenses totales.

En 1951, les achats moyens de boeuf, veau, mouton, porc, cheval ont représenté dans l'ensemble des familles parisiennes touchées par l'enquête, environ 9 % des dépenses totales. De leur côté, les achats des produits de charcuterie et triperie, de volaille, lapin, gibier, des produits de la mer et des conserves de viande représentaient ensemble 7,8 % de ces mêmes dépenses totales. Dans l'ensemble, les aliments du groupe considéré représentaient 16,8 % des dépenses des ménages.

b) - Par rapport aux dépenses alimentaires.

Comparés à la dépense alimentaire, les achats de viande fraîche de boucherie représentaient à l'époque considérée, 16,1 % du total. En y ajoutant les produits de la mer, les viandes de conserve, de charcuterie, de triperie, ainsi que les "volaille, lapin et gibier" ce pourcentage représente 30,1 % de la dépense alimentaire.

Aux Etats-Unis, une enquête dans les 4 villes de BIRMINGHAM, BUFFALO, MINNEAPOLIS-ST PAUL et SAN FRANCISCO, au printemps 1948, montrait que les achats de viande représentaient 24 % du budget alimentaire des familles et 34 % en y ajoutant les oeufs, poisson, volaille, etc..... La part du groupe des viandes dans les dépenses est donc inférieure dans les ménages touchés par l'enquête de Paris en Décembre 1951 à celle des ménages des 4 villes américaines au printemps 1948. Il est vrai que les dépenses alimentaires tiennent, dans les budgets américains, une moins grande place qu'en France.

*
** **
*

La place de la viande dans les dépenses alimentaires varie suivant la catégorie de niveau de vie. Elle a tendance à s'élever chaque fois que l'on considère une catégorie dont les dépenses sont supérieures. Il convient d'ailleurs de distinguer les viandes proprement dites (c'est-à-dire les viandes fraîches de boucherie) des autres produits.

...../

C'est ainsi que la part de la viande de boeuf, de veau et de mouton est peu variable. Celle du porc et du cheval marquent une tendance à la baisse. Au total, la part de la viande fraîche est de 17 % du total des dépenses alimentaires dans la catégorie de niveau de vie N° I, contre 17,1 % dans la catégorie N° II, 16,5 % dans la catégorie N° III, 17,3 % dans la catégorie N° IV et 15,5 % dans la catégorie N° V.

Par contre, la place que tiennent dans les dépenses alimentaires les achats de triperie, de viande de conserve et de produits de la mer, augmente sensiblement passant de 8,6 % pour la catégorie de vie N° I, à 10,8 % dans la catégorie N° II, 13,3 % dans la catégorie N° III, 13,6 % dans les catégories N° IV et N° V. Cela signifie que ces produits ont beaucoup plus à gagner que les autres à une augmentation générale du pouvoir d'achat.

Pour la charcuterie et les volaille et gibier, l'augmentation est trop peu nette pour être concluante.

- Cf. Tableau N° V, Graphique N° V et Annexe N° 2 -

TABLEAU N° V

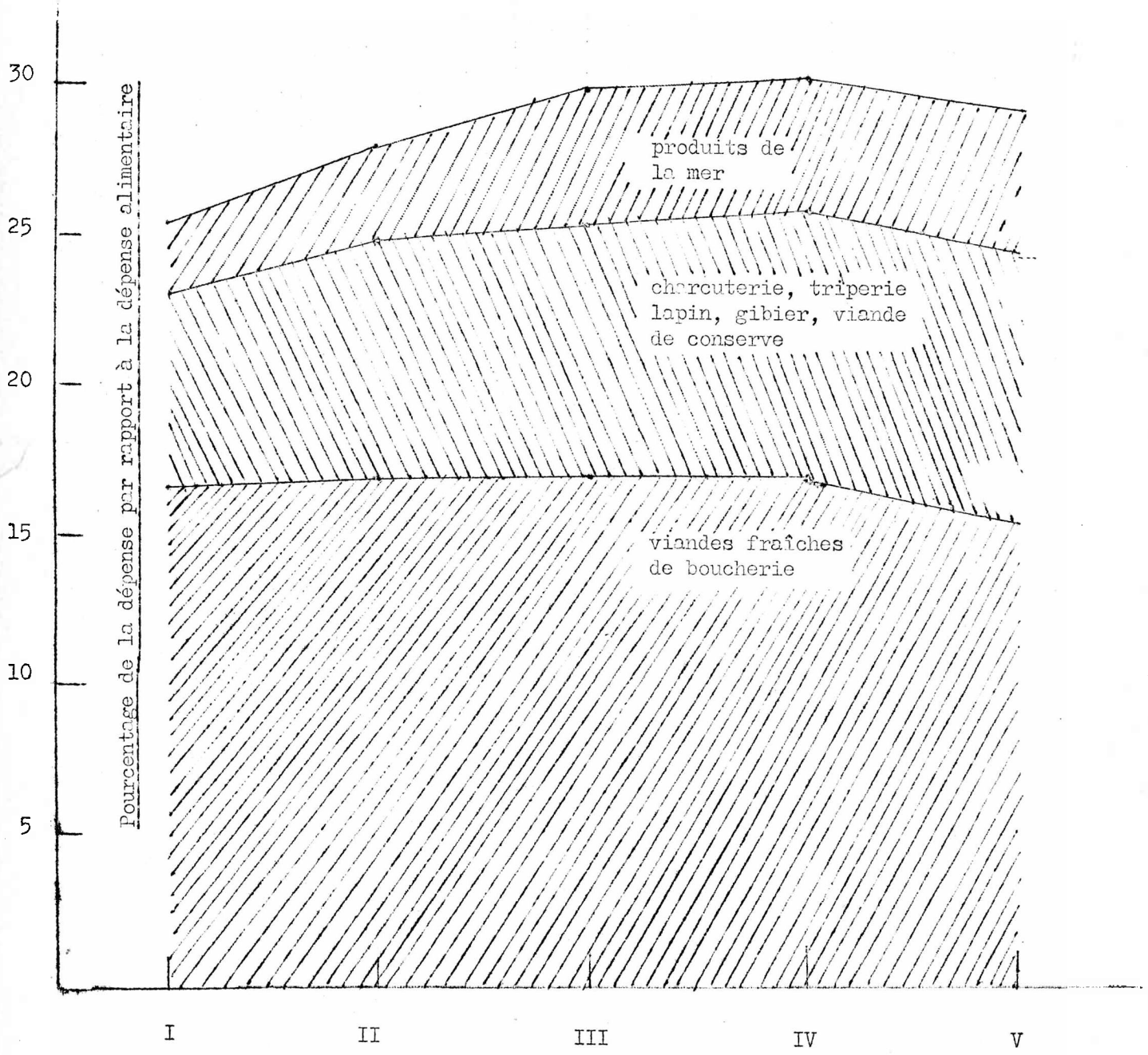
Pourcentage des viandes dans le total des dépenses alimentaires en fonction des catégories de niveau de vie

	I	II	III	IV	V
Boeuf, veau, mouton, porc et cheval	17	17	17	17	16
Charcuterie, triperie, volaille lapin, gibier, viande de conserve	6	8	9	9	9
Poisson frais et de conserve, coquillages	3	3	4	5	5
Total	26 %	28 %	30 %	31 %	29 %

...../

- GRAPHIQUE N° V -

Place des dépenses de viande dans les dépenses alimentaires pour les différentes catégories de niveau de vie



T I T R E I I

LES PRIX. -

Le consommateur le plus riche achète des produits plus coûteux. Ce fait peut-être attribué :

- soit à la recherche de morceaux de choix dont le prix au kilo est plus élevé,
- soit aux différences de prix pratiqués par les bouchers, charcutiers, poissonniers, etc.... dans les différents quartiers où habitent les individus de niveau de vie différents.

C'est ainsi que d'une manière générale, le prix moyen payé au kilo à tendance à augmenter avec le pouvoir d'achat. (Cf. Graphique N° VI et Annexe N° 3)

D'ailleurs ce phénomène s'observe surtout pour les produits autres que les viandes de boucherie, c'est-à-dire pour les produits de la mer, volaille, lapin, gibier, les produits de triperie et de charcuterie. Il est particulièrement net pour le poisson frais (marquant ainsi la substitution de la "sole" au "hareng") mais on l'observe également pour le poisson de conserve, pour les coquillages et surtout pour la triperie.

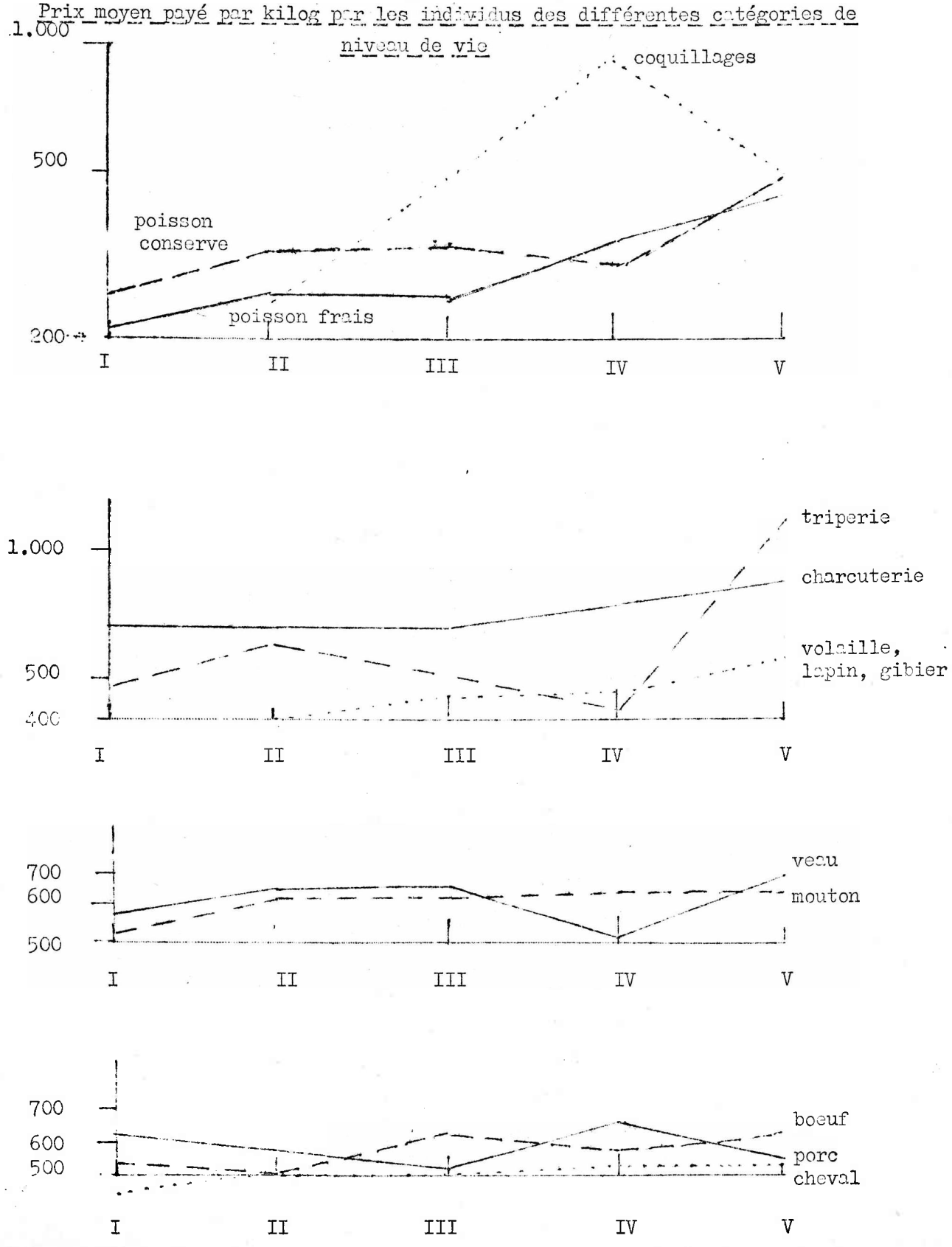
Par contre, les différences en ce qui concerne le veau, le boeuf, le mouton, le porc et le cheval sont moins sensibles. En ce qui concerne le porc, ce sont les catégories I, II et IV qui paient les prix les plus forts de sorte que le mouvement paraît ici s'inverser.

Il semble que les individus des classes les moins riches consomment pratiquement les mêmes types de morceaux de viande de boucherie, les prix n'étant pas sensiblement différents. Les différences de prix très sensibles peuvent être notées suivant la catégorie professionnelle du chef de ménage. Sauf pour le cheval, les ouvriers semblent payer le kilog de viande aussi cher que les autres professions. Par exemple, pour la viande de boeuf, il est remarquable de constater que les ouvriers paient le kilog aussi cher que les cadres moyens. D'une manière générale le personnel de service achète les différentes catégories de viande aux meilleurs prix (Annexe N° 4)

...../

- GRAPHIQUE N° VI -

Prix moyen payé par kilog par les individus des différentes catégories de niveau de vie



Données semi-logarithmiques

TITRE III

LES QUANTITES DE VIANDES CONSOMMEES

- CHAPITRE I -

L'INFLUENCE DU POUVOIR D'ACHAT SUR LES QUANTITES CONSOMMEES. -

Comme pour les dépenses, on doit constater le rapport étroit unissant le pouvoir d'achat et les quantités de viande consommée (Tableau N° VI et Graphique N° VII)

TABLEAU N° VI

Consommation de viande par unité de consommateur

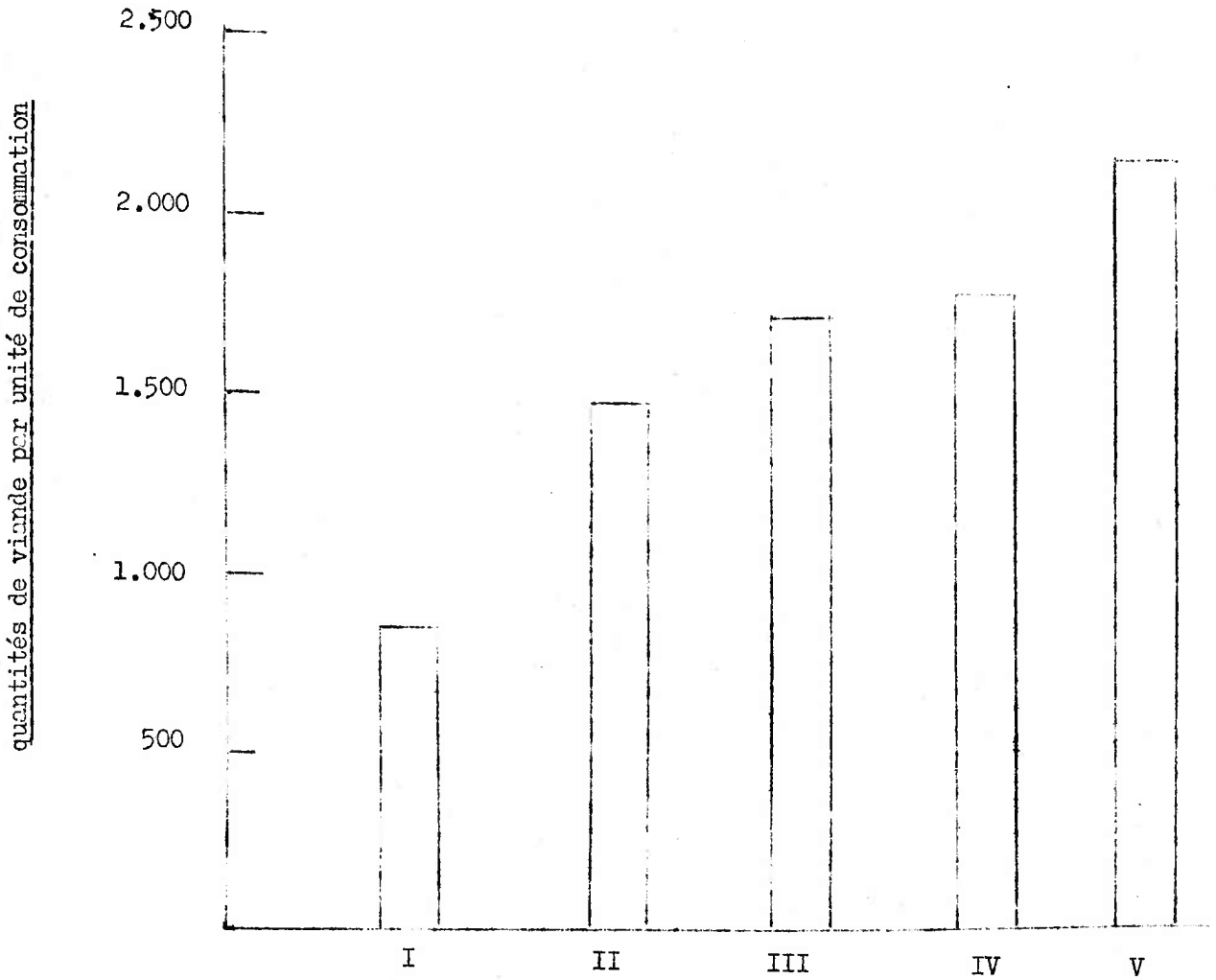
Catégories de niveau de vie	Grammes par semaine
I	842,5
II	1.448
III	1.705
IV	1.762
V	2.118
Moyenne pondérée	1.791

...../

- GRAPHIQUE N° VII -

Différences de consommation de viande par unité de consommateur en fonction de la catégorie de niveau de vie

grammes par semaine



Les familles parisiennes ayant répondu au questionnaire de l'enquête se répartissent ainsi (Tableau N° VII et Graphique N° VIII)

TABLEAU N° VII

Consommation de viande par Unité de Consommation en une semaine	Nombre de ménages	% des familles
moins de 800 grammes	74	26 %
de 800 à 2.000 grammes	88	66 %
2.000 à 2.800 grammes	16	5,5 %
plus de 2.800 grammes	7	2,5 %
	285	100 %

Malgré la corrélation assez nette observée entre le revenu et la quantité moyenne de viande achetée par les ménages, on doit constater qu'à des niveaux de pouvoir d'achat approximativement analogues, la consommation de ces denrées est extrêmement variable. C'est ce qui ressort du Tableau N° VIII où les ménages ont été distribués en fonction de leurs dépenses totales et de leur consommation de viande par semaine et par unité de consommateur. (Voir Tableau N° VIII)

On doit constater cependant que les individus ayant le pouvoir d'achat le plus faible se répartissent assez régulièrement parmi les classes de consommation de viande qui sont aussi les plus petites. A l'inverse, les consommateurs dont le pouvoir d'achat est le plus élevé ont des consommations de viande très variables.

...../

- GRAPHIQUE N° VIII -

Répartition des ménages parisiens en fonction de la consommation hebdomadaire de viande par Unité de Consommateur

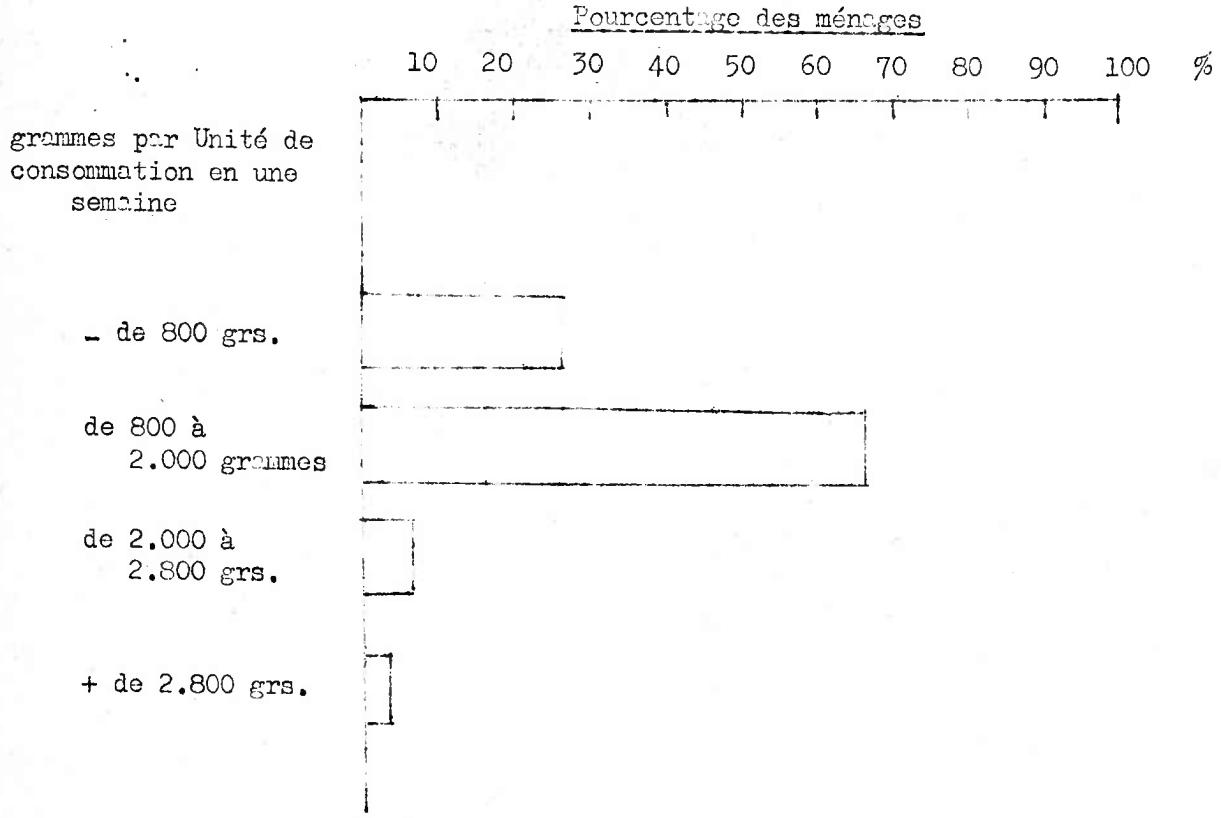


TABLEAU N° VIII

Nombre de ménages répartis suivant la dépense totale hebodmadaire par unité de consommateur et la quantité de viande consommée

Dépense hebdomadaire totale par unité de consommateur (en francs)

Quantité de viande consommée en une semaine par U.C.	1.000 à 2.000	2.000 à 3.000	3.000 à 4.000	4.000 à 5.000	5.000 à 6.000	6.000 à 7.000	7.000 à 9.000	9.000 et plus
0 à 400 grammes	3	8	1	5	2	2	2	1
400 à 800 grammes	1	5	15	8	7	3	5	6
800 à 1.200 grammes		7	13	20	10	8	14	10
1.200 à 1.600 grammes		1	9	14	11	9	13	7
1.600 à 2.000 grammes			3	6	7	6	4	6
2.000 à 2.400 grammes				1	2	5	0	3
2.400 à 2.800 grammes						2	1	2
2.800 à 3.200 grammes								1
3.200 à 3.600 grammes								6
TOTAL	4	21	41	54	39	35	39	42

On trouve des consommateurs riches qui achètent aussi bien moins de 400 grammes que plus de 3 kilogs par semaine. Par contre, les consommateurs dépensant moins de 2.000 francs sont tous répartis dans les classes de consommation de viande inférieures à 800 grammes. (Voir Tableau N° IX) Ceci confirme les constatations qui ont déjà pu être faites selon lesquelles seuls les riches ont la possibilité d'être carnivores.

Lorsque l'on porte sur les graphiques (Cf. Graphique N° IX) les données du Tableau N° IX (en ordonnées le pourcentage des ménages et en abscisses les consommations de viande par unité de consommateur) on observe le phénomène suivant :

1° - Les consommateurs dont les dépenses sont les plus faibles sont répartis le long de l'axe des ordonnées, c'est-à-dire qu'ils sont groupés au niveau des classes de consommation de viande les moins élevées.

2° - Au fur et à mesure que le total des dépenses augmente, la courbe de répartition des consommateurs tend à se répartir d'une manière plus égale le long des axes des abscisses et à adopter la forme classique d'une courbe en forme de cloche. Cette courbe de répartition a tendance à se déplacer vers la droite.

3° - Pour les catégories de dépenses les plus élevées, la courbe en forme de cloche est singulièrement aplanie et la courbe de fréquence du nombre des consommateurs en fonction de la consommation des viandes est répartie le long de l'axe des abscisses. (A l'inverse, par conséquent de ce que l'on observe pour les classes dont le pouvoir d'achat est le plus faible).

...../

TABLEAU N° IX

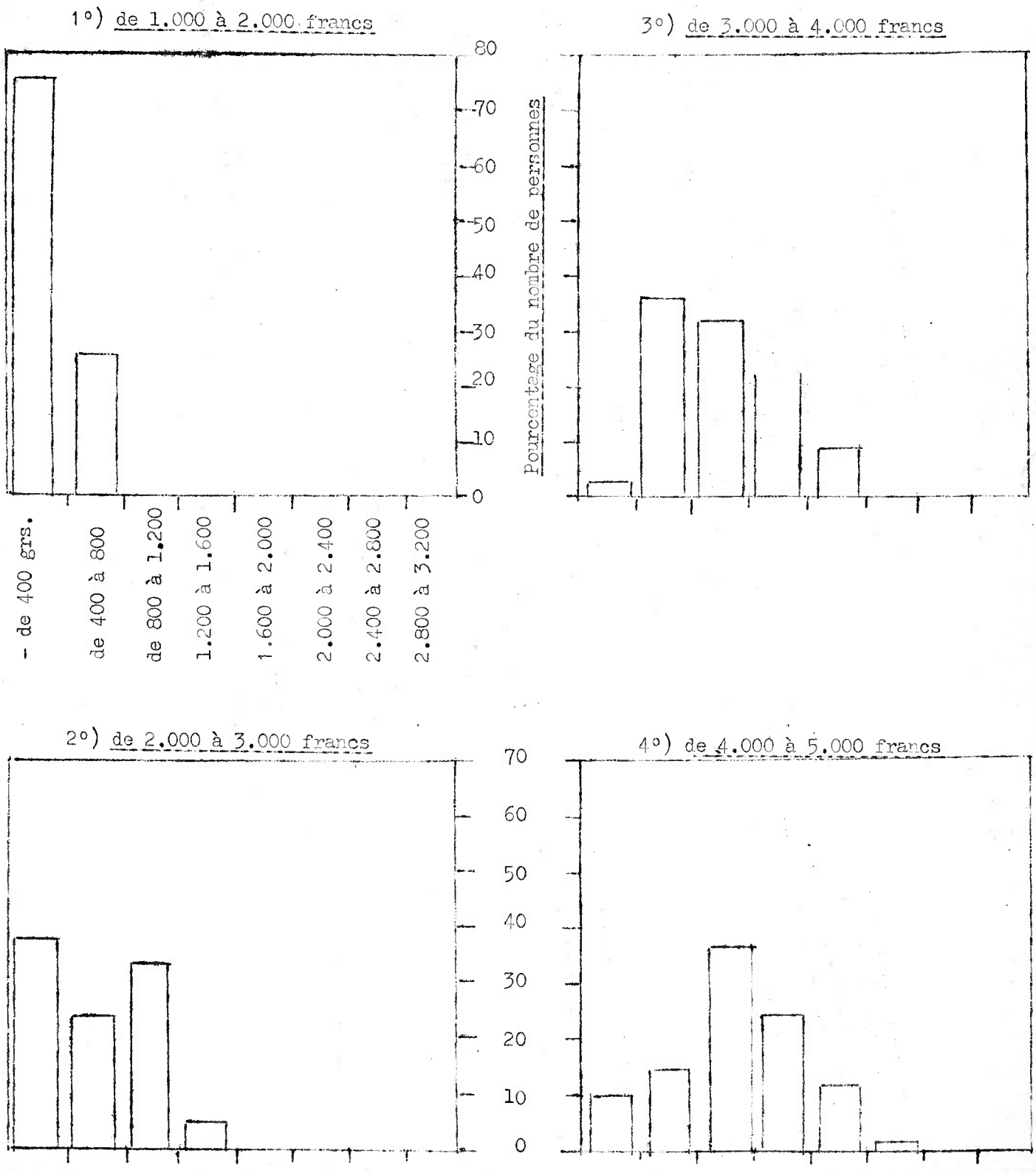
Pourcentages des ménages répartis suivant la dépense hebdomadaire par unité de consommateur et la quantité de viande consommée

Dépense hebdomadaire en francs

Quantité de viande consommée en une semaine par U.C.	1.000 à 2.000	2.000 à 3.000	3.000 à 4.000	4.000 à 5.000	5.000 à 6.000	6.000 à 7.000	7.000 à 9.000	9.000 et plus
0 à 400 grammes	75	38	2	10	5	6	5	2
400 à 800 grammes	25	24	36	15	18	8	13	15
800 à 1.200 grammes		33	32	37	26	23	36	23
1.200 à 1.600 grammes		5	22	25	28	26	33	17
1.600 à 2.000 grammes			8	11	18	17	10	14
2.000 à 2.400 grammes				2	5	14	-	7
2.400 à 2.800 grammes							3	5
2.800 à 3.200 grammes						6		17
TOTAL	100	100	100	100	100	100	100	100

- GRAPHIQUE N° IX -

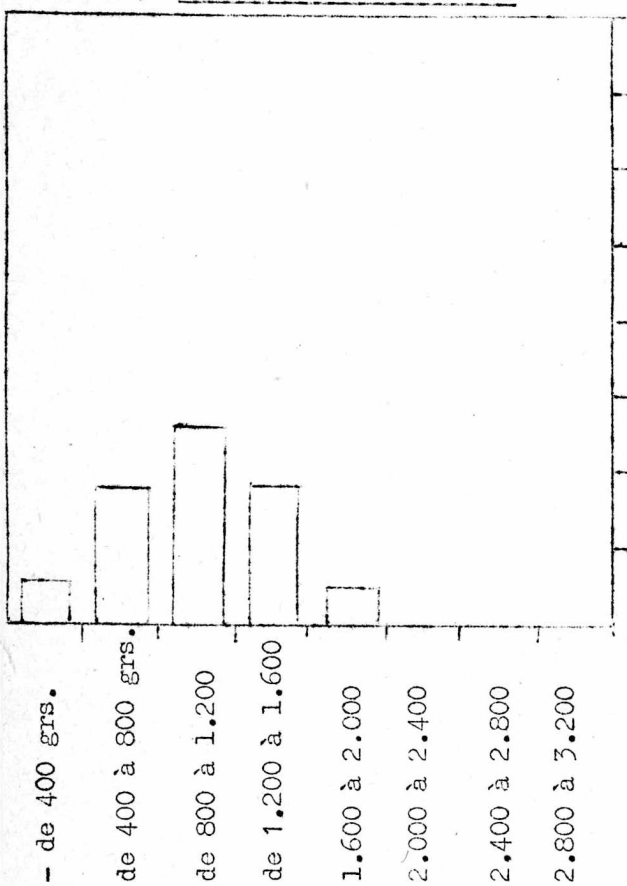
Dépenses hebdomadaires par Unité de Consommateur



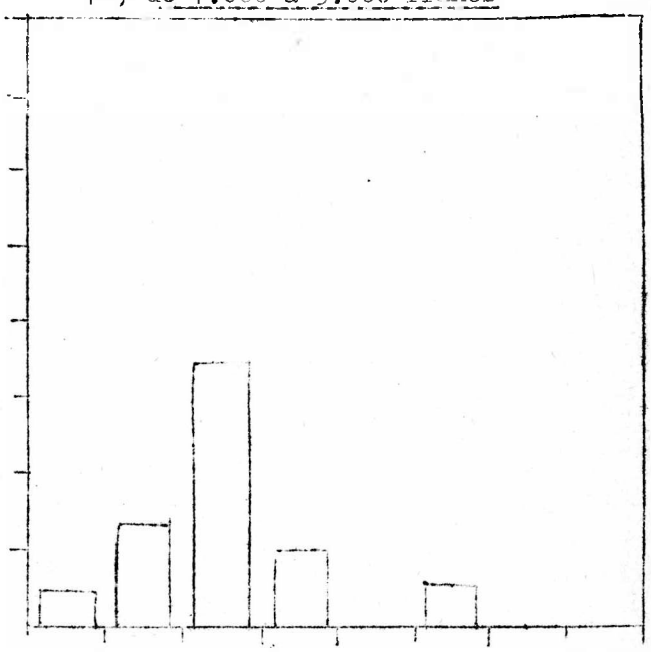
- GRAPHIQUE N° IX -

(suite)

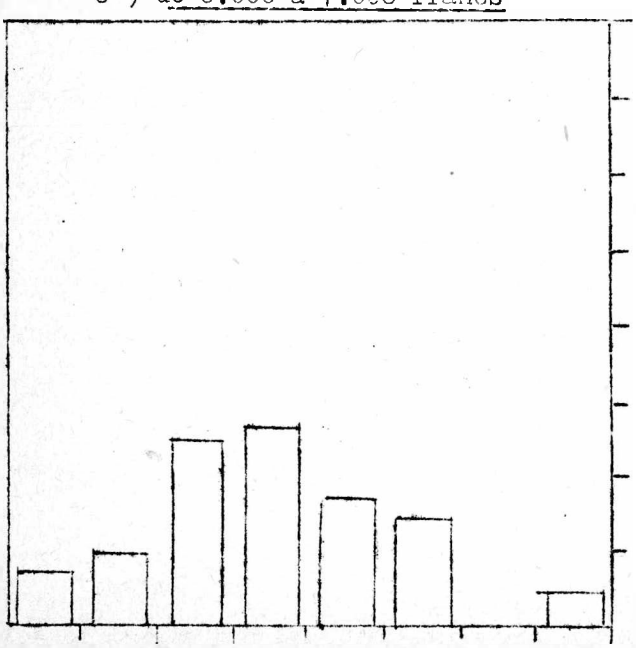
5°) de 5.000 à 6.000 francs



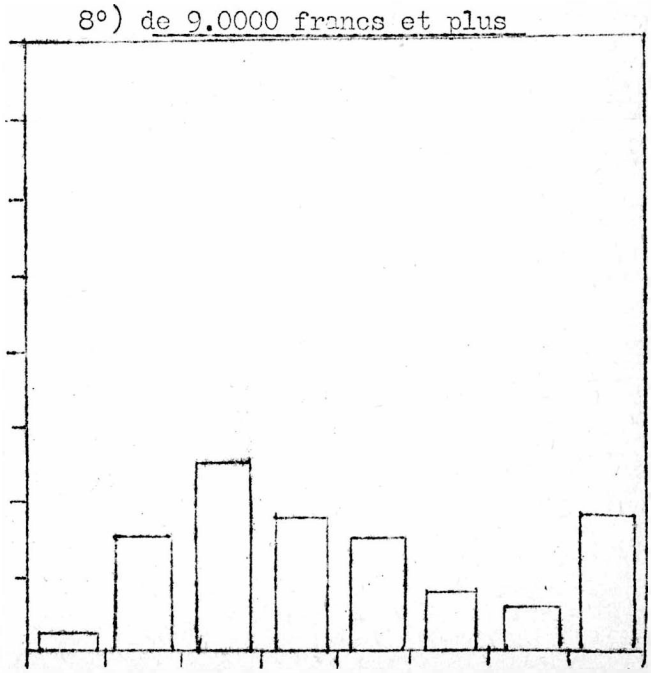
7°) de 7.000 à 9.000 francs



6°) de 6.000 à 7.000 francs



8°) de 9.0000 francs et plus



- CHAPITRE II -

RELATION ENTRE LA CONSOMMATION DE LA VIANDE ET CELLE DES AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES. -

L'étude de la corrélation entre le niveau de consommation des viandes et celui des autres denrées alimentaires avait montré, parmi les milieux urbains d'Amérique du Nord, de fortes substitutions pouvant se produire à l'intérieur des régimes alimentaires; c'est ainsi que lorsque la consommation de viande de boucherie s'élève, celle des produits de la mer, des produits laitiers, des produits de basse-cour, a tendance à diminuer fortement. La même étude avait montré que la relation était moins étroite pour les autres produits alimentaires : légumes et fruits, produits céréaliers, sucre, corps gras.

En effet, il ne peut exister de possibilités de substitution qu'entre des produits semblables et il était naturel que l'on observât des indifférences à l'intérieur du groupe des produits animaux riches en protéines.

Or, la constatation essentielle que l'on peut faire pour les milieux parisiens est, qu'au contraire, il n'y a aucune corrélation inverse entre la consommation des viandes de boucherie et celle de certains autres produits alimentaires. On observe qu'au fur et à mesure que la consommation des viandes s'accroît, celle des autres produits alimentaires augmente. Ce phénomène peut s'expliquer par le fait que la consommation de viande est très étroitement liée au pouvoir d'achat, il en constitue même l'un des indices extérieurs les plus directs.

Les différences de niveau de vie observées par l'enquête des budgets de famille de l'I.N.S.E.E. sont telles que l'augmentation du pouvoir d'achat entraîne automatiquement l'accroissement de la consommation de l'ensemble des produits alimentaires. L'individu dont le niveau de vie est le plus faible, est à la fois le plus faible consommateur de viande mais aussi de produits laitiers, de corps gras, de sucre, etc.... c'est-à-dire qu'il peut souffrir de la mal-nutrition, de certaines carences de principes alimentaires par rapport à ses besoins, alors qu'à l'inverse on peut dire que dans la majorité des cas, le gros consommateur de viande est en même temps celui qui couvre, dans une proportion souvent très large, ses besoins alimentaires essentiels.

...../

METHODE SUIVIE :

C'est la méthode mise au point et utilisée par le Bureau of Human Nutrition and Home Economics.

1° - On a groupé l'ensemble des ménages enquêtés en fonction de la consommation de viande par unité de consommateur, et, pour chacune des catégories, relevé les consommations moyennes de l'ensemble des autres produits alimentaires.

2° - Nous avons calculé, pour chacune des catégories ainsi définies, l'écart par rapport à la consommation moyenne de chaque produit.

Prenons un exemple : la consommation moyenne de viande de boucherie, par unité de consommateur, est de 1.227 grammes pour la semaine de l'enquête. Ceux qui en consomment moins de 500 grs. en achètent, en moyenne, 350 grs., c'est-à-dire que le niveau de consommation, par rapport à la moyenne 1.227 = 100, est 350 = 28,5 %.

De même ces consommateurs achètent en moyenne 120 grs de volaille, lapin, gibier, alors que la consommation moyenne pour l'ensemble des ménages enquêtés est de 176 grs par unité de consommateur. Leur consommation est donc de 68 % de la moyenne.

Le Tableau N° X montre l'évolution de la consommation des denrées alimentaires, en poids, pour une semaine et par unité de consommateur, par classe de 500 grammes en 500 grammes de consommation de viande fraîche de boucherie.

Le Tableau N° XI correspond au précédent tableau après avoir ramené les chiffres en pourcentage.

Le but de cette étude, est de rechercher si l'augmentation de la consommation de viande peut constituer un obstacle à celle des autres produits alimentaires. D'autre part, elle doit permettre de déterminer le niveau de nutrition des consommateurs, en fonction de leur absorption de viande.

Plus de viande, plus de volaille, lapin et gibier et moins de viande de conserve (Graphique N° X)

Au fur et à mesure que la consommation de viande fraîche de boucherie augmente, on observe la diminution des achats de viande de conserve et l'augmentation de celle des volaille, lapin et gibier. (En ce qui concerne ces derniers produits, l'évolution est donc inverse de celle observée parmi les milieux urbains américains).

...../

TABLEAU N° X

Relation entre la consommation de viandes fraîches de boucherie et celle des autres produits alimentaires

	Consommation de viande de boucherie en grammes par semaine et par U.C.								
	- 500	500 à 1.000	1.000 à 1.500	1.500 à 2.000	2.000 à 2.500	2.500 à 3.000	3.000 à 3.500	3.500 et plus	Moyenne
Viande fraîche de boucherie (grs.)	350	740	1.250	1.750	2.260	2.760	3.300	3.700	1.227
Volaille, lapin, gibier (1)	120	180	170	185	120	-	230	460	176
Viande de conserve (2)	80	20	2	8	-	-	-	-	3
Produits de la mer (3)	260	315	400	580	330	340	700	1.000	404
TOTAL (1) - (2) - (3) -	460	515	572	773	450	340	930	1.460	583
Total "VIANDES"	810	1.255	1.822	2.523	2.710	3.100	4.250	5.160	1.810
Oeufs	1	3	3	3	4	3	4	3	3
Lait et fromages	6.200	6.000	6.600	7.500	7.000	7.000	8.000	8.600	6.676
Corps gras	360	450	530	560	680	660	730	810	514
Sucre, chocolat	400	540	550	580	540	610	660	900	632
Produits céréaliers	1.400	1.750	2.100	2.300	2.250	2.200	2.800	2.900	2.004
Pommes de terre	2.000	2.500	2.700	3.000	2.800	2.800	3.400	4.400	2.686
Légumes secs	70	140	130	125	190	230	210	100	138
Légumes frais, conserve	2.000	2.500	2.400	2.600	2.800	2.900	4.400	5.100	2.512
Fruits frais et secs	1.700	1.900	2.100	2.300	2.500	1.800	3.300	4.100	2.051

TABLEAU N° XI

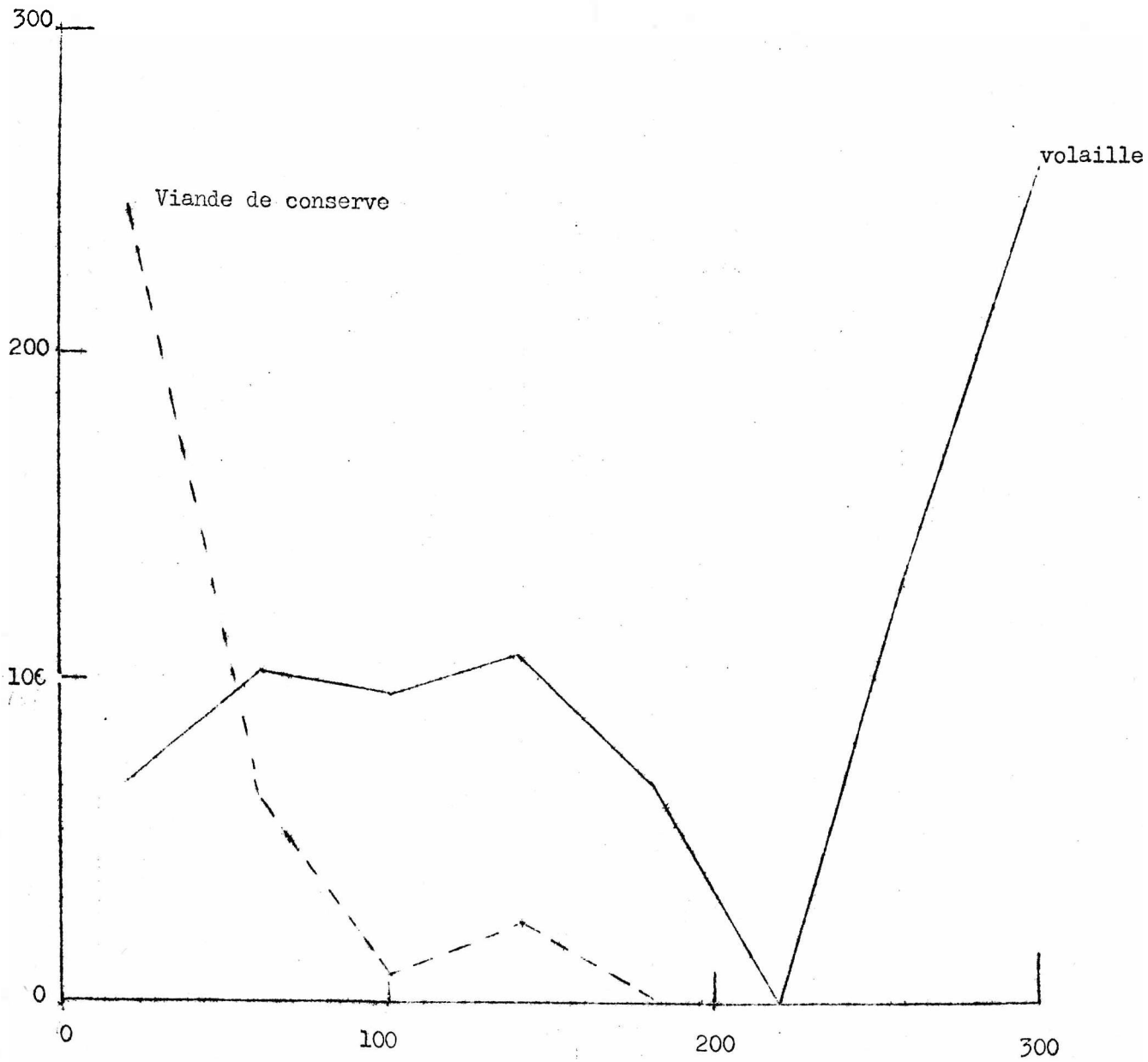
Relation entre la consommation de viande fraîche de boucherie et les autres produits alimentaires (en pourcentages)

Pourcentages par rapport à la consommation moyenne

	Consommation de viande de boucherie en grammes par semaine par U.C.							
	- 500	500 à 1.000	1.000 à 1.500	1.500 à 2.000	2.000 à 2.500	2.500 à 3.000	3.000 à 3.500	3.500 et plus
Viandes fraîches de boucherie	29	60	102	143	184	225	269	302
Volaille, lapin, gibier (1)	68	102	97	105	68	-	131	261
Viande de conserve (2)	242	61	6	24	-	-	-	-
Produits de la mer (3)	64	78	99	144	82	84	173	248
TOTAL (1) - (2) - (3)	79	88	98	133	77	58	159	250
Total "VIANDES"	45	69	101	139	150	171	234	285
Oeufs	41	84	78	100	119	106	113	94
Lait et fromages	93	90	99	112	105	105	120	129
Corps gras	70	88	103	109	132	128	148	158
Sucre, chocolat	63	85	87	92	85	97	104	142
Produits céréaliers	70	87	105	115	112	110	140	145
Pommes de terre	74	93	101	112	104	104	127	164
Légumes secs	51	101	94	91	138	167	152	72
Légumes frais, conserve	80	100	96	104	112	115	175	203
Fruits frais, conserve	83	93	102	112	122	88	161	200

- GRAPHIQUE N° X -

Relation entre l'indice du niveau de consommation de viande de conserve et de volaille, lapin, gibier (ordonnées) et celui de la viande fraîche de boucherie (abscisses)



Plus de viande, plus de produits de la mer (Graphique N° XI)

Plus de viande, plus d'autres produits animaux (Graphique N° XII)

Plus de viande, plus d'oeufs et de produits laitiers (Graphique N° XIII)

Plus de viande, plus de sucre et de corps gras (Graphique N° XIV)

Plus de viande, plus de produits céréaliers et pommes de terre (Graphique N° XV)

Plus de viande, plus de fruits et légumes.

Si la consommation des légumes et fruits, autres que les légumes secs, semble suivre la même tendance, il n'en est pas de même pour les légumes secs dont la consommation semble soumise à des variations très irrégulières, aboutissant finalement à une forte diminution pour les classes de consommation très élevées de viande fraîche (Cf. Graphique N° XVI).

En résumé, cette étude montre qu'au moins en ce qui concerne la population parisienne, l'augmentation de la consommation de la viande ne constitue pas un obstacle insurmontable pour celle des autres produits alimentaires. Les coefficients de corrélation entre la consommation de viande de boucherie et celle des autres denrées sont tous positifs, et certains même, extrêmement élevés.

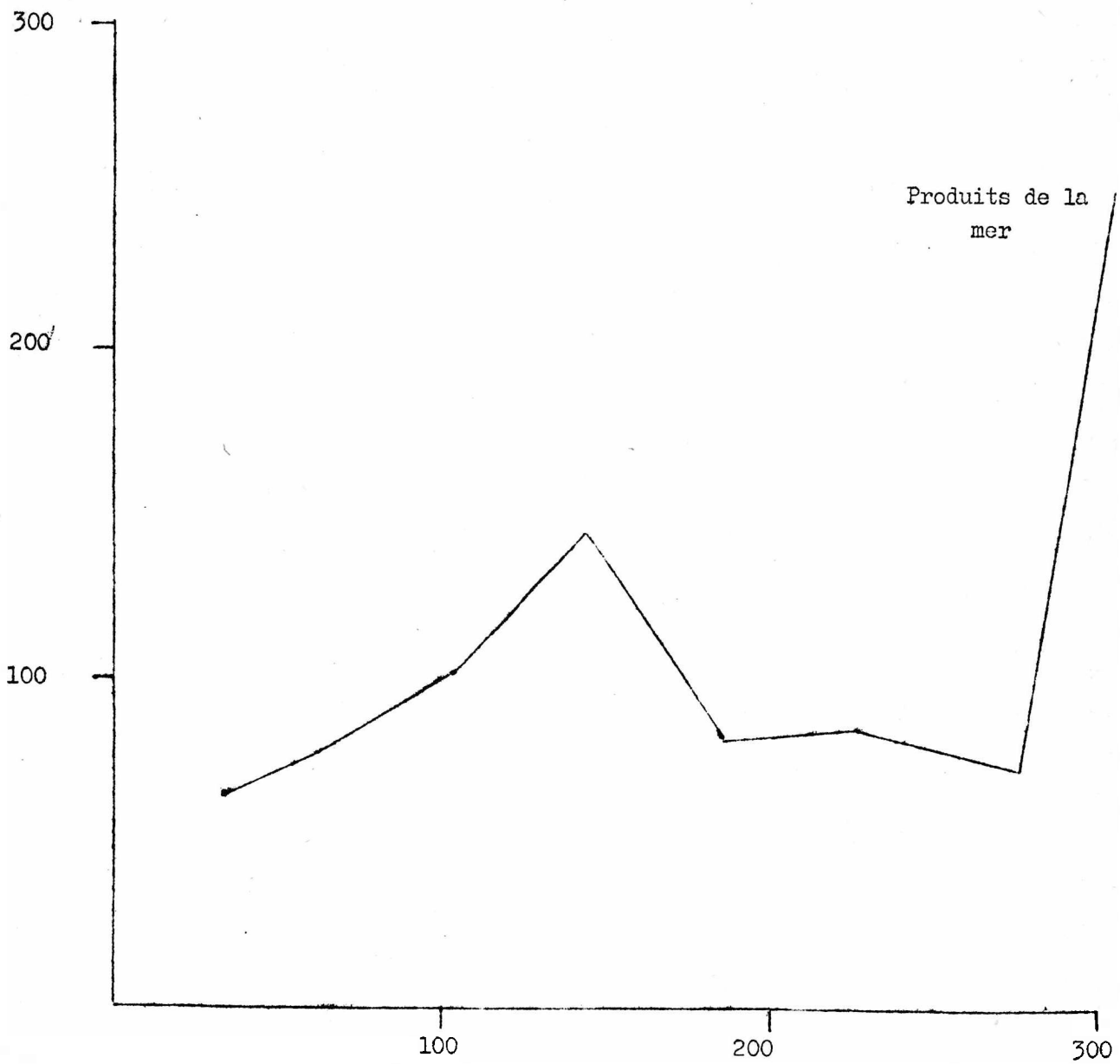
Corps gras	+ 0,987	Pommes de terre	+ 0,871
Produits céréaliers	+ 0,940	Sucre et chocolat	+ 0,843
Ensemble des viandes	+ 0,930	Fruits	+ 0,803
Légumes frais et conserves	+ 0,896	Volaille, poisson, viande de conserve	+ 0,635
Produits laitiers	+ 0,892		
Oeufs	+ 0,880	Légumes secs	+ 0,491

La corrélation est donc la plus forte pour les produits alimentaires avec lesquels aucune substitution n'est en principe possible (corps gras, produits céréaliers, légumes). Elle est très forte encore pour les oeufs et les produits laitiers. Par contre, elle est très faible pour tous les produits dont la consommation devrait en principe, baisser lorsque le niveau de vie s'élève (légumes secs) ou pour ceux dont on peut estimer que la valeur de substitution avec la viande fraîche de boucherie est très forte. Tel est le cas pour la volaille, les produits de la mer et les conserves de viande.

...../

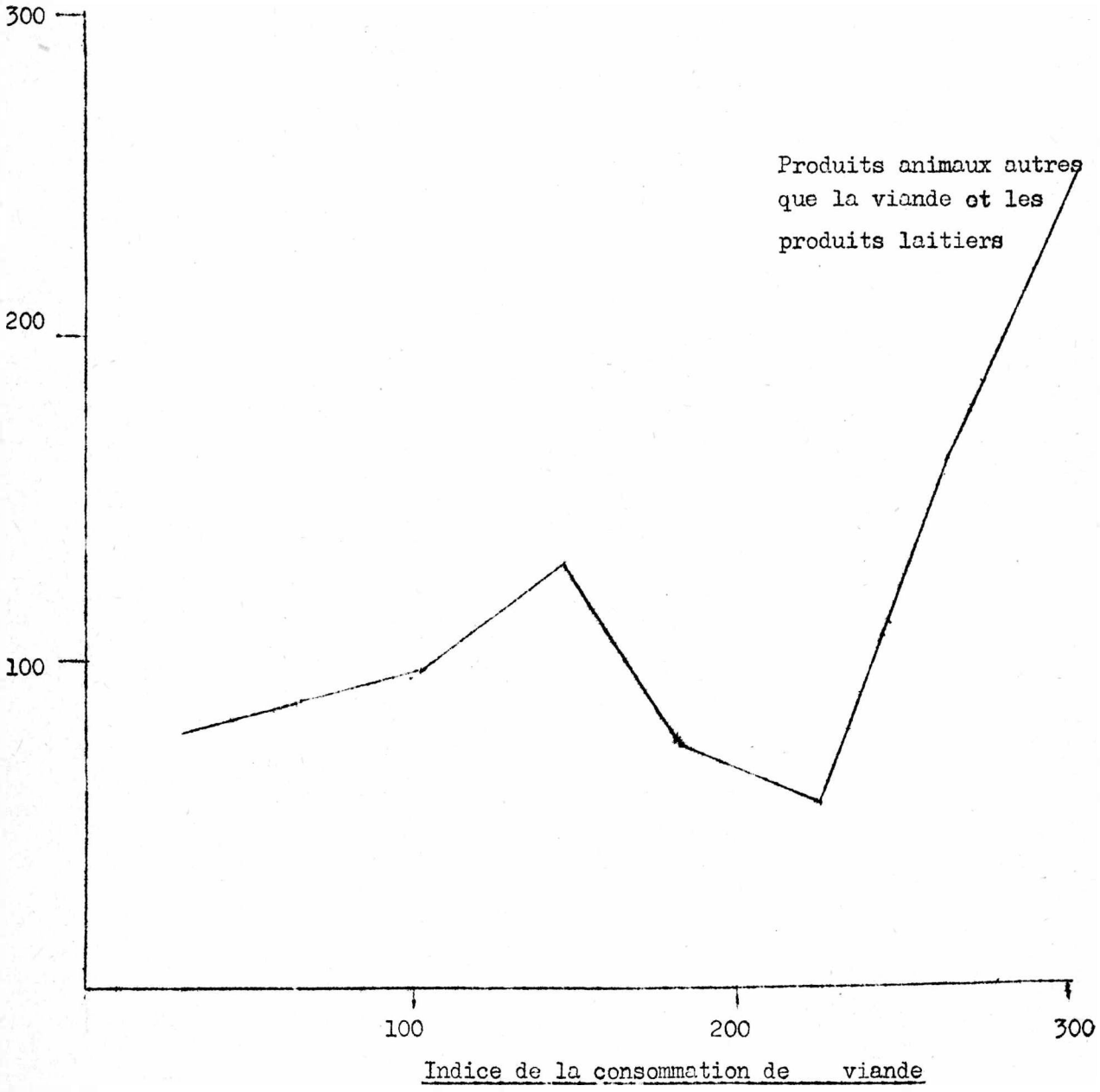
- GRAPHIQUE N° XI -

Relation entre l'indice du niveau de consommation des produits de la mer (ordonnées) et celui de la consommation de viande fraîche de boucherie (abscisses)



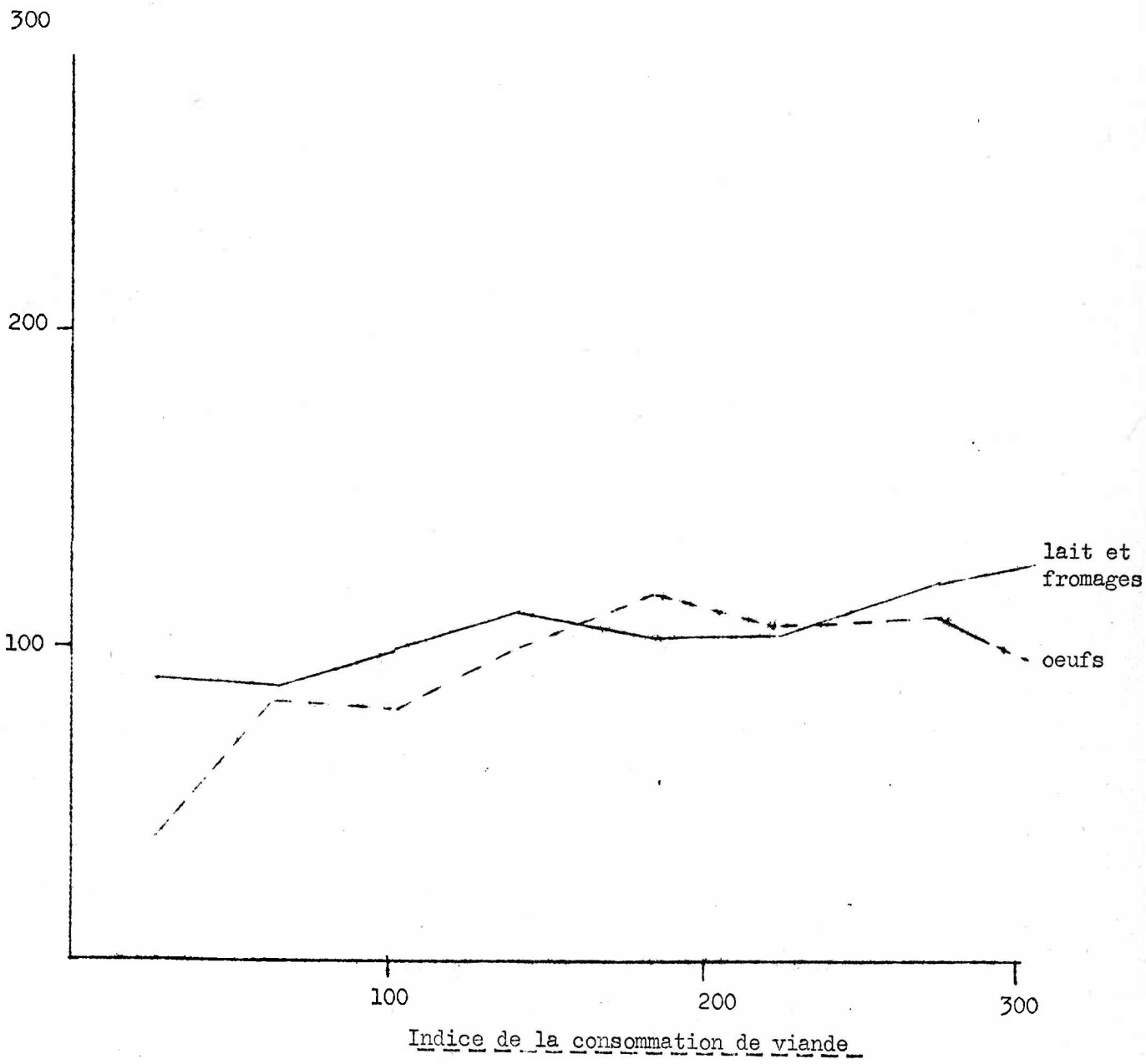
- GRAPHIQUE N° XII -

Relation entre le niveau de consommation des produits animaux autres que la viande fraîche de boucherie et celui de la consommation de viande fraîche de boucherie



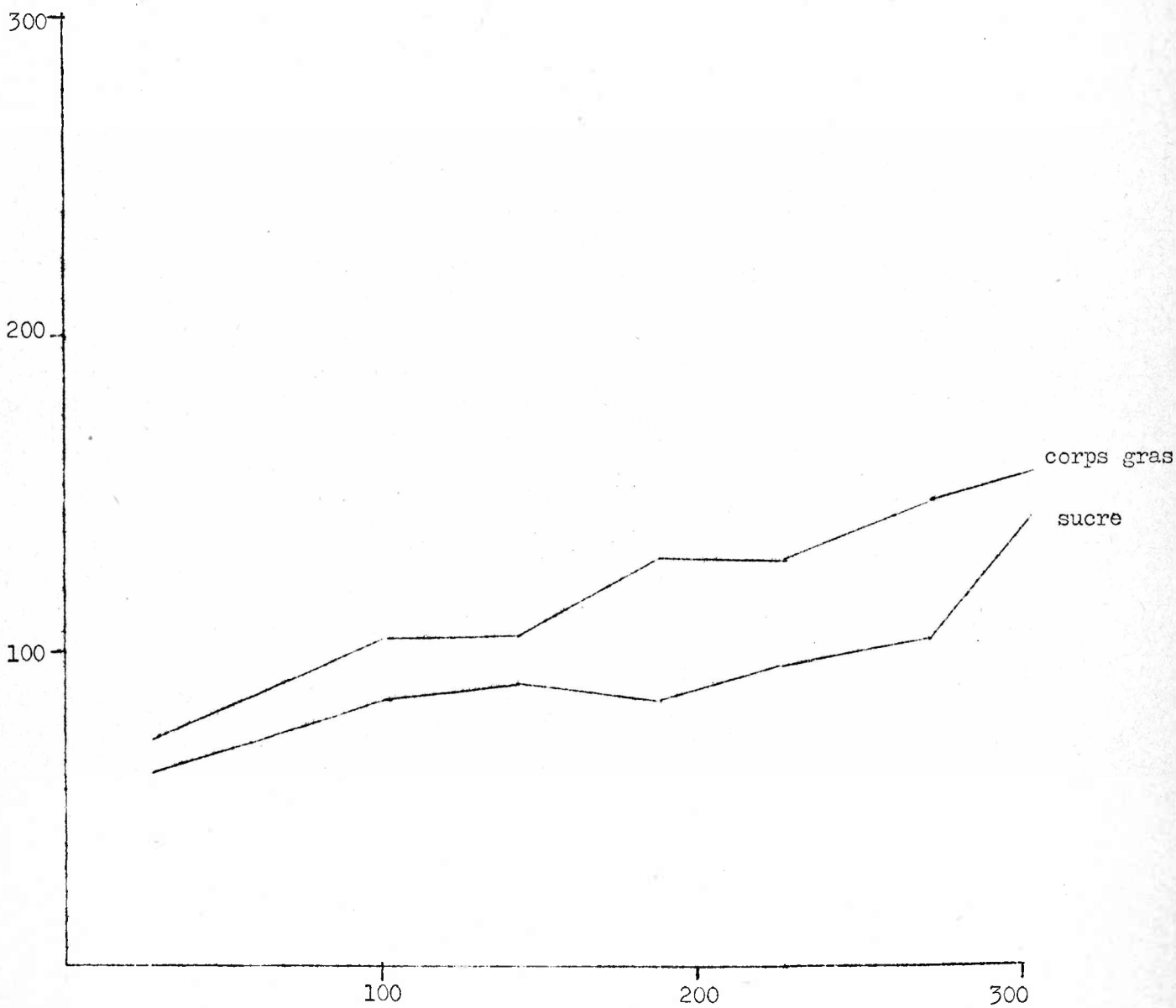
- GRAPHIQUE N° XIII -

Relation entre le niveau de consommation des produits laitiers et des oeufs et celui de la consommation de viande fraîche de boucherie



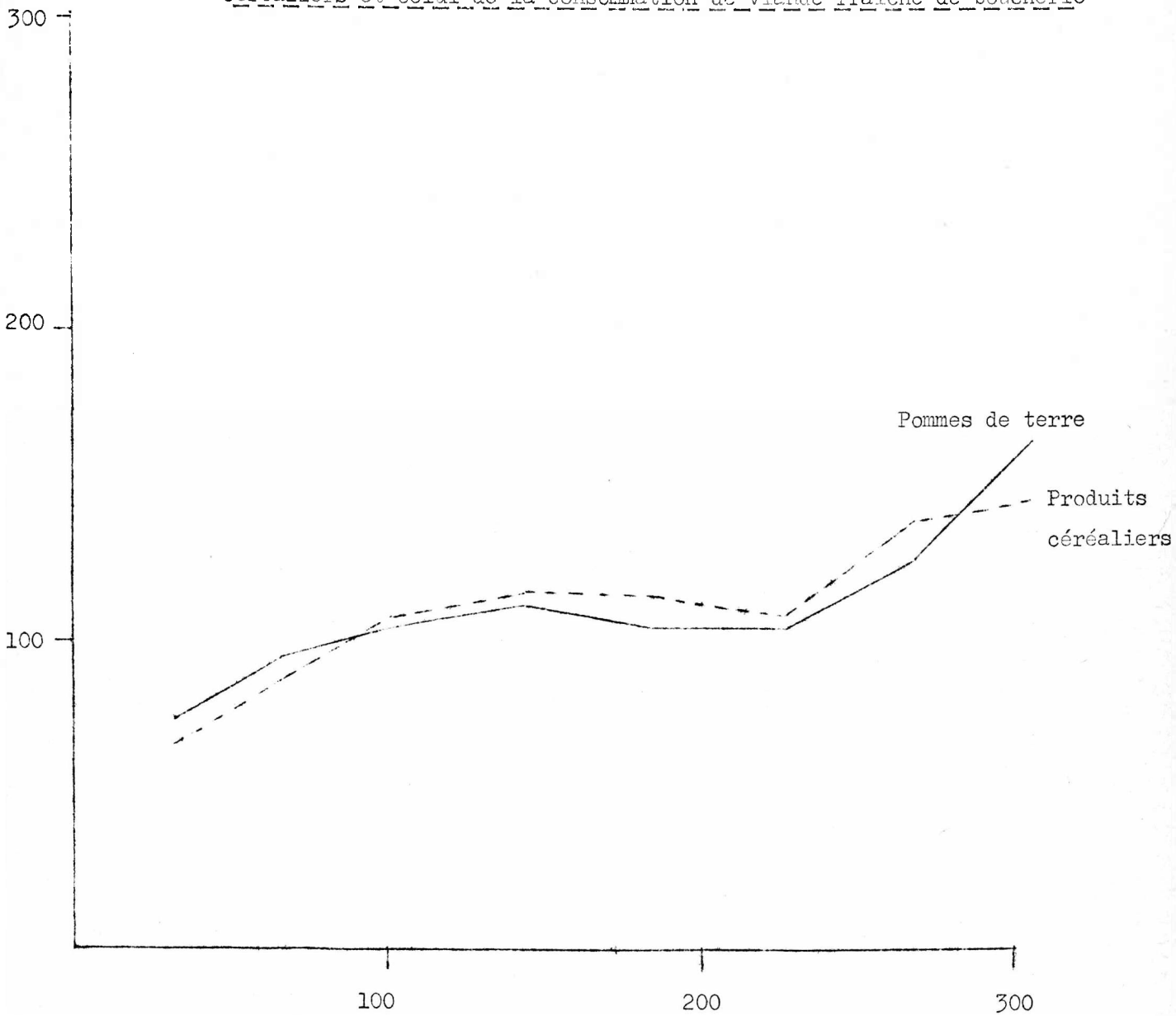
- GRAPHIQUE N° XIV -

Relation entre le niveau de consommation des corps gras et du sucre et celui de la consommation de la viande fraîche de boucherie



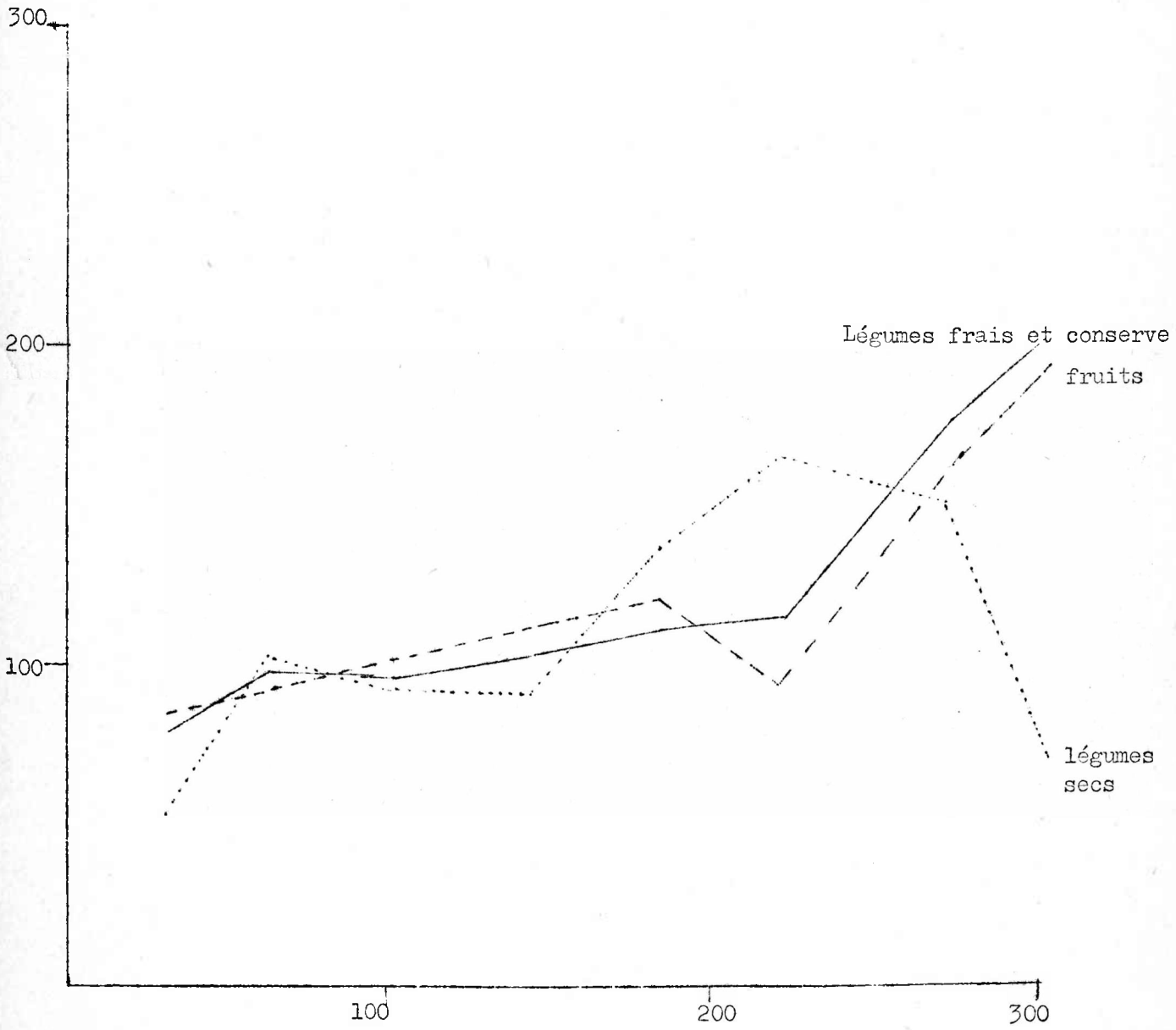
- GRAPHIQUE N° XV -

Relation entre le niveau de consommation des pommes de terre et des produits céréaliers et celui de la consommation de viande fraîche de boucherie



- GRAPHIQUE N° XVI -

Relation entre le niveau de consommation des légumes et fruits et de celui de la consommation de viande fraîche de boucherie



Indice de la consommation de viande

Lorsque la consommation de viande fraîche de boucherie augmente de 1 % il semble que le taux d'accroissement correspondant des autres produits est :

Légumes autres que pommes de terre et légumes secs	+ 0,416 %
Volaille, poisson et viande de conserve	+ 0,405
Fruits	+ 0,333
Corps gras	+ 0,332
Oeufs	+ 0,274
Produits à base de céréales	+ 0,235
Pommes de terre	+ 0,234
Légumes secs	+ 0,202
Sucre et chocolat	+ 0,195
Lait et fromages	+ 0,127

- CHAPITRE I I I -

LE CONSOMMATEUR RICHE DISPOSE D'UN PLUS GRAND CHOIX DE VIANDE. -

L'augmentation de la quantité consommée est particulièrement significative pour les coquillages, les volaille, lapin et gibier dont les consommateurs les plus pauvres ne disposent pas, et pour le veau. (voir Graphique N° XVII)

Quelques produits semblent suivre une courbe en forme de cloche.Les maxima des différentes cloches ne coïncident pas :

Il en est ainsi pour le cheval, ou encore pour d'autres biens dont la consommation reste stable une fois une certaine quantité atteinte (par exemple boeuf et charcuterie).

L'augmentation de la consommation de veau et la diminution de celle du cheval peuvent être considérées comme deux indices du niveau de vie.

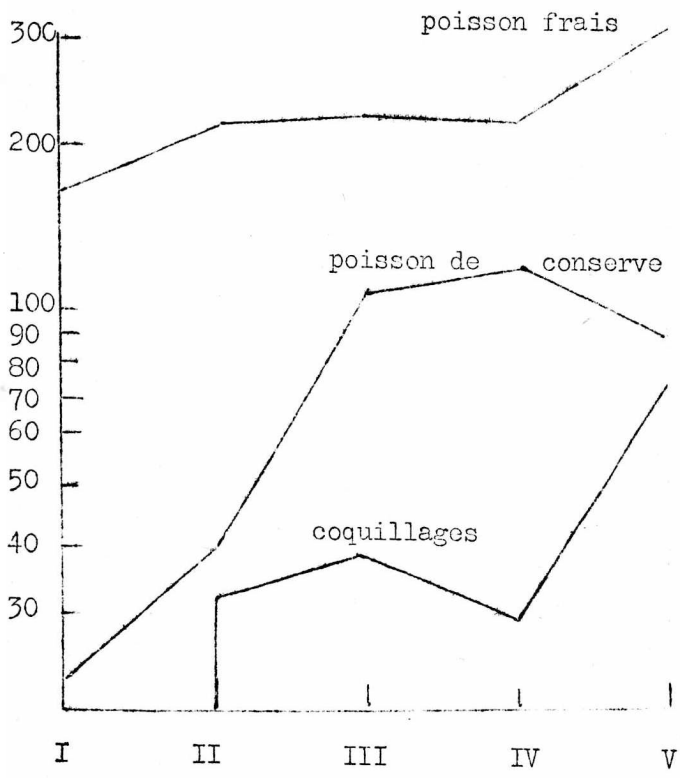
La consommation de viande de boeuf par unité de consommateur est de 218 grammes en une semaine pour la catégorie de vie N° I. Pour la catégorie de vie N° V,elle est de 478 grammes. En passant de l'une à l'autre de ces catégories, la consommation augmente de 120 % .

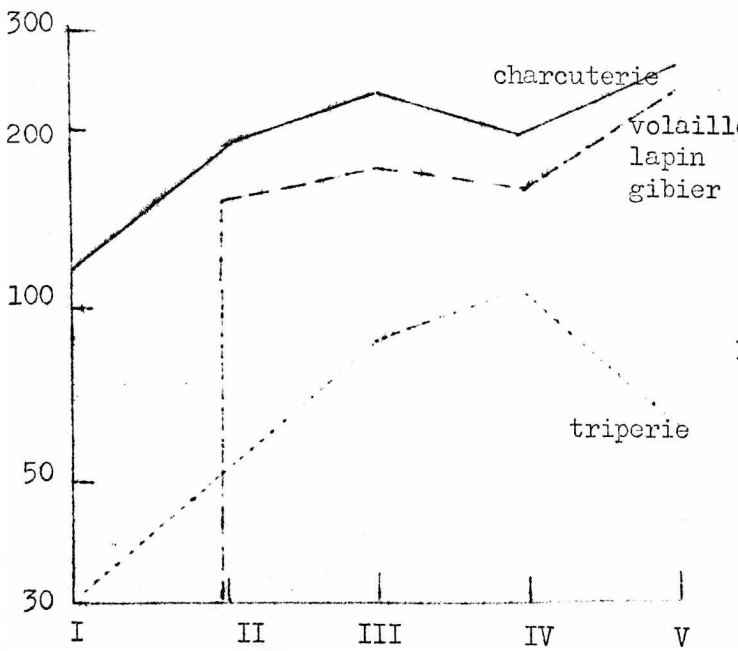
De même, celle du veau augmente de 134 % ; celle du mouton de 75 %; celle du porc de 100 %; celle des produits de charcuterie de 130 %; celle des produits de triperie de 94 % ; celle du poisson frais de 79 % ; celle du poisson de conserve de 267 %. Alors que les consommations de viande de conserve, de coquillages et de volaille, lapin et gibier sont inexistantes dans la catégorie de niveau de vie N° I, elles deviennent importantes pour les catégories supérieures. Par contre, la consommation de viande de cheval n'atteint, dans la catégorie de vie N° V que 60 % de ce qu'elle est dans la catégorie N° I. (Annexe 5)

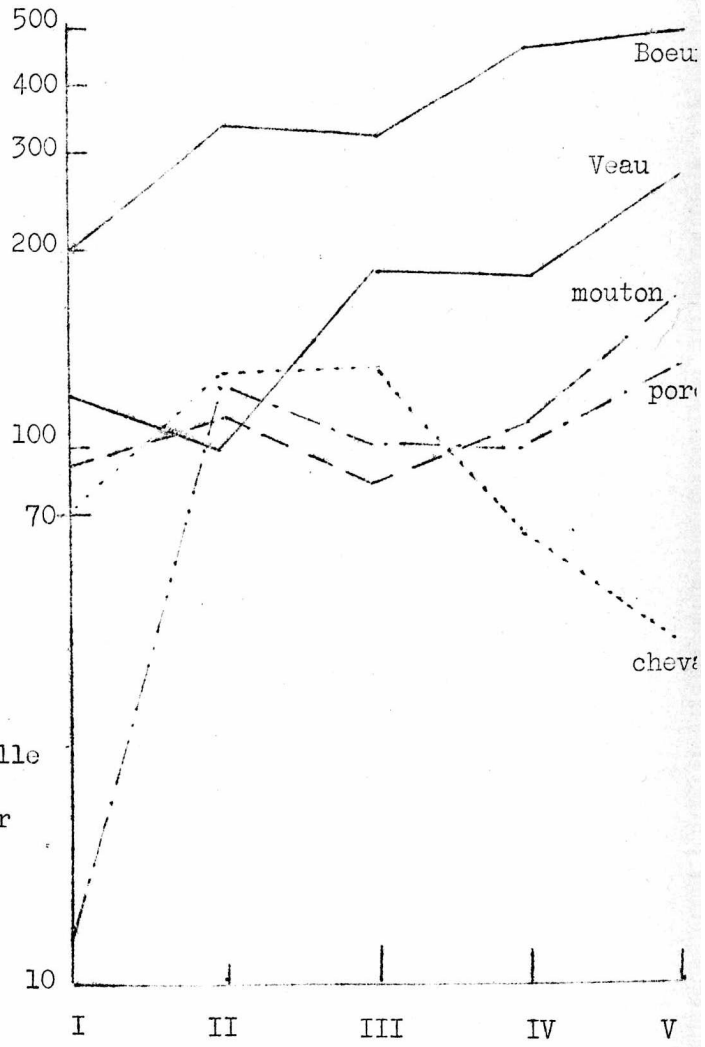
...../

- GRAPHIQUE N° XVII -

Quantités de viandes consommées par Unité de consommateur suivant les classes de niveau de vie.







Données semi-logarithmiques

*
** **
*

D'AUTRE PART, LORSQUE LE NIVEAU DE VIE S'ELEVE, LE NOMBRE DES PERSONNES QUI EFFECTUENT DES ACHATS DE VIANDE EN UNE SEMAINE EST PLUS ELEVE. -

Entre la catégorie de vie N° I et la catégorie de vie N° II, on observe que tous les pourcentages augmentent, sauf pour le poisson. Par contre, à partir de la catégorie N° II, certains pourcentages peuvent soit diminuer, soit augmenter. (annexe N° 6, Graphique N° XVIII).

Il semblerait que les individus les plus pauvres ont tendance à faire porter leurs achats indistinctement sur toutes les catégories de viande lorsque leur revenu s'élève. Par contre, dès qu'un certain niveau est dépassé, des "choix" proprement dits peuvent être observés. C'est ainsi que le nombre de consommateurs de volaille, nul pour la catégorie la plus pauvre a tendance à augmenter régulièrement. Par contre, pour le porc, la charcuterie et surtout le cheval, le choix augmente jusque dans les catégories II ou III, puis demeure stable ou même diminue.

Le nombre de consommateurs achetant du poisson aurait tendance à diminuer lorsque l'on passe des catégories les plus pauvres aux catégories moyennes, puis à augmenter lorsqu'on atteint les catégories les plus aisées.

En ce qui concerne la consommation du boeuf et du veau en passant de la catégorie I à la catégorie II, le nombre relatif de consommateurs a tendance à augmenter mais, au delà de la catégorie II, une très nette substitution est visible.

Les consommateurs les plus riches disposent ainsi d'un choix plus varié (Graphique N° XVIII) en ce sens qu'ils consomment davantage de sortes de produits du groupe des viandes. Mais en même temps nous avons vu qu'ils en consomment une quantité en général supérieure d'où l'on peut déduire que :

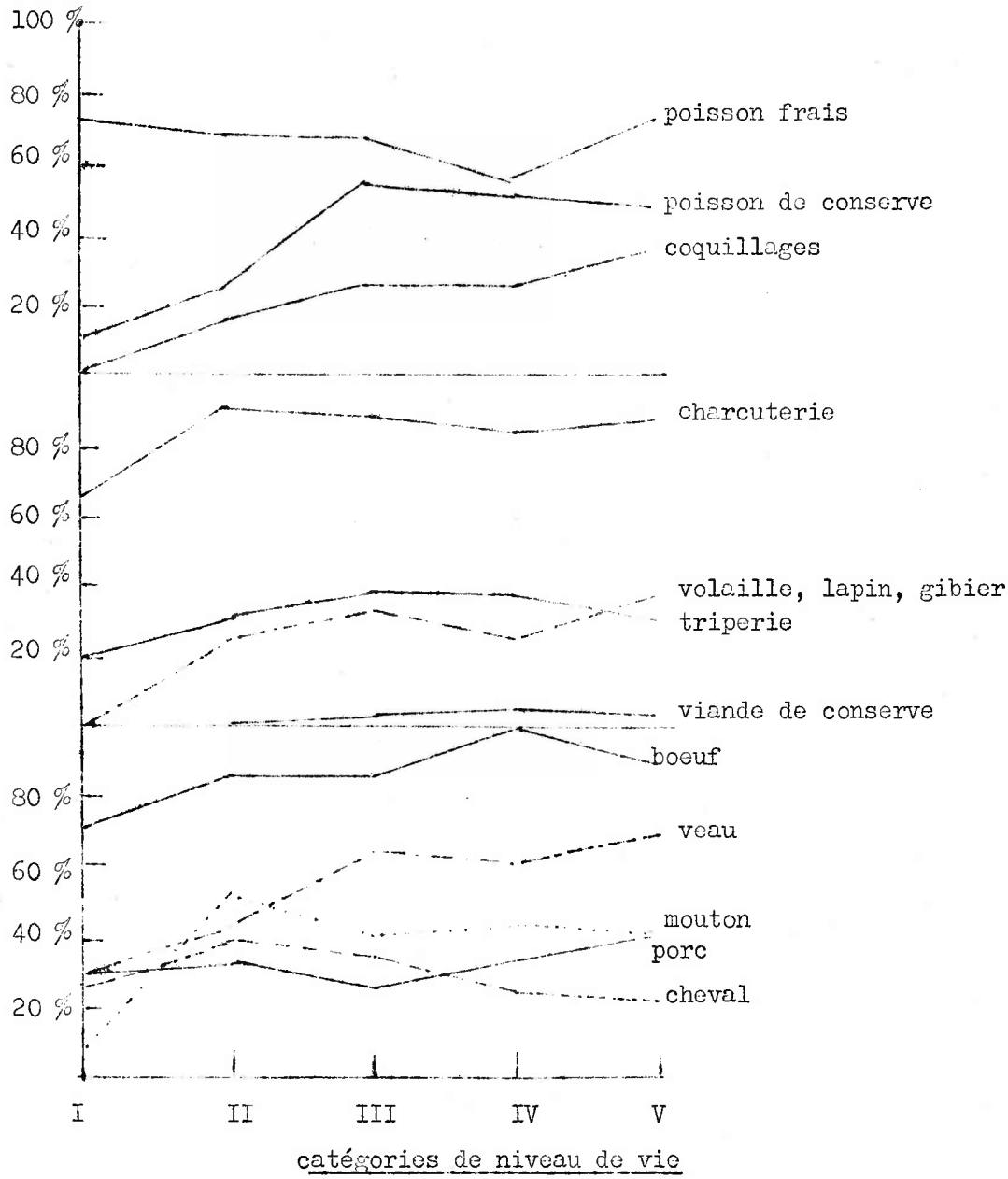
1° - Un plus grand nombre de ménages se procurent la plupart des produits du groupe viande,

2° - Que ceux qui les achètent effectuent aussi des achats plus fréquents ou bien plus importants en poids.

...../

- GRAPHIQUE N° XVIII -

Pourcentage du nombre des personnes de chaque catégorie de niveau de vie ayant consommé certaines catégories de viande au cours de la période de l'enquête



*
** **
*

Le consommateur plus riche acquérant un plus grand nombre de denrées différentes, on pourrait penser qu'il va avoir tendance à réduire la quantité de chacun des produits qu'il achetait antérieurement : "Un plus grand nombre de produits mais moins de chacun d'eux". Or, il n'en est pas ainsi et c'est ce que montre l'annexe 6 qui fournit le rapport existant entre les quantités disponibles en grammes, par semaine, par produit et par unité de consommateur, d'une part et, d'autre part, le pourcentage des personnes ayant consommé ces produits au cours de la période de l'enquête.

Par exemple, nous constatons que le nombre de ménages ayant consommé du poisson frais au cours de la semaine d'enquête n'est pas plus élevé parmi les catégories de niveau de vie les plus riches (IV et V) que parmi les catégories de niveau de vie les plus pauvres. (I et II). Par contre, la quantité moyenne consommée par unité de consommateur est plus élevée dans la catégorie N° V puisqu'elle dépasse légèrement 300 grammes, que dans la catégorie N° I où elle est inférieure à 200 grammes. Force est donc d'admettre que si le nombre relatif des acheteurs de poisson frais n'est pas plus élevé parmi les individus les plus riches, ceux qui parmi ces derniers achètent du poisson le font plus souvent ou en quantité plus importante. C'est ce que montre sur le graphique N° XIX le rapport ramené à la moyenne pondérée égale à 100 entre les deux courbes tirées des Tableaux N° IV et V .

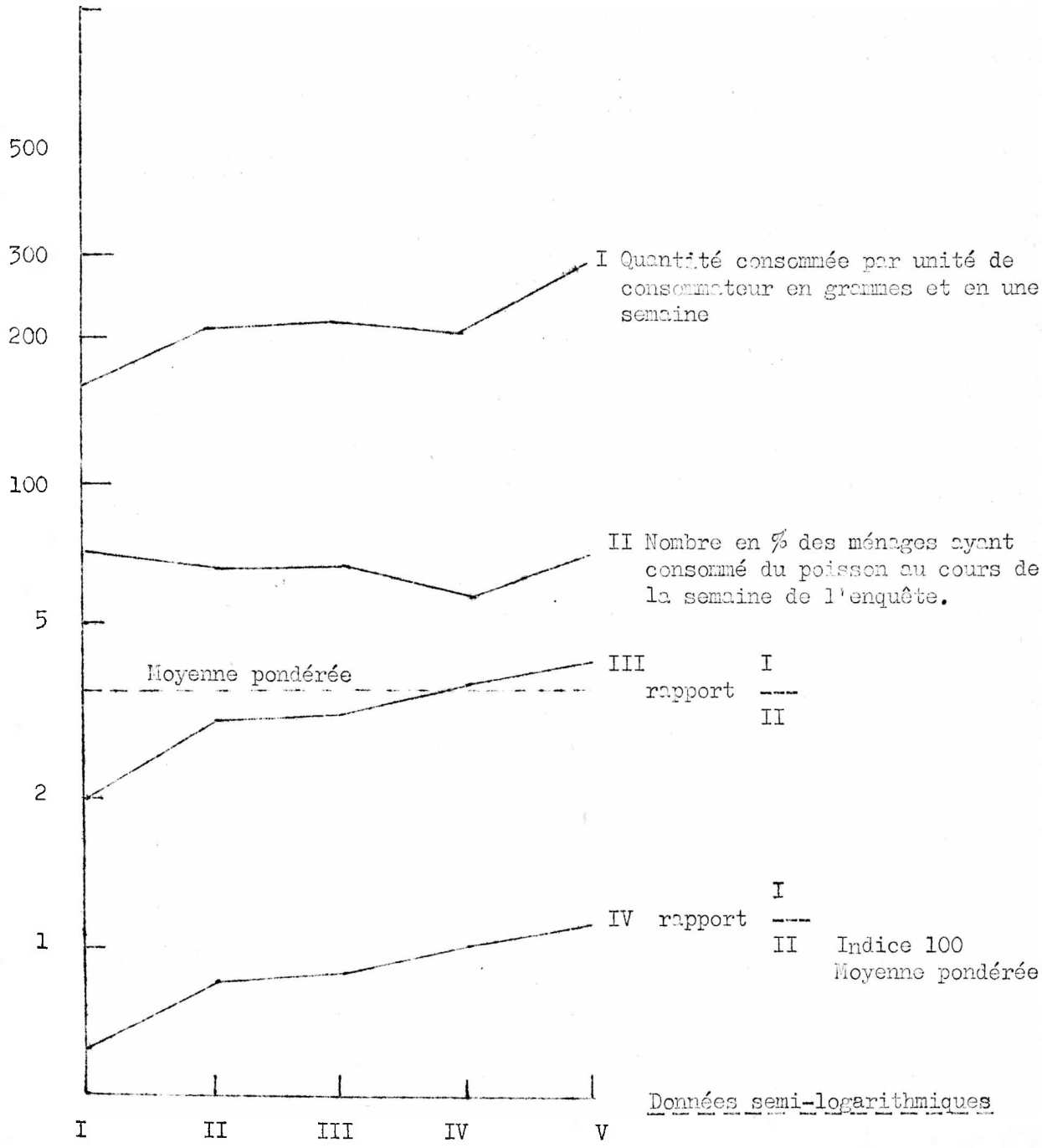
Les chiffres de l'annexe 6 montrent encore que si à partir des catégories de niveau de vie II et III les quantités de viande de cheval consommées par tête diminuent plus que proportionnellement au nombre relatif des personnes qui achètent de la viande de cheval, c'est parce que les achats deviennent moins fréquents et moins importants.

Par contre, en ce qui concerne les coquillages ainsi que les volaille, lapin et gibier, les quantités consommées par tête, et le nombre relatif de personnes qui achètent ces denrées sur le marché, varient à peu près proportionnellement. Les quantités achetées par consommateur effectif sont à peu près semblables, ce qui permet d'avancer que si les individus compris dans les catégories de niveau de vie les plus élevées consomment en moyenne plus de ces produits, c'est parce que parmi eux, ceux qui en achètent sont plus nombreux, mais les consommateurs effectifs ne procèdent pas à des achats plus importants que ceux des catégories de niveau de vie inférieur. Pour la viande de porc et de charcuterie, le nombre relatif des acheteurs varie peu, mais par contre les quantités achetées par consommateur effectif sont supérieures, il en est de même pour le poisson frais (Annexe 7) Le boeuf occupe la première place parmi les choix des consommateurs ayant fait l'objet de l'enquête (Annexe 7)

...../

- GRAPHIQUE N° XIX -

(pour le poisson)



C O N C L U S I O N

Les élasticités de la dépense de viande par rapport au revenu (1), calculées par le C.R.E.D.O.C. (Etude N° II) sont les suivantes selon les produits :

Boeuf	0,7
Veau	0,7
Mouton	0,9
Porc	0,5
Ensemble des viandes	0,6
Charcuterie	0,7
Triperie	0,5
Volaille, lapin, gibier	1,1
Produits de la mer	1,2 (2)

Il s'agit là de résultats portant sur l'ensemble des classes de revenu. En poussant plus loin l'analyse et avec les réserves que nous avons faites dans l'avant propos, il apparaît que la consommation de la viande est très inégalement répartie. On pourrait envisager les deux hypothèses extrêmes ci-après :

1° - Si le pouvoir d'achat supplémentaire était distribué aux classes de revenus les plus pauvres, ce seraient les achats de lapin, de volaille et de gibier, de poisson de conserve et surtout de porc, de boeuf et de veau qui augmenteraient vraisemblablement le plus. La consommation de cheval demeurerait stable.

2° - Si le pouvoir d'achat supplémentaire était distribué à des classes de revenu élevé les consommations de boeuf et de veau, ainsi que de volaille, lapin et gibier demeureraient stables. Par contre, il faudrait s'attendre à une augmentation importante de la demande de mouton et de coquillages et à une diminution des achats de cheval ainsi que de triperie.

...../

---

(1) - Plus exactement par rapport à la dépense totale.

(2) - Centre de Recherches et de Documentation sur la Consommation - Etude N° II - "Influence du Pouvoir d'Achat sur la Consommation des divers biens" par M. VORANGER - Paris - Juillet 1954 -

Lorsque le niveau de vie s'élève d'une manière générale, les consommateurs disposent d'un choix plus important, c'est-à-dire qu'ils achètent plus souvent un plus grand nombre de produits et en général en quantités plus importantes. Des exceptions sont cependant à noter. Ainsi, en ce qui concerne les produits de la mer une augmentation du pouvoir d'achat entrainerait un accroissement de la demande, mais par deux voies totalement différentes, selon qu'il s'agit de poissons ou de coquillages. Pour le poisson, le nombre relatif des consommateurs demeure le même, mais les quantités achetées et la fréquence des achats s'élèvent en fonction du niveau de vie. Au contraire, le nombre des acheteurs de coquillages augmente lorsque le revenu s'accroit, mais les quantités achetées par consommateur effectif ne s'accroissent pas.

Le prix payé par unité de poids augmente aussi en fonction du pouvoir d'achat (amélioration de la qualité). Toutefois ce phénomène est plus visible pour les produits autres que la viande fraîche de boucherie, c'est-à-dire pour les produits de de la mer, la triperie, les produits de basse cour, le gibier, etc.....

En ce qui concerne l'effet d'une augmentation possible de la consommation de la viande on a pu montrer qu'elle ne constituerait pas un obstacle infranchissable pour celle des autres produits dont la demande pourrait augmenter, quoique dans des proportions inférieures.

Enfin en ce qui concerne l'aspect nutritionnel du problème de la consommation de la viande, il apparaît que celle-ci constitue un baromètre commode du niveau de vie.

En effet, les couches pauvres de la population sont à la fois celles qui consomment peu de viande et peu d'autres produits alimentaires. Par conséquent, ce sont celles qui couvrent le moins aisément leurs besoins physiologiques indispensables. (Annexe 9)

D'autres études sur le même modèle peuvent être entreprises, notamment dans d'autres milieux que celui de Paris et avec des bases d'enquête plus larges.

...../

En terminant, il faut souligner combien il est regrettable que l'enquête budgets de famille de 1953-1954 - qui a l'immense avantage de porter sur 12 mois au lieu d'une seule semaine et sur 5.000 ménages au lieu de 2.000 - ne comporte pas de renseignements sur les quantités, ce qui oblige à renoncer à cette source pourtant infiniment meilleure - quand il s'agit de réaliser des études du genre de celle qu'on vient de lire.

Très prochainement le C.R.E.D.O.C. va publier deux nouvelles études sur la viande. L'une portera sur l'influence de la dimension de la famille et du revenu sur la consommation et l'autre sur les dépenses totales de la population française en viande de boucherie et de charcuterie.

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

ANNEXE 1

Dépenses en francs par semaine par unité de consommateur pour les différentes catégories de viande en fonction du niveau de vie

Catégories de viande	I	II	III	IV	V	Moyenne pondérée
Boeuf	119	173	203	274	299	244
Veau	67	64	125	103	185	134
Mouton	47	63	50	70	98	76
Porc	7	71	50	59	70	60
Cheval	34	61	64	37	23	40
Charcuterie	81	123	156	156	241	181
Triperie	16	31	44	48	71	52
Volaille, lapin, gibier	-	67	80	73	139	97
Viande de conserve	-	-	4	13	1	3
Poisson frais	37	56	57	75	137	93
Poisson conserve	6	12	40	36	41	33
Coquillages	-	8	18	28	37	25

ANNEXE 2

Pourcentages des diverses sortes de viande dans le total des dépenses alimentaires en fonction des catégories de niveau de vie

Catégories de viande	Catégories de niveau de vie					Moyenne pondérée
	I	II	III	IV	V	
Boeuf	7	7	7	9	7	7
Veau	4	3	4	3	4	4
Mouton	3	3	2	2	2	2
Porc	-	3	2	2	2	2
Cheval	2	2	2	1	1	1
Charcuterie	5	5	5	5	6	5
Triperie	1	-	2	2	-	2
Volaille, lapin, gibier	-	3	3	2	3	3
Viande conserve	-	-	-	1	-	-
Poisson frais	2	2	2	2	3	3
Poisson conserve	-	1	1	1	1	1
Coquillages	-	-	1	1	1	1
TOTAL	24	29	31	31	30	31

ANNEXE 3

Prix moyen en francs par kilog pour les différentes catégories de viande en fonction du niveau de vie

Catégories de viande	I	II	III	IV	V	Moyenne pondérée
Boeuf	547	515	606	594	623	599
Veau	579	647	628	534	669	637
Mouton	545	619	617	653	652	637
Porc	623	595	546	636	562	575
Cheval	485	506	521	560	538	523
Charcuterie	681	678	672	766	881	788
Triperie	494	649	498	448	1.121	745
Volaille, lapin, gibier	-	429	457	455	558	510
Viande conserve	-	-	1.235	970	808	1.007
Poisson frais	217	262	258	348	456	370
Poisson conserve	260	315	352	312	476	406
Coquillages	-	249	473	980	522	526

ANNEXE 4

Prix moyen du kilog de viande, suivant la profession du chef de ménage

	Industriels commerçants	Cadres supérieurs professions libérales	Cadres moyens	employés	Ouvriers	Personnel de service	Sans activité
Boeuf	580	613	514	557	517	392	618
Veau	351	648	571	573	528	360	742
Mouton	599	893	615	563	602	342	456
Porc	496	553	562	563	533	358	778
Cheval	524	500	440	517	292	533	526
Charcuterie	650	968	714	655	631	504	805
Triperie	569	632	600	569	423	648	526
Volaille	495	511	440	430	441	200	564
Viandes conserve	-	300	750	1.167	1.000	-	-
Poissons-coquill.	477	410	345	330	326	277	333

ANNEXE 5

Quantités consommées en une semaine, en grammes, par unité de consommateur en fonction de la catégorie de niveau de vie

Types de viande	Catégories de niveau de vie					Moyenne pondérée
	I	II	III	IV	V	
Boeuf	218	337	335	461	479	408
Veau	116	98	199	193	276	210
Mouton	86	102	82	107	151	119
Porc	11	119	91	93	124	105
Cheval	71	120	122	65	43	76
Charcuterie	118	182	233	203	273	230
Triperie	33	48	88	108	63	70
Volaille, lapin, gibier	-	157	174	161	249	190
Viande en conserve	-	-	3	13	1	3
Poisson frais	168	215	223	215	301	250
Poisson en conserve	24	39	101	114	85	81
Coquillages	-	31	39	29	72	48

ANNEXE 6

Pourcentage des ménages ayant consommé certaines catégories de viande au cours de la période d'enquête (une semaine)

Catégories de viande	Catégories de niveau de vie					Moyenne pondérée
	I	II	III	IV	V	
Boeuf	76 %	86 %	85 %	100 %	89 %	88 %
Veau	32	42	63	61	68	59
Mouton	32	37	26	34	41	36
Porc	8	51	41	42	41	40
Cheval	24	40	35	29	23	29
Charcuterie	68	91	89	84	88	86
Triperie	20	30	39	37	33	33
Volaille, lapin, gibier	-	26	33	26	37	30
Viande conserve	-	-	2	5	2	2
Poisson frais	72	67	69	58	72	69
Poisson conserve	12	23	57	53	48	43
Coquillages	-	16	25	24	33	25

ANNEXE 7

Indice des quantités consommées par consommateur effectif suivant les catégories de niveau de vie (1)

Base 100 = Moyenne pondérée

	I	II	III	IV	V
Boeuf	62	87	85	100	116
Veau	102	66	89	90	114
Mouton	81	83	95	94	111
Porc	54	88	84	84	115
Cheval	111	114	131	85	72
Charcuterie	65	75	98	90	117
Triperie	77	76	108	139	90
Volaille, lapin, gibier	-	95	81	95	106
Viande conserve	-	-	112	149	34
Poisson frais	64	87	89	102	115
Poisson conserve	104	89	94	86	96
Coquillages	-	99	81	63	110

(1) - Ce Tableau donne le rapport : $\frac{\text{Quantité consommée par unité de consommation}}{\text{pourcentage des personnes ayant acheté le produit.}}$

Les personnes ayant acheté le produit au cours de la période d'enquête sont les consommateurs effectifs.

ANNEXE 8

Importance relative des différentes viandes

	% des ménages ayant consommé certaines catégories de viandes en une semaine	Consommation par unité de consommateur en grammes	Dépense par unité de consommateur en francs	Prix moyen au kilo
Boeuf	88	408	244	599
Veau	59	210	134	637
Mouton	36	119	76	637
Porc	40	105	60	575
Cheval	29	76	40	523
Charcuterie	86	230	181	788
Triperie	33	70	52	745
Volaille, lapin, gibier	30	190	97	510
Viande conserve	2	3	3	1.007
Poisson frais	69	250	93	370
Poisson conserve	43	81	33	406
Coquillages	25	48	25	526

ANNEXE 9

RELATIONS ENTRE LE NIVEAU DE CONSOMMATION DE VIANDE ET LA VALEUR NUTRITIONNELLE DU REGIME ALIMENTAIRE

Nous avons vu d'une part que la consommation de viande est en relation directe avec le pouvoir d'achat et que, d'autre part la consommation des autres produits alimentaires se trouvent en relation avec celle de la viande. On peut donc dire que la richesse nutritionnelle de la ration alimentaire se trouve, en quelque sorte, plus ou moins élevée suivant que la ration comporte plus ou moins de viande. En d'autres termes, on peut avancer que dans la plupart des cas, le niveau alimentaire des faibles consommateurs de viande est bas, tandis qu'à l'inverse, les individus qui consomment une forte quantité de viande ont un régime alimentaire plus satisfaisant. C'est ce que montre le Tableau suivant qui donne la teneur moyenne en calories, principes alimentaires, sels minéraux et vitamines des rations correspondant à une consommation de viande comprise entre 0 et 1 Kg, 1 et 2 kgs, 2 et 3 kgs et plus de 3 kgs.

Il s'agit de valeurs nutritionnelles moyennes par unité de consommateur, calculées en supposant une perte de 20 % par rapport aux quantités achetées, pour tenir compte des déchets.

Alors que l'enquête du Bureau of Human Nutrition and Home Economics avait révélé que les différences de niveau alimentaire, en fonction de la quantité de viande consommée, n'étaient pas sensibles parmi les milieux urbains nord-américains, il en est tout autrement, semble-t-il, à Paris. En effet, l'enquête américaine portait sur des individus ayant un pouvoir d'achat sensiblement comparable et nous avons vu que l'on avait observé parmi eux des substitutions entre les produits, si bien que la valeur nutritionnelle du régime pouvait trouver des compensations lorsque qu'une consommation un peu moins élevée de viande était corrigée par une utilisation plus forte des produits laitiers, des produits de basse-cour, du poisson, etc.....

Ce phénomène ne se trouve pas en France et par conséquent, les différences de niveau alimentaire, entre faibles et forts consommateurs de viande, sont sensibles. On peut dire en principe que les couches de la population consommant peu de viande sont celles qui couvrent à peine leurs besoins. Par contre, il apparaît que les individus, gros consommateurs de viande, seraient au contraire ceux dont le régime alimentaire est bien équilibré, ou même excessif.

...../

Teneur moyenne en calories, principes alimentaires, sels minéraux et vitamines des rations correspondant à une consommation de viande comprise entre 0 et plus de 3 Kgs.

	Moins de 1 kg de viande	de 1 à 2 kgs de viande	de 2 à 3 kgs de viande	plus de 3 kgs de viande
Calories	2.295	2.810	4.001	4.407
Protides (Grammes)	76	105	131	189
Lipides (Grammes)	105	131	125	170
Glucides (Grammes)	408	368	412	533
Phosphore (Milligrammes)	1.169	1.597	1.845	2.498
Calcium (Milligrammes)	662	619	808	986
Fer (Milligrammes)	29	22	22	42
Acide ascorbique (Milligrammes)	221	243	275	456
Thiamine (Milligrammes)	3	3,7	5,5	9,1
Riboflavine (Milligrammes)	3,2	1,9	2,5	5,1
Acide nicotinique (Milligrammes)	17,6	24,1	30,2	45,2
Provitamine A (Milligrammes)	2,25	1,85	2,15	3,6
Axérophtol (Milligrammes)	0,20	0,25	0,34	0,17
Vitamine D (Milligrammes)	0,010	0,009	0,010	0,019

Il est difficile de comparer entre eux ces bilans alimentaires, étant donn qu'ils s'appliquent à des personnes dont les âges et les activités professionnelles diffèrent. En gros, on peut admettre que les faibles consommateurs de viande sont des vieillards, des retraités dont les besoins sont évidemment moins élevés.

Par contre les classes intermédiaires, au point de vue de la consommation de la viande, contiennent plutôt des travailleurs de force dont les besoins sont évidemment plus élevés. D'autre part, il faut tenir compte du fait que les déchets sont vraisemblablement moins importants parmi les classes les plus pauvres que pour les individus ayant un niveau de vie apparemment plus élevé.

Il est donc vraisemblable que les inégalités alimentaires constatées entre les individus sont un peu moins fortes que celles qui découlent des chiffres. Si on admet que les besoins moyens d'un adulte ordinaire (correspondant si l'on veut à "l'unité de consommateur") sont les suivants :

Calories	3.000
Protides	80 grs
Lipides	70 grs
Glucides	550 grs
Phosphore	1.500 mgrs
Calcium	1.000 mgrs
Fer	25 mgrs
Acide ascorbique	100 mgrs
Thiamine	2 mgrs
Riboflavine	3 mgrs
Acide nicotinique	20 mgrs
Pro-vitamine A	2,5 mgrs
Axérophtol	0,3 mgrs
Vitamine D	0,010 mgrs

Il apparaît que les besoins ne sont couverts que dans la proportion suivante (Besoins = 100)

...../

Couverture des besoins en calories, principes, sels minéraux et vitamines par les produits alimentaires consommés par les ménages de l'enquête (besoin = 100)

	moins de 1 kg de viande	de 1 à 2 kgs de viande	de 2 à 3 kgs de viande	plus de 3 kgs de viande
Calories	76	94	134	147
Protides	95	132	162	236
Lipides	148	186	180	243
Glucides	74	67	75	97
Phosphore	78	107	123	167
Calcium	66	62	81	99
Fer	117	90	89	170
C	221	243	275	456
B 1	152	187	277	450
B 2	103	64	82	171
PP	85	120	154	227
Provitamine A	90	74	86	142
A	66	84	117	57
D	100	90	100	190

Le Graphique ci-joint représente les variations de la valeur nutritionnelle de la ration alimentaire comparée aux besoins = 100.

Il apparaît que les carences les plus graves des faibles consommateurs de viande sont celles de la Riboflavine (Vitamine B 2), du calcium ainsi que des vitamines lipo-solubles (provitamine A, Axérophtol, vitamine D).

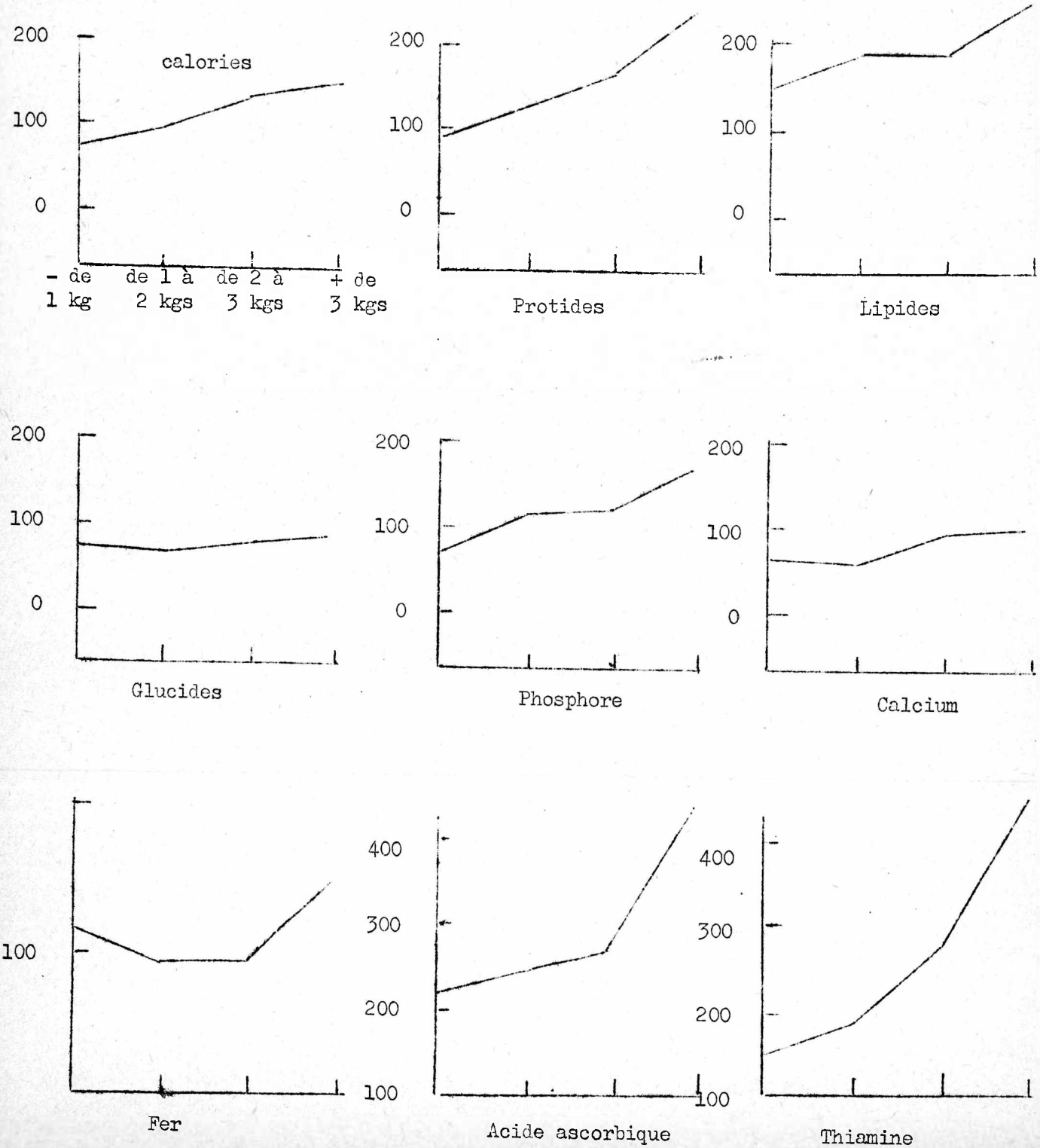
Donc c'est paradoxalement par le manque de produits autres que la viande que les faibles consommateurs de viande ont des carences alimentaires. Si nous observons une déficience sensible en calcium parmi les individus qui achètent peu de viande, c'est à cause du manque de produits laitiers qui fait en même temps défaut dans la ration. De même si ces consommateurs manquent de vitamines lipo-solubles, c'est parce qu'ils ne consomment pas assez de beurre, de fromage, d'oeufs, de produits de la mer, ainsi que de légumes et de fruits.

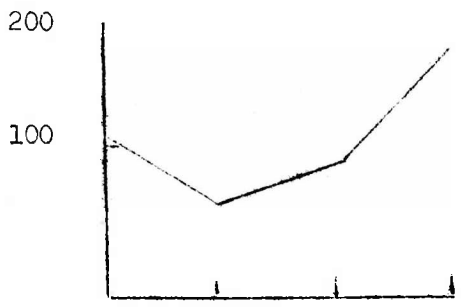
En ce qui concerne la ville de Paris et plus particulièrement les ménages touchés par l'enquête de l'I.N.S.E.E. on peut donc avancer que si les faibles consommateurs de viande ont des carences, ce n'est pas l'augmentation de la consommation de viande qui paraît pour eux le plus souhaitable.

Une consommation supplémentaire de viande apporterait surtout plus de protides, de phosphore, de fer, de thiamine, de riboflavine et d'acide nicotinique, c'est-à-dire en définitive, des principes alimentaires dont ils manquent le moins.

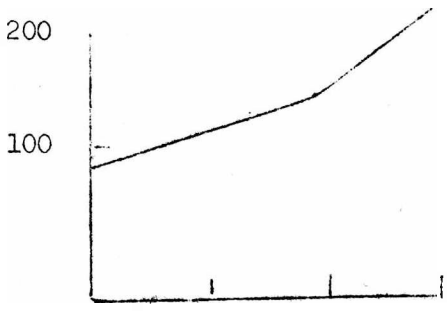
-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

Pourcentage des besoins nutritionnels couverts, lorsque la consommation de viande augmente

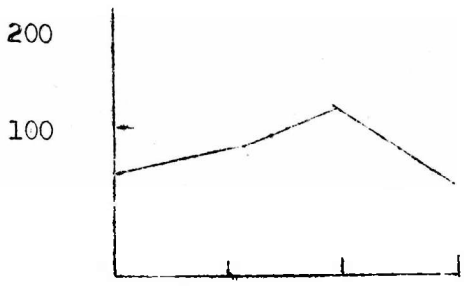




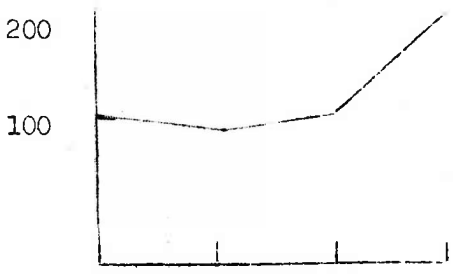
Riboflavine



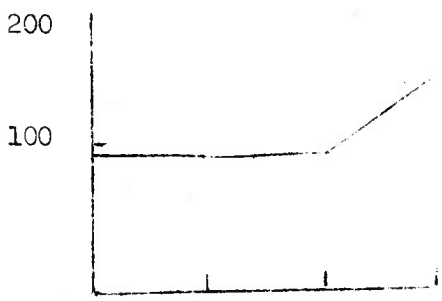
Acide nicotinique



Axérophtol



Vitamine D



Provitamine A

I N D E X des T A B L E A U X

- TABLEAU N° I -	- Répartition du nombre des ménages suivant les dépenses totales hebdomadaires par unité de consommateur et les dépenses d'achat de viande	p. 9
- TABLEAU N° II -	Pourcentage des ménages suivant les dépenses hebdomadaires par unité de consommateur et les dépenses d'achat de viande	p. 10
- TABLEAU N° III -	- Indice de la dépense par unité de consommateur pour différentes catégories de viande en fonction du niveau de vie	p. 11
- TABLEAU N° IV -	- Indice de la dépense par unité de consommateur pour différentes catégories de viande en fonction du niveau de vie	p. 12
- TABLEAU N° V -	- Pourcentage des viandes dans le total des dépenses alimentaires en fonction des catégories de niveau de vie	p. 17
- TABLEAU N° VI -	- Consommation de viande par unité de consommateur	p. 21
- TABLEAU N° VII -	- Consommation de viande par Unité de consommation en une semaine	p. 23
- TABLEAU N° VIII -	- Nombre de ménages répartis suivant la dépense totale hebdomadaire par unité de consommateur et la quantité de viande consommée	p. 25
- TABLEAU N° IX -	- Pourcentage des ménages répartis suivant la dépense hebdomadaire par unité de consommateur et la quantité de viande consommée	p. 27
- TABLEAU N° X -	- Relation entre la consommation de viandes fraîches de boucherie et celle des autres produits alimentaires	p. 32
- TABLEAU N° XI -	- Relation entre la consommation de viandes fraîches de boucherie et les autres produits alimentaires (en pourcentages).....	p. 33

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

T A B L E des G R A P H I Q U E S

- GRAPHIQUE N° I -	- Evolution de la dépense de viande en fonction de la Catégorie de niveau de vie.....	p. 8
- GRAPHIQUE N° II -	- Indice de la dépense individuelle de viande, par catégorie de niveau de vie	p. 13
- GRAPHIQUE N° III -	- Indice de la dépense individuelle de viande, par catégorie de niveau de vie	p. 14
- GRAPHIQUE N° IV -	- Indice de la dépense individuelle de viande, par catégorie de niveau de vie (Cat. 3 = 100)	p. 15
- GRAPHIQUE N° V -	- Place des dépenses de viande dans les dépenses alimentaires pour les différentes catégories de niveau de vie	p. 18
- GRAPHIQUE N° VI -	- Prix moyen payé par kilog par les individus des différentes catégories de niveau de vie .	p. 20
- GRAPHIQUE N° VII -	- Différences de consommation de viande par unité de consommateur en fonction de la catégorie de niveau de vie	p. 22
- GRAPHIQUE N° VIII -	- Répartition des ménages parisiens en fonction de la consommation hebdomadaire de viande par Unité de consommateur	p. 24
- GRAPHIQUE N° IX -	- Dépenses hebdomadaires par unité de consommateur	p. 28
- GRAPHIQUE N° X -	- Relation entre l'indice du niveau de consommation de viande de conserve et de volaille, lapin, gibier (ordonnées) et celui de la viande fraîche de boucherie (abscisses)	p. 34
- GRAPHIQUE N° XI -	- Relation entre l'indice du niveau de consommation des produits de la mer (ordonnées) et celui de la consommation de viande fraîche de boucherie (abscisses)	p. 36
- GRAPHIQUE N° XII -	- Relation entre le niveau de consommation des produits animaux autres que la viande fraîche de boucherie et celui de la consommation de viande fraîche de boucherie	p. 37
- GRAPHIQUE N° XIII -	- Relation entre le niveau de consommation des produits laitiers et des oeufs et celui de la consommation de viande fraîche de boucherie...	p. 38
- GRAPHIQUE N° XIV -	- Relation entre le niveau de consommation des corps gras et du sucre et celui de la consommation de la viande fraîche de boucherie	p. 39

...../

- GRAPHIQUE N° XV -	- Relation entre le niveau de consommation des pommes de terre et des produits céréaliers et celui de la consommation de viande fraîche de boucherie	p. 40
- GRAPHIQUE N° XVI -	- Relation entre le niveau de consommation des légumes et fruits et de celui de la consommation de viande fraîche de boucherie	p. 41
- GRAPHIQUE N° XVII -	- Quantités de viandes consommées par unité de consommateur suivant les classes de niveau de vie	p. 44
- GRAPHIQUE N° XVIII -	- Pourcentage du nombre des personnes de chaque catégorie de niveau de vie ayant consommé certaines catégories de viande au cours de la période de l'enquête	p. 46
- GRAPHIQUE N° XIX -	- Quantitée consommée par unité de consommateur en grammes et en une semaine	p. 48

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

T A B L E des M A T I E R E S

- INTRODUCTION Page 1
- AVANT PROPOS Page 3
- TITRE I - Dépenses totales
  - Dépenses alimentaires
  - Dépenses de viande
  Page 6
  - CHAPITRE I Page 7
  - CHAPITRE II Page 16
- TITRE II - Les Prix Page 19
- TITRE III - Les Quantités de viande consommées Page 21
  - CHAPITRE I Page 21
  - CHAPITRE II Page 30
  - CHAPITRE III Page 43
- CONCLUSION Page 49
- ANNEXES Page 52
  - ANNEXE 1 Page 52
  - ANNEXE 2 Page 53
  - ANNEXE 3 Page 54
  - ANNEXE 4 Page 55
  - ANNEXE 5 Page 56
  - ANNEXE 6 Page 57
  - ANNEXE 7 Page 58
  - ANNEXE 8 Page 59
  - ANNEXE 9 Page 60
- INDEX DES TABLEAUX Page 67
- TABLE DES GRAPHIQUES Page 68
- TABLE DES MATIERES Page 70

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-