

24/6

ANNALES DE RECHERCHES ET DE DOCUMENTATION
SUR LA CONSOMMATION

LA CONSOMMATION

DU LAIT ET DES FROMAGES A PARIS

N° 7

JUILLET 1955

MENSUEL

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°

-:-:-:-:-:-:-:-:-:-

E T U D E N° V

- LA CONSOMMATION DU LAIT ET DES FROMAGES A PARIS -

JUILLET - 1955

- TABLE DES MATIERES -

<u>INTRODUCTION</u>		Page 1.
<u>CHAPITRE N° I</u>	- L'influence du pouvoir d'achat sur la consommation et les dépenses de produits laitiers.	Page 4
<u>CHAPITRE N° II</u>	- Le consommateur riche achète des produits plus coûteux et dispose d'un choix plus large.	Page 8
<u>CHAPITRE N° III</u>	- Relation entre la consommation des produits laitiers et celle des autres produits alimentaires.	Page 12
<u>CONCLUSION</u>		Page 16
<u>ANNEXE N° I</u>	- L'influence du jour de la semaine sur les achats de lait.	Page 17
<u>ANNEXE N° II</u>	- Relation entre le niveau de consommation des produits laitiers et la valeur nutritionnelle du régime alimentaire.	Page 19

-:-:-:-:-:-:-:-:-:-

- INDEX DES TABLEAUX -

<u>TAB</u> LEAU N° 1	Consommation hebdomadaire de lait et de fromages en fonction de la dépense hebdomadaire totale.	Page 4
<u>TAB</u> LEAU N° 2	Indice des dépenses hebdomadaires par U.C. pour la viande, le sucre, les corps gras et les produits laitiers (base catégorie N° I = 100)	Page 6
<u>TAB</u> LEAU N° 3	Nombre de ménages répartis suivant la dépense totale hebdomadaire par U.C. et la quantité de produits laitiers consommée.	Page 7
<u>TAB</u> LEAU N° 4	Dépense hebdomadaire de fromage par unité de consommation (Francs)	Page 8
<u>TAB</u> LEAU N° 5	Dépense hebdomadaire par U.C. pour différents fromages.	Page 9
<u>TAB</u> LEAU N° 6	Nombre de ménages classés en fonction du nombre de variétés différentes de fromages achetés en une semaine.	Page 10
<u>TAB</u> LEAU N° 7	Pourcentage des ménages ayant consommé certains types de fromages - (en pourcentage)	Page 11
<u>TAB</u> LEAU N° 8	Relation entre la consommation de produits laitiers et celle des autres produits alimentaires.	Page 13
<u>TAB</u> LEAU N° 9	Relation entre la consommation de produits laitiers et celle des autres produits alimentaires.	Page 14

— 2 —

- TABLE DES GRAPHIQUES -

<u>GRAPHIQUE N° 1</u>	Evolution des indices des quantités et des dépenses de produits laitiers (catégorie de dépense totale N° I = 100)	Page 5
<u>GRAPHIQUE N° 2</u>	Pourcentage de la dépense de lait et de fromage dans la dépense alimentaire totale.	Page 5
<u>GRAPHIQUE N° 3</u>	Indices de dépenses hebdomadaires par U.C. pour la viande, le sucre, les corps gras et les produits laitiers (base catégorie I = 100)	Page 6
<u>GRAPHIQUE N° 4</u>	Indices de la dépense pour les dif- férentes sortes de fromages (catégo- rie de dépenses totales N° I = 100)	Page 9
<u>GRAPHIQUE</u> <u>ANNEXE N° I</u>	Fréquence des achats de lait par jour et par U.C. en distinguant toutes catégories.	Page 17

-:-:-:-:-

- INTRODUCTION -

Cette étude (1) consacrée aux achats de lait et de fromage, fait suite aux études du C.R.E.D.O.C. sur la consommation de la viande, des corps gras et du sucre à Paris (2).

*
* *

En Novembre-Décembre 1951, l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (I.N.S.E.E.) a effectué une enquête sur les dépenses de consommation des particuliers dans les milieux urbains de la population française (3). Environ 2.000 ménages de toutes conditions sociales ont été interrogés à Paris et dans 17 villes de province (4), sièges de directions régionales de l'I.N.S.E.E. La partie alimentaire de cette enquête a porté sur une semaine complète, 280 ménages représentant 786 individus, ont été interrogés dans la région parisienne (5).

.../...

-
- (1) - L'étude a été préparée et rédigée par Mr. M. LENGELLE, Chargé de Mission au C.R.E.D.O.C.
 - (2) - Etude N° III - La consommation de la viande à Paris - Octobre 1954.
Etude N° VI - La consommation des corps gras à Paris - Février 1955.
Etude N° I - (Nouvelle Série) - La consommation de sucre à Paris - Mars 1955.
 - (3) - Bulletin mensuel de l'I.N.S.E.E. - Supplément Janvier-Mars 1953.
 - (4) - Les villes comptant 7 millions de personnes.
 - (5) - 51 célibataires, 186 personnes mariées sans enfant et 549 membres de ménages comptant au moins un enfant.

Ces ménages ont été classés en 5 catégories suivant la dépense totale hebdomadaire par unité de consommation :

- Catégorie N° I : Moins de 3.000 francs de dépenses par U.C. en une semaine,
- Catégorie N° II : de 3.000 à 4.000 francs de dépenses par U.C. en une semaine,
- Catégorie N° III : de 4.000 à 5.000 Francs de dépenses par U.C. en une semaine,
- Catégorie N° IV : de 5.000 à 6.000 Francs de dépenses par U.C. en une semaine,
- Catégorie N° V : plus de 6.000 Francs de dépenses par U.C. en une semaine.

Le nombre d'unités de consommation représenté par chaque ménage a été déterminé à l'aide de la classique échelle d'Oxford. En supposant égale à 1 la dépense du chef de famille, on admet arbitrairement que celles de chacun des autres adultes et de chacun des enfants vivant dans le ménage, sont égales respectivement à 0,7 et 0,5. (1).

* * *

La présente étude est le fruit du dépouillement des questionnaires remplis à Paris lors de l'enquête de l'I.N.S.E.E. Elle porte sur le lait en nature et les fromages, le beurre ayant été étudié avec les autres corps gras. Parmi les fromages ont été distingués :

- 1) - les fromages de garde et les fromages bleus : gruyère, cantal, roquefort etc...
- 2) - les fromages à pâte molle ou mi-dure : camembert, brie, port-salut, hollandaise etc...
- 3) - les fromages frais et de chèvre.

.../...

(1) - On pourrait croire qu'en ce qui concerne les produits laitiers, les besoins physiologiques de l'enfant étant considérables, l'échelle d'Oxford ne doive pas être utilisée. Certains lecteurs pourraient même penser que la pondération inverse serait plus appropriée (1 pour le chef de famille, 1,4 pour l'adulte supplémentaire et 2 pour l'enfant). Or un calcul rapide effectué par simple différence et analogue à celui qui avait déjà été effectué dans notre étude sur le sucre, montre que l'échelle d'Oxford donne, malgré tout, des résultats plus satisfaisants que l'échelle inverse.

Nous tenterons au cours de cette étude de mesurer le comportement du consommateur vis à vis des produits laitiers. Mais, au préalable, certaines limites de méthode doivent être bien établies :

1°) - Le dépouillement préalable à cette étude n'a porté que sur les 280 questionnaires remplis dans l'agglomération parisienne. Les résultats, déjà difficilement extrapolables à celle-ci ne le sont absolument pas à l'ensemble de la population française.

2°) - L'enquête en question n'a portée que sur une semaine d'hiver. Le facteur saisonnier, particulièrement important pour les produits laitiers, n'est donc pas éliminé.

3°) - Le nombre de cas étudiés étant petit, les quantités moyennes consommées sont parfois si minimes et les prix obtenus en divisant les dépenses par les quantités achetées sont à ce point anormaux que, seule, l'étude de quelques grands groupes de produits laitiers peut être considérée comme valable.

*

*

*

- C H A P I T R E N° I -

- L'INFLUENCE DU POUVOIR D'ACHAT SUR LA CONSOMMATION ET LES DÉPENSES DE PRODUITS LAITIERS -

Les quantités consommées et les dépenses de produits laitiers sont en rapport étroit avec la dépense totale. Toutefois, le pourcentage de la dépense de lait et de fromage dans la dépense alimentaire totale décroît quand on passe à une catégorie de dépenses totales plus élevée. (Voir tableau N° 1, graphiques 1 & 2).

- TABLEAU N° 1 -

- Consommation hebdomadaire de lait et de fromages en fonction de la dépense hebdomadaire totale -

	Catégories de dépenses totales				
	I	II	III	IV	V
Quantités consommées par unités de consommation, en équivalent lait (1) - litres -	5,49	5,19	7,20	6,21	7,71
Indice, classe I = 100	100	95	131	113	140
Dépenses par unité de consommation - Francs -	219	225	294	295	338
Indice classe I = 100	100	103	134	135	154
Dépenses de lait en % des dépenses alimentaires totales	6,9 %	4,3 %	4,1%	4,1 %	2,7 %
Dépenses de fromages en % des dépenses alimentaires totales ..	6,5 %	4,7 %	5,5 %	5,2 %	4,9 %
Dépenses lait + fromage en % dépenses alimentaires totales ..	13,4 %	9 %	9,7 %	9,3 %	7,8 %

.../...

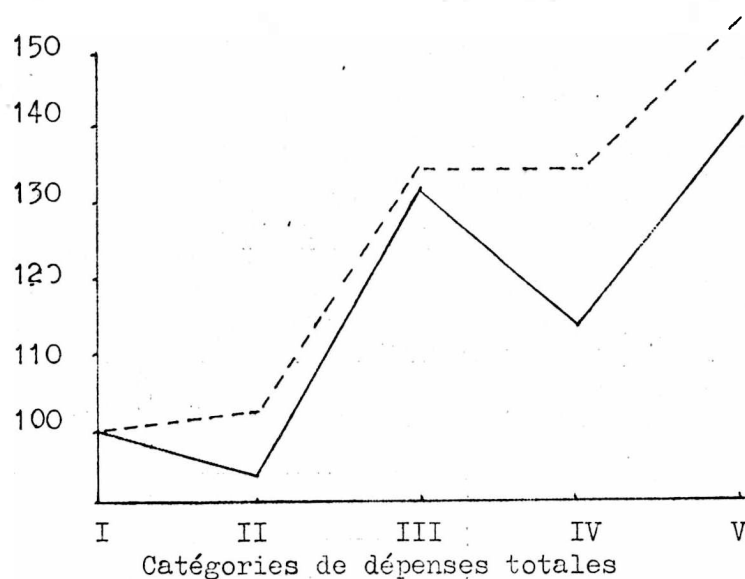
(1) - Le coefficient de conversion utilisé a été 10 litres de lait pour 1 kilog de fromage.

- GRAPHIQUE N° 1 -

- Evolution des indices des quantités et des dépenses de produits laitiers -

(Catégorie de dépense totale N° I = 100) -

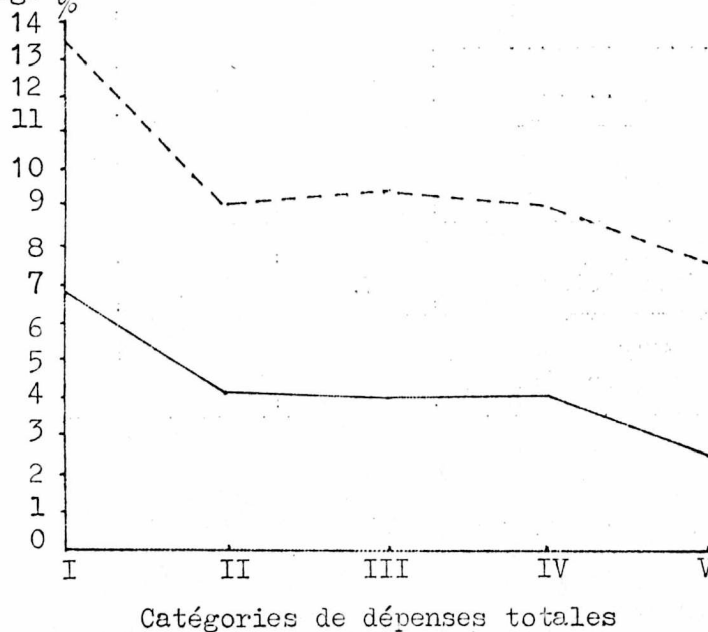
— Quantités
- - - Dépenses



- GRAPHIQUE N° 2 -

- Pourcentage de la dépense de lait et de fromage dans la dépense alimentaire totale -

— Lait
- - - Fromage %



.../...

Il est intéressant de constater que le lait et les fromages forment le groupe de denrées alimentaires pour lequel les inégalités de consommation en fonction du niveau de dépenses totales sont le moins sensible. (Voir tableau N° 2 et Graphique N° 3).

- TABLEAU N° 2 -

Indice des dépenses hebdomadaires par U.C. pour la viande, le sucre, les corps gras et les produits laitiers - (base catégorie N° I = 100)

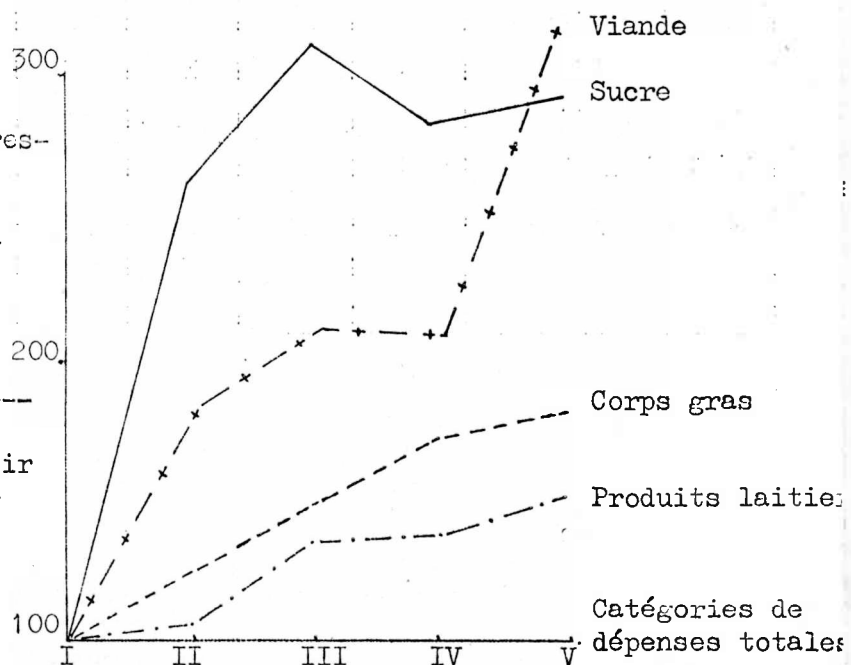
Catégories de dépenses totales.	I	II	III	IV	V
Viandes	100	176	216	210	320
Sucre	100	260	310	280	290
Corps gras	100	127	144	168	178
Produits laitiers ..	100	103	134	135	154

Cette observation rejoint celle que M. VORANGER avait faite, concernant la faiblesse du coefficient d'élasticité par rapport au revenu de la dépense de produits laitiers (1).

Comme pour les autres produits étudiés jusqu'ici, il est intéressant d'observer que dans chaque catégorie de dépense totale, la consommation des produits laitiers est extrêmement variable.

- GRAPHIQUE N° 3 -

Indices de dépenses hebdomadaires par U.C. pour la viande, le sucre, les corps gras et les produits laitiers (base catégorie I = 100)



(1) - C.R.E.D.O.C. - L'influence du pouvoir d'achat sur la consommation des divers biens - Etude N° II - Juillet 1954.

Sur le Tableau N° 3, les ménages enquêtés ont été répartis à la fois en fonction de la dépense totale hebdomadaire par unité de consommateur et d'autre part, en fonction de la quantité totale de produits laitiers consommée (en équivalent lait). Jusqu'à 4.000 Francs de dépenses totales, les deux tiers des consommateurs consomment moins de l'équivalent de 6 litres de lait et fromages par semaine. A partir de 8.000 Francs, la proportion est inversée (voir Tableau N° 3).

- TABLEAU N° 3 -

- Nombre de ménages répartis suivant la dépense totale hebdomadaire par U.C. et la quantité de produits laitiers consommée -

	Dépense hebdomadaire totale par U.C. (en Francs)									
Quantités de produits laitiers consommés en une semaine par U.C. (en équivalent lait nature).	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 et plus	
moins de 1 litre.	-	1	1	-	2	-	-	-	-	
de 1 à 3 litres	1	-	5	4	2	3	3	1	2	
de 3 à 6 litres	3	11	20	18	18	15	8	2	12	
de 6 à 9 litres	-	7	15	21	14	14	7	8	16	
de 9 à 12 litres	-	2	1	9	3	2	1	5	8	
de 12 à 15 litres	-	-	-	2	2	6	2	1	3	
15 litres et plus	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
	4	21	42	54	39	40	21	17	42	

- C H A P I T R E N° 2 -

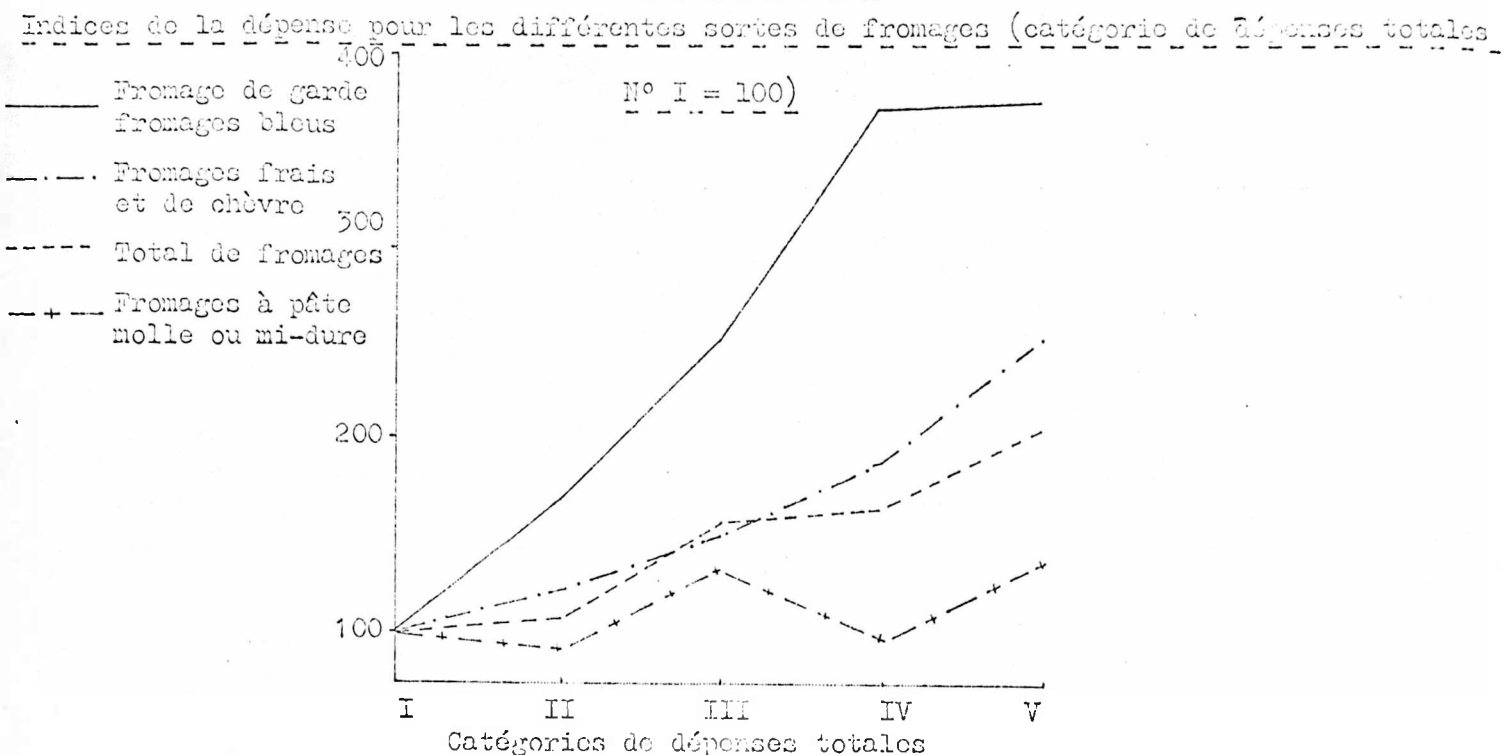
- LE CONSOMMATEUR RICHE ACHÈTE DES PRODUITS PLUS COUTEUX ET DISPOSE D'UN CHOIX PLUS LARGE -

Le consommateur riche achète davantage de lait et de fromages. Son choix se porte avec prédilection vers les fromages à pâte dure et bleus ainsi que vers les fromages frais. Par contre, sa consommation de fromages à pâte molle ou mi-dure n'est guère plus élevée que celle du consommateur pauvre. (voir tableau N° 4 et graphique N° 4).

-- TABLEAU N° 4 --

- Dépense hebdomadaire de fromage par unité de consommation (Francs) -

	Catégories de dépenses totales				
	I	II	III	IV	V
Fromages de garde et fromages bleus - Francs -	18,6	31,4	47	69	70
Indice, Classe I = 100	100	169	252	371	376
Fromages à pâte molle ou mi-dure	67	61	90	65	92
Indice, Classe I = 100	100	91	134	97	137
Fromages frais et de chèvres	19	23	28	35	49
Indice, Classe = 100	100	121	197	184	258
Tous fromages	105	116	165	169	212
Indice, Classe I = 100	100	110	157	161	202



Si l'on excepte le gruyère, la part relative des fromages de grandes consommations tend donc à diminuer quand le revenu s'élève (Voir Tableau N° 5).

- TABLEAU N° 5 -

- Dépense hebdomadaire par U.C. pour différents fromages -

	Catégories de dépenses totales																			
	I		II		III		IV		V											
	Francs	%	Francs	%	Francs	%	Francs	%	Francs	%										
Camembert.....	48, 1	!	49,4	!	64,5	!	46,6	!	48,9	!										
Port-salut	11,1	!	8,2	!	7,9	!	7,7	!	13,2	!										
Yoghourt	7,7	!	1	!	12,8	!	7,9	!	17,8	!										
Petits suisses	9,2	!	10,4	!	10,7	!	5,6	!	14,6	!										
Total arrondi	76	!	73	!	69	!	59	!	96	!	58	!	68	!	40	!	95	!	45	!
Gruyère	12	!	12	!	25	!	22	!	38	!	23	!	51	!	30	!	53	!	25	!
Autres fromages	16	!	15	!	22	!	19	!	31	!	19	!	50	!	30	!	64	!	30	!
Total	105	!	100	!	116	!	100	!	165	!	100	!	169	!	100	!	212	!	100	!

Le choix de fromages dont dispose le consommateur riche est donc plus étendu. C'est ainsi que le nombre relatif de ménages ayant acheté plusieurs variétés de fromages dans la semaine est plus important dans les catégories de dépenses totales les plus élevées. (Tableau N° 6).

- TABLEAU N° 6 -

- Nombre de ménages classés en fonction du nombre de variétés différentes de fromages achetés en une semaine -

	Catégories de dépenses totales				
	I	II	III	IV	V
Nombre de variétés différentes de fromages achetés en une semaine.	Nombre de ménages dans les catégories				
1	10	8	10	5	15
2	11	14	11	16	34
3	3	13	18	6	30
4	-	2	10	7	26
5	1	2	5	2	5
6 et Plus	-	-	-	3	3
	25	39	54	39	113

N.B.- Dix ménages n'ont pas acheté de fromage au cours de la semaine de l'enquête.

Certains fromages ne semblent consommés que par les consommateurs disposant du pouvoir d'achat le plus élevé. Il s'agit du Briesan, du Chester, du Munster, du Pont l'Evêque, du Livarot, du Roblôchon, du fromage de Monsieur, de la tarte de Savoie, dont les acheteurs se recrutent presque uniquement dans les catégories de dépenses totales IV et V.

Si la consommation de certains produits laitiers augmente, ce n'est pas tant par l'accroissement des achats par acheteur effectif que par celui du nombre des consommateurs. (Voir tableau N° 7).

- TABLEAU N° 7 -

- Pourcentage des ménages ayant consommé certains types de fromages - (en pourcentage) -

	Catégories de dépenses totales				
	I	II	III	IV	V
Fromages à pâte dure et fromages bleus	44	70	80	82	86
Fromages à pâte molle et mi-dure	20	79	100	100	100
Fromages frais et de chèvre	40	51	53	59	66

D'autre part, le consommateur riche achète des produits plus coûteux.

C'est ainsi que le litre de lait acheté par le consommateur de la catégorie N° I (la plus pauvre) coûte un peu moins de 43 Francs en moyenne contre un peu plus de 52 Francs pour la catégorie de niveau de vie N° V. La substitution du lait pasteurisé en carafe, au lait "Standard" suffit à expliquer cette différence de prix.

D'une façon générale, les fromages d'une très grande consommation comme le gruyère ou le camembert, le brie, le roquefort, les yoghourts etc... n'accusent pas de différences de prix importantes. En fait, on ne peut observer d'augmentation de la dépense à l'unité de poids en passant d'une catégorie à l'autre que pour le Cantal, (450 à 566 Francs), le Rouy (370 à 540 Francs) et les fromages de chèvre dont le prix en moyenne s'élève de 560 Francs pour la catégorie N° III à 710 Francs pour le groupe le plus riche de la population enquêtée.

- C H A P I T R E N° III -

RELATION ENTRE LA CONSOMMATION DES PRODUITS LAITIERS ET CELLE DES AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES

On se propose ici de rechercher si l'augmentation de la consommation des produits laitiers peut constituer un obstacle à celle des autres produits alimentaires et de déterminer le niveau de nutrition des consommateurs en fonction de leur absorption de produits laitiers.

La méthode suivie ici a été mise au point et utilisée par le "Bureau of Human Nutrition and Home Economics". Elle a déjà été utilisée dans nos études précédentes sur la consommation de viande, de corps gras et de sucre à Paris.

1°.- L'ensemble des ménages enquêtés a été groupé en fonction de la consommation de produits laitiers, ramené en équivalent lait, par unité de consommateur et, pour chacune des catégories, on a relevé les consommations moyennes pour l'ensemble des autres produits alimentaires (Voir tableau N° 8).

2°.- Pour chacune des catégories ainsi définies, on a calculé l'écart par rapport à la consommation moyenne de chaque produit. Par exemple, la consommation moyenne de produits laitiers, par unité de consommateur, est de 6,808 litres pour la semaine de l'enquête. Les ménages qui en consomment moins d'un litre en achètent, en moyenne 0,544 litre. C'est-à-dire que le niveau de consommation par rapport à la moyenne $6,808 = 100$ est :

$$\frac{0,544}{6,808} \times 100 = 8$$

Ces mêmes consommateurs achètent, en moyenne, 594 grammes de viande fraîche de boucherie, alors que la consommation moyenne pour l'ensemble des ménages enquêtés est de 1,227 grammes par unité de consommateur. Leur niveau de consommation de viande, par rapport à la moyenne, est donc :

$$\frac{594}{1,227} \times 100 = 48$$

Le tableau N° 8 montre la relation entre la consommation de produits laitiers et celle des autres produits alimentaires, en poids, pendant une semaine par unité de consommateur, par classe de 3 en 3 litres de consommation de lait et fromage en équivalent lait.

Le tableau N° 9 transpose ces résultats en indices.

- TABLEAU N° 8 -

- Relation entre la consommation de produits laitiers et celle des autres produits alimentaires.

Produits alimentaires en grs.	Consommation de produits laitiers en litres par semaine et par U.C.					
	moins de 1 li- tre	1 à 3 litres	3 à 6 litres	6 à 9 litres	9 à 12 litres	12 litres et plus
Produits laitiers (6,808 litres) - (1)	0,544	2,319	4,725	7,385	10,585	14,620
Viande fraîche de boucherie (1227)	594	1.041	1.084	1.286	1.280	1.648
Volaille, lapin, gibier (176)	-	142	136	217	190	155
Viande de conserve (3,3) ...	-	23	3	-	2	2
Produits de la mer (404)	401	330	289	429	431	495
Oeufs (3,2)	-	2,5	2,9	3,4	3,3	3,5
Corps gras (514)	472	428	457	512	551	622
Sucre, chocolat (632)	200	416	496	553	712	713
Produits céréaliers (2.004)	1.299	1.811	1.971	1.891	2.345	2.526
Pomme de terre (2.686)	2.338	2.370	2.489	2.599	2.937	3.538
Légumes secs (138)	-	149	125	132	156	170
Légumes frais, conserves (2.512)	2.086	1.985	2.277	3.487	2.685	3.246
Fruits frais et secs (2.051)	1.176	1.412	1.870	2.507	2.425	2.976

.../...

(1) - Entre parenthèses les moyennes pondérées de consommation par semaine et par U.C.

- TABLEAU N° 9 -

- Relation entre la consommation de produits laitiers et celle des autres produits alimentaires -

	Consommation de produits laitiers en litre par semaine et par U.C. en pourcentage par rapport à la consommation moyenne.					
	moins de 1 li- tre	1 à 3 litres	3 à 6 litres	6 à 9 litres	9 à 12 litres	12 litres et plus
Produits laitiers.....	8	35	71	111	159	219
Viande fraîche de bouche- rie	48	85	88	105	104	134
Volaille, lapin, gibier ..	-	81	77	123	108	88
Viande de conserve	-	697	91	-	61	61
Produits de la mer	99	82	72	106	107	123
Oeufs	-	78	91	106	103	109
Corps gras	92	83	89	99	107	121
Sucre, chocolat	32	66	79	88	113	113
Produits céréaliers	65	90	98	94	117	126
Pommes de terre	87	88	93	97	109	132
Légumes secs	-	108	91	96	113	123
Légumes frais et conserves	83	79	91	139	107	129
Fruits frais et secs	57	69	91	122	118	145

.../...

Les gros consommateurs de lait consomment donc aussi davantage d'autres denrées alimentaires et notamment plus de viande, de produits de la mer, d'œufs, de corps gras, de sucre, de produits céréaliers, de légumes et de fruits. Par contre, la consommation de viande de conserve est plus faible.

L'augmentation de la consommation de lait est une résultante. Elle dépend pour partie du pouvoir d'achat. Contrairement, à ce qu'on pouvait attendre, il n'existe pas de corrélation inverse entre la consommation de la viande et celle du lait. Toutefois, l'examen des tableaux 7 et 8 semble montrer qu'un certain nombre de gros consommateurs de lait doit rechercher une alimentation réputée plus "saine" que les autres. L'achat d'une plus grande quantité de lait et de fromage ne les empêche pas de consommer aussi davantage de viande. Dans la réalité il n'existe pas d'opposition entre un régime lacto-végétarien et un régime carnivore. Il semble que le gros consommateur de lait utilise malgré tout dans son alimentation plus de produits frais (légumes et fruits) moins de conserves et plus de produits qui, d'une façon générale, exigent une préparation culinaire plus longue.

.../...

- C O N C L U S I O N -

En conclusion de cette étude, il apparaît que la consommation de produits laitiers à Paris est très diversement sensible au pouvoir d'achat. Lorsque celui-ci augmente la consommation de certains fromages tend à augmenter, cependant que la quantité de lait consommé demeure toujours approximativement de même.

Parmi les fromages, ceux dont la consommation est le plus sensible au pouvoir d'achat, sont indiscutablement les fromages de garde (surtout le gruyère) le Roquefort et les fromages frais. L'accroissement de la demande est peu nette ou nulle en ce qui concerne les fromages fermentés à pâte molle (camembert) ou demi-dure (Port-salut). Le camembert demeure avec le gruyère, celui des fromages dont la consommation est à Paris la plus répandue.

Une attention particulière doit être apportée à la fréquence des achats et au jour où le consommateur effectue ses achats en lait, surtout pour les ménages avec enfants. Il y a là un problème particulier qui concerne la distribution. (Voir annexe N° I).

Enfin, sur le plan alimentaire les faibles consommateurs de lait sont exposés aux carences normales correspondant à une faible consommation de différents principes alimentaires, principalement, le calcium et la pro-vitamine A. (Voir annexe N° II).

.../...

- A N N E X E N° I -

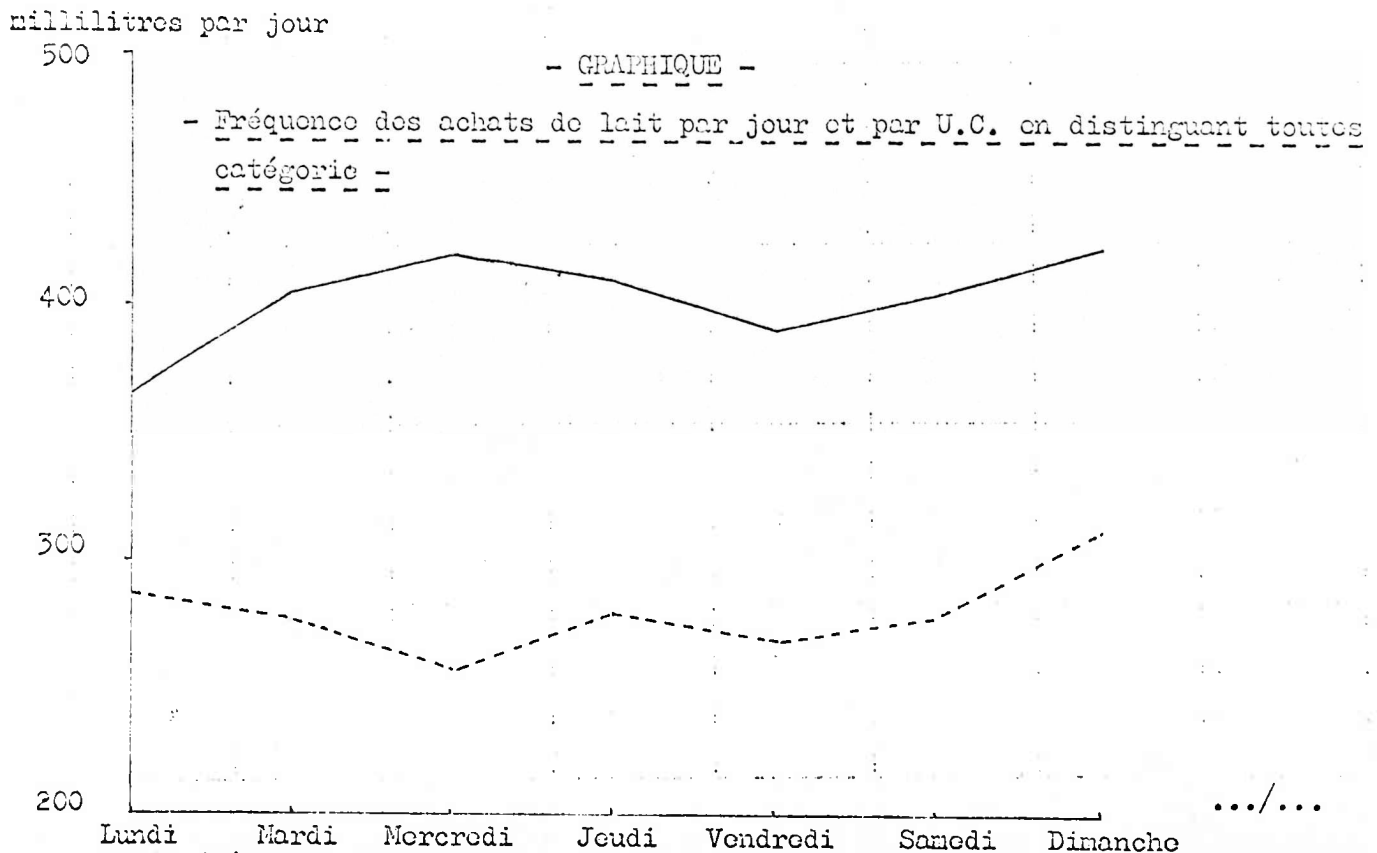
- L'influence du jour de la semaine sur les achats de lait -

Il est intéressant de remarquer que les achats de lait, suivant les jours de la semaine, présentent à Paris des variations sensibles. A ce point de vue, il importe de distinguer les ménages avec enfants, des ménages sans enfant.

Les ménages avec enfants achètent de grandes quantités de lait les mardi, mercredi et jeudi d'une part, et d'autre part, les samedi et dimanche. Les achats sont faibles le vendredi et surtout le lundi.

A l'inverse, les achats de lait dans les ménages sans enfant apparaissent comme beaucoup plus faible (100 grammes de moins en moyenne par unité de consommation et par jour). De plus, la pointe hebdomadaire des mardi, mercredi et jeudi n'est pas visible. C'est qu'en effet, les ménages avec enfants achètent davantage de lait pour le jeudi, jour de vacances des enfants et les achats se font un jour d'avance pour la confection d'entremets lactés.

De toute façon, le jour où les achats sont les plus fréquents, est le dimanche tant pour les ménages sans enfant, que pour les ménages avec enfants. (Voir Graphique et tableau suivants).



- Fréquence de la consommation de lait par jour et par U.C. en distinguant
ménages avec enfants et sans enfant -

Catégories de niveau de vie (dépenses totales)	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
I							
Avec enf.	372	304	372	253	355	304	355
Sans enf.	313	322	332	342	303	293	459
II							
Avec enf.	406	436	370	349	401	426	426
Sans enf.	248	222	238	270	243	132	243
III							
Avec enf.	339	420	462	475	407	441	415
Sans enf.	282	294	277	269	290	319	307
IV							
Avec enf.	493	426	507	426	399	388	439
Sans enf.	342	337	244	332	283	303	332
V							
Avec enf.	317	394	405	403	376	392	422
Sans enf.	276	251	244	257	258	295	325
TOTAL							
Avec enf.	365	406	423	404	369	403	420
Sans enf.	286	274	256	279	269	277	321

- A N N E X E N°II -

- Relation entre le niveau de consommation des produits laitiers et la
valeur nutritionnelle du régime alimentaire -

Les études précédentes sur la consommation des corps gras et du sucre à Paris avaient déjà montré que leur niveau pouvait être considéré comme un des baromètres du niveau de vie. La même observation est applicable aux produits laitiers considérés dans leur ensemble.

En d'autres termes, le niveau alimentaire du faible consommateur de produits laitiers, comme celui des faibles consommateurs de viande, de corps gras et de sucre est bas, tandis qu'à l'inverse, les individus qui consomment une forte quantité de lait et de fromage disposent d'un régime alimentaire plus satisfaisant. C'est ce que montre le tableau suivant, qui donne la teneur moyenne en calories, principes alimentaires, des rations correspondant à une consommation de lait et de fromage comprise entre 0 et 3 litres, de 3 à 9 litres et de 9 litres et plus. 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.

Il est difficile de comparer entre eux ces barèmes alimentaires, étant donné qu'ils s'appliquent à des personnes dont les âges diffèrent. En gros, on admet que les consommateurs aux besoins les plus importants sont les enfants, les femmes enceintes ainsi que les vieillards.

- Teneur moyenne en calories, principes alimentaires, sels minéraux et vitamines des rations
correspondant à une consommation de produits laitiers comprise entre 0 et plus de 15 l.

	<u>- de 3 l.</u>	<u>de 3 à 9 l.</u>	<u>9 l. et plus</u>
Calories	2.462	3.822	5.399
Protides)	97	164	268
Lipides) Grammes	100	192	112
Glucides)	309	358	475
Phosphore (	1.145	1.576	2.263
Calcium { Milligrammes	495	942	1.638
Fer {	16	20	28
Acide ascorbique)	137	242	308
Thiamine)	3	2	34
Riboflavine) Milligrammes	3	3	5
Acide nicotinique)	14	26	34
Provitamine A (	1	1	.../... 2
Atrophtol { Milligrammes	4	5	6
Vitamine D {	0,008	0,012	0,006

Si on admet que les besoins moyens d'un adulte ordinaire (correspondant si l'on veut à l'unité de consommateur) sont les suivants :

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

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

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

	<u>- de 3 l.</u>	<u>3 à 9 l.</u>	<u>9 l. et plus</u>
Calories	82	127	180
Protides	121	205	335
Lipides	143	274	160
Glucides	56	65	86
Phosphore	76	105	151
Calcium	49	94	164
Fer	64	80	112
Acide ascorbique	137	242	308
Thiamine	150	100	175
Riboflavine	100	100	167
Acide nicotinique	70	130	170
Provitamine A	40	40	80
Axérophtol	153	166	200
Vitamine D	80	120	60

