

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTER DE L'ENSEGNEMENT SUPERIEURE ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITE SAAD DAHLEB DE BLIDA
FACULTE DES SCIENCE DE LA NATURE ET DE LA VIE
FILIERE SCIENCE ALIMENTAIRE
OPTION NUTRITION ET CONTROLE DES ALIMENTS

MEMOIRE DE FIN D'ETUDE EN VUE DE
L'OBTENTION DU DIPLOME DE MASTER EN SCIENCE DE LA NATURE
ET DE LA VIE

Thème

**ANALYSE DE LA SITUATION ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE
DE LA POPULATION ALGERIENNE EN FONCTION DES DECILES
(Cas de la wilaya d'Oran)**

Présenté par

KHETTAB HANANE

Devant le jury composé de :

Mr BOUSBIA N.	MCA	USDBlida	Président
Mr RAMDANE S	MAA	USDBlida	Promoteur
Mme AAMAD SAHRAOUI F.	MAB	USDBlida	Examinatrice
Mr TLEMSANI A.	MAA	U.Tiaret	Examineur
Mr BRAHIM M.	MAA	U.Djelfa	Examineur

ANNEE 2011-2012

REMERCIEMENTS

Nous remercions tout d'abord Allah le tout puissant qui nous a donné le courage et la santé afin d'accomplir ce travail.

Nous tenons à exprimer nos vifs remerciements et notre profonde gratitude à notre promoteur **Mr. RAMDANE S.** pour le partage de ses connaissances, de son soutien, sa disponibilité et de nous avoir dirigé tout au long de ce travail.

Nous exprimons notre profonde gratitude à :

- **Mr. Bousbia N.** d'avoir fait l'honneur de présider le jury examinant ce travail.
- **Mr Tlemsani A., Mr Brahim M. et Mm Ammad Sahraoui F.** d'avoir accepté d'examiner ce travail, et de faire partie de notre jury.

Enfin nos remerciements vont à tous les enseignants de l'université SAAD DAHLEB spécialement ceux du département des sciences alimentaire.

DEDICACES

Je dédie ce modeste travail à :

Mes très chers et affectueux parents qui sont la lumière de ma vie, qui sont toujours présents pour m'encourager et prêts à me soutenir et dont je pris Dieu le tous puissant de me les protéger.

Mon marie Omar.

Mes très chers sœurs et frères : Lilia, Sarah, Mohamed Amine, Adem et Alaa Din que j'aime énormément et que Dieu les protège.

A toute ma famille sans exception et surtout mon oncle Azzedine et ma tante Leila.

A mes sœurs El ihssan et surtout Zineb Alghazali.

A toutes les membres de Mossala Al Batoul.

A ma très chère amie qui je l'aime beaucoup ♦Chahrazed♦.

A tous ceux qui me sont chers.

Hanane

Résumé

Depuis l'indépendance, la consommation alimentaire et nutritionnelle Algériennes a connu des grands changements en quantités, en structure et en qualité, sous l'effet à la fois de l'accroissement démographique et d'une amélioration substantielle de la ration alimentaire et nutritionnelle par habitant.

En Algérie, il n'y a jamais eu de véritable débat sur la consommation, c'est-à-dire sur le rôle et de la consommation des ménages par rapport à l'investissement et à l'épargne.

L'analyse de la dynamique des dépenses des ménages nous permet d'appréhender ce phénomène afin de cerner les changements observés.

Notre enquête a porté sur un échantillon de 100 ménages de la wilaya d'Oran, l'investigation a montré une proportionnalité entre consommation et dépenses avec une situation alimentaire et nutritionnelle très appréciable par l'ensemble des groupes alimentaires à travers les déciles à l'exception de quelque produit.

Mots clés :

Consommation, alimentation, nutriment, ménages, enquête, Oran, dépenses, déciles.

Abstract

Since the independence, the alimentary and nutritional consumption of Algeria has known very big changes in quality, which are the affect of the demographic increase and the substantial amelioration or improvement of the alimentary and nutritioal ration.

In Algeria, it has never done a real debate concerning consumption, it means in the role of domestic consumption composed with the invesment and the souring.

The analysis of the dynamic domestic expenses allows us to apprehend and understand this phenomenon in order to delimit and define the observed changes.

Our investigation on a sample of 100 houses in the state of Oran has shown a proportion between consumption and expenses with a very appreciable situation alimentary and nutritionl by the unity of alimentary groups through values except some product.

Keywords :

Consumption, food, nutriment, household, servey, Oran, expenses, values.

ملخص

منذ الاستقلال، الاستهلاك الغذائي للجزائريين عرف تغيرا كبيرا في كمية البنية و النوعية تحت تأثير النمو الديموغرافي و التحسن الملحوظ للوجبة الغذائية للفرد في نفس الوقت .

لا توجد في الجزائر مناقشة فعلية حول الاستهلاك بمعنى حول دور و استهلاك العائلات بالنسبة للاستثمار و الادخار.

تحليل تغير مصاريف العائلات تسمح لنا بفهم هذه الظاهرة من اجل استنتاج التغيرات الملحوظة.

تحقيقنا يضم 100 عائلة من ولاية وهران، هذا التحقيق يبين تغير تناسبي بين الاستهلاك و المصاريف في وضعية معتبرة، و المتعلقة بمعظم الفئات الغذائية من خلال الأعشار عدا بعض المنتجات.

الكلمات المفتاحية

الاستهلاك، التغذية، العائلة، التحقيق، وهران، مصاريف، أعشار.

LISTE DES FIGURES

Figures	Titre	Pages
Figure 1	Le rôle des aliments par l'utilisation nutritionnelle	13
Figure 2	La pyramide alimentaire méditerranéenne	29
Figure 3	La carte géographique de la wilaya d'Oran	47
Figure 4	Diagramme de consommation des viandes en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	65
Figure 5	Niveau de consommation des viandes en fonction des déciles	65
Figure 6	Diagramme de consommation des œufs en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	66
Figure 7	Niveau de consommation des œufs en fonction des déciles	67
Figure 8	Diagramme de consommation des poissons en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	68
Figure 9	Niveau de consommation des poissons en fonction des déciles	68
Figure 10	Diagramme de consommation des légumes secs en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	70
Figure 11	Niveau de consommation des légumes secs en fonction des déciles	70
Figure 12	Diagramme de consommation des laits et dérivés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	73
Figure 13	Niveau de consommation des laits et dérivés en fonction des déciles	73
Figure 14	Diagramme de consommation des corps gras en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	75
Figure 15	Niveau de consommation des corps gras en fonction des déciles	76
Figure 16	Diagramme de consommation des céréales et dérivées en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	77
Figure 17	Niveau de consommation des céréales et dérivées en fonction des déciles	78
Figure 18	Diagramme de consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	79
Figure 19	Niveau de consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles	79
Figure 20	Diagramme de consommation des légumes frais en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	82
Figure 21	Niveau de consommation des légumes frais en fonction des déciles	82
Figure 22	Diagramme de consommation des tubercules en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	83
Figure 23	Niveau de consommation des tubercules en fonction des déciles	84
Figure 24	Diagramme de consommation des fruits en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S	86
Figure 25	Niveau de consommation des fruits en fonction des déciles	86
Figure 26	Niveau de consommation des excitants et tisanes en fonction des déciles	87

Figure 27	Niveau de consommation des boissons en fonction des déciles	88
Figure 28	Niveau de consommation des épices et condiments en fonction des déciles	89
Figure 29	Niveau de consommation des additifs en fonction des déciles	90
Figure 30	Diagramme des apports en calories par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	94
Figure 31	Niveau et structure des apports caloriques en fonction des déciles	95
Figure 32	Diagramme des apports en protéines par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	97
Figure 33	Niveau et structure des apports protéiques en fonction des déciles	98
Figure 34	Diagramme des apports en lipides par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	100
Figure 35	Niveau et structure des apports lipidiques en fonction des déciles	101
Figure 36	Diagramme des apports en calcium par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	103
Figure 37	Niveau et structure des apports calciques en fonction des déciles	103
Figure 38	Diagramme des apports en phosphore par rapport à la norme recommandée en Algérie en fonction des déciles	105
Figure 39	Niveau et structure des apports phosphoriques en fonction des déciles	106
Figure 40	Diagramme des apports en fer par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	108
Figure 41	Niveau et structure des apports ferriques en fonction des déciles	108
Figure 42	Diagramme des apports en vitamine A(Rétinol) par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	110
Figure 43	Niveau et structure des apports en vitamine A(Rétinol) en fonction des déciles	111
Figure 44	Diagramme des apports en vitamine B1(Thiamine) par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	112
Figure 45	Niveau et structure des apports en vitamine B1(Thiamine) en fonction des déciles	113
Figure 46	Diagramme des apports en vitamine B2(Riboflavine) par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	114
Figure 47	Niveau et structure des apports en vitamine B2(Riboflavine) en fonction des déciles	115
Figure 48	Diagramme des apports en vitamine B3 (Niacine) par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	117
Figure 49	Niveau et structure des apports en vitamine B3 (Niacine) en fonction des déciles	118
Figure 50	Diagramme des apports en vitamine C par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles	120
Figure 51	Niveau et structure des apports en vitamine C en fonction des déciles	120

LISTE DES TABLEAUX

Tableaux	Titre	Pages
Tableau 1	Catégorie socio-professionnelle (CSP)	35
Tableau 2	Infrastructures de pêche à Oran	50
Tableau 3	La structure de la population oranaise par sexe	52
Tableau 4	La capacité théorique de l'enseignement supérieur à Oran	53
Tableau 5	Répartition des ménages en fonction du type de ménages	60
Tableau 6	Répartition des ménages en fonction de la taille des ménages	60
Tableau 7	répartition des ménages en fonction de l'âge de chef de ménage	61
Tableau 8	Répartition des ménages en fonction de niveau d'instruction de chef de ménage	61
Tableau 9	Répartition des ménages en fonction de catégorie socio-professionnelle de chef de ménage	62
Tableau 10	L'évolution de la consommation des viandes en fonction des déciles	63
Tableau 11	L'évolution de la consommation des poissons en fonction des déciles	67
Tableau 12	L'évolution de la consommation des légumes secs en fonction des déciles	69
Tableau 13	L'évolution de la consommation des laits et dérivés en fonction des déciles	71
Tableau 14	L'évolution de la consommation des corps gras en fonction des déciles	74
Tableau 15	L'évolution de la consommation des céréales et dérivées en fonction des déciles	76
Tableau 16	L'évolution de la consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles	78
Tableau 17	L'évolution de la consommation des légumes frais en fonction des déciles	80
Tableau 18	L'évolution de la consommation des tubercules en fonction des déciles	83
Tableau 19	L'évolution de la consommation des fruits en fonction des déciles	84
Tableau 20	L'évolution de la consommation des excitants et tisanes en fonction des déciles	87

Tableaux	Titre	Pages
Tableau 21	L'évolution de la consommation des boissons en fonction des déciles	88
Tableau 22	L'évolution de la consommation des épices et condiments en fonction des déciles	89
Tableau 23	L'évolution de la consommation des additifs en fonction des déciles	90
Tableau 24	L'évolution de la consommation des autres produits alimentaires en fonction des déciles	91
Tableau 25	Apport et structure de la ration journalière en calories	93
Tableau 26	Rapports d'équilibres et origines des calories	95
Tableau 27	Apport et structure de la ration journalière en protéines en fonction des déciles	96
Tableau 28	Rapports d'équilibres et origines des protéines en fonction des déciles	98
Tableau 29	Apport et structure de la ration journalière en lipides en fonction des déciles	99
Tableau 30	Apport et structure de la ration journalière en calcium en fonction des déciles	101
Tableau 31	Apport et structure de la ration journalière en phosphore en fonction des déciles	104
Tableau 32	Rapports d'équilibres calcico-phosphoriques (Ca/P) en fonction des déciles	106
Tableau 33	Apport et structure de la ration journalière en fer en fonction des déciles	107
Tableau 34	Apport et structure de la ration journalière en vitamine A (rétinol) en fonction des déciles	109
Tableau 35	Apport et structure de la ration journalière en vitamine B1 (thiamine) en fonction des	111
Tableau 36	Apport et structure de la ration journalière en vitamine B2 (Riboflavine) en fonction des déciles	113
Tableau 37	Rapport d'équilibre en Vit B1 et B2 pour 1000 Calories en fonction des déciles	115
Tableau 38	Apport et structure de la ration journalière en vitamine pp (Niacine) en fonction des déciles	116
Tableau 39	Apport et structure de la ration journalière en vitamine C (acide ascorbique) en fonction des déciles	118

LISTE DES ABREVIATIONS

ANDI : *Agence National de Développement et d'Investissement*

CAL : Calorie

CPS : Catégorie SocioProfessionnelle

CREAD : Centre de Recherche Economique Appliquée pour le Développement

Ca/P : Calcium/Phosphore

DA : Dinar Algérien

DE : Densité Energétique

DEC : Décile

ELF : Equivalant Lait Frais

EG : Equivalant Grain

FAO : Food and Agricultural Organization

FL : Fruits et Légumes

Ha : hectare

HAB : Habitat

IAA : Industrie Agro-Alimentaire

g : gramme

Kcal : kilo calorie

Kg : Kilo Gramme

Km² : Kilomètre carré

LS : Légumes Secs

MCA : Modèle de Consommation Alimentaire

MCAO : Modèle de Consommation Alimentaire Occidentale

MG : Matière Gras

Mg : milligramme

ND : Non Disponible

ONS : Office National des Statistiques

OMC : Organisation Mondiale du Commerce

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

PAS : Programme de l'Ajustement Structurel

P.C : *Partie Comestible*

PIB : Produit Interne Brute

Qx : quintaux

R.A.T.S : Ration Alimentaire Type Souhaitable

S.A : Surface Agricole

S.A.T : Surface Agricole Totale

SAU : Superficie Agricole Utilisé

s.d. : Sans date

SM : Sucre et Miel

TA : Tel qu'Acheté

TCA : Table de Composition des Aliments

µg : micro gramme

U. : Université

U.S. D.B : Université Saad Dahleb Blida

U.S.E.C : Unité Socio-économique de la Consommation

Vit : Vitamine

% : Pourcentage

SOMMAIRE

INTRODUCTION

PARTIE I : RECHERCHE BIBLIOGRAPHIQUE

CHAPITRE I : Approche théorique de la consommation alimentaire.

CHAPITRE II : L'évolution de la consommation alimentaire en Algérie.

PARTIE II : L'ENQUETE DE TERRAIN

CHAPITRE I : La monographie de la wilaya d'Oran.

CHAPITRE II : Analyse et interprétation des résultats.

❖ **SOUS CHAPITRE 1** : Analyse de la situation alimentaire des résultats de l'enquête.

❖ **SOUS CHAPITRE 2** : Analyse de la situation nutritionnelle des résultats de l'enquête.

CONCLUSION GENERALE

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ANNEXES

INTRODUCTION

INTRODUCTION

Une Longue vie en bonne santé ne dépend pas seulement de nos gènes. mais aussi de certains facteurs sur lesquels Il est possible d'agir et grâce auxquels nous pouvons espérer prolonger notre existence.

Nos aliments apportent effectivement à notre corps l'énergie indispensable à son bon fonctionnement; ils sont, en quelque sorte le « carburant» de notre organisme dont la qualité est déterminante (GUERVEN, 2006).

Le but majeur de l'alimentation est son adéquation tant aux besoins et aux désirs variés de l'individu, qu'aux aspirations profondes qu'il a de l'utilisation de son corps (GUERVEN, 2006).

700 à 800 million d'individus souffrent de sous-alimentations (FAO, 1998), un nombre encore supérieur révèlent des malnutritions par carence, 300 à 400 millions d'individus souffrent de malnutrition par pléthore.

Notre monde dit civiliser a fait la révolution agricole, il n'a pas encore réalisé la révolution alimentaire. Il se trouve dans l'incapacité d'assurer à tous la satisfaction.

La satisfaction des besoins alimentaires et nutritionnels a toujours été classée comme prioritaire dans toutes les échelles des besoins. Au lendemain des indépendances, force est de constater que l'alimentation n'a pas été considérée comme thème prioritaire dans la plupart des pays en développement.

La satisfaction des besoins alimentaires et nutritionnels était considérée comme un résultat automatique du processus de développement global et de celui du secteur agricole (PADILLA, 1990).

En effet, le Conseil Mondial de l'Alimentation (CMA) définit la notion de stratégie alimentaire comme « un moyen qui permet à un pays d'arriver à un plus grand degré d'autosuffisance, grâce à un effort intégré visant à accroître la production vivrière, améliorer la consommation des denrées et éliminer la faim. Elle consiste en un examen de la situation alimentaire d'un pays qui sert ensuite de base à l'élaboration d'un ensemble cohérent de mesures, de programmes et de projets ayant pour but d'atteindre les objectifs alimentaires du gouvernement. La réalisation d'une stratégie

demande le renforcement des capacités nationales et la mobilisation d'une aide extérieure additionnelle..... » (PADILLA et al, 1995).

L'état nutritionnel est donc l'un des indicateurs à la fois du niveau de développement et le potentiel de développement d'un pays donné. Dans de nombreux pays en développement de l'état nutritionnel est liée à la disponibilité de la nourriture, souvent directement lié à la production alimentaire dans une année donnée. Il est également un indicateur du type de nourriture disponible pour les gens, les traditions ou habitudes qui se sont développées au fil du temps et le niveau de pauvreté dans une société.

L'équilibre alimentaire est peu probable dans une société où la balance des paiements est déficitaire, le sous emploi généralisé, le budget en déséquilibre, le pays gravement endetté etc... La politique alimentaire procède étroitement de la politique économique générale (PADILLA, 1990).

L'Algérie qui a longtemps constitué un véritable « laboratoire d'expérience » en matière de développement optera dès son indépendance pour un développement économique et social autocentré, où la consommation alimentaire est considérée à la fois comme un phénomène social et nutritionnel, ayant pour objectif la satisfaction maximale des besoins sociaux. La consommation alimentaire devient ainsi un objet de la politique de développement. Elle constitue dès lors un élément important dans la croissance économique.

Dans ce même objectif c'est à dire relever le niveau de consommation de la population et assurer une alimentation convenable, l'Etat algérien s'est assigné un rôle de « nourricier ». Il développe dès 1974 une planification alimentaire dont les objectifs sont la satisfaction des besoins alimentaires et nutritionnels de la population et l'atténuation de la dépendance alimentaire.

Pour entamer cette étude, nous avons posé pour notre problématique les questions principales et secondaires suivantes :

-Comment évolue la consommation alimentaire à travers les déciles (tranches de dépenses) ?

-Quelle est la situation alimentaire et nutritionnelle de la population algérienne le cas de la wilaya d'Oran ?

-Comment évolue la situation nutritionnelle à travers les déciles dans la wilaya d'Oran?

Nous avons retenu l'hypothèse suivante :

Vu l'importance des revenus, la consommation alimentaire et la situation nutritionnelle sont proportionnelles aux dépenses, la tendance de la consommation et l'apport calorique et la situation nutritionnelle sont à la hausse à chaque fois que les dépenses augmentent.

Pour répondre aux questions posées et vérifier les hypothèses établies, nous proposons la démarche méthodologique, qui consiste à présenter :

- La première partie : une recherche bibliographique, constituée de deux principaux chapitres, dans le premier chapitre nous présentons l'approche théorique de la consommation d'une façon générale et quelques définitions..., le second chapitre est consacré pour la consommation alimentaire, tel que la dynamique de la consommation dans l'Algérie ;
- La 2^{ème} partie : Etude de cas, analyse des résultats de l'enquête de terrain sur un échantillon de population de la wilaya d'Oran, précédé par une présentation monographique de la zone d'enquête (wilaya d'Oran), suivi par des caractéristiques de la population enquêtée.

L'analyse de notre enquête est répartie en deux sous chapitres, en premier lieu, nous avons analysé la situation alimentaire de la wilaya d'Oran à partir de notre enquête 2011, le deuxième sous-chapitre porté sur l'analyse de la situation nutritionnelle.

PARTIE I : RECHERCHE BIBLIOGRAPHIQUE

CHAPITRE I :

APPROCHES THEORIQUES DE LA

CONSOMMATION ALIMENTAIRE

I. GENERALITE

1. Introduction

L'Homme a besoin d'aliments pour la construction, l'entretien, la réparation des structures cellulaires de son organisme, pour l'apport d'énergie et pour les substances de protection, d'autre part, l'alimentation remplit un rôle physiologique et également une fonction psychosociale. Il s'agit, en effet, de l'un des piliers sur lesquels reposent la société et la civilisation, l'alimentation a comme mission primordiale d'apporter au corps des nutriments en suffisance. Elle fournit les composants indispensables: les matériaux de construction, les substances protectrices et les combustibles ou carburants du corps humain.

2. Alimentation

TREMOLIERES et *all.* (1984) définissent l'alimentation comme étant l'ensemble des produits consommés par un individu dans le but de se procurer des satisfactions sensorielles et de couvrir les dépenses de son organisme.

Si manger est avant tout en acte vital déterminé par des besoins et des mécanismes biologiques et physiologiques alors les buts de l'alimentation peuvent être résumés en trois points (THOULON-PAGE, 1993) :

- Entretenir un état de santé florissante ;
- Assurer la perpétuité de la race sans dégénérescence ;
- Permettre le travail avec un rendement optimum.

THOULON-PAGE (1993) rappelle les grands principes de l'alimentation. Il faut non seulement manger suffisamment mais manger équilibré pour :

- Construire, édifier l'organisme ;
- Produire suffisamment d'énergie pour assurer la température du corps, lutter contre le froid extérieur, et fournir le travail exigé par notre place dans la société ;
- Coordonner les réactions de l'organisme.

Il faut aussi retenir que la fonction alimentaire a une triple finalité, nutritive, hédonique et symbolique. Elle assure simultanément la survie, la désin affectif et l'intégration des mangeurs à une communauté humaine (CANGUIHEM et MARZANO, 2007).

2.1. Définition d'aliment

TREMOLIERES et *all.* (1984) avaient déjà affirmé que *"l'aliment est une substance nourrissante, appétente et acceptée par le groupe social qui la consomme"*.

Une denrée alimentaire doit alors posséder trois types de qualité pour répondre aux trois groupes de fonctions (biologiques, psychosensorielles et éthico-intellectuelles) qu'elle doit assumer.

Une denrée alimentaire doit :

1. Nourrir, c'est-à-dire apporter un certain nombre de calories ou de nutriments indispensables pour l'entretien, le développement ou la réparation de la machine humaine.
2. Exciter nos sensations gustatives et digestives ;
3. Avoir une valeur symbolique d'ordre social, économique et culturel.

C'est en se basant sur ces qualités requises que TREMOLIERES et *all.* (1984) avait proposé une définition précise du terme aliment : *"L'aliment est une denrée comportant des nutriments donc nourrissante, susceptible de satisfaire l'appétit donc appétant, comme aliment dans la société considérée donc coutumière"*.

Les aliments sont consommés en raison de leur apport d'énergie et/ou de matière, mais aussi en raison de leurs qualités organoleptiques, émotionnelles et sociologiques (KAPLAN, 2003).

2.2. Classification des aliments

Les aliments, selon leur intérêt nutritionnel de plus important, sont classés en groupes. Le classement des aliments de base en quelques groupes présente une signification nutritionnelle particulière, en sorte que la place accordée à chacun de ces groupes dans l'alimentation conditionne l'équilibre de cette dernière (CAUSERT, 1980).

La classification algérienne distingue cinq groupes d'aliments (Ministère de la santé publique).

- Premier groupe : Ce groupe comprend des produits animaux ou d'origine animale. L'intérêt principal des aliments de ce groupe est d'apporter des protéines de haute

valeur biologique, dont le rôle est très important dans la construction et entretien de nos tissus, ce groupe comprend : les produits laitiers, les viandes, les poissons, les œufs, les céréales et les produits sucrés, les corps gras, les légumes et les fruits frais).

- Deuxième groupe : Les aliments de ce groupe sont essentiellement représentés par les légumes secs (pois-chiches, lentille, haricot sec, pois cassés).
- La richesse des aliments de ce groupe en fer et en vitamines justifie leur place dans l'art culinaire traditionnel algérien et mérite d'être réhabilités. Ils sont servis en plat chaud, en salades, en purée, en potage ou inclus dans le couscous.
- Troisième groupe : les aliments de ce groupe sont constitué en majeure partie par des glucides à absorption lente donc leur rôle principal est de fournir l'énergie, tel que les céréales, les tubercules et les fruits secs.
- Quatrième groupe : l'intérêt principal des aliments de ce groupe est de fournir de l'énergie tel que les huiles végétales, le beurre et les margarines.
- Cinquième groupe : les aliments de ce groupe apportent des sels minéraux, des vitamines hydrosolubles (B et C), des provitamines A (carotènes), de la cellulose (régulateur de transit intestinal) et de l'eau.

2.3. Ration alimentaire équilibrée

La notion d'équilibre alimentaire est toujours mise en avant par les nutritionnistes et largement répondue dans le grand public. Devant la surabondance de l'offre alimentaire, l'éducation nutritionnelle reste nécessaire pour atteindre les conditions de cet équilibre.

Une répartition équilibrée des nutriments doit permettre de couvrir sans excès les besoins énergétiques tout en conduisant à un apport satisfaisant en micronutriments indispensables, qui assure la couverture des besoins qualitatifs de l'organisme (MARTIN et *all*, 2010).

- Equilibre calorique : C'est la participation relative des trois nutriments fournisseurs d'énergie (glucides, lipides et protides) dans la couverture du taux calorique de la ration.

En général l'équilibre sera obtenu si (OMS/FAO, 1998 ; KAPLAN, 2003) :

- ✓ 10 à 12% environ des calories proviennent des protides.
 - ✓ 25 à 35% environ des calories proviennent des lipides.
 - ✓ 50 à 65% environ des calories proviennent des glucides.
- Equilibre en protéine : Il faut que les protéines animales représentent au moins le tiers de l'apport total en protéine.

Chez les enfants, l'apport en protéine d'origine animale doit être plus élevé. Un bon équilibre entre les protéines assure un bon apport en acides aminés indispensables.

- Equilibre entre les lipides : Il faut que les lipides d'origines végétales (huiles) représentent les deux tiers de l'apport en matière grasse.

En doit réduire autant que possible les graisses ainsi qu'éviter les modes de cuisson qui dénature les lipides (cuisson à haute température telle que les fritures).

Les lipides végétaux apportent les acides gras essentiels et les lipides animaux des vitamines liposolubles.

- Equilibre glucides/vitamines du groupe B : Plus une ration comprend de glucides, plus elle doit apporter de vitamine de groupe B, par ailleurs plus une ration est riche en aliment énergétique, plus elle doit être riche en aliment non énergétique.

2.4. CARACTERISATION D'UN ALIMENT

2.4.1. Apport des nutriments

La fonction essentielle de l'alimentation est d'apporter à notre organisme des quantités suffisantes de nutriments (DUPIN et *all.*, 1996). Les aliments que nous consommons subissent au cours de la digestion des actions physiques et chimiques. Ceci aboutit à transformer les aliments en molécules nettement plus petites (DUPIN et *all.*, 1996).

Certains nutriments sont dits «indispensables » parce que notre organisme ne peut pas les fabriquer à partir de substances voisines. Il doit les recevoir tels quels par l'alimentation. C'est le cas des acides aminés indispensables, de la plupart des vitamines, des acides gras poly insaturés, des minéraux indispensables.

Les nutriments majeurs comprennent les protéines, les lipides et les glucides. Ce sont des composés organiques simples issus en majorité de la digestion. Ils ont une valeur énergétique même si certains ont une fonction structurale (DUPIN et *all.*, 1996).

Les minéraux sont de nutriments inorganiques tels que le calcium, le phosphore, le fer, etc. les oligo-éléments sont des minéraux nécessaires en quantités très faibles, égales ou inférieures aux milligrammes par jour. Certains éléments minéraux sont indispensables en quantités relativement importantes, de l'ordre de grammes par jour c'est le cas du Na, du K et des chlorures (DUPIN et *all.*, 1996).

Pour les vitamines, il s'agit de composés organiques indispensables au bon fonctionnement de l'organisme à la croissance et à la reproduction (GOUSSAR, 2000). Elles sont en majorité apportées par l'alimentation car en général le corps humain ne les synthétise pas (excepté la vitamine D1 synthétisée dans la peau, les vitamines B8 et K dont une partie est synthétisée par les bactéries du gros intestin et la vitamine B3 ou la niacine qui peut se former à partir d'un acide aminé essentiel qui est le tryptophane). L'absence de vitamines peut déséquilibrer tout le fonctionnement de l'organisme (GERALD, 2003).

2.4.2. Densité énergétique et densité nutritionnelle

La densité énergétique (DE) est la quantité d'énergie métabolisable de 100 g d'aliment (DUPIN et *all.*, 1996). Elle est exprimée en kJ ou en kcal 2 pour 100 g d'aliment.

La densité nutritionnelle (DN) en un nutriment donné est la quantité de ce nutriment apportée par 100 kcal (FAVIER et *all.*, 1995). Ce sont des caractéristiques qui dépendent des teneurs en nutriments. Ils peuvent être à la base de la classification des aliments.

3. Nutrition

3.1.Nutriment

Substances procurées par l'alimentation une fois la digestion faite. On distingue plusieurs nutriments :

- Les nutriments majeurs, au nombre de trois :
 - Glucides (sucre) ;
 - Protéines (constituées d'acides aminés : constituants essentiels de notre organisme) ;
 - Lipides (corps gras)
- Les autres nutriments :
 - Les vitamines (substances indispensable, en très petites doses, au bon fonctionnement de l'organisme, et dont il ne peut assurer la synthèse lui-même) ;
 - Les minéraux (éléments ne provenant pas de tissu vivant et pouvant se trouver à l'intérieur de la terre) ;
 - L'eau

Généralement, la diversité des aliments que nous assimilons apporte l'ensemble des nutriments dont notre organisme a besoin. Néanmoins, pour différentes raisons (saisons, changements de température, conditions géographiques) notre corps doit s'adapter aux fluctuations des apports alimentaires. Ceci est possible grâce aux conversions effectuées par l'organisme : en effet, les cellules de notre corps, et plus particulièrement celles du foie, possèdent la capacité particulièrement importante de transformer un type de molécule en une autre (conversion). Si le corps possède la capacité de conversion d'un aliment en un autre, il existe néanmoins une cinquantaine de molécules qui ne peuvent être produites grâce à cette transformation : ce sont les nutriments essentiels. Ces éléments doivent être puisés à l'extérieur de notre organisme, car il est dans l'impossibilité de les fabriquer de lui-même (Anonyme1, 2012).

3.2. Classification des nutriments

La valeur nutritionnelle de notre alimentation est déterminée par les nutriments qu'elle contient, ces derniers sont des composants chimiques naturels spécifiques qui jouent un rôle essentiel dans la construction, la croissance, la réparation et la régénération de nos cellules et de nos tissus, et assurent en même temps le maintien de nos fonctions vitales.

Nous pouvons classer les nutriments en deux catégories :

- Les nutriments énergétiques (les protéines, les glucides et les lipides).
- Les nutriments non énergétiques (les fibres alimentaires, l'eau et les sels minéraux).

Au point de vue nutritionnel l'homme satisfait ses besoins de croissance, d'entretien d'activité en consommant les aliments. Ces derniers sont constitués essentiellement de nutriments qui sont des substances les plus élémentaires capables d'être assimilées directement et entièrement sans avoir à subir des transformations digestives. « L'homme consomme des aliments pour se nourrir : ceux-ci, digérés dans le tube digestif, donnent des nutriments, qui franchissent la barrière intestinale et parviennent aux cellules pour couvrir les besoins nutritionnels de l'homme. Ces besoins sont de deux types:

- Des besoins en matériaux de construction des cellules et des tissus : on les appelle des besoins plastiques ;

- Des besoins en (combustible) pour effectuer du travail, essentiellement musculaire; On parlera de nutriments énergétiques. ». On peut schématiser le rôle des aliments par l'utilisation nutritionnelle de la manière suivante:

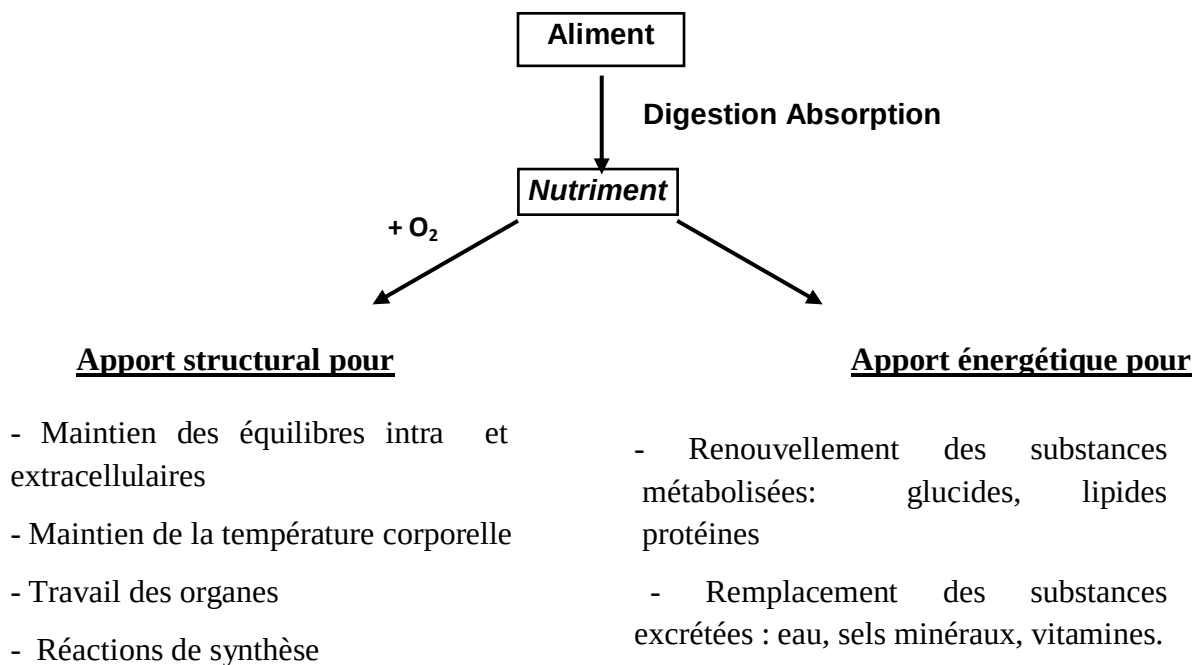


Figure N°1 : Le rôle des aliments par l'utilisation nutritionnelle (MARTIN et *all.*, 2010).

3.3. Les besoins nutritionnels

Les besoins en nutriment donné ou en énergie sont définis comme la quantité de ce nutriment ou d'énergie nécessaire pour assurer l'entretien (ou maintenance), le fonctionnement métabolique et physiologique d'un individu en bonne santé (homéostasie), comprenant les besoins liés à l'activité physique et à la thermorégulation, et les besoins supplémentaires nécessaires pendant certaines périodes de la vie telles que la croissance, la gestation et la lactation (MARTIN et *all.*, 2010).

Sous cette définition générale, on distingue :

- **Besoins nets :**

Ils expriment une quantité de nutriment utilisée au niveau des tissus, après l'absorption intestinale. Ils comportent également la constitution et le maintien des réserves (MARTIN et *all.*, 2010).

- **Besoins nutritionnels :**

Ils expriment une quantité de nutriment ou d'énergie qui doit être ingérée pour couvrir les besoins nets en tenant compte de la quantité réellement absorbée. Cette absorption est très variable selon les individus, selon les nutriments et selon la nature du régime alimentaire.

Les besoins sont plus « faciles » à étudier expérimentalement pour des nutriments indispensables. On définit comme indispensable un élément qui est nécessaire à la structure ou au fonctionnement de l'organisme, qui ne peut pas être synthétisé, ou qui ne peut pas être totalement remplacé par un autre (MARTIN et *all.*, 2010).

A l'opposé, les éléments dits « non indispensables » peuvent être synthétisés par l'organisme et le terme essentiel est réservé aux éléments conditionnellement indispensables, spécialement pour les acides gras.

Les besoins nutritionnels moyens résultent des valeurs acquises sur un groupe expérimental constitué d'un nombre limité d'individus et correspondants à la moyenne des besoins individuels.

Les besoins nutritionnels minimaux correspondent à la quantité de nutriment permettant de maintenir certaines fonctions prioritaires, éventuellement aux dépens d'autres fonctions ou des réserves. Si ces besoins minimaux ne sont pas couverts, la probabilité d'apparition de signes, cliniques de carences est très élevée, à court ou moyen terme (MARTIN et *all.*, 2010).

3.4. Les apports nutritionnels conseillés

Selon les experts de l'AFSSA, les ANC sont calculés à partir des dépenses énergétiques de base et des besoins physiologiques propres à certaines situations particulières (grossesse, allaitement, caractéristiques anthropomorphiques, activité physique, etc.) (MARTIN et *all.*, 2010).

3.4.1. Les ANC en énergie

Le premier « poste » est celui du métabolisme de base, pour 60 à 70% de la dépense énergétique. Le second dépend de l'activité physique (déplacements, activités ménagères, professionnelles, sportives) et des besoins particuliers de la personne. Le troisième, pour les 10% restant, est consacré à la thermogenèse alimentaire (digestion, absorption intestinale,

stockage des aliments). Chez l'adulte âgé de 20 à 40 ans et dans le cadre des activités habituelles pour la majorité de la population, les ANC moyens sont estimés à 2200 kcal pour les femmes et de 2700 kcal pour les hommes, très largement au dessus des 1800 kcal du « régime d'Okinawa ».

3.4.2. Les ANC en répartition

Les protéines représentent 15% des ANC, fournies essentiellement par les viandes / poissons / œufs / produits laitiers, qui apportent également minéraux, oligoéléments et vitamines du groupe B. Les graisses visibles d'origines animale et végétale (30% des ANC) sont sources d'acides gras et de vitamines liposolubles A, D, E, K. Le pain, les céréales et dérivés, la pomme de terre et les légumes secs, apportent les glucides complexes (45% des ANC), protéines végétales et vitamines du groupe B ; les fruits et légumes, l'eau, les glucides simples (fructose), les fibres et divers minéraux, oligoéléments, vitamines et micro-constituants. L'apport total de glucides simples (glucose, fructose) ne devrait pas excéder 10% des ANC. L'eau est la seule boisson indispensable (environ 1,5l/j).

3.4.3. L'équilibre idéal entre dépenses énergétiques et apports nécessaires

Le bon équilibre est celui qui assure la stabilité du poids corporel indispensable au bon état de santé : un apport inférieur à la dépense réduit les masses grasses et musculaires ; à l'inverse, le surplus est mis en réserve sous forme de graisses. Mais le poids dépend de nombreux autres facteurs: modes d'alimentation (choix des aliments, qualité des préparations culinaires, rythmes de consommation), hygiène de vie (sédentarité) et facteurs génétiques (jusqu'à 40% des différences entre individus) : il n'existe pas de poids idéal, mais un poids souhaitable dont un indice de masse corporelle (P/T^2) situé entre 20 et 25 permet une approche prenant mieux en compte la réalité individuelle (VALLEE, 2005).

4. Calorie

4.1. Définition

La calorie est une unité de mesure d'énergie. En nutrition, on utilise toujours la grande calorie que l'on abrège kilocalorie (kcal). Dans le jargon courant, on néglige le préfixe et on parle de «calories» en pensant implicitement aux « kilocalories ». 1 kilocalorie (kcal) correspond à 1000 petites calories (cal).

Mesurer le nombre de calories contenues dans les divers aliments consommés est important car cela nous renseigne sur la quantité d'énergie dont le corps peut disposer en consommant tel ou tel aliment. Cependant, le but n'est pas de «traquer» la calorie jusqu'à l'obsession.

Cette énergie est nécessaire au bon déroulement des fonctions les plus diverses de l'organisme, par exemple la croissance, le renouvellement des cellules, la digestion et l'absorption des aliments, le travail musculaire, cardiaque ou respiratoire.

Les besoins caloriques journaliers dépendent essentiellement du sexe, de l'âge, du poids et du niveau d'activité physique. En cas de travail de faible intensité, le besoin calorique à 18 ans se monte à environ 2000 kcal par jour chez la femme et de 2500 kcal par jour chez l'homme (DURRER et SCHUTZ, 2010).

4.2. Besoins Caloriques journaliers

Les besoins caloriques journaliers dépendent essentiellement du sexe, de l'âge, du poids et du niveau d'activité physique. En cas de travail de faible intensité, le besoin calorique à 18 ans se monte à environ 2000 kcal par jour chez la femme et de 2500kcal par jour chez l'homme (DURRER et SCHUTZ, 2010).

Pour les personnes effectuant des travaux lourds ou des sportifs pendant la période d'entraînement, la dépense journalière moyenne peut augmenter à 3100kcal chez la femme et 3600kcal chez l'homme.

Si une personne veut perdre du poids, l'apport calorique journalier devrait être inférieur de 500kcal au besoin journalier normal. Elle perdra alors en moyenne 0,5kg par semaine (DURRER et SCHUTZ, 2010).

5. Consommation

La consommation des produits alimentaires est en permanente évolution, à la fois en nature et en quantité. Différents facteurs l'influencent dont, notamment, l'âge, le niveau social et le niveau culturel du «consommateur-client».

De plus, les récentes crises ont montré combien le comportement des achats des consommateurs pouvait rapidement influencer un marché dont l'approvisionnement en produits est pourtant largement soumis au facteur temps (CLAUSTRIAUX et *all.*, 2005).

5.1. Définition

Il existe plusieurs définitions de la consommation des ménages. Elles diffèrent selon l'objectif visé pour l'estimation et l'analyse de cette consommation et selon les sources d'information.

La première considère la consommation des ménages comme un ensemble de produits et de services acquis par les ménages à partir de revenu.

Par contre, la deuxième comprend d'autres définition plus larges qui prennent en considération, en plus des produits et services, tous les produits et services fournis aux ménages par l'état et les institutions à but non lucratif, à titre gratuit ou à des prix symboliques, tels que les, soins gratuits en Algérie, l'enseignement ...etc.

Dans cette approche, les services gratuits ou à des prix symboliques sont estimés.

La définition la plus répandue de la consommation des ménages est celle qui est résultat des enquête sur le budget des ménages et qui appelées ainsi consommation finale des ménages (ONS, 1992).

5.2. Facteurs déterminant la consommation alimentaire

La question de l'accessibilité présente ainsi deux aspects: la disponibilité du produit en quantité et en qualité là où se trouve le consommateur, et la disponibilité de ressources du ménage.

5.2.1. Les disponibilités physiques de produits dans les villes

L'organisation des villes en quartiers reflétant les différentes catégories sociales est le premier déterminant de la disponibilité des aliments. Les villes africaines construites pendant la période coloniale concentrent dans les centres villes les marchés les plus importants. En réalité il ne s'agit pas de marchés de gros mais surtout de grands marchés de détail où la gamme de produits est large («on trouve tout») (FAO, 1997).

Pour les habitants des quartiers du centre-ville l'accès est facile. C'est également dans ces quartiers qu'on trouve les supermarchés qui vendent les produits de luxe d'origine européenne (FAO, 1997).

Dans les quartiers périphériques de la banlieue on trouve des marchés secondaires et des boutiques. Les quartiers aisés ont donc un accès facile et prioritaire aux produits et disposent

également de plus de marge de négociation étant mieux informés sur les prix. Cet avantage est valable aussi bien pour les produits d'origine locale que pour les produits importés.

5.2.2. Le pouvoir d'achat

Les revenus urbains sont essentiellement dominés par les salaires des fonctionnaires de l'administration. Les revenus du secteur commercial et de l'industrie sont aussi variables selon les villes. A côté de ces couches sociales relativement sécurisées les capitales regroupent une population composée majoritairement de ménages dont les revenus sont très faibles et surtout très irréguliers et aléatoires (FAO, 1997).

Le pouvoir d'achat ne sera pas déterminé uniquement par le niveau des revenus mais aussi par l'importance des autres charges, en particulier les charges locatives. Il va également varier en fonction des types de ménages (polynucléaires ou mononucléaires) et des apports des différents composants de l'unité de consommation.

5.2.3. Les conditions objectives de vie

L'évolution historique de la distribution des fonctions dans les villes africaines montre un éloignement progressif des lieux de travail de ceux de résidence. Les services (commerces, petits métiers) se sont également rapprochés des lieux de travail et on assiste en une concentration des activités dans les centres-villes. Les moyens de transport sont déficients et les conditions de déplacement difficiles et coûteuses en temps et en argent. On parlera ainsi de villes-dortoirs pour désigner ces quartiers de la banlieue où résident la majorité des travailleurs des couches moyennes et du secteur indépendant (DIA, 1997).

5.2.4. Les composantes culturelles

a. Les produits et plats typiques comme élément d'identité :

Les plats constituent un élément d'identification culturelle de premier ordre à tel point que les nouveaux citadins tentent de conserver certaines habitudes de consommation typique de leur région d'origine. Ces divers styles de consommation se retrouvent tous en ville favorisant ainsi la diversité, mais chacun aime rappeler son plat de terroir d'origine.

b. Le repas comme moment de socialisation :

Les repas sont en général au nombre de trois dans la journée et constituent traditionnellement des moments où toute la famille et les dépendants se retrouvent autour du chef de famille qui en profite ainsi pour réaffirmer sa position. C'est donc un moment privilégié

de réaffirmation des rôles et places de chacun. Dans les ménages polygames les petits déjeuners sont organisés autour des sous-ménages (chaque mère avec ses enfants). Il en est de même avec les ménages polynucléaires où chaque couple gère son petit déjeuner (FAO, 1997).

c. La perception des aliments :

La manière dont les aliments sont perçus influence fortement les modalités d'approvisionnement. Ainsi on comprend la difficulté pour les populations d'intégrer la viande congelée dans leurs habitudes de consommation car les femmes estiment que la viande congelée perd de son goût. La viande fraîchement abattue est préférée et perçue comme plus saine. A part les plats que préparent les familles riches et pauvres et dont les différences dépendent seulement du niveau d'investissement, dans la perception commune certains plats sont «typés» «plats de pauvres» ou «plats de riches» (FAO, 1997).

5.2.5. Le comportement d'achat et d'approvisionnement

Les modalités d'approvisionnement peuvent se classer en cinq types (FAO, 1997):

- l'autoproduction;
- l'achat en gros ou demi-gros auprès des marchés ruraux pour le stockage;
- l'achat en gros et demi-gros dans les marchés urbains pour le stockage;
- l'achat au détail dans les marchés et lieux fermés;
- l'achat au détail dans la rue et auprès des marchands ambulants

5.3. Comportements et habitudes alimentaires

5.3.1. Comportements alimentaires

Les comportements alimentaires résultent de tout un ensemble de facteurs complexes, géographiques, biologiques, psychologiques, techniques, économiques, sociologiques, religieux. Les comportements alimentaires sont en majeure partie conditionnés par le milieu (CORBEAU, 2000). Les modes de vie contribuent à former des goûts qui excluent certains aliments, certaines cuissons, certaines présentations, certaines saveurs (LAMBERT et POULAIN, 2002).

En effet, les Hommes ne consomment pas en fonction de valeurs nutritionnelles dont ils auraient théoriquement besoin (lipides, glucides, protéines) mais choisissent leurs aliments dans des contextes bien précis (BESANCON et DIARRA, 2003). Aussi, avant d'être définies en fonction de besoins nutritionnels, les pratiques alimentaires relèvent

plus de préoccupations sociales. En effet, l'un des facteurs qui dictent le régime alimentaire n'est pas seulement la valeur biologique, physiologique, énergétique de tel aliment, mais la vertu qui peut y être attachée. En effet, l'Homme classe les aliments par couple d'opposition, bon et mauvais, ceci au sens moral du terme, non au sens gustatif (BESANCON et DIARRA, 2003).

5.3.2. Habitudes alimentaires

Les habitudes alimentaires font partie du mode de vie de l'individu. Elles sont définies comme un ensemble de comportements établis très tôt dans la vie (BAROU, 1997). La connaissance des habitudes alimentaires et de leurs déterminants est fondamentale pour analyser les schémas nutritionnels dans n'importe quelle société. Les déterminants de la consommation peuvent être dégagés à l'échelle individuelle et à l'échelle socio-économique, le milieu habité, l'âge et l'origine ethnique de l'individu. Les habitudes alimentaires signent l'appartenance ethnique, religieuse et communautaire, ainsi que le statut social. Les habitudes alimentaires sont un trait distinctif parmi les plus évidents des populations (THOUEZ et GHADIRIAN, 1996). Il est plus facile de changer de mode vestimentaire que de changer ses habitudes alimentaires d'une population. Les habitudes alimentaires persistent de nombreuses années après l'immigration dans une nouvelle culture longtemps après l'assimilation de l'habillement, du langage et du comportement (RISTORCELLI, 1938).

Les habitudes des musulmans ne sont pas plus stables que celles des autres populations. Comme toutes les autres communautés, ils sont sensibles à la contagion de l'exemple et sujets à l'imitation, surtout lorsque les suggestions qu'ils subissent sont d'ordre visuel ou intellectuel (GOBERT, 1940). Aussi c'est dans leurs habitudes, dans leurs manières d'être extérieur (vêtements, distractions, mobiliers, tenues et rites sociaux) qu'ils acceptent ou encouragent le plus volontiers les changements. Les peuples diffèrent entre eux beaucoup plus dans leurs manières de sentir (parce qu'elles sont peu communicables), dans leurs préférences sensorielles, dans leurs goûts que par leur structure physique.

D'après MOREAU et ARDRY (1942), "l'autochtone de l'Afrique du Nord" est aussi sensible à la contagion, il s'attache volontiers à imiter l'Européen dans la manière de s'habiller et de meubler son habitation. En revanche, il demeure « lui-même » dans

d'autres manifestations de la vie sociale, comme par exemple la cuisine. Selon BURNET (1938), un médecin appelé à définir un régime alimentaire à des patients, hors de son milieu d'origine, ne doit rien ignorer des goûts, ni des usages locaux liés à ces goûts. Il ne peut définir un régime dont il ignore les éléments, ni le rôle éventuel des nourritures sur le tempérament ou les déviations de la santé, s'il n'a pas appris à connaître ces nourritures.

5.4. Les déterminants sociaux de la consommation

La classe sociale : la consommation d'un individu varie en fonction des habitudes qu'il a acquises de par son éducation. La production de mode de vie de classe sociale d'origine influence donc la consommation.

- **La CSP** : dans le même ordre d'idée, la consommation peut-être influencée par la catégorie socioprofessionnelle à laquelle appartient l'individu. Ceci s'explique en partie par un besoin de mimétisme et d'identification.
- **L'âge** : un individu âgé consomme par exemple plus de service de santé qu'un adolescent...
- **Le comportement ostentatoire** : le fait de consommer correspond ici à un besoin d'être reconnu par la société comme appartenant à un groupe social particulier.
- **Le mode de vie** : la consommation est en partie influencée par le mode de vie de l'individu.
- **L'effet d'imitation** : la consommation répond au besoin de copier la consommation de la classe supérieure.
- **La publicité** : l'acte de consommer est en partie influencée par la publicité produite par les entreprises. La consommation est donc provoquée par le producteur. On parle alors de « filière inversée ».

Lorsqu'un individu parvient à satisfaire ses besoins primaires, son surplus de consommation sera influencé par ces facteurs non-économiques. De nombreux actes de consommation répondent alors à des phénomènes de mode. Les périodes de ralentissements économiques par contre donnent aux facteurs économiques une place plus importante dans le processus de consommation (RAMDANE, 1992).

II. DIFFERENTS APPROCHES DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

La consommation alimentaire est depuis longtemps étudiée par les sciences sociales, mais depuis peu par l'économie et la sociologie rurale.

Il apparaît de plus en plus nécessaire de prendre en compte les principales idées et courants de pensées sur la consommation, de ce fait l'approche des économistes, des sociologues et des nutritionnistes est évidemment différente, mais complémentaire (GRESKA, 1988). Alors que les économistes s'appuient surtout sur le facteur revenu, la question posée est : dans quelle mesure le niveau de revenu détermine le niveau global de la consommation pour un individu ?

Les sociologues, ils vont donc poser la question autrement en insistant sur les données sociales est-ce que la nature de la consommation pour un niveau de revenu est marquée par les données culturelle et psychologique ?

Les nutritionnistes insistent sur le fait que dans quelle mesure l'évolution calorique ?

1. La démarche des économistes (La loi d'Engel)

Ernst Engel, statisticien allemand a été l'un des premiers à étudier, dès la seconde moitié du XIX, la consommation à partir des enquêtes sur les budgets familiaux (en Belgique en 1853 et 1891), il a d'ailleurs formulé la loi, devenue célèbre, qui stipule que : le coefficient budgétaire mesurant la part de l'alimentation dans le budget décroît lorsque les revenus augmentent.

Cela veut dire que plus une famille est pauvre, plus la part des dépenses affectées à l'alimentation dans le budget totale décroît, lorsque le revenu augmente (MALASSIS, 1986).

Selon cette loi, les dépenses de consommation augmentent à mesure que le revenu croît en restant inférieur à la croissance de revenu. La consommation reste dépendante du niveau de revenu est inférieure à l'unité, elle se situe entre 0,8 et 0,6 le flux de consommation ne dépasse jamais le $\frac{8}{10}$ ^{ème} du flux de revenu.

2. L'analyse des sociologues

2.1. La Théorie de Duesenberry

C'est une analyse sociologique qui repose sur le modèle des A et des non A. Les A constituent le groupe leader de référence (cadre, professions libérales...)

Ces derniers tracent la voie et créent les nouveaux modèles de consommation.

Les non A constitués des autres groupes essayeront d'y arriver et copieront leurs dépenses des qu'ils le peuvent, quand ils y arrivent, les A adaptent de nouveaux signes distinctifs, retraçant désormais de nouveaux comportements, c'est à dire que chaque classe donnerait à celle qui la suit (à part le revenu, statut) un modèle de consommation à reproduire (BREMOND ET GELDAN, 1985).

2.2. Analyse de Boude lot Establet et Toiser

Les sociologues marxistes parlent de l'analyse de l'appareil de production, et afin de pouvoir consommer, il faut d'abord produire, par conséquent toute mutation au niveau de la consommation implique une mutation de la nature des emplois et qualification : A partir des études statistiques ; ils ont constaté que les différences de consommation s'expliquent en premier lieu par des écarts de revenus, en plus il existe « des marges » de libertés différentes entre les groupes sociaux.

Ainsi les niveaux de ressources globales apposent ceux qui ont une marge de liberté importante dans l'affectation de leurs dépenses (vacances) manœuvre : les ouvrier qui consacrant l'essentielle de leurs revenu aux dépenses quotidienne (alimentation, santé...) (DJERMOUNE, 1990).

3. L'approche des nutritionnistes

Les connaissances actuelles sur la nutrition ont été acquises après de longs tâtonnements, la biologie ne s'est pas limitée à la conception d'un minimum indispensable pour chacun des principes nutritifs mais la notion d'équilibre alimentaire a pris une importance plus grande, en raison de sa signification physiologique.

Cela veut dire que plus une famille est pauvre, plus la part des dépenses affectées à l'alimentation dans le budget totale décroît tandis que les autres dépenses augmentent (habitat, voiture, les articles de luxe) (CEPEDE et LENGELLE, 1964).

4. Approches traditionnelles

4.1. Approche classique et néo-classique :

Dans l'analyse classique et néo-classique, c'est le comportement du consommateur qui tient une place essentielle. Le consommateur est censé être rationnel et cherche toujours à optimiser son revenu donc à maximiser, en quelque sorte, sa situation.

Alors, les classiques et néo-classiques voient dans toute politique de relance de la consommation une source potentielle d'inflation et de déséquilibre extérieure.

Les néo-classiques (Walras, Jevons, Engel) ont tenté de répondre à la question de savoir comment, pour un niveau donné, le consommateur arbitre entre les différents biens offerts sur le marché. Ce courant de pensée a été connu sous le nom d' « école marginaliste ».

Le point de départ de l'analyse des marginalistes est la fonction d'utilité. Pour eux, la valeur des choses ne dépend pas de leurs coûts de production mais de leur utilité. Utilité considérée n'est pas l'utilité totale de la quantité mais l'utilité de la dernière dose de ce bien qu'il est possible d'acquérir dans un monde où les ressources économiques sont rares.

Pour eux, la valeur d'un bien dépend, d'une part, de son utilité pour le sujet économique, et d'autre part, de la quantité exemplaires du bien qu'il est possible de se procurer (cette quantité est limitée par le degré de rareté du bien qui dépend lui-même de la capacité de l'appareil productif à la produire) dans un monde où les ressources économiques sont rares. L'utilité marginale dépend de la rareté relative des biens – c'est donc elle qui fonde la valeur.

En d'autres termes, plus l'utilité totale est faible (c'est le cas des produits très rares) plus l'utilité marginale est forte et plus le produit sera cher. Inversement, plus l'utilité totale est forte (c'est le cas des produits abondants) plus l'utilité marginale est faible le produit sera cher.

Cette analyse repose sur un certain nombre d'hypothèses qui ont souvent été contestées. Entre autres, l'information sur l'utilité des produits est supposée parfaite ce qui ne correspond pas à la situation réelle. Par ailleurs, les décisions d'achats sont souvent impulsives. Enfin, l'analyse marginaliste suppose des possibilités de choix très larges alors que l'essentiel de la consommation subit des contraintes (de revenu notamment).

4.2. L'approche Keynésienne

Pour Keynes, le niveau de consommation dépend essentiellement du revenu. La propension à consommer se définit comme le rapport consommation/revenu (C/R). Ce rapport représente la fonction du revenu consacré à la consommation.

Pour Keynes, les facteurs qui déterminent la propension à consommer sont souvent très subjectifs. Dans « théorie générale de l'emploi, de l'intérêt et de la monnaie », Keynes parle de l'importance de la précaution, du calcul, de l'ambition, de l'indépendance, de l'initiative, et même de l'orgueil et de l'avarice. Pour lui, ces différents facteurs subjectifs peuvent être considérés comme stables à court terme. Une relance artificielle de la consommation par l'état au moyen d'une injection de revenu dans l'économie est donc forcément efficace à court terme (avec toutefois le risque, à long terme, que l'augmentation du revenu national généré par l'effet multiplicateur entraîne un surcroît d'épargne par rapport à la consommation) (BERMOND et GELDAN, 1985).

5. Les nouvelles théories de la consommation

5.1. L'hypothèse de Duesenberry

Pour Duesenberry, la consommation, à une période donnée dépend non seulement du revenu de cette période mais aussi des habitudes de consommation acquises antérieurement. Duesenberry évoque également l'effet d'imitation « tout citoyen d'une classe sociale donnée tend à acquérir le comportement de la classe immédiatement au –dessous. ». De ce point de vue, le club des « privilégiés » serait de modèle de référence aux autres catégories sociales qui tentent de survivre ses dépenses lorsque leurs revenus augmentent ou lorsque la production de masse banalise les objets. Pour Duesenberry il s'agit donc d'une course poursuite au modèle supérieur (BERMOND et GELDAN, 1964).

La théorie du revenu permanent de Milton Friedmann : En tant que chef de file des monétaristes. Milton Friedmann est l'économiste le plus opposé qui soit au modèle Keynésien. Friedman pense que le comportement du consommateur n'est pas lié au revenu qu'il prévoit. Le consommateur anticipe donc ses gains et prend ses décisions d'épargne ou de consommation n'en tenant compte non seulement de son revenu actuel mais surtout de ses revenus futurs. La propension à consommer n'est donc absolument pas proportionnelle au niveau de revenu présent-les erreurs d'anticipation se traduisent à court terme par une variation de l'épargne.

5.2. L'effet de cliquet

Certains économistes pensent qu'en matière de consommation il existe un effet de « cliquet ». Cet effet de cliquet peut se définir comme la tendance du consommateur à maintenir son niveau de consommation antérieure même en cas de baisse de son revenu. De point de vue, le consommateur peut même être amené à prélever sur son épargne (DJERMOUNE, 1990).

5.3. La théorie du cycle de vie de Modigliani

Pour lui, un ménage a un cycle de vie et à chaque âge du cycle de vie correspond certains besoins spécifiques et un certain niveau de revenu. De ce point de vue, les individus sont prévoyants et organisent leur consommation et leur épargne sur la durée de leur vie (DJERMOUNE, 1990).

III. MODELE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE

1. Introduction

Pour les nutritionnistes et pour les épidémiologistes, l'analyse des différents modèles de consommation alimentaire fournit différents renseignements (HERCBERG et GALAN, 1985). Cette connaissance est essentielle à la compréhension de la façon dont se réalise la couverture des besoins nutritionnels et l'identification des facteurs de risque de carence. La connaissance de l'alimentation des différents peuples permet de soulever le problème d'adaptation de l'homme à des modèles très divers et de comparer la géographie de l'alimentation et de la santé, etc. Seuls les enquêtes de consommation alimentaires permettraient de connaître les consommations réelles et de décrire les différents modèles de consommation alimentaire (HERCBERG et GALAN, 1985).

2. Définition

Les modèles alimentaires sont un corps de connaissances technologiques, accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans un espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats, et de les consommer. Mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation" (POULAIN, 2002).

3. Présentation des principaux modèles de consommation dans le monde

Selon Malassis L. (1986), on distingue 05 modèles théoriques définis comme suit :

- Rurale traditionnel forte auto-consommation un troc traditionnel ;
- Rural diversifié (auto- consommation);
- Urbain privilégié (occidental);
- Urbain marginalisé (bidonville);
- Urbain moyen.

4. Le MCA des pays en développement

Les MCA des pays en développement sont qualifiés de traditionnels agricoles à base d'un nombre de plantes généralement à base de céréales de racines ou les deux à la fois et de traditionnels mixtes à base de produits végétaux et animaux. Ces derniers sont plus rares, caractérisant des conditions agro écologiques spécifiques (c'est les MCA intermédiaires).

Les MCA des pays en développement sont le reflet des modes de production agricole (MPA) à faible productivité de la terre et du travail. Ces MCA sont fermés donc sous-développés et des sociétés de pauvreté, où les disparités entre les catégories sociales sont plus marquées. Le MCA traditionnel est influencé par l'accélération de l'urbanisation à des systèmes élevés ou apparaissent de nouveaux MCA urbains.

Dans les pays en développement la production agricole croît à un rythme très inférieur à celle de la croissance démographique, le déficit enregistré est compensé par des importations notamment les produits de base (DJERMOUNE, 1990).

5. Le modèle de consommation méditerranéen

Le régime méditerranéen est un style de vie et un ensemble d'habitudes alimentaires traditionnellement adoptées par les habitants de la région méditerranéenne (WILLETT et *all.*, 1995). Ce régime a été découvert par de récentes études sur la prévention de certaines maladies, qui montrent l'existence de substances réellement cardio-protectrices dans l'alimentation méditerranéenne, les plus importantes étant les antioxydants, très abondants dans l'huile d'olive (GERBER, 2004). L'intérêt pour ce type d'alimentation est né dans les années 50 lorsque KEYS, de l'École de Santé Publique de l'Université du Minnesota, a

observé que les Crétois avaient une espérance de vie plus grande et un taux de mortalité cardiaque égal à 10% de celui des États-Unis. Ces observations ont été confirmées en 1991 par WILLETT, Chef du Département de Nutrition de l'Ecole de Santé Publique de Harvard, qui a proclamé que le régime méditerranéen constituait le modèle à suivre en médecine préventive. La région méditerranéenne est plurielle dans ses cultures et c'est la raison pour laquelle, malgré certaines ressemblances, elle ne peut pas être uniforme dans ses habitudes alimentaires. Elle a en commun la consommation de céréales, de légumes frais et secs, de fruits, de poisson et d'huile d'olive, ainsi qu'une manière de cuisiner simple et l'emploi abondant d'herbes aromatiques, d'oignon et d'ail. L'huile d'olive est l'axe fondamental autour duquel sont élaborés la majorité des plats du régime méditerranéen (GAUDREAULT, 2003).

Les fruits et les légumes associés aux céréales sont le cœur de l'alimentation des premières civilisations méditerranéennes. Aujourd'hui, il est évident qu'une consommation accrue de fruits et de légumes constitue un bon équilibre nutritionnel et apporte d'autre part un bénéfice santé indéniable. La Tunisie, l'Algérie et le Maroc ont des traditions communes notamment culinaires qui se sont constituées à travers l'histoire des échanges entre les régions de cette mer.

Le modèle maghrébin se caractérise par le mode de préparation des céréales. Le couscous composé de grains obtenus en roulant à la main de la semoule est cuit à la vapeur (CHAULET, 1995). Ce mode de cuisson très ancien est spécifique au Maghreb. Il se différencie des modes de préparation du blé dur au Nord de la méditerranée par la consistance du met autant que par son goût. Les grains doivent rester bien individualisés dans la bouche, donc l'accompagnant est versé dessus au dernier moment. La même façon de servir est utilisée pour les pâtes traditionnelles du Maghreb cuites à la vapeur. La complémentarité entre consistance "granulée" des préparations de céréales et l'onctuosité des bouillons et sauce (abondante avec morceaux de viande et légumes très cuits, colorées, épicées) est la caractéristique structurale de l'alimentation traditionnelle (RISTORCELLI, 1938).

La cuisine traditionnelle Maghrébine est exempte des critiques formulées par les nutritionnistes à l'encontre des cuisines européennes classiques. Le blé dur cuit à la vapeur ou en pain est riche en protéines végétales et digestes (CHAULET, 1995). Les apports en lait et légumes frais ou sec sont abondants, la viande est limitée, les graisses

animales quasi-absentes, l'ensemble forme un régime sobre mais relativement équilibré (WILLETT et *all.*, 1995).

Il paraît de plus en plus établi que l'alimentation méditerranéenne traditionnelle répond aux recommandations nutritionnelles préventives des grandes endémies de notre société (GERBER, 2004). Il existe aujourd'hui un large consensus pour considérer la diète méditerranéenne comme l'idéal vers laquelle devrait tendre la consommation alimentaire pour redonner aux glucides notamment des céréales une plus grande place dans l'alimentation. La théorie du régime moderne indique que les pâtes ont la particularité d'équilibrer les régimes très riches en lipides et sucres (DE LORGERIL et *all.*, 1999). Le département d'agriculture des Etats unies (USDA) a cité des recommandations concernant les proportions consommées pour chaque type d'aliment sous forme d'une pyramide qui concorde avec le régime alimentaire de la méditerranée. Ses recommandations sont rapidement adoptées par les textes scientifiques (GERBER, 2004).

Selon GERBER (2004), les nutritionnistes ont regroupé les divers aliments consommés en fonction de leurs caractéristiques nutritionnelles essentiels quelque soient leur forme et la recette utilisée, et ont défini un modèle d'alimentation méditerranéenne qui est représenté sous forme d'une pyramide avec à la base les produits végétaux à consommer largement et plusieurs fois par jours, et au sommet la viande 1 à 2 fois par semaine (Figure n°2).

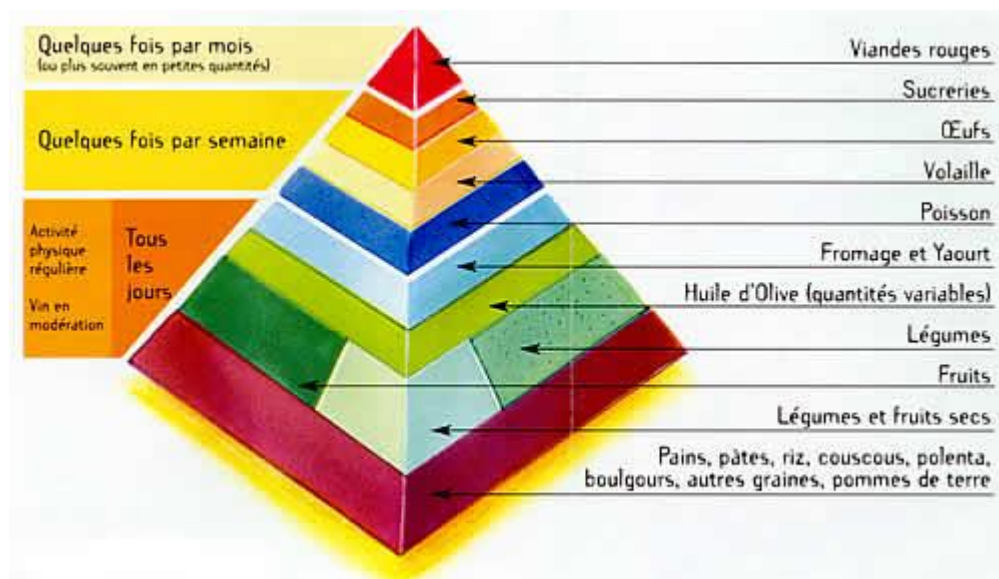


Figure n°2: La pyramide alimentaire méditerranéenne (OMS Europe /FAO, 1994)

IV. LES METHODES D'EVALUATION DES SITUATION ALIMENTAIRES DES POPULATIONS

1. B.D.A (Bilan des Disponibilités Alimentaires)

1.1.Présentation

“ C’est en 1936 que la technique des B.D.A fut utilisée pour la première fois à la demande de la société des nations, par l’institut international de l’agriculture. L’expérience a été généralisée surtout après la deuxième guerre mondiale” (BELLOUTI, 1979).

Les bilans sont des méthodes globales et indirectes pour apprécier le niveau alimentaire; ce sont de dérivés des comptes économiques (ressource-emploi des produits).

Le B.D.A dit J.BABILLOT “ se présente comme un bilan national, où la consommation humaine apparaît comme un solde après soustraction des produits de nature alimentaire estimés non consommables par l’individu, du total des disponibilités alimentaires de la nation” (BABILLOT, 1963).

Il existe différents types de bilans (BECHARIF, 1990):

1.1.1. Le Bilan d’approvisionnement

C’est une équation comptable qui met en équilibre les disponibilités d’un produit avec l’utilisation qu’on a pu en faire :

$$P + (M - X) + (SI - SF) = AB + SC + UN + PP + \mathbf{CH}$$

d’où $\mathbf{CH} = P + (M - X) + (SI - SF) - AB - SC - UN - PP$

CH: Consommation humaine AB: Alimentation du bétail

P: Production nationale annuelle SC: Semences

M: Importation UN: Utilisation des non alimentation

SI: Stock en début d’exercice PP: Pertes

X: Exportation SF: Stock en fin d’exercice

A partir des bilans d’approvisionnement, on pourra calculer un certain nombre de coefficients caractéristiques de l’usage des différentes catégories de produits dans un pays :

- Les coefficients d'importation ;
- Les coefficients d'autosuffisance ;
- La structure de la consommation :
 - En produits importés ; en produits locaux ;
 - En différentes espèces de produits ;
 - En produits bruts - produits transformés.

1.1.2. Le bilan alimentaire

Le bilan alimentaire regroupe les bilans d'approvisionnement de tout produit, on a deux types de produits alimentaires :

a. Les bilans détaillés

Ce sont des bilans dans lesquels sont repris tous les produits consommés par l'homme.

b. Les bilans normalisés

Ce sont des bilans regroupant en classe les groupes de produits (exemple groupe des corps gras).

1.1.3. Le bilan nutritionnel

Ce bilan est établi à partir du bilan alimentaire et cela en transformant les quantités physiques des produits consommés en calories et nutriments.

1.1.4. Critique des B.D.A (RAMDANE, 1992)

Les B.D.A sont des méthodes indirectes et globales et dont l'exactitude dépendra de la fiabilité des statistiques de base qui sont plus au moins aléatoires dans les pays en voie de développement, car si on prend la production à partir des superficies et des rendements moyens et chaque étape est entachée d'erreurs ou de problèmes liés à la nature de collecte des données. D'autre part, en ce qui concerne le bilan nutritionnel en plus des inconvénients précédents, il existe le problème de conversion des quantités physiques en calories et nutriments qui se heurtent à toutes les difficultés liées à la nature de la table de composition des aliments utilisés en plus de la fiabilité des données fournies par le bilan alimentaire.

Il ne faut pas oublier que cette méthode est globale, ce qui ne nous permet pas de bien apprécier la situation alimentaire au niveau régional, entre catégories socioprofessionnelles (C.S.P), entre groupes d'âge, sexes... En plus que parfois “ le bilan et l'enquête présentaient des rations globales fondamentalement différentes” (BENCHARIF, 1985 ; BENCHARIF et *all.*, 1993).

Tous ces inconvénients n'empêchent pas l'utilisation des bilans alimentaires car ils permettent une vision globale de l'alimentation et la nutrition avec le minimum de coûts (par rapport aux enquêtes alimentaires). De plus, il peuvent être faits chaque année (contrairement aux enquêtes) ; donc les bilans alimentaires permettent de faire des comparaisons entre pays, apprécier des changements dans le temps et établir les coefficients structuraux.

2. Enquête

2.1. Définition

Selon la FAO (1992), une enquête est une méthode de recueil d'informations sur un grand nombre de personnes, en interrogeant seulement quelques -unes d'entre elles. Dans une enquête, les informations concernant tel ou tel groupe de personnes sont recueillies en posant des questions (entrevues) à une fraction (échantillon) de personnes.

L'échantillon est choisi avec soin, afin d'être représentatif des caractéristiques, opinions, et idées de l'ensemble du groupe étudié. Les personnes faisant l'objet de l'enquête (personnes interrogées) sont interrogées sur les mêmes questions que celles du questionnaire rédigé. Leurs réponses sont ensuite rassemblées, étudiées et analysées.

2.2. Enquêtes alimentaires

La FAO a souligné à plusieurs reprises l'importance des enquêtes de consommation alimentaire. Les conférences et les comités d'experts de la FAO ont souvent attiré l'attention des gouvernements sur la nécessité de ces enquêtes.

Le plus souvent, les enquêtes de consommation alimentaires permettent de comparer les apports énergétiques et les apports des principaux nutriments aux apports recommandés calculés à partir des besoins nutritionnels estimés en fonction du type et la structure de la population (FAO, 1992). Ainsi qu'elles permettent de caractériser

l'alimentation selon les produits et /ou les plats consommés. Elles identifient aussi les modes de traitement et de ravitaillement domestique, etc. La signification des Enquêtes alimentaires dépend des relations recherchées entre leurs résultats et des phénomènes dont les habitudes alimentaires peuvent être la cause, la conséquence ou le témoin. Le but de la confrontation de ces résultats peut être économique, historique, géographique, sociologique ou éducatif (CRIGNON, 1999).

Le recueil des données concernant la consommation alimentaire peut avoir différentes finalités : nutritionnelles, médicales, économiques (GALAN et HERCBERG, 1985).

L'enquête alimentaire qu'elle soit individuelle ou collective, procède par l'interrogation d'un sujet sur la réalisation de l'acte alimentaire résultant d'un comportement lui-même soumis à des facteurs de régulation multiples et qui caractérisent les liens unissant le sujet étudié à son environnement (TCHUMTCHOUA, s.d.)

2.3. Données collectées

Les informations recueillies par les enquêtes alimentaires, peuvent être quantitatives ou qualitatives (LAGRANGE, 1995). Elle vise aussi l'explication du comportement d'un individu vis à vis d'un ou plusieurs produits. Les enquêtes de consommation alimentaire ont trois applications principales :

- ✓ Elles fournissent des données quantitatives détaillées sur la structure de la consommation alimentaire des groupes socio-économiques, culturels et géographiques. Elles permettent ainsi d'identifier des problèmes liés à l'alimentation et de déterminer les rapports qui existent entre les caractéristiques des ménages et les niveaux de consommation alimentaire ;
- ✓ Elles fournissent des informations en termes d'apport en énergie (calories) et en divers nutriments, ce qui permet de cerner les problèmes nutritionnels de façon plus précise. A ce titre, les tables de composition des aliments (TCA)(Table de Composition des Aliments) sont indispensables ;
- ✓ Elles rassemblent des informations sur les quantités d'aliments achetés et sur les dépenses correspondantes afin de calculer les prix moyens effectivement payés pour différents produits par différents groupes de ménages.

2.4. Principales définitions retenues par l'enquête

2.4.1. Ménage ordinaire

Est généralement composé de personnes vivantes ensemble sous le même toit, sous la même responsabilité d'un chef de ménage, préparant en général ensemble les principaux repas.

Les personnes sont liées entre elles par le sang, le mariage ou par alliance. Une personne vivante seule dans un logement peut constituer un ménage.

2.4.2. Chef de ménage

C'est une personne, l'homme ou la femme, résidante qui décide en générale de l'utilisation de l'argent du ménage, ou qui est reconnue comme étant chef par les membres de ménage.

2.4.3. Décile population

Une tranche contenant 10% de la population totale après classement des ménages selon la dépense moyenne par personne. Le résultat obtenu est 10 tranches de dépenses population/Déciles

Le premier décile est constitué de la population dont la dépense annuelle par tête est la plus faible. La deuxième tranche est constitué par les 10% dont la dépense moyenne est immédiatement supérieure, et ainsi de suite jusqu'aux dixième déciles. Les déciles extrêmes constituent des ensembles très hétérogènes, et de ce fait, la consommation moyenne dans ces déciles peut s'avérer très éloigné de certains ménages proches des bornes de ces déciles.

2.4.4. La taille du ménage

C'est le nombre de personnes par ménage. Il y eu un regroupement des ménages selon des tranches de taille tels que :

- ❖ Ménages de taille inférieure ou égale à 3 personnes
- ❖ Ménages de taille comprise entre 4 et 6 personnes
- ❖ Ménages de taille comprise entre 7 et 8 personnes
- ❖ Ménages de taille supérieure ou égale à 9 personnes

2.4.5. Catégorie socio-professionnelle (CSP)

La CSP est déterminée à partir de la profession, de la situation individuelle du chef de ménage.

Tableau n° 1 : Catégorie socio-professionnelle (CSP)

CODE	INTITULE
CSP 1	Employeurs
CSP 2	Indépendants
CSP 3	Cadre supérieure et professions libérales
CSP 4	Cadre moyens
CSP 5	Ouvriers
CSP 6	Employés
CSP7	Manœuvres et saisonniers
CSP 8	Personnels en transition
CSP 9	Inactifs, inoccupés
CSP 10	Non déclarés

CHAPITRE II :
L'EVOLUTION DE LA
CONSOMMATION ALIMENTAIRE
EN ALGERIE

I. INTRODUCTION

La place de la consommation alimentaire dans les textes doctrinaux en Algérie selon BENCHARIF et DJERMOUN avancent que « les projets de politique agricole centrale, la nécessité de définir une stratégie alimentaire dont l'objectif premier consistait à produire, par une série de mesures techniques, économiques et sociales, de façon à réduire la dépendance en marché mondiale. Cette option était conforme à la démarche globale du développement économique et social qui affichait d'emblée, par un programme ambitieux dont le noyau était l'industrialisation, une volonté d'indépendance et de sécurité alimentaire du pays » (TOUNSI, 1995) et « depuis l'indépendance, de très nombreux textes législatifs et politiques ont toujours souligné la volonté des différents gouvernements et du parti au pouvoir jusqu'en 1989, de lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale » (BEDRANI et ASSAMI, 1995).

Il apparaît clairement dans les plans de développement et de la charte nationale une volonté de satisfaire l'ensemble des besoins, du fait que l'amélioration de la ration alimentaire moyenne sur le plan quantitatif et qualitatif a constamment été considérée par les autorités comme un objectif nutritionnel important.

II. PLACE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DANS LES TEXTES DOCTRINAUX EN ALGERIE

“ Les projets de politique agricole et alimentaire adoptés en Algérie ont longtemps avancé comme préoccupation centrale, la nécessité de définir une stratégie alimentaire dont l'objectif premier consistait à produire, par une série de mesures techniques, économiques et sociales, de façon à réduire la dépendance au marché mondial. Cette option était conforme à la démarche globale du développement économique et social qui affichait d'emblée, par un programme ambitieux dont le noyau était l'industrialisation, une volonté d'indépendance et de sécurité alimentaire du pays ” (TOUNSI, 1995) et “ depuis l'indépendance, de très nombreux textes législatifs et politiques ont toujours souligné la volonté des différents gouvernements et du parti au pouvoir jusqu'en 1989, de lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale (BEDRANI et ASSAMI, 1995).

Il apparaît clairement dans les plans de développement et de la charte nationale une volonté de satisfaire l'ensemble des besoins, du fait que l'amélioration de la ration alimentaire moyenne sur le plan quantitatif et qualitatif a constamment été considérée par les autorités comme un objectif nutritionnel important.

Le premier plan quadriennal fixe comme objectif de “ nourrir et mieux nourrir une population en croissance rapide ” quant au second plan quadriennal, les objectifs recherchés veillent à atténuer les écarts entre les villes et les campagnes et une diversification de la consommation.

L'idée se poursuit dans le premier plan quinquennal par une “ amélioration quantitative et qualitative ” de la ration alimentaire. Enfin, le second plan quinquennal affirme une amélioration de la ration journalière dans le sens d'un meilleur équilibre nutritionnel

Il est important d'esquisser avec plus de détails les différents objectifs retenus dans la stratégie explicite en matière de consommation.

III. LES PLANS DE DEVELOPPEMENT EN ALGERIE

L'amélioration de la ration alimentaire aussi bien sur le plan quantitatif que qualitatif a été considérée par les autorités comme un objectif nutritionnel important. Cependant, il est facile de dégager à travers les plans de développement et la charte nationale une volonté politique de satisfaire l'ensemble des besoins de la population.

Les orientations assignées à l'agriculture et à l'alimentation, ont toujours visé un redéploiement du développement agricole vers la demande nationale afin d'atteindre deux objectifs fondamentaux de la planification alimentaire :

- ✓ la satisfaction des besoins alimentaires et nutritionnels des populations ;
- ✓ l'atténuation de la dépendance alimentaire.

C'est essentiellement à partir de l'année 1974 que ces objectifs ont été affirmés dans les discours politiques et précisés dans les différents plans de développement .

- **le premier plan quadriennal (1970-1973)** prévoit une évolution de la consommation alimentaire et accorde la priorité à la satisfaction des besoins de base: (d'évolution de la consommation des produits alimentaires suppose une transformation du modèle de consommation qui permettra la satisfaction des besoins pour les produits les plus nécessaires» (BENCHARIF, 1988) .

- **Les orientations du deuxième plan quadriennal (1974-1977)** en matière de consommation vise simultanément : «une amélioration de la consommation pour les catégories les plus pauvres afin d'atténuer les disparités et d'éliminer toute forme de sous alimentation dans le pays» (BENCHARIF, 1998). Une diversification de la consommation par la substitution progressive de produits riches aux produits de bases.» Le deuxième plan quadriennal préconise une reconversion de l'agriculture et une intensification pour cinq productions principales considérées comme stratégiques :les céréales, les légumes secs, les maraîchages, le lait et les viandes.
- **le premier plan quinquennal (1980-1984)** retient les mêmes objectifs puisqu'il vise à améliorer la consommation des catégories les plus pauvres et à diversifier la ration alimentaire moyenne. Il veut aussi atténuer la dépendance alimentaire en adoptant la production aux besoins nationaux; cependant il reconnaît le recours aux importations dans le domaine agricole à cause des potentialités naturellement limitées.
- **Dans la même optique le deuxième plan quinquennal (1985-1989)** prévoit, d'une part une amélioration qualitative de la ration journalière pour un meilleur équilibre nutritionnel de la population et d'autre part le développement du secteur agricole doit se faire sur la base d'une ration alimentaire «objective»

En parallèle, dans la même perspective, la charte nationale de 1979 apporte une vision claire en ce qui concerne la stratégie de développement agro-alimentaire à travers laquelle la politique agricole découle d'une politique alimentaire globale. L'agriculture doit s'adapter à la diversification de la consommation.

En effet, selon les textes de la charte, l'accès à un standard de vie moderne non seulement chaque algérien pourrait manger à sa faim mais aussi sa nourriture doit dépasser les limites d'une alimentation de subsistance, doit correspondre aux normes d'une forme alimentaire équilibrée et mieux adaptée aux besoins du développement et de l'entretien de l'organisme humain.

Notons à ce niveau qu'à travers les objectifs de l'Etat définis dans les différents plans et dans les textes doctrinaux, qu'il s'agit d'une véritable stratégie alimentaire d'autosuffisance basée sur la valorisation des ressources agricoles, le développement du secteur alimentaire, une répartition adéquate du produit national et enfin des importations d'appoint en produits alimentaires.

Cette stratégie visera l'ajustement de la production nationale à l'évolution de la consommation dont le but est la satisfaction des besoins alimentaires et nutritionnels. Pour ce faire, l'Etat algérien a utilisé plusieurs instruments pour la mise en œuvre de toute cette stratégie (HACHACHENA, 1999).

IV. HISTORIQUE DES ENQUETES ALIMENTAIRES

Les enquêtes de consommation ont pour objet l'observation directe du comportement économique des ménages de condition économique et sociale différentes.

L'histoire de ce genre d'enquêtes remonte au début du XIX^{ème} siècle. Depuis, une multitude d'enquêtes ont été réalisées dans différents pays, dont les contenus différaient d'une enquête à l'autre dans presque tous les aspects.

V. LES ENQUETES DEJA EFFECTUEE EN ALGERIE

En Algérie quatre enquêtes ont été effectuées ; à plus ou moins grande échelle depuis l'indépendance et deux autres lors de la colonisation, dont une à la fin des années cinquante. En plus d'un certain nombre de micro - enquête tel que celle effectuée " en milieu scolaire en 1990 "

1. La situation alimentaire des Algériens en 1937

C'est une constatation de l'alimentation des indigènes de l'Algérie (les populations musulmanes) en 1937 dont les données ont été réunies par ordre de Mr George LE BEAU gouverneur général de l'Algérie de l'époque.

2. L'enquête de 1959

La première enquête a été réalisée en 1959 par les services des statistiques générales de l'Algérie, auprès des ménages musulmans. La taille de l'échantillon s'élevait à 2100 familles rurales et urbaines, réparties en 10 strates. L'enquête a duré de juillet à décembre 1959. Chaque famille a été visitée une fois par jour pendant cinq jours consécutifs (DJELLATO, 1987).

Il a été procédé à une stratification avant le tirage de l'échantillon. Trois critères ont été retenus pour la stratification :

- Le degré d'urbanisation.
- Le critère ethnique (arabophone, berbérophone).

- Le critère régional (distinction entre le nord et le Sud de l'Algérie)

3. Enquête de 1966/1969

Il s'agit de la première enquête réalisée en Algérie indépendante, en débutant par le grand Alger entre août 1966 et septembre 1967 après environ un mois elle s'est étendue à toute l'Algérie jusqu'à mars 1969.

Le but de cette enquête a été décrit par A.AIT YOUNES a nos yeux, et en dépit de l'importance de ce type d'analyse, l'enquête devait aussi fournir l'image de l'état de l'alimentation du pays au moment où d'énormes efforts sont investis pour améliorer les conditions de vie des masses laborieuses et dont la méthode s'est inspirée des enquêtes de Tunisie et du Maroc et fut une utilisation de la méthode de l'interview pour le côté budgétaire et la méthode par pesée pour ce qui est de l'alimentation (en quantité) et en cernant non seulement les achats ; mais aussi l'autoconsommation et le non monétaire l'enquête portait sur toute l'Algérie sauf pour les ménages collectifs tel que les internats, les casernes, les hôpitaux et les ménages inaccessibles (montagnards).

Le dépouillement consiste à classer les 222 articles et établir une table de conversion en quantités pondérales tel qu'« acheté » (TA) et partie comestible aussi qu'établir une table de composition des aliments Algériens en donnant : les calories, protéines, lipides, les sels minéraux, vitamines et les acides aminés. Après le dépouillement on a obtenu :

- ✓ Présentation des denrées, pour chacune d'elles par groupe d'aliment et par sous groupes d'aliments.
- ✓ Présentation de la composition de chaque ration moyenne en éléments nutritifs et quelques ratios d'équilibre.

L'enquête a donné les moyennes en quantités physiques et nutritionnelles en fonction des zones sociogéographiques et pour les catégories socioprofessionnelles.

4. Enquête de 1976

C'est une enquête réalisée par le ministère de l'agriculture et de la réforme agraire direction des études de la planification au long de l'année 1976 et qui a porté sur la consommation alimentaire des ménages dans les exploitations agricoles du secteur privé au nord de l'Algérie.

Le champ de l'enquête était de 2250 ménages tiré au sort parmi 25000 ménages soumis à une enquête approfondie sur la structure agricole ; ces ménages sont eux-mêmes représentatifs de quelques 857000 exploitations du nord Algérien.

On procéda par la méthode des pesées des produits consommés sans oublier de peser le stock au début et à la fin de l'enquête qui a duré une semaine complète deux fois à six mois d'intervalle afin de saisir les variations saisonnières.

Cette enquête est venue pour combler des informations sur l'alimentation en milieu rural et permettre une mesure de l'autoconsommation et voir les niveaux et qualités de tout ces ménages à l'égard de leurs besoins ainsi des renseignements sur les variations saisonnières, zone écologique, taille de ménages et le coût de l'alimentation en regard du budget familial.

5. Enquête sur la consommation des ménages Algériens 1979/80 (ONS, 1983)

L'enquête nationale sur la consommation des ménages Algériens a débuté au 6 mars 1979 sous l'égide de la direction des statistiques et comptabilité nationale au ministère de la planification et de l'aménagement du territoire.

Elle avait comme échantillon initial de 8.208 ménages au niveau national mais le nombre effectivement intégré est de 8.098 pour un taux de sondage de 3.3% le nombre de non réponse a été de 1.3 % en se basant sur la collecte des données concernant (ONS, 1983).

La consommation effective (en quantité et en valeur) des ménages Algériens, de toutes tailles reportées sur l'ensemble du territoire Algérien. Cela en fonction des tranches des revenus ou de dépenses et par catégories socioprofessionnelles (C.S.P) du chef de ménage.

- ✓ L'autoconsommation évaluée au prix du marché ;
- ✓ Au la dépense des ménages non destinés à la consommation ;
- ✓ Aux revenus des salariés et non salariés ;
- ✓ Aux caractéristiques socio-économiques du ménage (C.S.P, sexe, âge.....).

La base du sondage a été fournie par le recensement de la population réalisé en février 1977 puis il y eut le tirage des unités primaires (districts du recensement) et les unités secondaires (ménages).

Par la suite il serait tiré 36 ménages, on a un échantillon de 228 districts, dans chaque strate le tirage de l'échantillon se fait en deux phases :

- a. Dans la première phase on tire au hasard les districts avec probabilité inégales ;
- b. à la deuxième phase, on tire systématiquement les résidents dans les districts tirés dans la première phase.

Pour ce qui est de la répartition de l'échantillon des districts et des ménages, on a choisi six secteurs d'habitat, selon cinq zones économique, et selon 22 sous strates.

6. Enquête sur la consommation des ménages (ONS, 1988)

L'enquête nationale sur la consommation des ménages ordinaire a été réalisée en 1988, par l'office national des statistiques (O.N.S). Les objectifs qui lui ont été assignés sont multiples : revenus de ménages, structure des dépenses de consommation, niveau des dépenses globales situation alimentaire, état nutritionnel, analyse de la demande par produit...

Il s'agit d'une enquête par sondage aléatoire auprès d'un échantillon de 10618 ménages représentant environ 77200 individus, de plusieurs niveaux sociaux et répartis sur l'ensemble du pays, tels que les strates géographiques et les tranches de dépenses. Cette enquête est représentative de quelque 3213118 ménages en Algérie pour population à l'époque de 23375000 Person.

Les objectifs tracés pour cette enquête sont :

- Fournir les données de base nécessaires à l'élaboration de politiques en matière de planification économique et sociale, et faciliter la détermination des besoins ou la fixation d'objectifs ;
- Etablir la structure du budget des ménages selon les différentes fonctions de consommation, selon les différents groupes, sous-groupes ou produits de consommation ;
- Permettre l'évaluation de l'incidence de mesures économiques ou sociales existantes ou prévues sur les conditions de vie des ménages en ce qui concerne les changements dans la structure des dépenses et la consommation des ménages (par exemple : quel est l'impact d'une hausse des revenu sur la structure des dépenses pour les ménages à faible revenu ;
- Fournir des données de base nécessaires à l'établissement du budget du ménage type ;
- Fournir des renseignements sur les aspects particuliers des conditions de vie des ménages, tels que la consommation alimentaire, logement, santé... ;

- Etudier les structures de consommation par catégories socioprofessionnelles, classes de dépenses, le secteur d'habitat... ;
- Mettre sur pieds une politique des prix ;
- Analyse de la demande : calculer les différents coefficients d'élasticité de la demande de certains produits par rapport à la dépense totale ;
- Mesurer l'incidence des mouvements démographiques (exode rurale, migration,...) sur la consommation ;
- Fournir des pondérations plus récentes pour le calcul des indices des prix à la consommation ;
- Permettre l'élaboration des comptes des ménages par la comptabilité nationale ;
- Analyse nutritionnelle et évaluation de la situation alimentaire ;
- Distribution des revenus des ménages Algériens.

L'enquête de 1988 en Algérie a été réalisée sous le titre « Enquête sur les dépenses de consommation des ménages ».

Les dépenses de consommation prises en considération comprennent toutes les dépenses monétaires effectuées par les ménages ainsi que les acquisitions et services reçus sans contrepartie monétaire, tels que l'autoconsommation, les dons, les trocs, la rétribution en nature... pour ses besoins en tant quantité ou séparément, par chaque membre du ménage, tel que :

- Toutes les dépenses pour l'acquisition des produits alimentaires à la fin de consommation collective à la maison, ou la consommation individuelle à l'extérieur du domicile, et ce que soit la provenance ;
- Toutes les dépenses d'acquisition de vêtement, de meuble, d'équipements ménagères, de moyens de transport...destinés à l'utilisation du ménage, quelle qu'en soit la provenance.

L'OMS a effectué deux autres enquêtes alimentaires celles de 1995 et 2000, dont les résultats n'ont pas été publiés suffisamment et convenablement.

PARTIE II :

L'ENQUETE DE TERRAIN

CHAPITRE I :
LA MONOGRAPHIE DE LA WILAYA
D'ORAN

MONOGRAPHIE DE LA WILAYA D'ORAN

1. Présentation géographique de la wilaya d'Oran:

La wilaya d'Oran est une subdivision administrative algérienne ayant pour chef lieu la ville éponyme située au nord-ouest du pays. Peuplée de 1 213 839 habitants pour une superficie de 2 114 km², elle est bordée à l'est par la wilaya de Mostaganem, au sud-est par celle de Mascara, au sud-ouest par celle de Sidi-Bel-Abbès et à l'ouest par celle d'Aïn Témouchent. Son indicatif téléphonique est +213 (0)41.

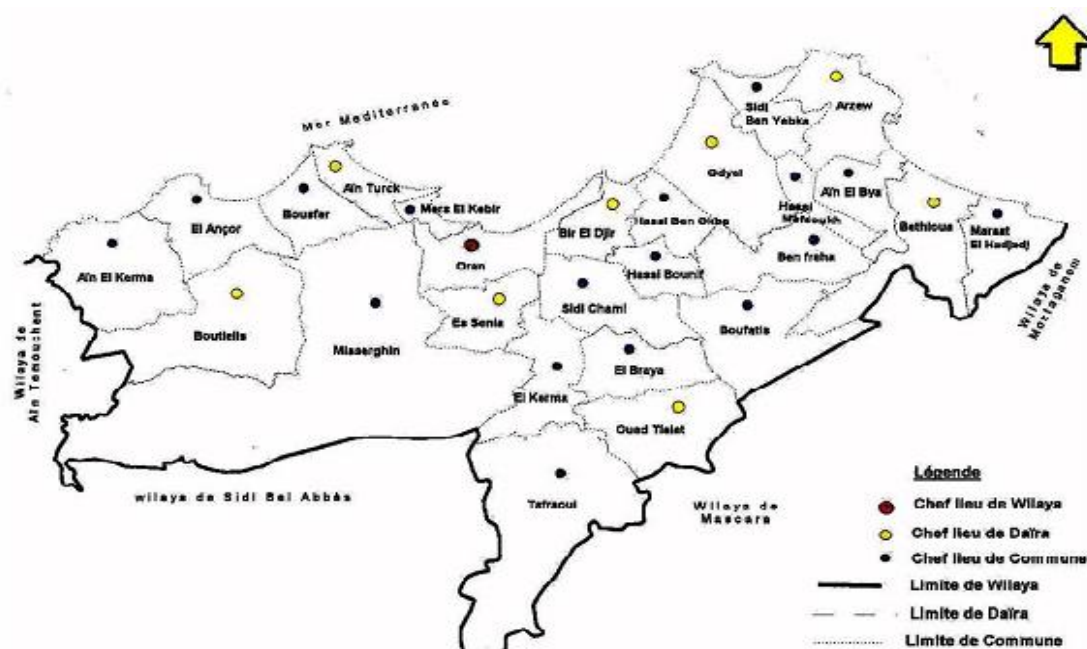


Figure n°3: La carte géographique de la wilaya d'Oran

La ville d'Oran est transformée en wilaya par l'ordonnance de 1968. Elle acquiert sa forme définitive à l'issue du redécoupage de 1974, quand lui furent détachés les territoires qui formèrent alors la wilaya de Sidi-Bel-Abbès.

❖ Subdivisions de la wilaya d'Oran

Depuis le dernier redécoupage administratif de 1984, la wilaya d'Oran est divisée en neuf daïras, sur lesquelles se répartissent 26 communes :

- Oran : commune d'Oran
- Aïn-el-Turck : communes d'Aïn-el-Turck, Mers-el-Kébir, Bousfer, El Ançor
- Arzew : communes d'Arzew, Sidi Benyebka
- Bethioua : communes de Bethioua, Ain el Bia, Mers El Hadjaj
- Es Sénia : communes d'Es Senia, El Kerma, Sidi Chami
- Bir El Djir : communes de Bir El Djir, Hassi Bounif, Hassi Ben Okba
- Boutlélis : communes de Boutlélis, Missegghine, Ain El Kerma
- Oued Tlétat : communes d'Oued Tlétat, Tafraoui, El Braya, Boufatis
- Gdyl : communes de Gdyl, Ben Fréha, Hassi Mefsoukh

2. Présentation des caractères naturels :

2.1. Relief :

La ville s'élève au fond d'une baie ouverte au nord sur le golfe d'Oran ; elle est dominée à l'ouest par la montagne de l'Aïdour (429 m d'altitude) qui la sépare de la commune de Mers-el-Kébir. Au sud, elle est bordée par les communes d'Es Senia, par le plateau de Moulay Abdelkader al-Jilani (Moul el Meida), et, au sud-ouest, par une grande sebkha. La ville de Bir El Djir constitue sa banlieue.

2.2. Hydrographie :

Oran est alimentée en eau par plusieurs barrages notamment ceux du bassin hydrographique de l'Oued Tafna, situé à environ 80 km à l'ouest de la ville et sur le fleuve Cheliff à environ 200 km à l'est de la ville. Ce nouvel ouvrage, entré en fonctionnement en 2009, doit fournir annuellement 110 millions de m³ d'eau pour la wilaya d'Oran.

La wilaya d'Oran est également équipée de plusieurs usines de dessalement et prévoit la construction d'une unité à Magtaa d'une capacité de 500 000 m³/jour

La grande Sebkha au sud d'Oran, dans le bassin hydrographique d'Oranie Chott Chergui, est soumise à la Convention de Ramsar. Elle est alimentée par un réseau

hydrographique complexe venant du Murdjajo au nord et du Tessala au sud. Ce réseau hydrographique fait l'objet de tractations entre les partisans du développement des riches plaines agricoles environnantes d'une part et les défenseurs de l'écosystème d'autre part. La partie septentrionale de la Sebkha a tiré profit de l'expansion et du développement de la ville d'Oran et de son activité industrielle. Celle-ci est maintenant la source d'une pollution importante qui accentue la salinisation de la Sebkha. La partie méridionale est au contraire faiblement exploitée et les infrastructures y sont peu développées.

2.3. Climatologie :

Oran bénéficie d'un climat méditerranéen classique marqué par une sécheresse estivale, des hivers doux, un ciel lumineux et dégagé. Pendant les mois d'été, les précipitations deviennent rares voire inexistantes, et le ciel est lumineux et dégagé. L'anticyclone subtropical recouvre la région oranaise pendant près de quatre mois. En revanche la région est bien arrosée pendant l'hiver. Les faibles précipitations (420 mm de pluie) et leur fréquence (72,9 jours par an) sont aussi caractéristiques de ce climat.

3. Les principales vocations de la wilaya :

La wilaya d'Oran se distingue par la richesse de ses terres agricoles et sa position côtière qui font de l'agriculture, la pêche et le tourisme ses principales vocations.

3.1. Agriculture :

Les superficies relatives des plaines (41 %) ainsi que les collines et des piémonts (35 %) donnent à ce secteur une place particulièrement importante dans la vie économique de la wilaya.

3.2. Pêche :

Oran possède de grandes potentialités dans le domaine de la pêche qui est une ressource renouvelable et durable.

❖ **Infrastructures de pêche :**

Tableau n° 2 : Infrastructures de pêche à Oran (2009)

infrastructures	nombre	Capacités
Chambre froide	01	60 m 3
Cale de hallage	02	- Oran : 02 berceaux de 200T et 01 ber. De 800T - Arzew : 01 berc de 30T
Chantiers de construction et réparation navale	07	06 à Oran et 01 à Arzew
Halle à marée (vente en gros)	02	- Oran 988 m ² avec 22 carreaux -Arzew : 450m ² avec 06 carreaux (non opérationnelle)
Station d'avitaillement en combustible (Gasoil)	02	- Oran : 160 000 L - Arzew : 30 000 L
Unité de stockage sous froid	01	4500 m²
Unités de conditionnements	11	-
Unité de fabrique de glace	05	3 à Oran (2 non opérationnelles) et 2 à Arzew 47T/J

La production halieutique pour l'année 2009 a atteint 12029,5 tonnes répartis comme suit :

- Poisson bleu : 95,17 %
- Poisson blanc : 4,11 %
- Crustacés : 0,45 %
- Mollusques : 0,27.%

3.3. Culture et tourisme :

Sur un autre registre, El Bahia a enregistré la réalisation de 98 d'hôtels avec 74 845 emplois créés, dont près de 63 000 postes d'emploi temporaires. Par ailleurs, 11 projets de réalisation d'hôtels avec une capacité d'accueil estimée à 1 154 lits est en cours d'étude.

La wilaya d'Oran dispose de potentialités d'investissement et ce compte tenu de son littoral resté vierge et qui offre d'énormes opportunités notamment du coté de Kristel et Medagh et qui intéresse certains promoteurs étrangers surtout ceux du pays du golf.

4. La population :

La plus grande densité de la population comme il fallait s'y attendre est enregistrée au niveau du chef lieu de la wilaya avec un nombre de 685300 Habitants, soit 43,44% de la population totale pour une densité de 10708 Habitants au Km² et la plus faible est dans la commune de Misserghin avec une population de 27275 habitants, soit 0.51 % de la population totale pour une densité de 64Habitants au Km². Ce déséquilibre dans la répartition de la population est du essentiellement à la concentration des activités socio-économiques.

La ville d'Oran représente un pôle d'attraction économique et industrielle et est un marché lucratif. La capitale de l'Ouest attire de plus en plus d'investisseurs et d'hommes d'affaires depuis ces dix dernières années. S'étendant sur une superficie de plus de 2114 km, la wilaya d'Oran occupe une place de choix sur l'échiquier économique national.

Pôle d'attraction économique et industriel à plus d'un titre, la capitale de l'Ouest qui comprend pas moins de trois zones industrielles : celle d'Arzew avec 2 610 hectares, de Hassi Ameur avec 315 ha et celle d'Es Sénia avec 293 ha, sans oublier les 21 zones d'activité réparties à travers cinq communes qui se targuent de disposer d'atouts majeurs pour leur développement.

❖ Origine de la population actuelle

Une étude en 2007 sur un échantillon de 102 individus a été effectuée et révèle que les populations algériennes et oranaises étaient pour plus de 78 % d'origine berbère ou moyenne-orientale. La dualité de la population de l'époque coloniale n'existe plus.

❖ Répartition de la population par group d'age & par sexe :

Ces données, font ressortir que la population de la wilaya d'Oran est dans sa grande proportion jeune, 55,3 % de celle-ci a moins de 30 ans et la population âgée de 60 ans et plus ne représente que 8,1 %.

La structure par sexe nous donne :

-Une population masculine de l'ordre de 80893 hommes, soit un taux de 50 %.

Tableau n° 3 : La structure de la population oranaise par sexe

AGES REGROUPE	POP AU RGPH 2008		TOTAL	POP AU 31/12/2010		TOTAL
	MASCULIN	FEMININ		MASCULIN	FEMININ	
0-4 ans	72412	69471	141883	80692	77414	158106
5-9 ans	59463	57512	116975	66290	64115	130405
10-14 ans	64172	62045	126217	71573	69200	140773
15-19 ans	66467	65332	131799	74097	72832	146929
20-24 ans	72116	73119	145235	80357	81475	161832
25-29 ans	70347	70756	141103	78420	78876	157296
30-34 ans	62002	62163	124165	69082	69261	138343
35-39 ans	54963	55101	110064	61238	61392	122629
40-44 ans	49634	50047	99681	55495	55957	111452
45-49 ans	39772	40173	79945	44325	44772	89097
50-54 ans	33133	33070	66203	36970	36899	73869
55-59 ans	26823	25554	52377	29865	28452	58318
60-64 ans	17239	17818	35057	19198	19843	39041
65-69 ans	14796	14733	29529	12987	12932	25919
70-74 ans	11179	12277	23456	12430	13651	26081
75-79 ans	7029	8261	15290	11022	12953	23975
80 et +	6218	7955	14173	6965	8911	15875
Total	727765	725387	1453152	811005	808935	1619940

Source : D.P.S.B ; 2010

5. Enseignement supérieur

La capacité Théorique est de l'ordre de 63094 places pédagogiques, alors que le nombre d'étudiants inscrits au cours de l'année universitaire 2007/2008 est 51914.

Tableau n° 4 : La capacité théorique de l'enseignement supérieur à Oran (2009)

DESIGNATION	UNIVERSIT E D'ORAN	U.S.T.O	E.N.S.E.T	TOTAL
Effectif des étudiants (2007/2008)	50284	10971	1839	63094
Taux de réussite aux examens finals (%)	41,5%	53%	93 ,50%	62.66%
Taux d'encadrement (%)	Un enseignant pour 34 étudiants	un enseignant pour 13 étudiants	un enseignant pour 11 étudiants	Un enseig nant pour 25 étudia nts
Capacité d'Accueil	34000	15000	2914	51914

5. Formation professionnelle :

Le secteur de la formation et de l'enseignement professionnel à l'échelle de la wilaya d'Oran, compte 20 établissements en fonctionnement répartis par type comme suite :

-03 instituts nationaux spécialisés de la formation professionnelle (INSFP)

-16 centres de formation professionnelle (CFPA) +01 CNEP Oran

Concernant les moyens humains

383 enseignants dont : - 121 PSEP

- 189PEP

- 73 PEPA

L'effectif global des stagiaires pour l'année 2009 est de 15663 dont 42.60% stagiaires en mode de formation résidentielle et 50,80 % en apprentissage.

6. Transports :

❖ Local

La ville dispose de moyens de transport limités, qui ne couvrent pas suffisamment les zones suburbaines. L'entreprise ETO (Entreprise du transport oranais) a acquis des bus neufs pour couvrir 70 % de la demande, ce qui reste insuffisant au regard du nombre d'usagers et notamment d'étudiants qui fréquentent les deux grandes universités de la ville. Cette situation évoluera lors de la mise en œuvre prochaine du tramway d'Oran. La ligne devrait comporter 31 stations réparties sur 17,7 kilomètres. Ses terminus seront Es-Sénia au Sud, et Sidi Maarouf à l'Est, et la ligne desservira le centre-ville (place du 1^{er} Novembre). L'inauguration prévue en 2009 a dû être retardée. Une ligne de métro serait projetée pour 2014²².

❖ National et international

Les deux principaux moyens de transports pour rejoindre Oran sont l'avion et le bateau. L'aéroport international Oran - Es Senia est à 12 km du centre-ville et des ferries assurent des liaisons depuis le port d'Oran vers les villes européennes de Marseille, Sète, Alicante et Almería via les compagnies nationales Algérie Ferries ou la SNCM.

Bien que reliée au réseau marocain, la gare ferroviaire ne dessert que des villes algériennes notamment Alger et Tlemcen. La frontière terrestre algéro-marocaine est actuellement fermée.

En 2010 a été inauguré la plus longue ligne ferroviaire d'Algérie, Oran-Béchar, qui s'étend sur 700 km. Le tronçon Tabia-Béchar a été construit et raccordé au tronçon déjà existant, celui d'Oran-Tabia. Avec une vitesse de 160 km/h, ce train permettra un désenclavement des populations de l'Ouest algérien et surtout du Sud-ouest algérien.

CHAPITRE II :

ANALYSE ET INTERPRETATION

DES RESULTATS

Introduction

Dans cette partie nous essayons d'analyser et décrire la situation alimentaire et nutritionnelle en fonction des déciles de la Wilaya d'ORAN, ceci en se basant sur notre enquête, qui a pour objet l'observation directe du comportement économique, sociologique et culturelle des ménages.

Nous essayons d'estimer et d'analyser les quantités physiques consommées et la situation nutritionnelle et calorique des rationnaires enquêtés, cette enquête a débuté le mois de Mars 2011 jusqu'au mois de Février 2012, elle a été établie sur 100 ménages, en se basant sur un questionnaire, Ce dernier est divisé en deux parties : la première est caractérisée par une présentation des ménages :

- Le type de ménage tels que :
 - Nucléaire (couple sans enfant)
 - Simple (couple avec enfants)
 - Traditionnelle (famille élargie)
- La taille des ménages
- L'âge de chef de ménage
- Le niveau d'instruction de chef de ménage
- Catégorie socioprofessionnelle de chef de ménage
- Le type de dépenses
- La classe et la répartition des dépenses.

La deuxième comporte les quantités consommées pour 162 produits alimentaires, tout en prenant en considération les changements saisonniers durant une semaine (de chaque saison), après nous avons réalisé une extrapolation pour faire sortir les quantités consommées par ménage et par an, suivi du calcul de ce qui a été consommé en moyenne par personne, on divisant la quantité consommée par ménage par le nombre d'individus constituant chaque ménage de notre échantillon, ce qui nous permet de classer les ménages en ordre croissant des dépenses, et regrouper notre échantillon en déciles et tranches de dépenses, on le divisant en dix déciles, chaque décile est composé de 10 ménages.

Les produits alimentaires sont rassemblés en groupes de produits (viandes, légumes frais, lait et dérivés...), tout en dressant des tableaux mettent en relief la consommation totale en groupes de produits, la ration alimentaire type souhaitable (R.A.T.S), le taux de couverture de cette ration, les sous groupes alimentaires (viandes blanches, viandes rouges), ainsi que les principaux produits dans chaque groupe alimentaire, avec leurs parts relatives dans le total de groupe, tout en remarquant que le groupe du lait et dérivés, les céréales et dérivés et les œufs ont nécessité des conversions de tel qu'acheté (TA) en les exprimant en équivalent lait frais (ELF), équivalent grains (EG) et il a fallu également convertir les œufs de pièces en kilogrammes.

Le second volet porté sur l'analyse de la situation énergétique et nutritionnelle de notre population, ceci a nécessité une série de calcul :

- Il a fallut tout d'abord exprimer les quantités physiques de tel qu'acheté (T.A) à la partie comestible (P.C), afin d'apprécier les quantités réellement ingérées, et transformées en énergie et métabolites, Ceci est réalisé pour l'ensemble des denrées alimentaires consommées par les rationnaires enquêtés,
- A l'aide de la table de composition des aliments (établi par M. AUTRET, 1978) nous avons pu convertir ce qui a été consommé en apport calorique et nutritionnelle, tout en unifiant les unités en kilogramme en multipliant ces quantités par 10, car la table de composition des aliments donne des valeurs pour 100g (0,1kg) pour chaque aliment en question, Ceci est réalisé pour la totalité des aliments consommées par la population de notre enquête.
- La somme des résultantes nous permet d'avoir des valeurs d'apports de chaque aliment durant une année, suivi de la somme de tout ces apports, ce qui nous donne l'apport total de l'ensemble de ce qui a été ingéré pendant l'année, et vue que l'aspect calorique et nutritionnelle est appréciée par jour nous divisant, la résultante finale par 365 jours.
- Les résultats sont rassemblés en dressant des tableaux mettent en relief l'apport total et la norme type souhaitable (norme recommandée), le taux de couverture par rapport à cette norme, l'apport et part relative des principaux groupes alimentaires en tant que pourvoyeurs en énergie et métabolites.

- Une analyse complémentaire sera dédiée à l'équilibre nutritionnelle, tel que :
 - l'origine caloriques (calories d'origine céréalier, protidique, lipidique, celles provenant de C+T+S (Céréales + tubercules + sucre et produits sucrés),
 - l'origine des protéines, en protéines animale ou végétale,
 - le rapport calcico-phosphorique (Ca/P)
 - l'apport entre la thiamine et la riboflavine par rapport à l'apport énergétique (pour 1000 calories).

Nous avons illustré les données obtenues par notre enquête en traçant des graphes (diagramme et histogrammes, graphe en radar).

SOUS CHAPITRE 1 :

ANALYSE DE LA SITUATION

ALIMENTAIRE DES RESULTATS DE

L'ENQUETE

I. CARACTERISTIQUES SOCIO-ECONOMIQUES DE L'ECHANTILLON :

I. 1. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de leurs types :

Tableau N° 5 : Répartition des ménages en fonction du type de ménages

Type de ménage	Ménage nucléaire	Ménage simple avec enfants	Ménage traditionnel	Total
Nombre de ménages	12	74	14	100
Pourcentage (%)	12	74	14	100

Notre échantillon est dominé par le type de ménage simple avec enfants de 74%, puis par les ménages traditionnels avec 14 % et 12 % pour les ménages nucléaires.

I. 2. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de leur taille

Tableau N°6 : Répartition des ménages en fonction de la taille des ménages

La taille des ménages	2	3 à 5	6 à 8	9 à 11	+ 12	Total
Nombre de ménages	11	38	39	8	4	100
Pourcentage (%)	11	38	39	8	4	100

La taille des ménages les plus représentatives dans notre population enquêtée se situe dans l'intervalle de 6 à 8 et 3 à 5 personnes respectivement à 39 ménages (39%) et 38 ménages (38%), les autres tranches ont des parts relatives moindres, notons aussi que notre échantillon dont la taille moyenne est de 6,66 individus.

I. 3. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de l'âge du Chef de ménage :

Tableau N°7 : répartition des ménages en fonction de l'âge de chef de ménage

L'âge du chef de ménage	20 à 29	30 à 39	40 à 49	50 à 59	60 à 69	+ 70 ans	Total
Nombre de ménages	7	8	32	34	15	4	100
Pourcentage (%)	7	8	32	34	15	4	100

La répartition par âge de notre échantillon révèle une fréquence importante entre 50 et 59 ans (34%), suivie par la tranche 40 à 49 ans avec 32 ménages; 15% appartient à la tranche 60 à 69 ans, 8 ménages ayant un chef âgé entre 30 à 39 ans, le reste s'enregistre des pourcentages inférieurs. Notre enquête dévoile que l'âge moyen du chef de ménage est de 51.50ans.

I. 4. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de niveau d'instruction de chef de ménage :

Tableau N°8 : Répartition des ménages en fonction de niveau d'instruction de chef de ménage

Niveau d'instruction de chef de ménage	Non instruit	primaire	Moyenne	secondaire	universitaire	Total
Nombre de ménages	7	5	21	42	25	100
Pourcentage (%)	7	5	21	42	25	100

Concernant le niveau d'instruction de chef de ménage de notre échantillon, nous avons trouvé que 7 % sont non instruit, et 21 ménages possèdent un niveau moyenne, les chefs de ménages ayant un niveau secondaire ou universitaire représentent 42 ménages et 25 ménages de chaque catégorie, suivit par 5 ménages qui ont un niveau primaire.

I. 5. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de la catégorie socio-professionnelle de chef de ménage:

Tableau N°9: répartition des ménages en fonction de catégorie socio-professionnelle de chef de ménage

CSP	Employé	INdépendants	Cadre supérieure	Ouvriers	Employeur	Inactifs	Total
Nombre de ménages	35	24	13	8	7	13	100
Pourcentage (%)	35	24	13	8	7	13	100

Concernant la catégorie socio-professionnelle des ménages de notre échantillon, nous avons trouvé que plus du quart de l'échantillon (35 ménages) présente la catégorie des employés, suivie par la catégorie des indépendants 24 ménages, les cadres supérieures et inactifs 13 ménages pour chaque catégorie, 8 ménages appartient à la catégorie des ouvriers, 7% représente les employeurs.

II. ANALYSE DE LA SITUATION ALIMENTAIRE EN FONCTION DES DECILES

II. 1. L'évolution de la consommation des viandes en fonction des déciles

Tableau N°10 : L'évolution de la consommation des viandes en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
T- Total viande	14,32	17,61	21,76	25,38	29,53	33,04	38,76	41,46	50,16	62,43
R.A.T.S en Algérie	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00
Taux de satisfaction (%)	79,54	97,84	120,91	141,00	164,06	183,57	215,33	230,32	278,67	346,82
A- viandes rouges	4,40	5,14	6,50	6,95	8,15	8,62	9,02	12,06	15,20	17,06
A/T (%)	30,72	29,17	29,86	27,39	27,59	26,09	23,28	29,09	30,31	27,32
A1 – ovines	0,19	0,21	0,67	0,98	1,24	1,90	2,10	2,51	3,86	5,21
A1/T (%)	1,29	1,17	3,08	3,86	4,19	5,74	5,42	6,06	7,70	8,35
a1/A (%)	4,22	4,01	10,30	14,07	15,17	21,98	23,29	20,84	25,41	30,56
a2 – bovines	0,91	1,07	1,24	1,53	2,02	2,06	2,20	2,47	3,46	5,14
a2/T (%)	6,33	6,08	5,68	6,05	6,84	6,23	5,69	5,96	6,90	8,23
a2/A (%)	20,61	20,85	19,02	22,07	24,78	23,89	24,43	20,50	22,76	30,13
a3 – ABATS	0,36	0,68	1,15	1,34	1,70	1,93	1,79	2,32	2,11	2,73
a3/T (%)	2,52	3,86	5,30	5,28	5,76	5,83	4,62	5,59	4,21	4,37
a3/A (%)	8,20	13,23	17,75	19,26	20,86	22,34	19,86	19,21	13,89	16,00
b- viandes blanches	9,92	12,47	15,26	18,43	21,38	24,42	29,74	29,40	34,96	45,37
b/T (%)	69,28	70,83	70,14	72,61	72,41	73,91	76,72	70,91	69,69	72,68

Les viandes sont peu consommées par les tranches défavorisées, en particulier les deux premières, dont la consommation varie de 14,32 kg (classe 1) doublant juste à la 5^{ème} classe à 29,53 kg, alors qu'elle se situe entre 33,04 kg à 41,46 kg pour les couches moyennes (6^{ème} classe à la 8^{ème}) et évolue de 50,16 kg à 62,43 kg pour les déciles riches.

La R. A. T. S. en Algérie est de 18 kg satisfaite à partir de la troisième tranche, et double à la 8ème, alors qu'elle est de 2,5 fois plus pour la dernière tranche. Pour la première tranche, la couverture de la R. A. T. S. est de 79,5 % et atteint le double pour la cinquième tranche.

La part des viandes rouges dans le total viandes passe de 30,72% (classe 1) jusqu' à stagner autour de 28 % pour les tranches de 2 à 10. Les quantités consommées passent de 4,40 kg (classe 1) à 8,62 kg (classe 6) jusqu' à atteindre 17,06 kg (décile 10), ce qui montre la grande disparité entre tranches variant du simple à plus de 2 fois jusqu' à 6 fois en ordre pour les classe 1, 6 et 10.

Les viandes ovines occupent entre le 1/5 et 1/3 des viandes rouges et variant de 1,29 % à 8,35 % relativement au total viandes à travers les classes, pour des quantités allant 0,19 kg à 1,24 kg jusqu' à enregistrer 5,21 kg respectivement pour les tranches 1, 5 et 10.

Les viandes bovines ne sont pas très présentes dans la ration de notre échantillon, vue que ces viandes occupent moins de 9 % du total des viandes rouges, et encore moins par rapport au total du groupe de viandes. La consommation des viandes bovines passe 0,91 kg pour la tranche 1 à 2,02 kg pour le décile 5 et atteint 5,14 kg pour la dernière tranche.

Les abats ont une meilleure place que celle des viandes bovines dans la ration alimentaire de notre échantillon; puisque leurs portions relatives varient d'une tranche à une autre, tantôt en augmentant, tantôt en baissant ; mais dans un intervalle de 2,52 % à 5,83 % par rapport total viandes, et de 8,20 % à 22,34 % relativement aux sous groupe des viandes rouges. Les quantités consommées en abats sont croissantes en fonction des tranches des dépenses, en augmentant de 0,36 kg à 1,70 kg, jusqu' à atteindre 2,73 kg en ordre pour les classes 1,5 et 10.

Les viandes blanches sont consommées plus que les viandes rouges à travers les déciles ; les parts relatives de ces viandes dans le total sont proportionnelles aux dépenses en passant de 69,28 % à 76,72 % et baissent à 72,68 % dans l'ordre pour les déciles 1,7 et 10. Les quantités sont en augmentation chaque fois que les dépenses s'élèvent, allant de 9,92kg (décile 1) à 21,38kg (tranche 5) et enregistrent 45,37kg pour la classe 10, ce qui montre la disparité entre tranches de dépenses, puis que la différence est lisible du simple au double et à presque le triple respectivement.

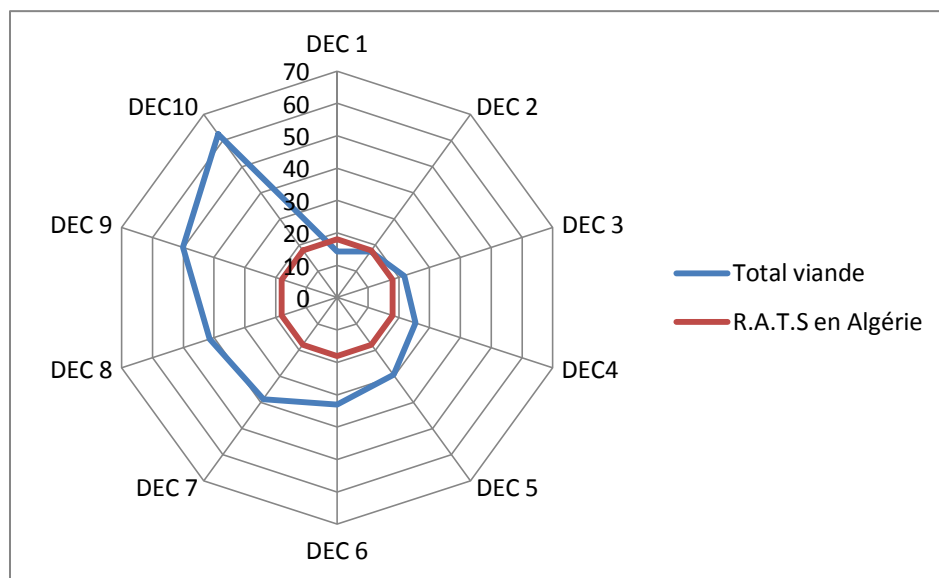


Figure N° 04 : Diagramme de consommation des viandes en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

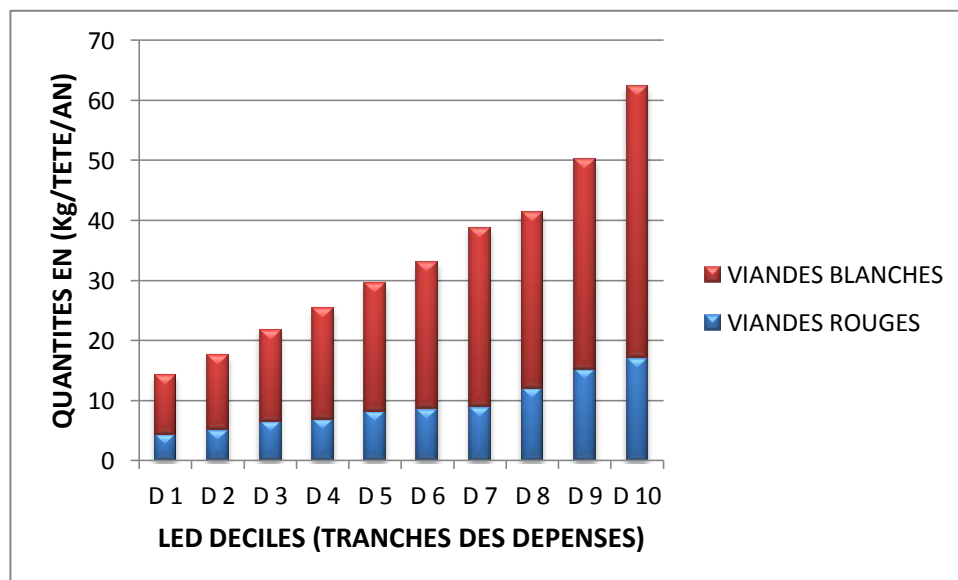


Figure N°05: Niveau de consommation des viandes en fonction des déciles

II. 2. L'évolution de la consommation des œufs en fonction des déciles

Tableau N°11 : L'évolution de la consommation des œufs en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
0EUFS	3,21	3,61	4,67	4,89	5,39	6,44	6,00	7,91	8,35	9,60
R.A.T.S en Algérie	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
Taux de satisfaction (%)	107,12	120,17	155,53	163,08	179,56	214,58	200,16	263,68	278,44	319,99

Il serait souhaitable en Algérie de consommer 60 œufs (3kg), cette ration type souhaitable n'est satisfaite que par 50% de la population, plus du double de cette ration est consommée par la classe la plus riche soit 9,60kg (319.99%), alors que ce taux de satisfaction à la R.A.T.S. dépasse les 100 % à partir de la première tranche.

Nous constatons que chaque fois les dépenses augmentent, les quantités d'œufs consommés s'élèvent et ne cessent de croître d'une tranche à la suivante, de 3,21kg pour la première tranche à 5,39kg et 9,60kg pour la cinquième et dixième classe; ceci montre l'inégalité de consommation entre ces déciles, car ce qu'est consommée par la tranche 1 double à la 6^{ème}, et arrive 3 fois et plus à la classe 10.

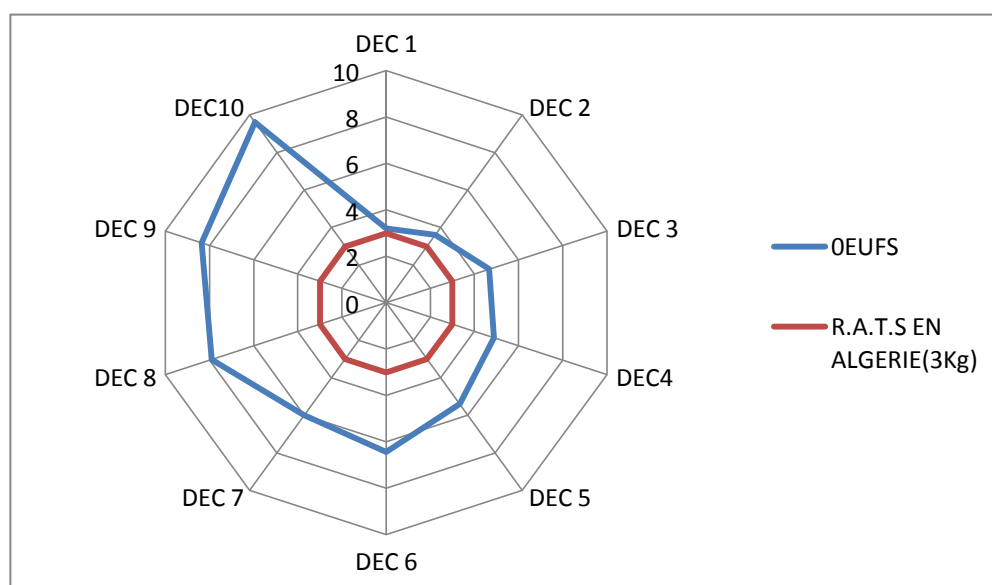


Figure N°06: Diagramme de consommation des œufs en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

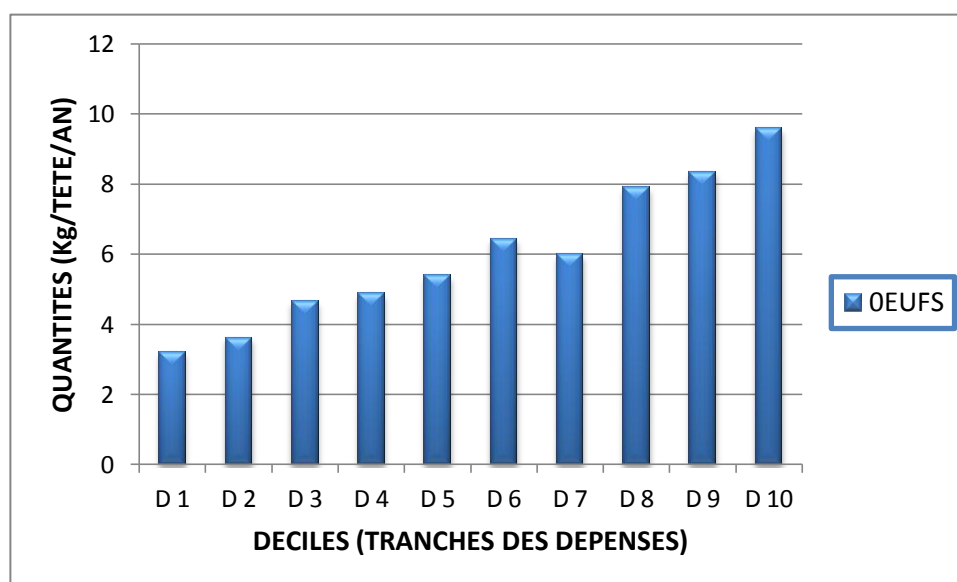


Figure N°07: Niveau de consommation des œufs en fonction des déciles

II. 3. L'évolution de la consommation des poissons en fonction des déciles

Tableau N°11 : L'évolution de la consommation des poissons en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
C- Poissons	3,67	4,30	6,12	6,55	5,65	8,42	8,12	9,82	11,09	11,60
R.A.T.S en Algérie	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Taux de satisfaction(%)	91,75	107,54	153,01	163,71	141,24	210,52	203,03	245,57	277,13	289,97

La R. A. T. S. en Algérie en poisson est estimée à 4kg, elle est satisfaite par 90% de la population; les classes enregistrant au-delà des 100% (à partir de la 2^{ème} tranche) en couvrant 107,54% et atteint 289,97% pour la classe la plus aisée (tranche 10). Notons que la wilaya d'Oran est côtière, ce qui lui procure la vocation d'une région de pêche, ceci a eu beaucoup d'influence sur la ration de cette population.

Nous remarquons que la consommation des poissons est importante pour les classes pauvres et qui sont au dessus de la ration. En revanche, les déciles riches, arrivent à 4,30 kg jusqu' à 11,60 kg ;

tout en sachant que les disparités pour ce groupe entre classes extrêmes varie du simple à plus de 8 fois.

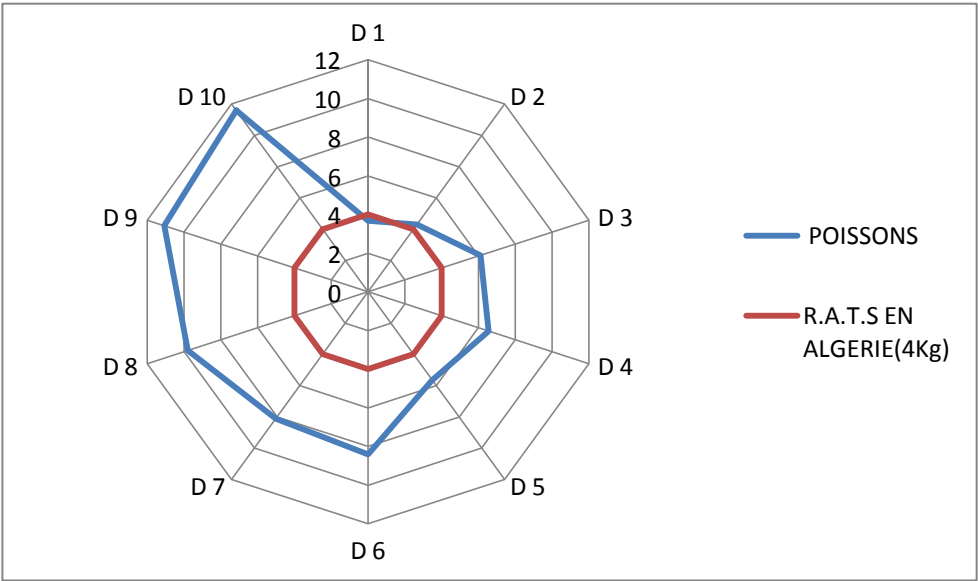


Figure N°08: Diagramme de consommation des poissons en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

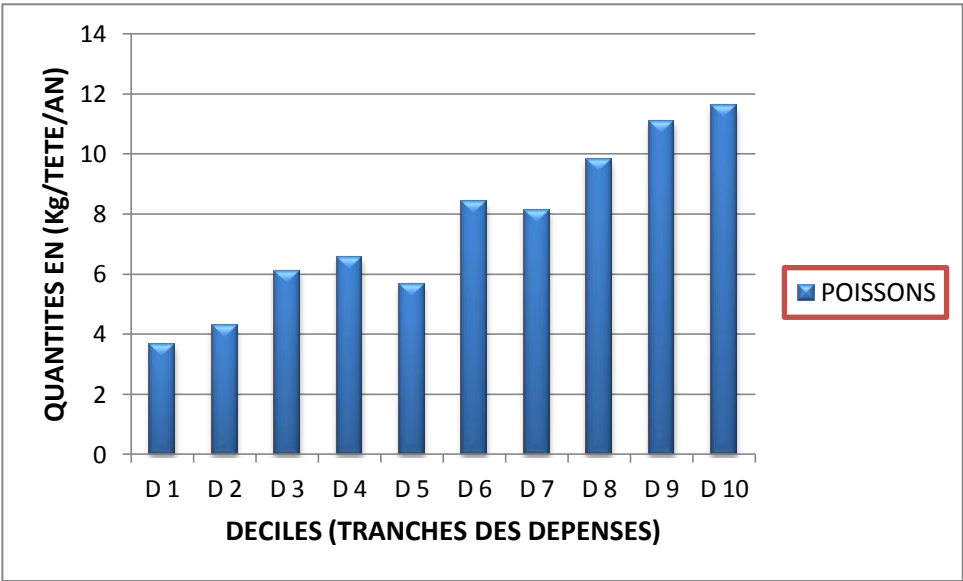


Figure N°09: Niveau de consommation des poissons en fonction des déciles

II. 4. L'évolution de la consommation des légumes secs en fonction des déciles

Tableau N°12 : L'évolution de la consommation des légumes secs en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
D- Légumes secs	5,27	6,85	7,96	8,50	8,61	9,28	10,09	10,53	11,57	11,82
R.A.T.S en Algérie	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
Taux de satisfaction (%)	81,13	105,38	122,49	130,73	132,47	142,77	155,29	161,95	177,95	181,91
DONT										
a- Petit pois	0,85	1,03	1,07	1,05	1,09	1,21	1,29	1,74	1,58	1,60
a/D (%)	16,13	15,02	13,45	12,36	12,68	13,01	12,79	16,56	13,62	13,50
b- Lentilles	1,92	2,66	3,11	3,23	3,29	3,63	3,69	3,24	4,16	3,80
b/D (%)	36,44	38,78	39,04	38,06	38,17	39,15	36,51	30,82	35,95	32,15
c- Haricots secs	1,11	1,26	1,41	2,05	1,68	2,10	2,32	2,67	2,73	2,85
c/D (%)	20,70	18,05	17,34	23,64	19,14	22,20	22,55	24,85	23,15	23,61

La R. A. T. S. en Algérie est en général satisfaite, sauf pour la première classe en la couvrant de 81,13%, le reste des classes dépassent les 6,5kg (la ration théorique).

Les quantités physiques sont aussi proportionnelles aux dépenses, en variant de 5,27kg pour la première classe, doublant pour la 7^{ème} tranche (10,09kg) et arrive à 11,82Kg pour le dixième décile. Au sein des légumes secs, nous constatons que pour les cinq premières tranches, les lentilles occupent la première place en quantité, suivi des haricots secs, et les petits pois ; La consommation de lentille et haricots secs varient respectivement de 1,92 kg à 3,63 kg et de 1,11 kg à 2,10 kg en ordre pour les classe 1 et 6, alors que pour les petits pois la consommation varie de 0,85 kg à 1,21 kg pour les mêmes tranches ; par contre les tranches riches (classes 8 à 10) enregistrent des quantités ingérées de 3,24 kg à 3,80 kg et de 2,67 kg à 2,85 kg respectivement pour les lentilles et haricots secs. La portion occupée par les petits pois se situe au tour de 14%, alors que les haricots secs dont la part relative du total est environs du 1/5 à travers les déciles; par contre les lentilles ont une part relative avoisinant les 2/5 ; sans oublier l'importance relative des pois chiches dans ce groupe ; le reste des légumes secs n'ont pas une grande place relativement à ce qu'on vient de citer.

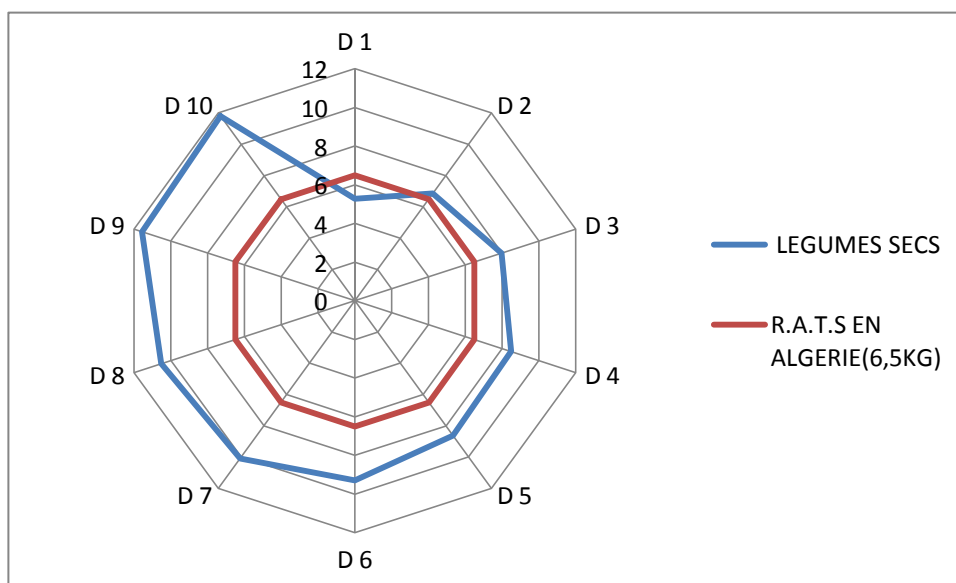


Figure N°10: Diagramme de consommation des légumes secs en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

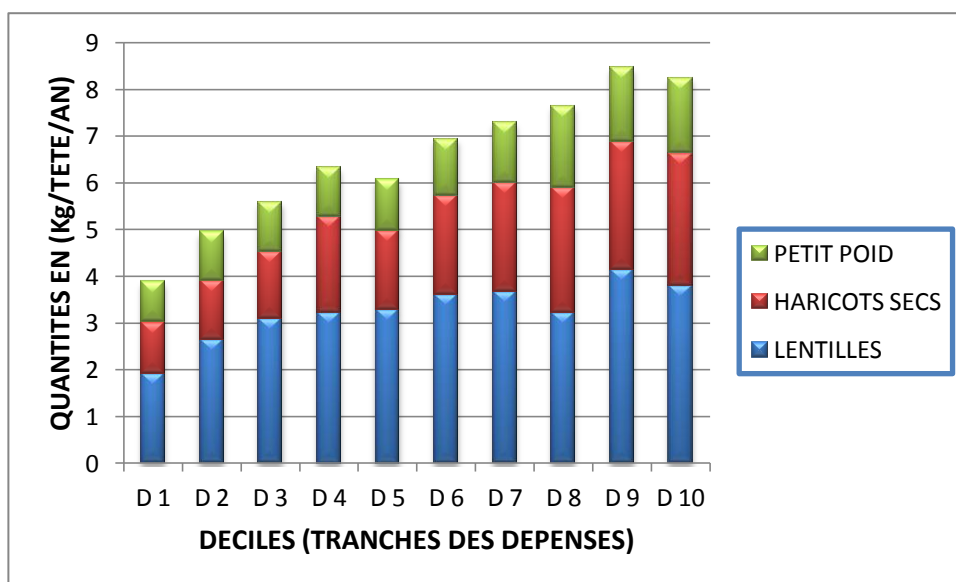


Figure N°11: Niveau de consommation des légumes secs en fonction des déciles

II. 5. L'évolution de la consommation des laits et dérivés en fonction des déciles

Tableau N°13: L'évolution de la consommation des laits et dérivés en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
A- Total (ELF)	120,99	132,08	143,92	155,26	159,81	164,78	169,03	177,21	179,58	185,88
R.A.T.S en Algérie	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
Taux de satisfaction (%)	151,24	165,10	179,90	194,08	199,76	205,97	211,29	221,51	224,48	232,35
DONT: B- Lait frais	81,22	84,49	91,42	97,05	98,34	99,76	100,25	103,22	104,90	120,46
B/A (%)	67,13	63,97	63,52	62,51	61,54	60,54	59,31	58,24	58,41	64,81
C- Lait en poudre (TA)	2,00	2,17	2,36	2,63	2,79	2,69	3,01	3,34	3,68	2,36
C'- Lait en poudre (ELF)	25,94	28,26	30,71	34,13	36,31	34,94	39,18	43,41	47,78	30,71
C'/A (%)	21,44	21,39	21,34	21,98	22,72	21,21	23,18	24,49	26,60	16,52
D- Petit lait (TA)	1,27	1,95	2,72	3,55	4,08	4,75	4,14	4,89	5,02	5,72
D'- Petit lait (ELF)	1,59	2,45	3,40	4,44	5,10	5,93	5,18	6,12	6,28	7,15
D'/A (%)	1,31	1,85	2,36	2,86	3,19	3,60	3,06	3,45	3,50	3,85
E-Lait caille (TA)	2,09	2,97	3,07	3,24	3,60	3,73	3,95	3,82	3,97	4,03
E'- Lait caille (ELF)	2,09	2,97	3,07	3,24	3,60	3,73	3,95	3,82	3,97	4,03
E' / A (%)	1,73	2,25	2,13	2,09	2,25	2,26	2,34	2,16	2,21	2,17
F -Fromages (TA)	6,80	11,42	14,28	16,74	17,56	22,50	20,66	20,81	15,79	29,10
F' - Fromages (ELF)	5,61	8,60	9,44	10,52	10,46	12,67	11,34	10,74	8,20	14,36
F' / A (%)	4,63	6,51	6,56	6,78	6,54	7,69	6,71	6,06	4,57	7,73
G- yaourt et autres (TA)	5,53	7,06	8,90	9,35	10,06	13,74	16,64	19,19	16,89	18,55
G'- yaourt et autres (ELF)	4,56	5,31	5,88	5,88	6,00	7,74	9,14	9,90	8,46	9,16
G' /A (%)	3,77	4,02	4,09	3,79	3,75	4,70	5,40	5,59	4,71	4,93

A travers les tranches de dépenses, la consommation du lait et dérivés varie d'une classe à une autre, allant de 120,99 kg (en ELF) à 159,81 kg, jusqu' à atteindre 185,88 kg respectivement pour les classes 1, 5 et 10.

La R. A. T. S en Algérie estimée à 80 kg (en ELF) est satisfaite pour toutes les classes, alors que le décile le plus aisé (10^{ème} tranche) présente un taux de satisfaction de 232,35%.

Pour le lait frais, les quantités consommées et parts relatives dans le total lait et dérivés sont proportionnelles aux dépenses, allant de 81,22 kg (tranche 1), se multipliant par 1,5 pour la tranche 10 (120,46 kg) ; les parts relatives dans le total passent du 2/3 (décile 1) au 3/5 à partir du décile 6 à l'exception de la tranche la plus riche avec 64,81%.

La consommation du lait en poudre augmente chaque fois que les dépenses sont en hausse, variant de 25,94 kg (2,00 kg en T. A, tranche 1) à 43,41 kg (3,34 kg en T.A, tranche 8) pour atteindre 47,78 kg (3,68 kg en T.A, tranche 9) ; la part du lait en poudre dans le total est inversement proportionnelle aux dépenses, baissant de 21,44 % à 16,52 % entre les tranches extrêmes ; ce qui montre que le lait en poudre est le complément du lait frais dans la consommation du lait en général, et que ces deux produits seuls s'accaparent de plus des 4/5 de ce qui est consommé en lait et dérivés.

La consommation du petit lait croît en fonction des tranches de dépenses de 1,59 kg (1,27 kg en T.A, classe 1), triplant à la cinquième classe 5,10 kg (4,08 kg en T.A.) et atteignant 7,15 kg (5,72 kg en T.A., classe 10). Le pourcentage du petit lait dans le total est variable d'une tranche à une autre, mais dans un intervalle de 1,31 % à 3,85 %.

La consommation du lait caillé est très variable, elle oscille entre 2,09 kg (tranche 1) et 4,03 kg (tranche 10) ce qui a une influence directe sur les portions relatives en variant d'une tranche à une autre de 1,73 % (classe 1) à 2,17 % (classe 10).

Les fromages ne sont pas très présents dans le plat de nos rationnaires, vu que 20 % de la population (les deux premières classes) ont une consommation de 5,61 kg à 8,60 kg, alors qu'elle atteint 14,36 kg pour la classe la plus riche (décile 10). La part des fromages dans le total, varie de 4,63 % (classe 1) à 7,73 % (classe 10), et cela d'une façon irrégulière à travers les classes.

Le yaourt et autres sont aussi peu consommés par les classes défavorisées, en particulier les quatre premières classes (40 % de la population) ; celles-ci consomment de 4,56 kg (5,53 kg en T.A) à 5,88 kg (9,35 kg en T.A) .Par ailleurs, 60 % de l'échantillon restants ont une consommation de 6,00 kg (10,06 kg en T.A) à 9,16 kg (18,55 kg en T.A) dans l'ordre pour les classes 5 et 10.

Notons que la portion du yaourt et autres dans le total est proportionnelles aux tranches de dépenses, allant de 3,77 % à 4,93 % entre les tranches extrêmes.

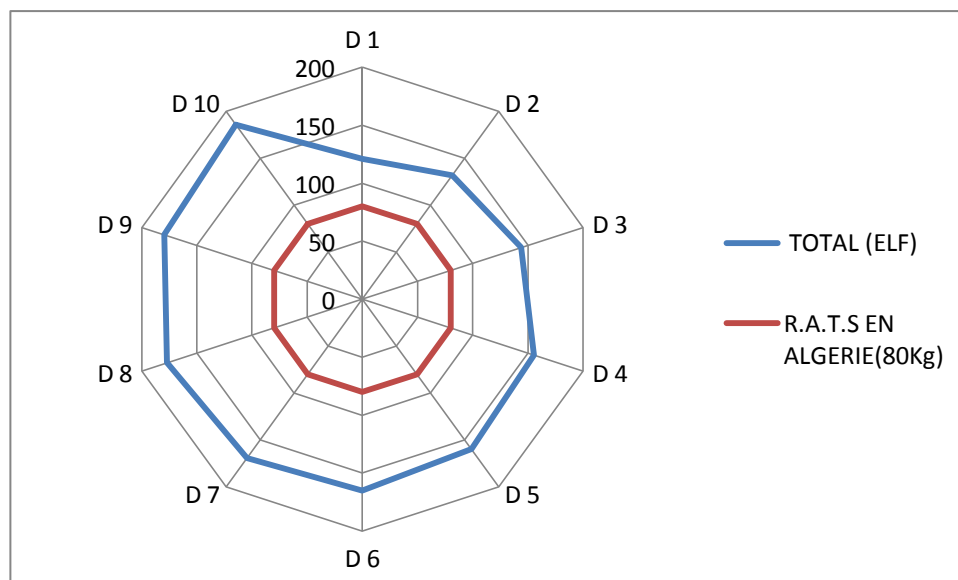


Figure N°12 : Diagramme de consommation des laits et dérivés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

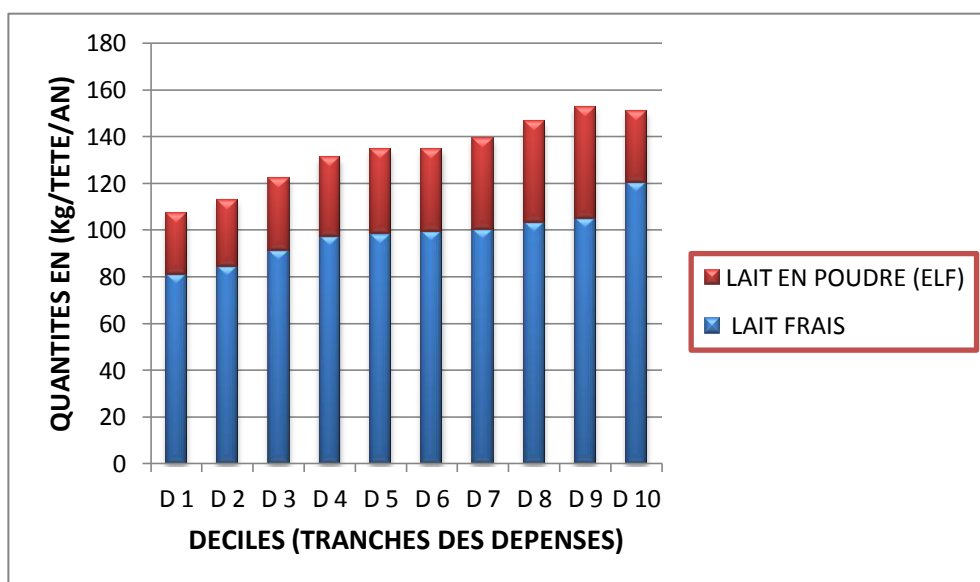


Figure N°13 : Niveau de consommation des laits et dérivés en fonction des déciles

6. L'évolution de la consommation des corps gras en fonction des déciles

Tableau N°14 : L'évolution de la consommation des corps gras en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
E- total corps gras	27,80	28,95	30,44	33,24	33,61	35,88	35,98	37,17	37,91	39,44
R.A.T.S en Algérie	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00
Taux de satisfaction (%)	213,84	222,72	234,17	255,73	258,53	275,98	276,80	285,94	291,62	303,39
DONT: a- Beurre	0,13	0,29	0,37	0,49	0,52	0,65	0,72	0,85	0,92	1,03
a/E (%)	0,46	1,00	1,23	1,47	1,56	1,82	1,99	2,27	2,42	2,60
b- Graisse végétale	0,29	0,40	0,47	0,56	0,67	0,72	0,73	0,79	0,83	0,93
b/E (%)	0,31	0,42	0,50	0,60	0,72	0,77	0,78	0,85	0,89	1,00
c- Huile	22,11	22,46	23,09	24,49	24,76	27,27	26,14	27,10	27,81	28,18
c/E (%)	79,52	77,57	75,85	73,67	73,67	76,02	72,64	72,91	73,36	71,46
d- Huile d'olive	0,11	0,14	0,17	0,18	0,21	0,21	0,19	0,23	0,23	0,25
e/E (%)	0,40	0,48	0,54	0,54	0,62	0,60	0,53	0,61	0,61	0,63

Les corps gras sont très consommés par les tranches aisées, contrairement à ceux à faible niveau de vie en particulier à faible dépenses ; étant donné que leurs quantités baissent de 39,44 kg, 33,61 kg à 27,80 kg dans l'ordre pour les tranches 10, 5 et 1. Notons que 100 % de la population sont au-dessus de ce qui est recommandé.

Le beurre est un produit, dont la part dans le corps gras est proportionnelle aux dépenses, vu qu'elle dépasse 0,46% à près du double et même du triple pour les classes 1, 6 et 10 ; les quantités consommées sont aussi croissantes chaque fois que les dépenses s'élèvent variant de 0,13 kg, 0,52 kg à 1,03 kg respectivement pour les tranches 1, 5 et 10.

Les graisses végétales ne sont pas assez importantes dans le plat de notre échantillon, vu que leurs portions est de 0,31 % à 1,00 % respectivement pour les classes 1, 10. Les quantités consommées sont en hausse chaque fois que les dépenses augmentent ; les graisses végétales passent de 0,29 kg (classe 1) à plus du double à la cinquième tranche, et arrivent à de quatre fois (0,93 kg) pour la couche la plus aisée.

Les huiles sont dominantes dans ce groupe puisqu'elles représentent plus des 7/10 des corps gras, en passant d'une façon inversement proportionnelle par rapport aux dépenses de 79,52 % à la première tranche à 71,46 % pour la dixième classe.

Par contre, les quantités ont une croissance proportionnelle aux dépenses, en grimpant de 22,11 kg à 24,76 kg jusqu'à 28,18 kg pour les classes 1, 5 et 10.

L'huile d'olive est négligeable en quantité et en portions relatives et différentes d'une tranche à une autre.

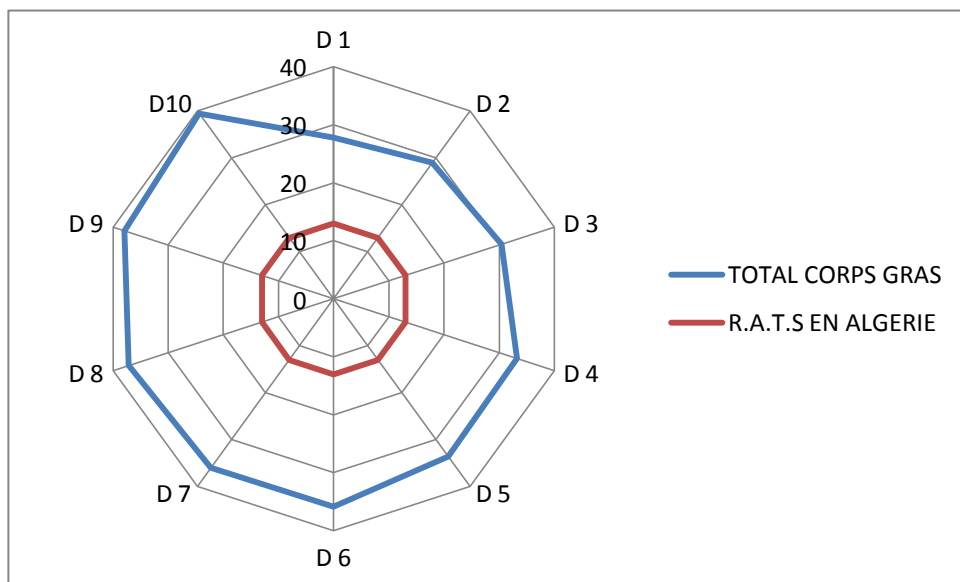


Figure N°14: Diagramme de consommation des corps gras en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

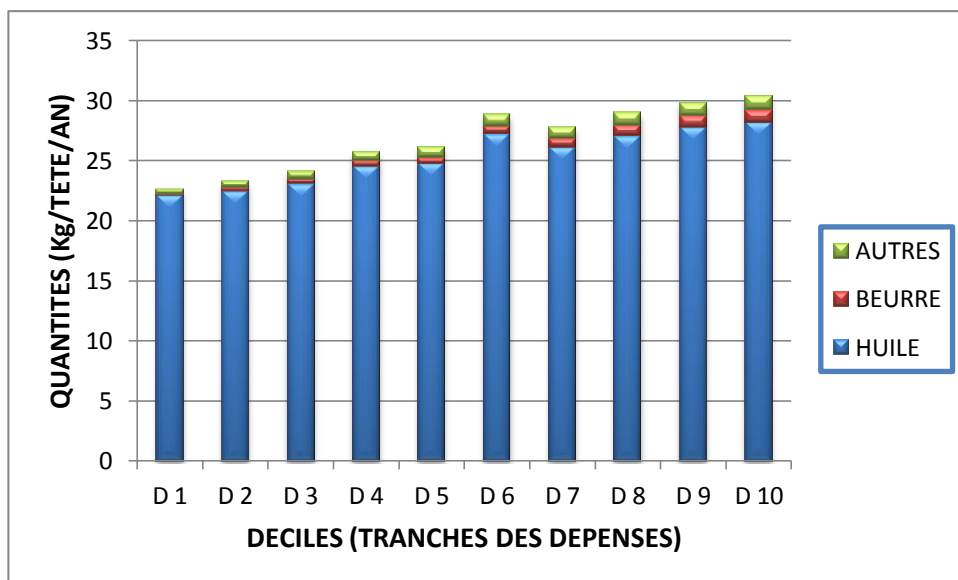


Figure N°15: Niveau de consommation des corps gras en fonction des déciles

II.7. L'évolution de la consommation des céréales et dérivées en fonction des déciles

Tableau N°15: L'évolution de la consommation des céréales et dérivées en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
céréales et dérivées (en équivalent grains)	169,58	193,12	208,67	225,23	237,34	242,09	244,06	263,11	277,08	283,90
R.A.T.S en Algérie	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00
Taux de satisfaction (%)	94,21	107,29	115,93	125,13	131,86	134,50	135,59	146,17	153,93	157,72
F- Céréales et dérivés (T.A)	144,94	165,06	178,35	192,50	202,86	206,92	208,60	224,88	236,81	242,65
DONT:										
a- Pain	56,66	63,22	65,31	81,24	80,31	83,37	84,62	87,93	89,63	94,07
a/F (%)	33,41	39,11	37,40	43,10	40,43	41,15	41,43	39,93	38,65	39,59
b- Semoules	56,07	65,15	69,07	70,07	77,33	78,12	76,11	84,76	94,81	95,24
b/F (%)	33,06	33,74	33,10	31,11	32,58	32,27	31,19	32,21	34,22	33,55
c- Pâte alimentaire	3,40	3,62	4,20	4,23	4,41	4,58	4,68	4,57	5,17	5,19
c/F (%)	2,01	1,87	2,01	1,88	1,86	1,89	1,92	1,74	1,87	1,83
d- Céréales en grains	5,71	6,14	7,04	7,33	7,60	8,22	8,94	9,17	10,40	10,43
d/F (%)	4,02	3,80	4,03	3,89	3,82	4,05	4,38	4,17	4,48	4,39

Les céréales et dérivées sont très importantes dans le plat et sur la table des ménages enquêtés, puisque leurs quantités sont considérables comparées aux autres groupes alimentaires. La consommation de ces denrées augmente chaque fois que les dépenses sont à la hausse de 169,58 kg

en EG (144,94 kg en T.A) à 237,34 kg (202,86 kg) pour arriver à 283,90 kg (242,65 kg) respectivement pour les déciles 1, 5 et 10. La R. A. T. S. en Algérie pour ce groupe est estimée à 180,00 kg satisfaisante pour la moitié de la population en variant pour ceux qui sont au – dessous de cette ration en taux de satisfaction de 94,21 % à 131,86 % entre décile 1 et 5 ; alors que l’autre moitié enregistre des taux allant de 134,50% (tranche6) à 157,72 % (tranche 10).

La consommation du pain varie d’une tranche à une autre, elle atteint 94,07 kg (décile 10) baisse à 80,31 kg, puis est de 56,66 kg pour les classes 5 et 1 dans l’ordre .La part du pain dans le groupe des céréales et dérivés est aussi croissante en fonction des dépenses en variant de près de 33,41 % à 37,40 % (classe 1 à 3), pour atteindre plus de 39,59 % à la dixième tranche.

La consommation de la semoule sont plus au moins stagnant à près du tiers du groupe en portions relatives; en revanche les quantités consommées sont en augmentation chaque fois les dépenses sont plus importantes, allant de 56,07 kg (en T. A.) à 77,33 kg (en T. A.) entre décile 1 et 5 et croît à 95,24 kg, ceci montre qu’il y a une saturation dans la consommation de la semoule, et la tranche 10 présente le point optimal de cette consommation.

Les pâtes alimentaires et céréales en grains n’occupent pas une grande place dans le groupe des céréales et dérivées, vue que la part des premières est autour de 1,83 % par contre les secondes ont des portions relatives au total qui n’excèdent pas 4 % ,des quantités variant de 3,40 kg à 5,19 kg pour les pates alimentaires, et autour des 8 Kg pour les céréales en grains.

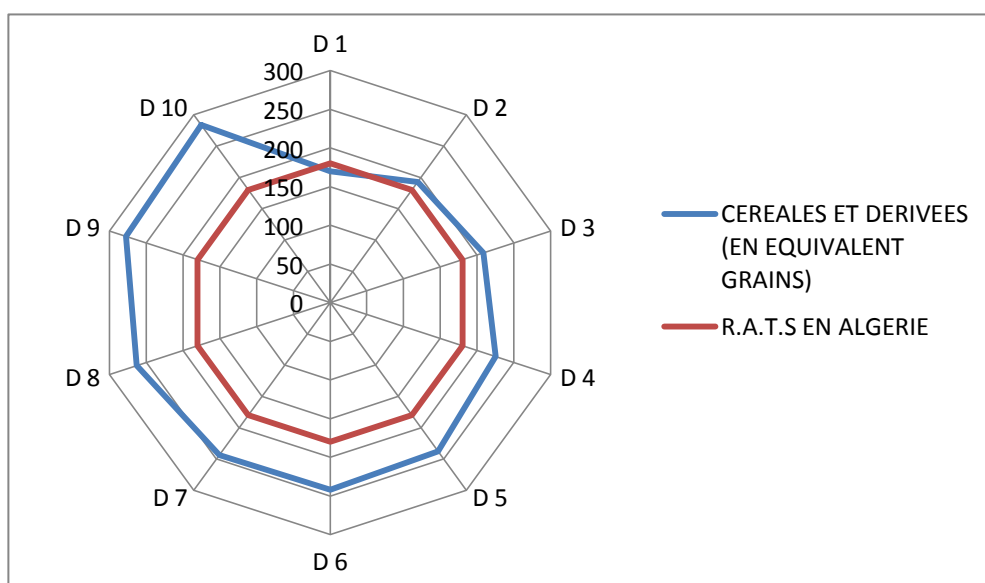


Figure N°16 : Diagramme de consommation des céréales et dérivées en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

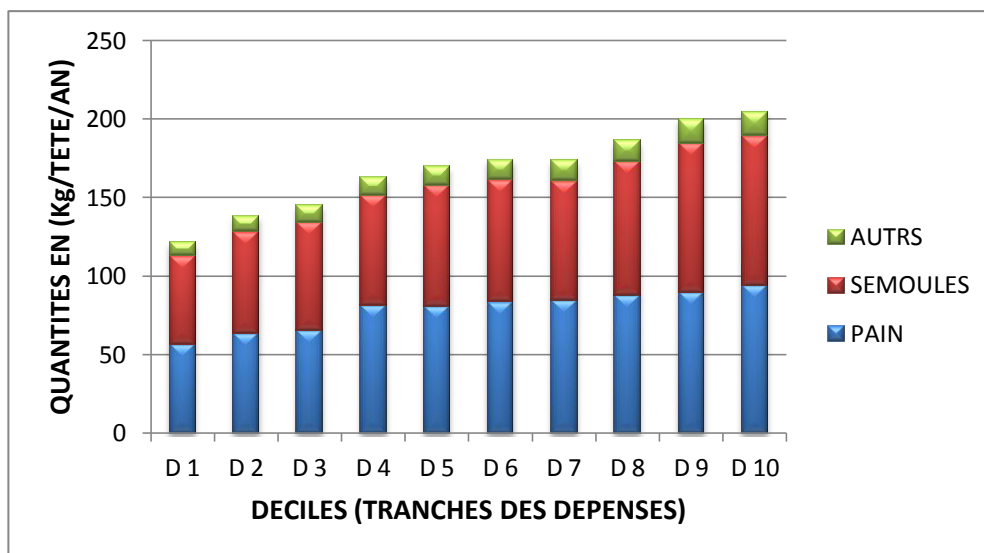


Figure N°17: Niveau de consommation des céréales et dérivées en fonction des déciles

II. 8. L'évolution de la consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles

Tableau N°16: L'évolution de la consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
G: Sucres et produits sucrés	17,70	18,79	21,7	21,81	25,50	26,68	28,25	30,18	30,24	32,51
R.A.T.S en Algérie	22,50	22,50	22,5	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50
Taux de satisfaction (%)	78,65	83,50	96,6	96,91	113,35	118,56	125,57	134,13	134,40	144,47
DONT: a- Sucre	14,86	15,58	16,1	16,60	17,68	17,65	19,22	19,63	20,84	21,53
a/G (%)	83,97	82,93	74,4	76,11	69,32	66,15	68,03	65,05	68,93	66,24

Il serait souhaitable de consommer près de 22,5 kg (R. A. T. S.) entre sucre et produits sucrés ; cette ration n'est satisfaite que par 60 % de la population considérée comme la plus riche; alors qu'elle n'est qu'à peine égale aux trois quart pour le décile le plus pauvre, les quantités ingérées sont proportionnelles aux classes de dépenses en variant de 17,70 kg (tranche 1) à 25,50 kg (tranche 5), et arrivent à 32,51 kg (décile 10).

Le sucre est le produit dominant dans ce groupe, en s'attribuant entre 66,24 % (classe 10) à 83,97 % (tranche 1), ces parts relatives sont inversement proportionnelles aux dépenses, contrairement aux quantités qui ne cessent de croître d'une classe à une autre supérieure, de 14,86 kg à 17,68 kg jusqu'à atteindre 21,53 kg respectivement pour les déciles 1, 5 et 10, cela montre que

chaque fois qu'en passe d'une tranche à une supérieure la population peut se permettre d'acquérir des produits sucrés (chocolats, bonbons, confiseries...).

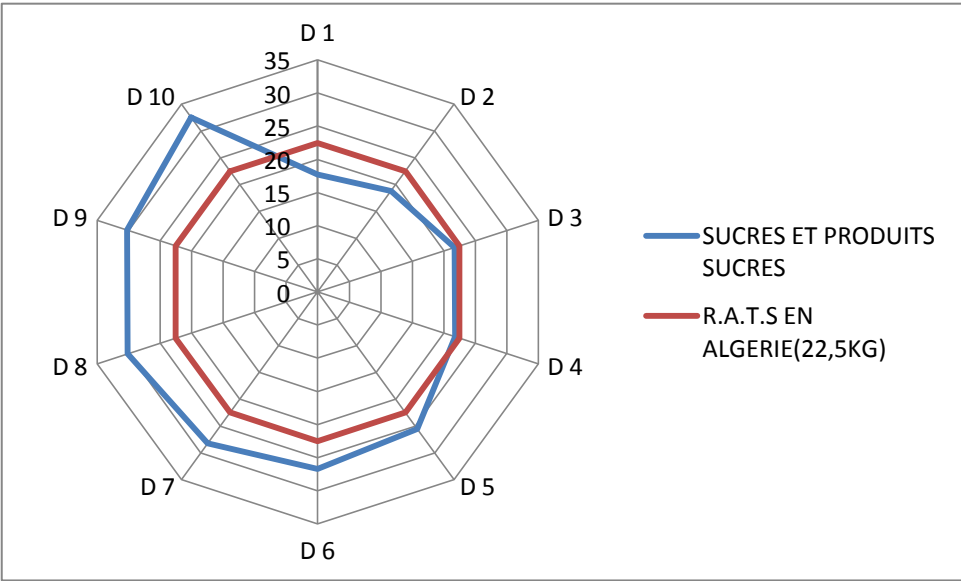


Figure N°18: Diagramme de consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

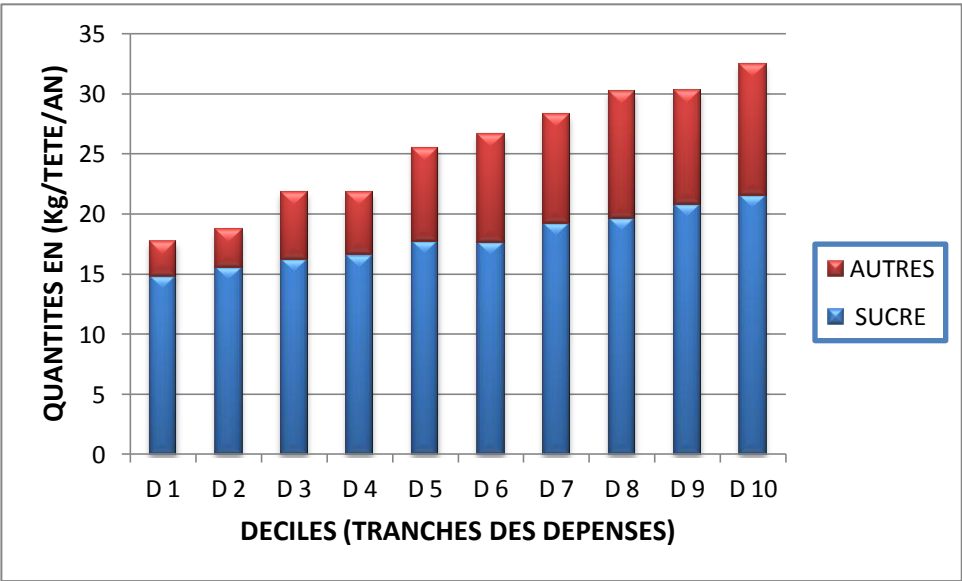


Figure N°19: Niveau de consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles

II. 9. L'évolution de la consommation des légumes frais en fonction des déciles

Tableau N°17: L'évolution de la consommation des légumes frais en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
H:Légumes	72,22	82,47	93,72	88,31	104,09	106,04	118,16	126,71	122,85	123,62
R.A.T.S en Algérie	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00
Taux de satisfaction (%)	144,44	164,94	187,44	176,62	208,18	212,08	236,32	253,42	245,71	247,25
DONT:										
a- Tomates	10,83	11,71	12,95	11,94	13,76	13,84	13,95	15,21	15,89	16,32
a/H (%)	15,00	14,20	13,81	13,52	13,22	13,05	11,81	12,00	12,94	13,20
b- Oignons	14,54	14,98	15,75	16,57	16,91	17,46	18,13	18,50	18,95	19,72
b/H (%)	20,13	18,16	16,81	18,76	16,24	16,47	15,35	14,60	15,43	15,96
c-Salades	4,34	5,52	5,94	6,34	10,24	10,94	13,54	13,97	14,06	14,26
c/H (%)	6,00	6,69	6,34	7,18	9,84	10,32	11,46	11,02	11,44	11,53
d- Poivrons	7,81	8,14	8,81	9,08	9,94	10,13	11,33	10,91	11,48	11,62
d/H (%)	10,81	9,87	9,40	10,28	9,55	9,55	9,59	8,61	9,35	9,40
e-Carottes	4,52	5,47	6,24	6,38	6,39	7,12	7,89	7,56	8,63	8,94
e/H (%)	6,26	6,63	6,66	7,22	6,13	6,71	6,68	5,96	7,02	7,23
f-Courgettes	2,37	2,53	2,87	3,65	3,77	3,74	4,01	4,26	4,41	4,47
f/H (%)	3,28	3,07	3,07	4,14	3,62	3,53	3,39	3,36	3,59	3,62
g-Piments	0,62	1,07	1,19	1,44	1,37	1,61	1,88	1,95	2,00	2,43
g/H (%)	0,86	1,30	1,27	1,64	1,31	1,51	1,59	1,54	1,63	1,97

La consommation des légumes frais varie de 72,22 kg (décile 1) à 104,09 kg (décile 5) et s'élève à 123,62 kg (décile 10). La R. A. T. S. de notre échantillon est satisfaite pour 100 % de la population à travers les classes de dépenses en variant de 144,44 % ; 176,62 %, et atteignent 236,32 % respectivement pour les déciles (1, 4 et 7) ; en revanche les couches les plus riches dépassent cette ration au- de là du double.

La tomate est un légume frais très prisé en s'emparant de plus au moins 14% en fonction des classes; les quantités ingérées augmentent d'une tranche à une autre supérieure, de 10,83Kg à 16,32Kg entre tranches extrêmes.

La quantité d'oignons consommée s'élève en fonction des dépenses (14,54 kg à 19,72 kg), par contre leurs parts relatives dans le total des légumes frais diminuent, (20,13% à 15,96%). Les proportions relatives de ce légumes sont inversement proportionnelles aux dépenses, elles baissent d'une classe à une autre, de près du 1/5 (tranche1) au 1/6 (tranche 5) jusqu'à diminuer à 15,96 % pour le décile 10.

Les quantités consommées en salade sont croissantes à travers les déciles en arrivant de 4,34 kg à 14,26 kg entre déciles extrêmes (1 et 10), alors que elle double à la cinquième tranches (10,24 kg) ; les portions relatives de la salade dans les légumes frais, varient d'un décile à une autre ; tantôt à la baisse, tantôt à la hausse, mais dans un intervalle de 6,00 % à 11,53 %.

Le poivron est assez consommé par les couches aisées 11,48 kg et 11,62 kg respectivement pour les déciles (9 et 10), puis il y a une diminution d'une tranche à une autre inférieure, chaque fois que les dépenses sont à la baisse jusqu'à n'arriver seulement qu'à 7,81 kg pour le décile le plus pauvre. Le pourcentage du poivron dans le groupe des légumes frais avoisine les 9,5 %.

La carotte est aussi estimée par le consommateur ; leur consommation se situe entre 4,52 kg à 8,94 kg entre déciles extrêmes (1 et 10) la classe 5 dispose 6,39 kg. Les carottes présentent environ 6,5 % des légumes frais.

La courgette consommée à travers les déciles ne dépasse pas les 5 kg ; elle est au-dessous de 3 kg pour les trois premières tranches (30 %) ; sa part relative au total des légumes frais avoisine de 3,5 %.

La consommation du piment n'est pas très importante sur la table de notre échantillon, car elle varie de 0,62 kg (décile 1) à 2,43 kg (décile 10).

Les légumes restants (nos cités) ne sont pas très importants, ni en quantités ni en portion relatives à ce que l'on vient de citer.

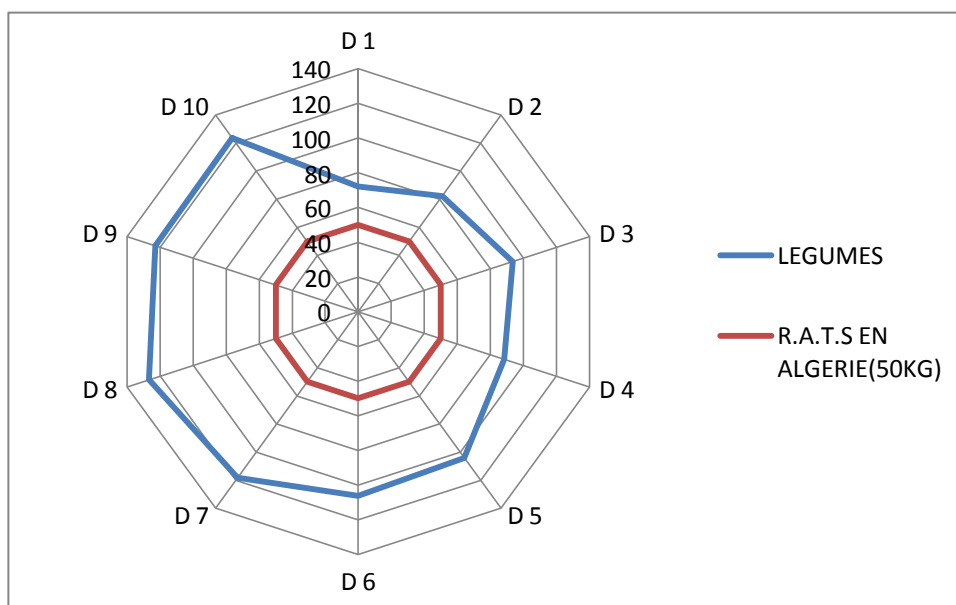


Figure N°20: Diagramme de consommation des légumes frais en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

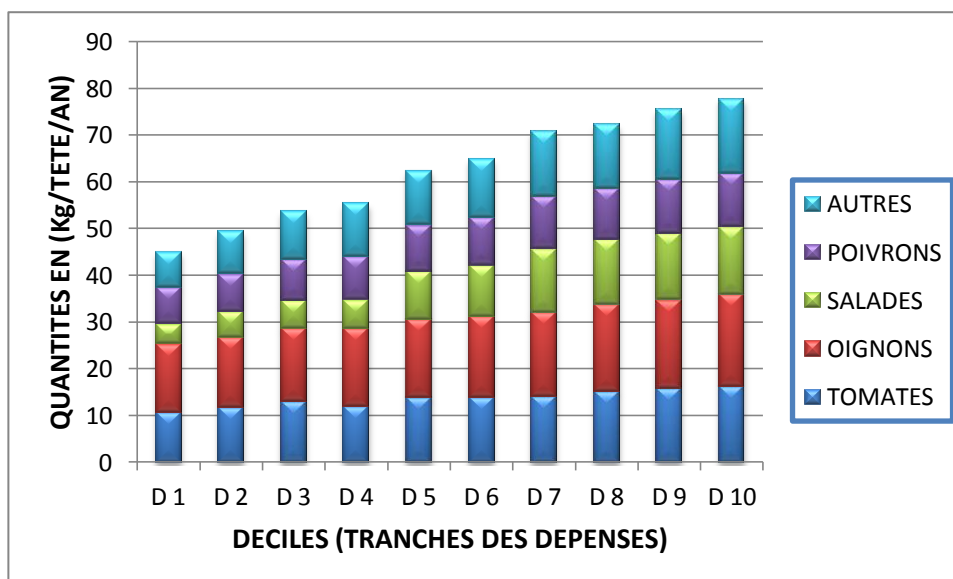


Figure N°21 : Niveau de consommation des légumes frais en fonction des déciles

II. 10. L'évolution de la consommation des tubercules en fonction des déciles

Tableau N°18: L'évolution de la consommation des tubercules en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
J:TUBERCULES	37,40	39,18	41,41	41,90	42,02	42,92	43,96	43,23	45,18	48,41
R.A.T.S en Algérie	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
Taux de satisfaction (%)	124,67	130,59	138,04	139,65	140,06	143,07	146,52	144,12	150,61	161,37
DONT:										
a-pomme de terre	36,61	38,35	40,54	40,93	41,03	41,79	42,79	42,06	43,94	46,38
a/J (%)	97,89	97,89	97,89	97,69	97,65	97,37	97,34	97,29	97,26	95,80

Vu l'importance et la place occupée par la pomme de terre en particulier dans le ouest algérien, nous avons préféré la traitée à part ; la R. A. T.S.de ce groupe est estimée en Algérie à 30 kg, largement satisfaite pour l'ensemble de notre échantillon. La pomme de terre s'empare de presque la totalité des tubercules (au dépend des topinambours et de la patate douce); pour des parts relatives au total, évoluant d'une façon inversement proportionnelle dans un intervalle très restreint passe de 97,89% à 95,80 % entre déciles extrêmes.

Les quantités consommées restent presque stable entre les classes avec une portion de plus de 97%.

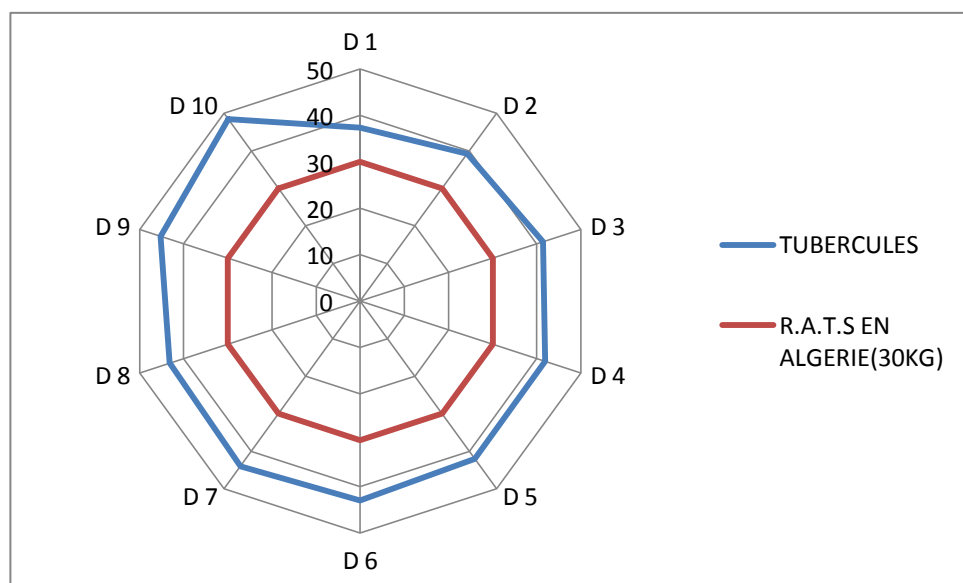


Figure N° 22: Diagramme de consommation des tubercules en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

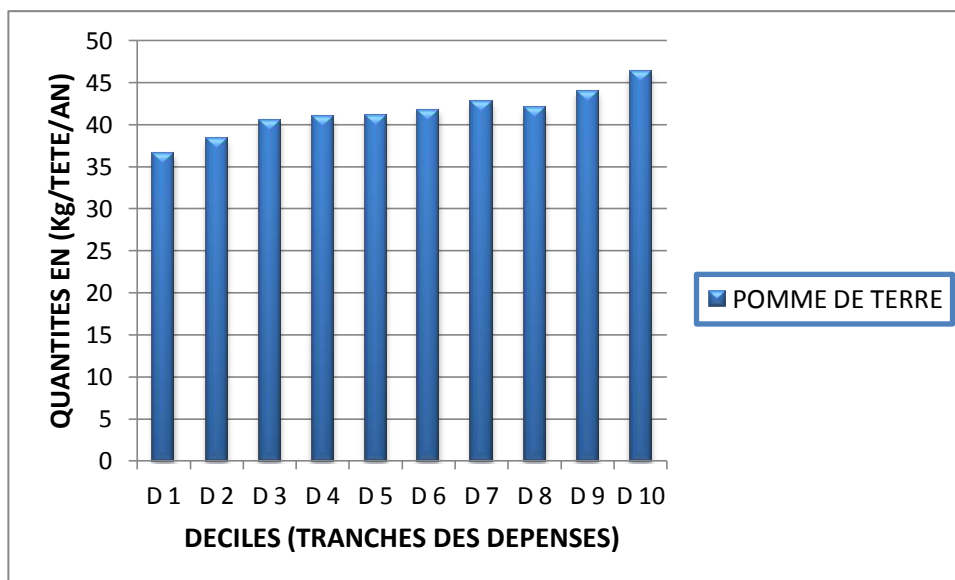


Figure N° 23: Niveau de consommation des tubercules en fonction des déciles

II. 11. L'évolution de la consommation des fruits en fonction des déciles

Tableau N°19 : L'évolution de la consommation des fruits en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
I:FRUITS	22,80	34,40	39,31	40,17	46,31	43,15	51,40	52,07	51,36	56,23
R.A.T.S en Algérie	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
Taux de satisfaction (%)	50,68	76,44	87,36	89,26	102,91	95,89	114,22	115,71	114,13	124,95
DONT: a-oranges	4,95	7,57	7,03	8,27	10,14	11,38	10,38	10,43	12,12	11,26
a/I (%)	21,73	22,00	17,89	20,59	21,89	26,37	20,19	20,03	23,59	20,03
b-mandarines	1,09	1,26	1,31	1,36	1,64	2,36	2,50	2,44	2,55	2,63
b/I (%)	4,79	3,67	3,34	3,38	3,55	5,48	4,87	4,68	4,97	4,68
c-raisin	1,41	2,74	2,81	3,10	3,36	4,66	4,64	5,06	5,10	5,64
c/I (%)	6,17	7,95	7,16	7,73	7,25	10,79	9,02	9,72	9,93	10,02
d-pastèque	6,35	6,86	7,98	8,05	8,26	8,16	8,52	8,64	8,70	9,86
d/I (%)	27,85	19,94	20,30	20,03	17,84	18,92	16,58	16,59	16,95	17,54
e-melon	2,35	3,50	5,03	5,64	6,28	6,34	6,90	6,74	7,58	7,60
e/I (%)	10,29	10,16	12,78	14,05	13,56	14,68	13,42	12,94	14,76	13,52
f-dattes	0,37	1,11	1,54	1,47	1,78	1,94	2,18	2,93	3,43	3,88
f/I (%)	1,63	3,23	3,91	3,66	3,84	4,50	4,24	5,63	6,69	6,90

La consommation des fruits est relativement moins importante sur la table de nos rationnaires et par rapport la R. A. T. S. (45 kg), en sachant que seule 60 % de la population couvre cette ration à savoir les six tranches les plus riches, en revanche le reste des classes ont des taux de satisfaction à cette ration de 50,68% à 76,44% puis 89,26 % respectivement pour les déciles 1, 2 et 4.

Les quantités consommées montrent de grandes disparités entre classes ; il y a une évolution en proportions comme suit 1 : 2 : 2,5 en ordre pour les déciles 1, 5 et 10 (22,80kg, 46,31 kg et 56,23 kg).

La consommation des oranges à elle seule occupe le 1/5 de ce qui est consommé en fruits, si on lui ajoute la quantité de mandarines, leurs parts relatives cumulées plus du 1/4, ce qui démontre toute l'importance qu'occupe les agrumes dans les habitudes alimentaires pour la population enquêtée. Chaque fois qu'on passe d'une tranche à une autre inférieure, la consommation des oranges diminue, ce qui illustre leurs proportionnalités aux tranches de dépenses ; de 11,26 kg (classe 10) à la moitié de cette quantité à la troisième tranche et l'on descend à 4,95 kg pour le décile le plus pauvre (tranche 1).

Les mandarines ont aussi une croissance proportionnelle aux dépenses de 1,09kg, 1,64 kg à 2,63 kg pour les déciles 1, 5 et 10 dans l'ordre ; ces mêmes tranches ont des taux de couverture relatifs autour de 4%.

Le raisin est un fruit occupant entre 6,17 % et 10,79 % du total des fruits ; pour des quantités qui ne cessent d'augmenter d'un décile à un autre supérieur, 1,41 kg à 3,36 kg (tranche 1,5) et atteint près des 5,64 kg pour le décile 10.

La pastèque et le melon comptent des quantités consommées proportionnelles aux tranches de dépenses, vu que le premier fruit a une consommation qui passe de 6,35 kg, 8,26 kg à 9,86 kg, donc une évolution croissante à travers les classes, respectivement pour les tranches 1, 5 et 10, alors que le second fruit enregistre pour les mêmes tranches 2,35 kg, 6,28 kg à 7,70 kg; il faut signaler que les portions relatives au groupe des fruits ne sont pas très régulières, tantôt à la hausse, tantôt à la baisse, mais dans un intervalle pour la pastèque de 16,58 % à 27,85 %, alors que pour le second fruit, elle varie de 10,16% à 14,76 % .

La consommation des dattes pour la première tranche est de 0,37 kg, cette quantité double à la cinquième classe et atteint 3,88 kg pour le dernier décile ; en revanche les prorata de la consommation des dattes dans le total des fruits sont proportionnels aux dépenses en régressant de 1,63 % au premier décile à 6,% à la dixième classe.

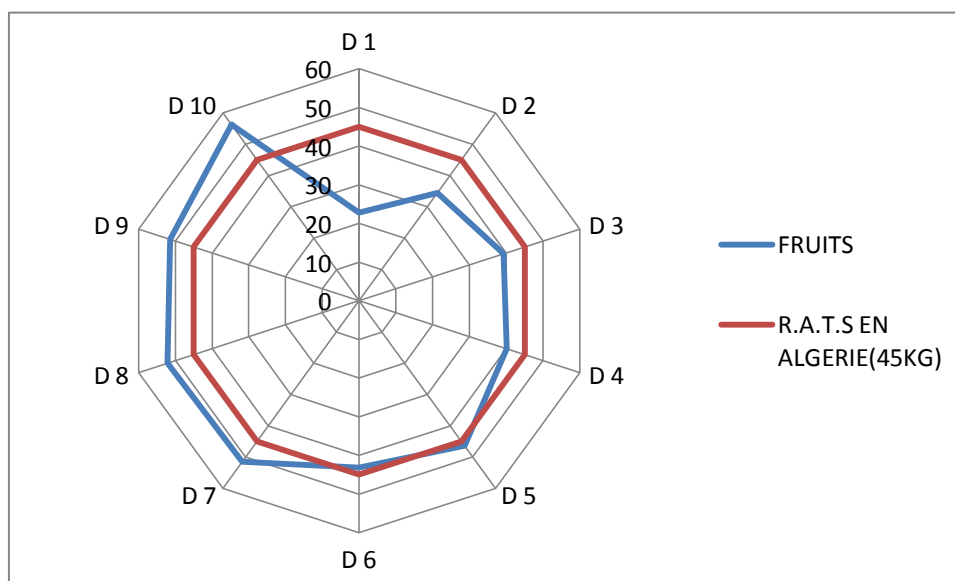


Figure N° 24 : Diagramme de consommation des fruits en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

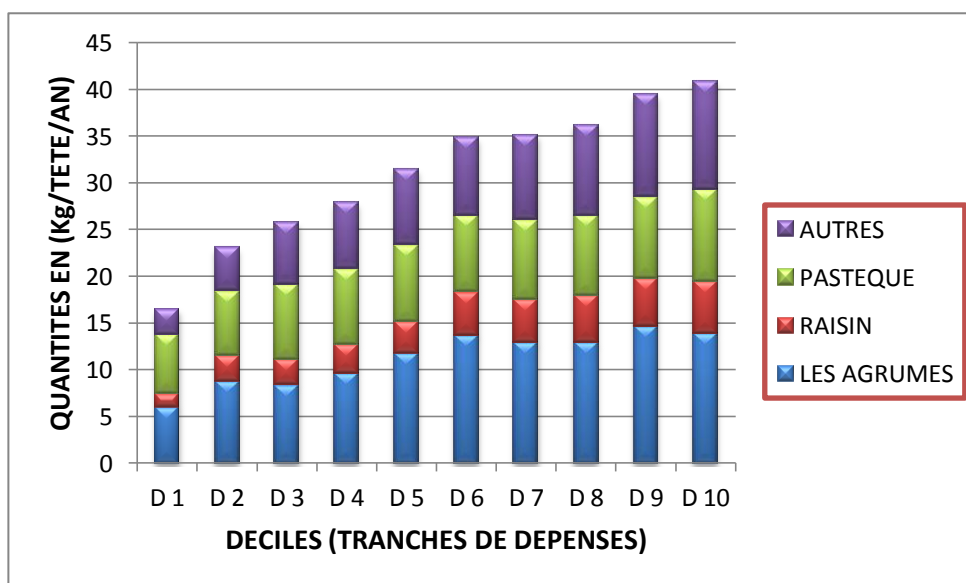


Figure N° 25: Niveau de consommation des fruits en fonction des déciles

II. 12. L'évolution de la consommation des excitants et tisanes en fonction des déciles

Tableau N°20: L'évolution de la consommation des excitants et tisanes en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
K:TOTAL EXCITANT ET TISANES	2,73	2,85	2,98	3,16	3,99	4,17	4,50	4,62	4,73	4,92
DONT : a-café	2,49	2,53	2,55	2,57	3,41	3,57	3,66	3,69	3,70	3,88
a/k (%)	91,40	88,73	85,73	81,35	85,55	85,57	81,25	79,78	78,20	78,91
b-thé	0,13	0,18	0,19	0,24	0,21	0,27	0,32	0,35	0,40	0,37
b/K (%)	4,69	6,17	6,45	7,60	5,21	6,52	7,11	7,62	8,46	7,48
c-tisane	0,11	0,15	0,23	0,35	0,37	0,33	0,52	0,58	0,63	0,67
c/K (%)	3,91	5,10	7,82	11,05	9,24	7,91	11,64	12,60	13,34	13,61

Les excitants et tisanes ont une tendance à la croissance par rapport aux tranches des dépenses ; il en est ainsi du café, dont la consommation passe de 2,49kg, 3,41kg à 3,88 kg pour les tranches 1, 5 et 10. Le prorata du café relativement au total excitants et tisanes est très important, allant de 91,40% à 78,20%; le reste est essentiellement occupé par le thé près du 1/9 du total, pour des quantités aussi croissantes que le café, passant du simple (0,13 kg) à plus du double (0,27 kg) et même triple entre classes extrêmes (0.37 kg) respectivement pour les classes 1, 6 et 10.

Les tisanes et les herbes médicinales occupent une grande place, vu que leurs portions dans le total excitants et tisanes n'excèdent pas les 13%, pour des quantités variant de 0,11 kg à 0,67 kg.

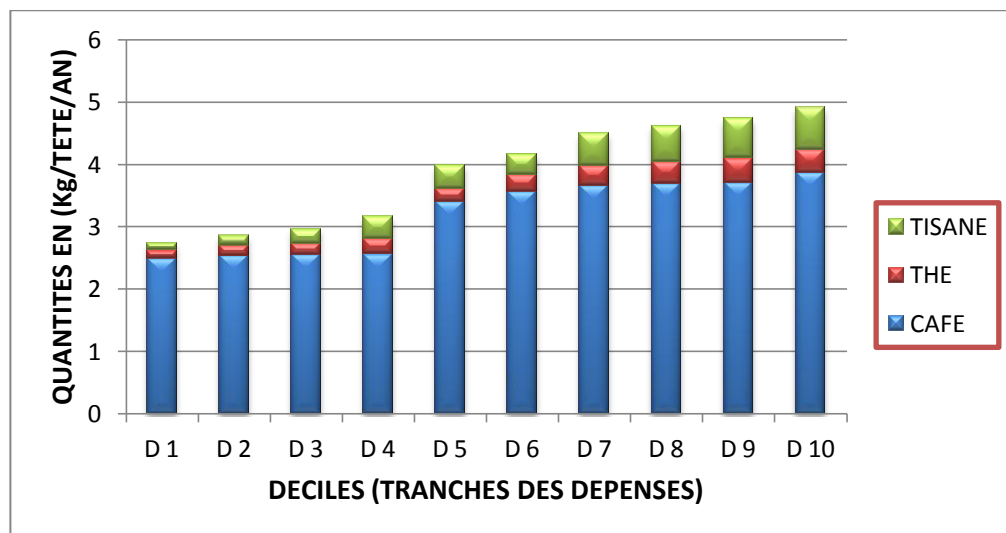


Figure N° 26: Niveau de consommation des excitants et tisanes en fonction des déciles

II. 13. L'évolution de la consommation des boissons en fonction des déciles

Tableau N°21 : L'évolution de la consommation des boissons en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
L:TOTAL BOISSON (LIQUIDE)	44,46	54,89	59,26	63,41	67,53	71,35	71,87	73,83	78,92	86,37
a-limonade	39,84	48,03	49,38	53,19	54,86	56,94	57,92	57,70	58,82	66,10
a/L (%)	89,61	87,49	83,33	83,87	81,24	79,81	80,59	78,16	74,54	76,53
b-nectars et jus de fruits	4,58	6,84	9,80	10,15	12,57	14,30	13,81	15,98	19,93	20,09
b/L (%)	10,30	12,47	16,54	16,00	18,61	20,05	19,22	21,65	25,25	23,26
c-charbate (jus)	0,04	0,02	0,08	0,08	0,10	0,10	0,14	0,14	0,17	0,18

Les boissons exprimées sous forme liquide dont la consommation baisse d'une tranche à une autre, à partir de la dixième tranche 86,37 litres à 67,53 litres pour la tranche 5 ; alors que la première ne consomme que 44,46 litres, la limonade suit la même tendance et presque les mêmes grandeurs, puisqu'elle s'accapare de plus de 89,61 % du total des boissons (liquides).

Le nectaire, le jus de fruit et le charbate ont une grande importance dans la consommation de notre échantillon, en ayant plus de 24 % du total des boissons (liquides).

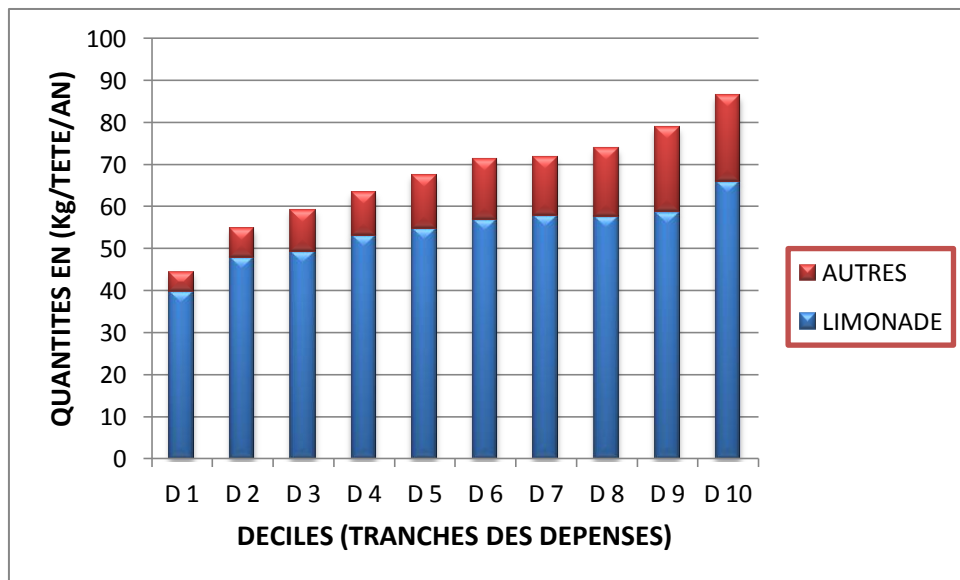


Figure N° 27 : Niveau de consommation des boissons en fonction des déciles

II. 14. L'évolution de la consommation des épices et condiments en fonction des déciles

Tableau N°22: L'évolution de la consommation des épices et condiments en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC8	DEC9	DEC10
M : EPICES ET CONDIMENT	0,62	0,74	0,79	0,80	0,87	0,85	0,95	0,99	1,01	1,13
DONT:										
a- poivre noir	0,08	0,11	0,12	0,15	0,19	0,19	0,20	0,21	0,23	0,27
a/M (%)	12,88	15,50	15,38	19,16	21,67	22,49	21,12	21,19	23,06	24,16

D'après les habitudes culinaires algériennes qui demandent beaucoup d'épices et de condiments, la consommation est croissante en fonction des tranches de dépenses ; Elle va de 0,62 kg (tranche 1) à (0,85 kg) à la sixième tranche et atteint 1,13 kg pour la dernière tranche. Le poivre noir a une assez bonne place dans le groupe des épices et condiments, pour des quantités passant de 0,27 kg (tranche 10) à 0,19 kg (tranche 5) et baissant à 0,08 kg (tranche 1).

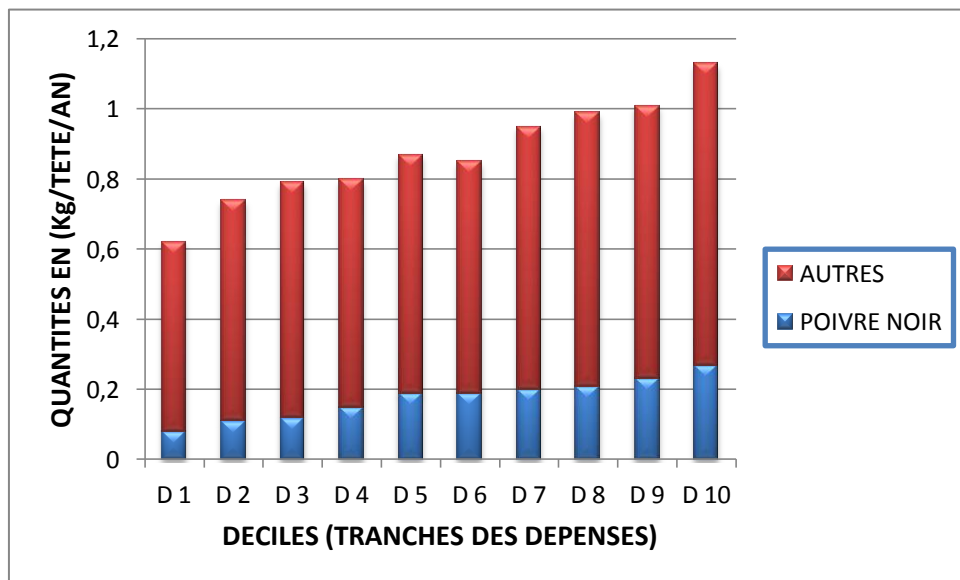


Figure N° 28 : Niveau de consommation des épices et condiments en fonction des déciles

II. 15. L'évolution de la consommation des additifs en fonction des déciles

Tableau N°23: L'évolution de la consommation des additifs en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC8	DEC 9	DEC10
N : ADDITIFS	6,78	7,87	8,77	8,88	9,84	9,45	9,96	10,17	10,41	10,61
DONT:										
a- Sel	3,66	4,00	4,42	4,95	4,98	5,37	5,31	5,45	5,51	5,55
a/N (%)	53,98	50,78	50,38	55,72	50,62	56,87	53,31	53,57	52,95	52,37
b-vinaigre	1,22	1,59	1,82	1,86	2,13	2,23	2,39	2,49	2,62	2,82
b/N (%)	18,01	20,17	20,75	20,99	21,65	23,61	23,95	24,45	25,17	26,58

Vu qu'en général les quantités des autres produits consommé (viandes, légumes, poissons...) sont croissantes en fonction des tranches de dépenses, les additifs sont aussi croissantes 6,78 kg, 9,84 kg à 10,61 kg dans l'ordre pour les tranches 1, 5 et 10. Le sel est le plus dominant en occupant près de la moitié du total en additifs. Ces parts sont inversement proportionnelles aux dépenses ; par contre, les quantités consommées ne cessent de croître d'une classe à l'autre 3,66kg, 4,98 kg à 5,55 kg pour les tranches 1, 5 et 10.

Le vinaigre vient en deuxième position dans le total des additifs après le sel en passant dans le total groupe de 18,01 % à 26,58 %, la consommation diminue chaque fois que les dépenses sont à la baisse de 2,82 litres (classe 10) à 1,22 litres pour le décile le plus pauvre.

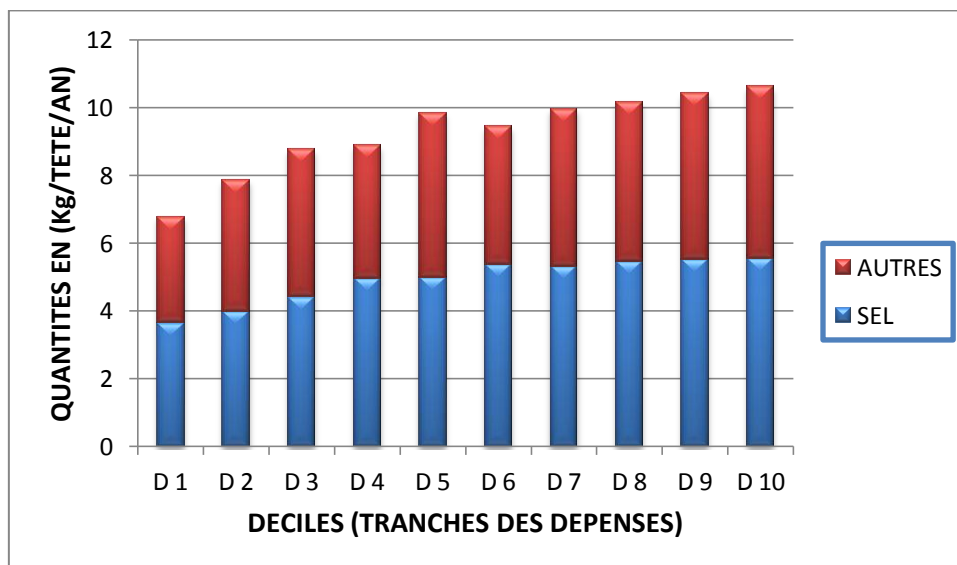


Figure N° 29 : Niveau de consommation des additifs en fonction des déciles

II. 16. L'évolution de la consommation des autres produits alimentaires en fonction des déciles

Tableau N°24: L'évolution de la consommation des autres produits alimentaires en fonction des déciles

	DEC 1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC 6	DEC 7	DEC8	DEC9	DEC10
Autres produits alimentaires	0,01	0,03	0,03	0,04	0,04	0,06	0,03	0,04	0,03	0,08

Il s'agit de produits alimentaires relevés dans l'enquête en quantité, mais sans identification particulière, tels que les repas préparés en conserve ou autres aliments...; leurs quantités sont négligeables et irrégulières d'une tranche à une autre et ne dépassent guère les 0.08 kg.

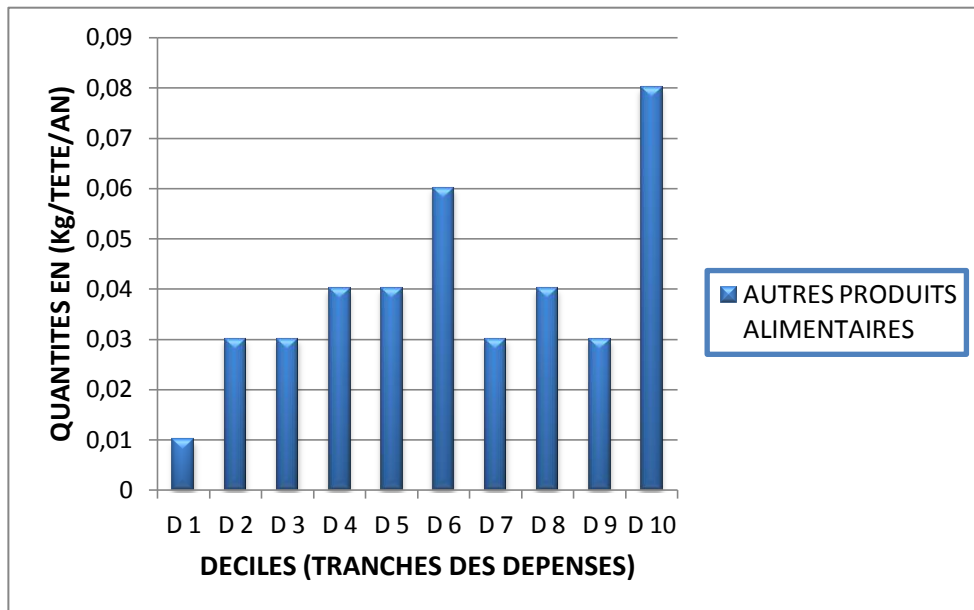


Figure N° 30 : Niveau de consommation des autres produits alimentaires en fonction des déciles

SOUS CHAPITRE 2 :

ANALYSE DE LA SITUATION

NUTRITIONNELLE DES RESULTATS

DE L'ENQUETE

I.ANALYSE DE LA SITUATION NUTRITIONNELLE DANS LA WILAYA D'ORAN **EN FONCTION DES DECILES**

1. NIVEAU ENERGETIQUE

Tableau N°25: Apport et structure de la ration journalière en calories

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC6	DEC7	DEC8	DEC9	DEC10
TOTAL (T)	2453,97	2685,09	2843,10	3198,25	3286,06	3326,77	3501,11	3797,97	3892,62	4185,82
NORMES RECOMMANDEES	2600,00	2600,00	2600,00	2600,00	2600,00	2600,00	2600,00	2600,00	2600,00	2600,00
TAUX DE COUVERTURE	94,38	103,27	109,35	123,01	126,39	127,95	134,66	146,08	149,72	160,99
A-VIANDES	85,60	110,89	120,04	138,53	154,89	172,13	193,82	203,68	231,39	334,29
A/T (%)	3,49	4,13	4,22	4,33	4,71	5,17	5,54	5,36	5,94	7,99
B-ŒUFS	18,26	19,15	20,73	22,53	27,26	28,04	28,92	30,14	32,72	35,34
A/T (%)	0,74	0,71	0,73	0,70	0,83	0,84	0,83	0,79	0,84	0,84
C-POISSONS	41,07	50,38	44,77	51,32	54,94	41,06	49,07	58,43	58,25	64,69
A/T (%)	1,67	1,88	1,57	1,60	1,67	1,23	1,40	1,54	1,50	1,55
D-LAIT ET DERIVES	206,83	215,70	228,38	282,44	284,36	235,45	242,43	270,80	290,20	321,33
A/T (%)	8,43	8,03	8,03	8,83	8,65	7,08	6,92	7,13	7,46	7,68
E-CORPS GRAS	383,55	414,84	442,80	475,02	508,11	552,95	583,50	625,49	650,82	697,40
A/T (%)	15,63	15,45	15,57	14,85	15,46	16,62	16,67	16,47	16,72	16,66
F-CEREALES ET DERIVEES	1130,13	1182,77	1196,05	1270,43	1305,19	1422,38	1547,74	1663,17	1653,47	1661,48
A/T (%)	46,05	44,05	42,07	39,72	39,72	42,76	44,21	43,79	42,48	39,69
G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	183,46	215,05	256,30	278,49	281,04	272,51	268,52	313,38	306,31	366,02
A/T (%)	7,48	8,01	9,01	8,71	8,55	8,19	7,67	8,25	7,87	8,74
H-LEGUMES SECS	103,68	87,82	91,12	102,29	104,97	75,27	74,25	74,05	81,10	63,24
A/T (%)	4,22	3,27	3,20	3,20	3,19	2,26	2,12	1,95	2,08	1,51
I-LEGUMES FRAIS	90,06	148,54	151,31	198,26	183,62	156,55	163,62	158,39	175,39	177,81
A/T (%)	3,67	5,53	5,32	6,20	5,59	4,71	4,67	4,17	4,51	4,25
J-TUBERCULES	124,52	138,80	135,36	199,93	179,58	152,65	147,88	162,52	156,48	147,63
A/T (%)	5,07	5,17	4,76	6,25	5,46	4,59	4,22	4,28	4,02	3,53
K-FRUITES	44,72	52,92	63,08	74,92	83,13	103,49	81,90	92,94	103,02	150,72
A/T (%)	1,82	1,97	2,22	2,34	2,53	3,11	2,34	2,45	2,65	3,60
L-EPICES, CONDIMENTS,ADDITIFS ET AUTRES	12,20	14,53	15,43	15,91	20,50	17,15	16,97	18,84	18,65	21,96
A/T (%)	0,50	0,54	0,54	0,50	0,62	0,52	0,48	0,50	0,48	0,52
M-BOISSONS	29,89	33,45	77,69	87,95	98,29	96,95	102,05	125,72	134,37	143,27
A/T (%)	1,22	1,25	2,73	2,75	2,99	2,91	2,91	3,31	3,45	3,42

Il ressort du tableau des niveaux énergétiques, que l'apport calorique est d'autant plus fort que les dépenses sont plus élevées; ceci s'explique par le fait que l'apport énergétique passe de 2453,97 calories (classe 1) à 3286,06 calories (tranche 5) et s'élève à 4185,82 calories

(décile 10); ce qui montre que l'apport atteint presque le double entre tranches extrêmes; le taux de couverture relatifs aux normes recommandées est inférieure à 100 % pour le premier décile, avec une adéquation de $-5,62\%$, les autres classes de notre échantillon enregistrent des taux variant entre $103,27\%$ et $160,99\%$ (tranche 2 et 10).

La structure des apports énergétiques est basée essentiellement sur les céréales et leurs dérivées ; dont leurs parts dans l'apport total ont une tendance inversement proportionnelles aux dépenses en baissant de $46,05\%$ (décile 1) à $39,72\%$ (classe 5) jusqu'à 39.69% pour la tranche 10. Le second participant est le groupe des corps gras en ayant des parts relatives oscillant autour de 17% , alors que le lait et dérivées viennent en troisième position à $7,82\%$ en moyenne.

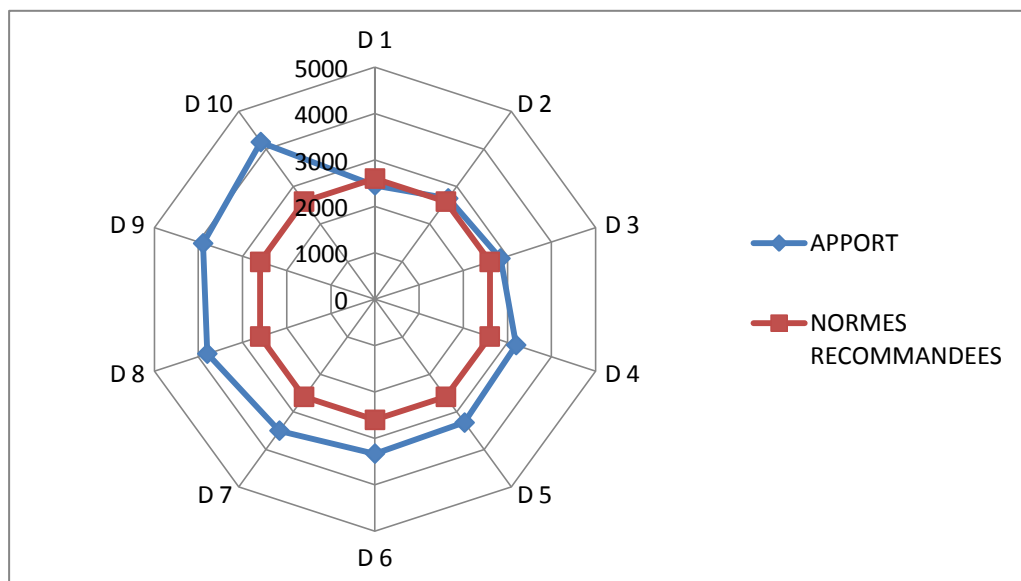


Figure N°30:Diagramme des apports en calories par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

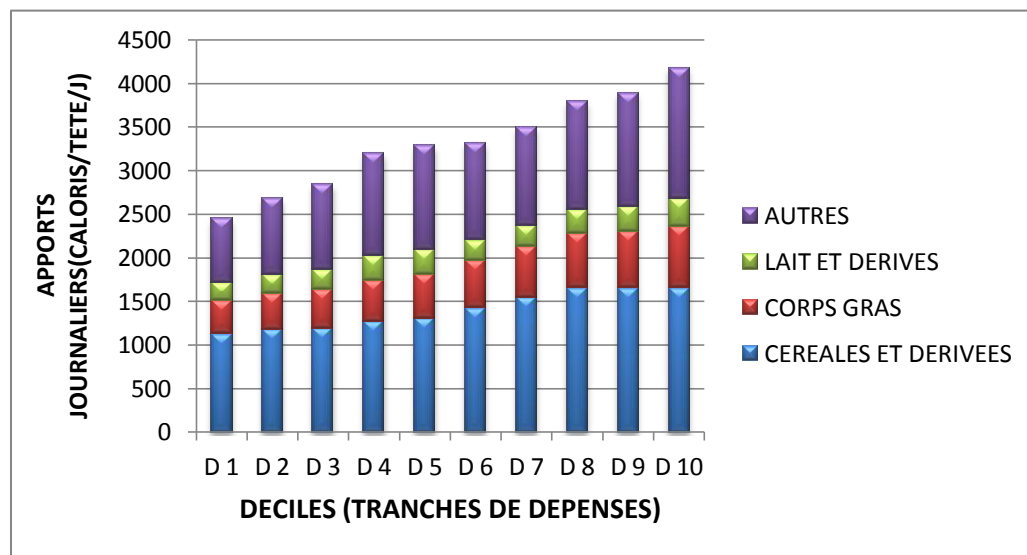


Figure N°31: Niveau et structure des apports caloriques en fonction des déciles

❖ Rapports d'équilibres et origines des calories dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles :

Tableau N°26: Rapports d'équilibres et origines des calories

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC6	DEC7	DEC8	DEC9	DEC10	NORME (*) %
CALORIES TOTAL	2527,59	2765,64	2928,39	3294,20	3384,64	3426,57	3606,14	3911,91	4009,40	4311,39	
CALORIES CEREALIERES	1164,03	1218,25	1231,93	1308,54	1344,35	1465,05	1594,17	1713,07	1703,07	1711,32	
(%)	46,05	44,05	42,07	39,72	39,72	42,76	44,21	43,79	42,48	39,69	58
CALORIES PROTEIQUES	362,31	407,43	425,72	508,99	536,28	490,14	528,80	579,04	629,96	777,26	
(%)	14,33	14,73	14,54	15,45	15,84	14,30	14,66	14,80	15,71	18,03	11.20
CALORIES LIPIDIQUES	395,06	427,29	456,08	489,27	523,35	569,54	601,01	644,25	670,34	718,32	
(%)	15,63	15,45	15,57	14,85	15,46	16,62	16,67	16,47	16,72	16,66	20.25
CALORIES C+T+S (**)	1481,25	1582,72	1635,34	1801,32	1818,78	1902,97	2023,06	2203,24	2179,75	2240,38	
(%)	58,60	57,23	55,84	54,68	53,74	55,54	56,10	56,32	54,37	51,96	70

(*) C'est le rapport souhaitable pour la ration en Algérie d'après: BENCHARIF A.,1975 "consommation alimentaire en Algérie: structure - planification – politique". Université de Montpellier, faculté de droit et sciences économiques, 1975.

Pour un bon équilibre énergétique, il est recommandé à un algérien d'avoir un apport calorique d'origine céréalier de 58 % du total apport; cet équilibre n'est pas respecté pour toutes les tranches. Les calories d'origines protidiques doivent représenter un apport relatif autour de 11,2 %, cette norme est respectée en excès pour toute la population. Les calories lipidiques sont assez équitables entre les déciles, en oscillant dans un intervalle restreint de 15,63 % à 16,66 %; alors que la part des céréales, tubercules, sucres et produits sucrés dans l'apport énergétique passe de près des 58,60 à 51,96% entre tranches extrêmes d'une façon inversement proportionnelles aux dépenses.

2. NIVEAU PROTEIQUE

Tableau N°27: Apport et structure de la ration journalière en protéines en fonction des déciles

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC6	DEC7	DEC8	DEC9	DEC10
TOTAL (T)	58,31	64,18	74,34	82,81	86,83	83,35	85,45	92,25	95,57	103,65
NORMES RECOMMANDEES	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00
TAUX DE COUVERTURE	106,02	116,69	135,15	150,57	157,87	151,54	155,36	167,72	173,77	188,45
A-VIANDES	0,77	2,43	3,09	3,25	4,03	7,05	6,77	10,36	10,07	14,18
A/T (%)	1,32	3,79	4,16	3,93	4,64	8,45	7,92	11,23	10,54	13,68
B-OEUFs	0,97	0,98	1,06	1,22	1,57	1,23	1,87	2,29	2,34	2,67
A/T (%)	1,66	1,52	1,43	1,47	1,80	1,47	2,19	2,48	2,45	2,57
C-POISSONS	2,91	3,23	3,55	3,59	3,89	3,97	4,11	4,30	4,60	4,97
A/T (%)	5,00	5,04	4,78	4,34	4,48	4,76	4,81	4,66	4,82	4,80
D-LAIT ET DERIVES	8,74	9,51	10,49	11,19	12,17	12,93	13,50	14,26	15,54	16,12
A/T (%)	15,00	14,81	14,11	13,51	14,02	15,51	15,80	15,45	16,26	15,55
E-CORPS GRAS	0,02	0,03	0,04	0,04	0,04	0,03	0,02	0,04	0,04	0,05
A/T (%)	0,04	0,05	0,06	0,05	0,05	0,04	0,02	0,04	0,04	0,05
F-CEREALES ET DERIVEES	25,59	27,35	34,07	38,29	39,66	34,22	35,26	35,33	36,21	38,41
A/T (%)	43,88	42,61	45,84	46,23	45,67	41,05	41,26	38,30	37,89	37,06
G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	0,05	0,09	0,12	0,23	0,20	0,30	0,26	0,64	0,55	1,18
A/T (%)	0,09	0,14	0,17	0,27	0,23	0,36	0,30	0,69	0,57	1,14
H-LEGUMES SECS	6,56	6,81	6,99	8,19	8,12	6,55	6,72	6,74	7,24	6,02
A/T (%)	11,25	10,61	9,41	9,89	9,35	7,86	7,86	7,30	7,58	5,80
I-LEGUMES FRAIS	7,49	8,49	9,51	9,86	10,56	11,34	11,39	11,92	12,91	13,63
A/T (%)	12,84	13,22	12,79	11,90	12,16	13,61	13,33	12,92	13,50	13,15
J-TUBERCULES	2,88	3,04	2,97	4,38	3,93	3,34	3,23	3,55	3,43	3,23
A/T (%)	4,95	4,73	3,99	5,29	4,53	4,00	3,78	3,85	3,59	3,12
K-FRUITs	0,87	0,98	1,08	1,24	1,32	1,28	1,28	1,62	1,47	1,86
A/T (%)	1,48	1,52	1,45	1,49	1,52	1,53	1,49	1,75	1,54	1,80
L-EPICES, CONDIMENTS,ADDITIFS ET AUTRES	1,08	0,84	0,93	0,91	1,02	0,65	0,67	0,63	0,74	0,82

A/T (%)	1,85	1,32	1,25	1,09	1,17	0,78	0,78	0,68	0,78	0,79
M-BOISSONS	0,34	0,38	0,41	0,43	0,31	0,46	0,34	0,56	0,39	0,46
A/T (%)	0,58	0,59	0,55	0,52	0,36	0,56	0,40	0,60	0,41	0,45

Les besoins protéiques sont couverts pour l'ensemble de la population, dont le taux de satisfaction varie de 106,02% à 188,45% décile 1 et 10 en ordre.

Les céréales et dérivées constituent les premiers participants dans la ration protidique; avec une évolution inversement proportionnelle aux dépenses; ceci montre que chaque fois que les dépenses augmentent la part des céréales et dérivées dans l'apport total sont à la baisse de 43,88% (décile 1) à 37,06% (décile 10); ce qui montre l'importance de ces denrées dans le plat des algériens.

Le deuxième fournisseur est le lait et dérivées dont la participation moyenne oscille autour des 15 %, suivi par les légumes frais avec en moyenne 13%, le reste des groupes de produits ont une contribution moindre par rapport à ce qu'en vient de citer.

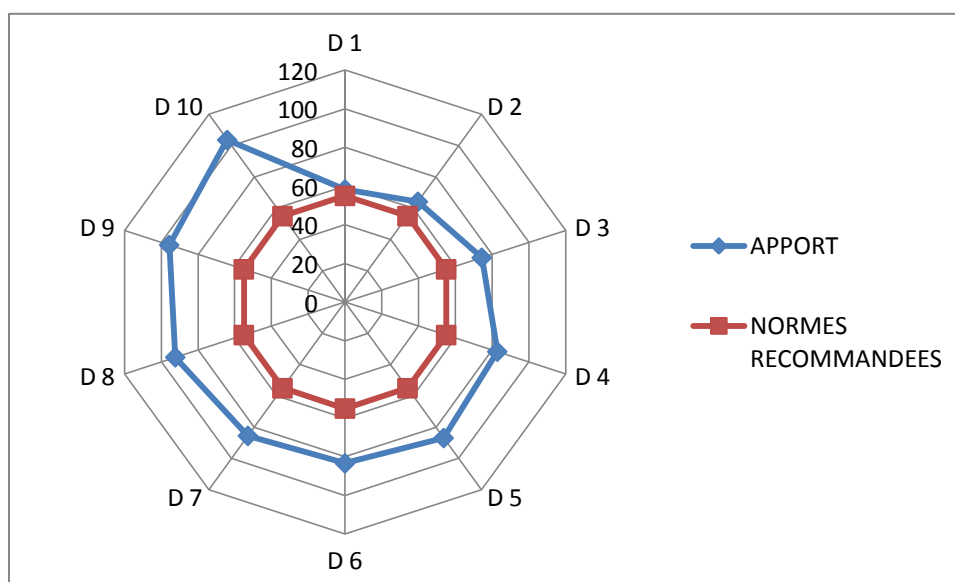


Figure N°32 : Diagramme des apports en protéines par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

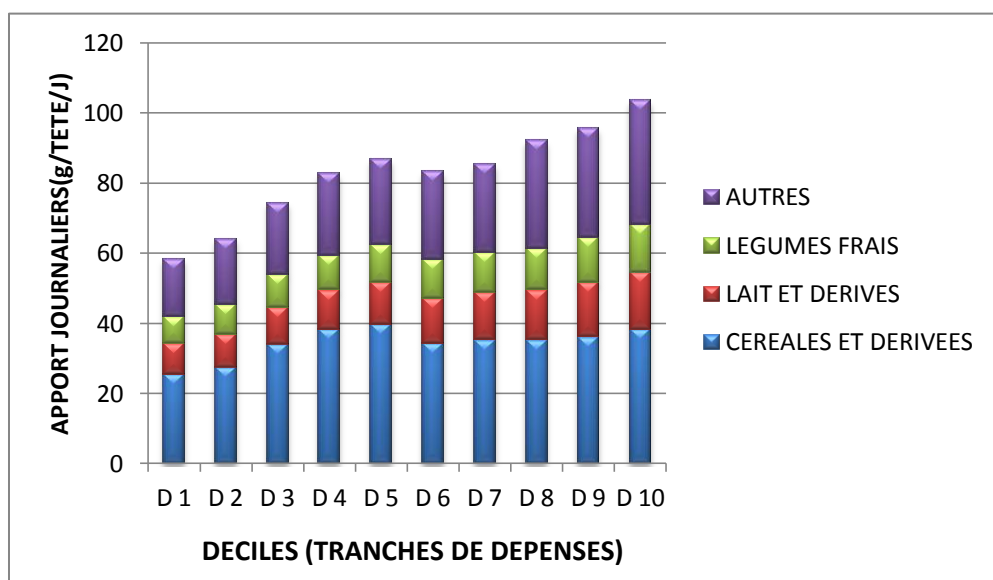


Figure N°33 : Niveau et structure des apports protéiques en fonction des déciles

❖ **Rapports d'équilibres et origines des protéines dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles**

Tableau N°28: Rapports d'équilibres et origines des protéines en fonction des déciles

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC6	DEC7	DEC8	DEC9	DEC10	NORME(*)
T- APPORT TOTAL (En g)	58,31	64,18	74,34	82,81	86,83	83,35	85,45	92,25	95,57	103,65	
A- PROTEINES ANIMALES (En g)	13,40	16,15	18,19	19,25	21,66	25,16	26,25	31,20	32,56	37,95	
A/T (%)	22,98	25,16	24,47	23,25	24,95	30,19	30,73	33,82	34,07	36,61	22.90
B- PROTEINES VEGETALES (En g)	44,91	48,03	56,15	63,56	65,17	58,18	59,19	61,05	63,02	65,70	
B/T (%)	77,02	74,84	75,53	76,75	75,05	69,81	69,27	66,18	65,93	63,39	66.00

Quant à la part des protéines animales dans le total en protéines, elle croit au fur et à mesure que les dépenses augmentent de 22,98 % (décile 1) à 30,19 % (décile 6) jusqu'à atteindre 36,61% (la classe 10). Il faut noter que l'apport en protéine animale est toujours croissant à travers les classes en fonction des dépenses, ainsi que 100% de la population a un apport protéique d'origine animale au-dessus du rapport souhaité; en revanche les protéines d'origine végétales ont des parts relatives à tendance inversement proportionnelle aux dépenses.

en variant de 63,39 % à 77,02 % alors que l'apport de ces protéines est en croissance chaque fois qu'en passe d'une classe à une autre supérieure de 44,91g (décile 1) à 58,18g (décile 6) jusqu'à 65,70g (décile 10); Tout cela montre que les ménages questionnée ont plus accès aux produits végétaux qu'animaux surtout pour les classes aisées.

3. APPORT LIPIDIQUE

Tableau N°29: Apport et structure de la ration journalière en lipides en fonction des déciles

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC6	DEC7	DEC8	DEC9	DEC10
TOTAL (T)	20,62	26,25	27,96	30,99	33,48	77,31	79,58	87,49	94,45	102,17
NORMES RECOMMANDEES	40,60	40,60	40,60	40,60	40,60	40,60	40,60	40,60	40,60	40,60
TAUX DE COUVERTURE	50,79	64,67	68,88	76,34	82,45	190,42	196,00	215,49	232,64	251,64
A-VIANDES	3,90	4,69	5,36	5,40	5,90	7,62	8,46	11,24	11,57	15,75
A/T (%)	18,93	17,85	19,15	17,41	17,63	9,86	10,63	12,84	12,25	15,41
B-OEUFs	1,52	1,68	1,99	2,04	2,08	2,28	2,38	2,71	2,74	2,86
A/T (%)	7,39	6,39	7,11	6,58	6,22	2,94	2,99	3,10	2,90	2,80
C-POISSONS	0,23	0,26	0,30	0,34	0,38	0,53	0,67	0,80	0,88	0,97
A/T (%)	1,10	0,98	1,07	1,10	1,14	0,68	0,84	0,92	0,93	0,95
D-LAIT ET DERIVES	3,29	3,62	3,96	4,10	5,06	6,26	6,89	8,29	9,68	8,86
A/T (%)	15,93	13,77	14,14	13,23	15,11	8,10	8,66	9,48	10,25	8,67
E-CORPS GRAS	5,12	9,23	9,38	11,13	11,51	52,61	52,94	55,09	60,54	63,08
A/T (%)	24,83	35,15	33,55	35,93	34,37	68,05	66,53	62,97	64,10	61,74
F-CEREALES ET DERIVEES	4,09	4,05	4,30	4,97	5,00	4,81	5,08	4,91	5,14	5,35
A/T (%)	19,83	15,42	15,36	16,05	14,92	6,22	6,38	5,62	5,44	5,23
G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	0,39	0,71	0,47	0,55	0,83	0,73	0,65	1,79	1,12	2,11
A/T (%)	1,90	2,71	1,69	1,76	2,49	0,95	0,82	2,05	1,19	2,07
H-LEGUMES SECS	0,70	0,52	0,57	0,62	0,65	0,44	0,43	0,44	0,49	0,42
A/T (%)	3,40	1,96	2,03	1,99	1,94	0,57	0,54	0,51	0,52	0,41
I-LEGUMES FRAIS	0,59	0,55	0,57	0,62	0,68	0,62	0,63	0,69	0,73	0,78
A/T (%)	2,85	2,08	2,03	1,99	2,03	0,80	0,79	0,79	0,77	0,77
J-TUBERCULES	0,24	0,18	0,18	0,26	0,23	0,20	0,19	0,21	0,21	0,19
A/T (%)	1,15	0,67	0,63	0,83	0,68	0,25	0,23	0,24	0,22	0,18
K-FRUITs	0,15	0,31	0,33	0,32	0,37	0,63	0,57	0,61	0,76	0,96
A/T (%)	0,75	1,18	1,18	1,03	1,11	0,81	0,71	0,69	0,81	0,94
L-EPICES, CONDIMENTS,ADDITIFS ET AUTRES	0,28	0,36	0,44	0,50	0,63	0,41	0,50	0,48	0,55	0,58
A/T (%)	1,35	1,37	1,58	1,63	1,88	0,53	0,63	0,55	0,58	0,56
M-BOISSONS	0,11	0,13	0,13	0,14	0,15	0,16	0,19	0,21	0,24	0,27
A/T (%)	0,55	0,51	0,48	0,47	0,46	0,21	0,23	0,24	0,25	0,26

L'apport lipidique est en croissance en fonction des dépenses, il est de même en conséquence pour les taux de couverture par rapport à la norme recommandée, qui présentent des valeurs inférieures à 100 % pour les cinq premiers déciles donc pour les 50 % de la population enquêtée toute en variant entre 50,79% et 82,45% (tranche 1 et 5); alors que la 6^{ème} classe enregistre, 190,42% et s'élève à 215,49 % (classe 8); tandis que la tranche la plus riche (décile 10) dispose d'une adéquation de plus +145 % par rapport à la norme recommandée.

La plus grande portion en lipide dans le total apport tient son origine du groupe des corps gras, dont les parts relatives sont proportionnelles aux tranches de dépenses, allant de 24,83% (décile 1) à 61,74% (décile 10), suivi par le groupe des céréales et dérivées en baissant chaque fois que les dépenses sont à la hausse, en passant de 19,83% à 14,92 % et décroît à 5,23 % en ordre pour les classes 1, 5 et 10, suivi par le groupe des viandes avec des parts relatives inversement proportionnelles aux tranches de dépenses oscillant autour de 15%.

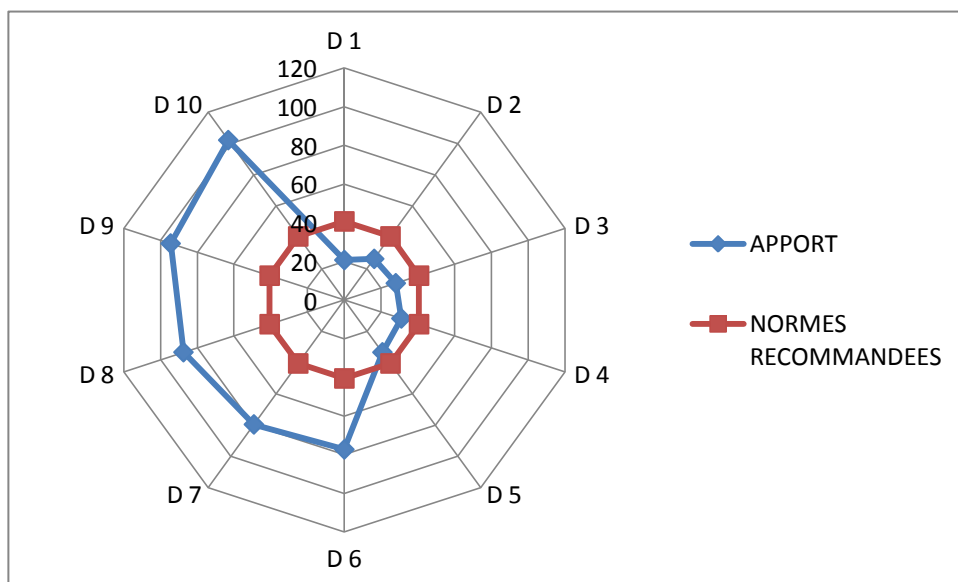


Figure N°34 : Diagramme des apports en lipides par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

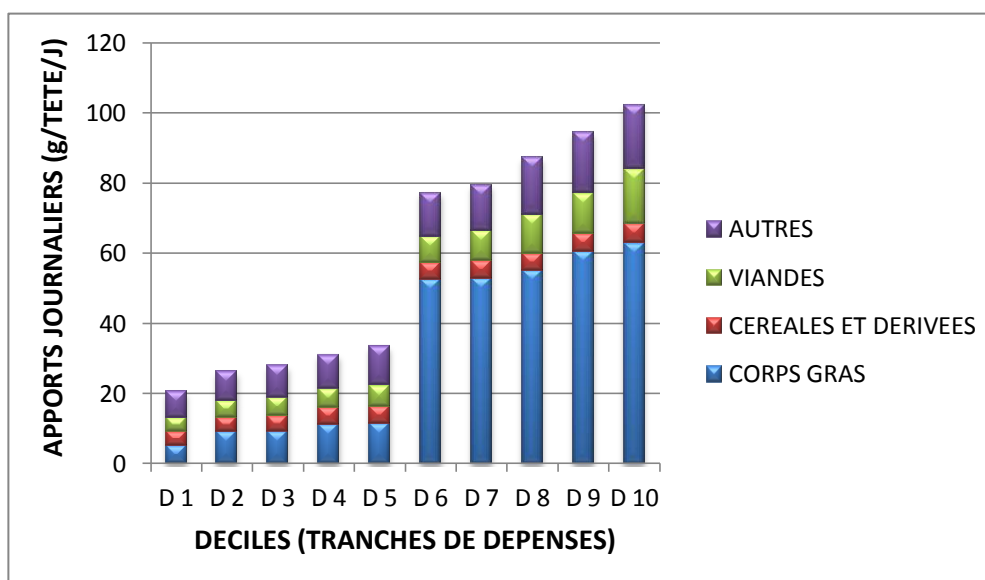


Figure N°35 : Niveau et structure des apports lipidiques en fonction des déciles

4. APPORT MINERAL

4.1. Calcium

Tableau N°30: Apport et structure de la ration journalière en calcium en fonction des déciles

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC6	DEC7	DEC8	DEC9	DEC10
TOTAL (T)	458,20	496,27	555,04	588,10	646,42	679,74	725,41	732,23	751,97	788,37
NORMES RECOMMANDEES	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00
TAUX DE COUVERTURE	91,64	99,25	111,01	117,62	129,28	135,95	145,08	146,45	150,39	157,67
A-VIANDES	2,06	2,84	3,50	3,91	9,56	4,86	5,11	7,81	7,58	10,98
A/T (%)	0,45	0,57	0,63	0,67	1,48	0,72	0,70	1,07	1,01	1,39
B-ŒUFS	3,45	5,22	6,92	7,55	14,55	8,09	8,88	10,80	11,04	12,62
A/T (%)	0,75	1,05	1,25	1,28	2,25	1,19	1,22	1,48	1,47	1,60
C-POISSONS	1,38	2,14	2,91	3,21	4,39	2,90	3,59	4,57	4,49	5,17
A/T (%)	0,30	0,43	0,53	0,55	0,68	0,43	0,50	0,62	0,60	0,66
D-LAIT ET DERIVES	201,69	219,49	266,61	270,14	285,91	348,02	406,19	392,78	408,57	423,66
A/T (%)	44,02	44,23	48,03	45,93	44,23	51,20	55,99	53,64	54,33	53,74
E-CORPS GRAS	0,20	0,26	0,28	0,29	0,31	0,26	0,34	0,35	0,38	0,42
A/T (%)	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05
F-CEREALES ET DERIVEES	99,86	105,62	109,65	112,11	117,49	120,77	115,74	112,94	112,49	116,77
A/T (%)	21,79	21,28	19,76	19,06	18,18	17,77	15,96	15,42	14,96	14,81

G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	0,80	2,65	3,51	3,64	13,48	11,75	8,35	18,54	17,85	28,99
A/T (%)	0,18	0,53	0,63	0,62	2,09	1,73	1,15	2,53	2,37	3,68
H-LEGUMES SECS	20,05	20,54	18,97	30,63	36,29	25,33	23,95	24,85	27,90	23,14
A/T (%)	4,38	4,14	3,42	5,21	5,61	3,73	3,30	3,39	3,71	2,94
I-LEGUMES FRAIS	90,11	96,91	97,53	104,49	105,26	99,36	95,86	98,47	100,99	101,37
A/T (%)	19,67	19,53	17,57	17,77	16,28	14,62	13,21	13,45	13,43	12,86
J-TUBERCULES	15,97	16,33	18,50	20,41	23,21	25,55	24,75	27,20	26,19	24,71
A/T (%)	3,48	3,29	3,33	3,47	3,59	3,76	3,41	3,72	3,48	3,13
K-FRUITES	12,54	13,32	14,31	15,09	15,71	16,53	17,18	17,46	18,17	19,58
A/T (%)	2,74	2,68	2,58	2,57	2,43	2,43	2,37	2,38	2,42	2,48
L-EPICES, CONDIMENTS, ADDITIFS ET AUTRES	6,03	6,65	6,70	10,24	12,91	7,83	8,03	7,74	8,87	12,15
L/T (%)	1,32	1,34	1,21	1,74	2,00	1,15	1,11	1,06	1,18	1,54
M-BOISSONS	4,09	4,23	5,64	6,34	7,34	8,47	7,11	8,63	7,36	8,52
M/T (%)	0,89	0,85	1,02	1,08	1,14	1,25	0,98	1,18	0,98	1,08

En général les besoins en calcium sont satisfaites à travers les déciles de la population enquêtée à l'exception de deux premières classes qui enregistrent un taux relatif par rapport à la norme recommandée de 91,64% et 99,25% respectivement classe 1 et 2, dont 4/5 de la population présentent des apports en ordre variant de 555,04mg à 679,74mg jusqu'à atteindre 788,37mg classe 3,6 et 10 ; d'où un surplus en ordre +11,01% ,+ 35,95% et +57,67% relativement à la norme recommandée.

Près de la moitié des apports calciques proviennent du lait et dérivés, le second fournisseur est le groupe des céréales et dérivées, avec des prorata du total apport évoluant d'une façon inversement proportionnelle aux tranches de dépenses de 21,79% (décile 1) à 18,18% (décile 5) en descendant à 14,81% (décile 10). Le troisième participant dans l'apport du calcium est le groupe des légumes frais dont la participation relative dans l'apport total est en décroissance par rapport aux dépenses de 19,67 % à 12,86% entre tranches extrêmes. Le reste des groupes alimentaires ont de faibles contributions par rapport à ceux qu'en vient de citer.

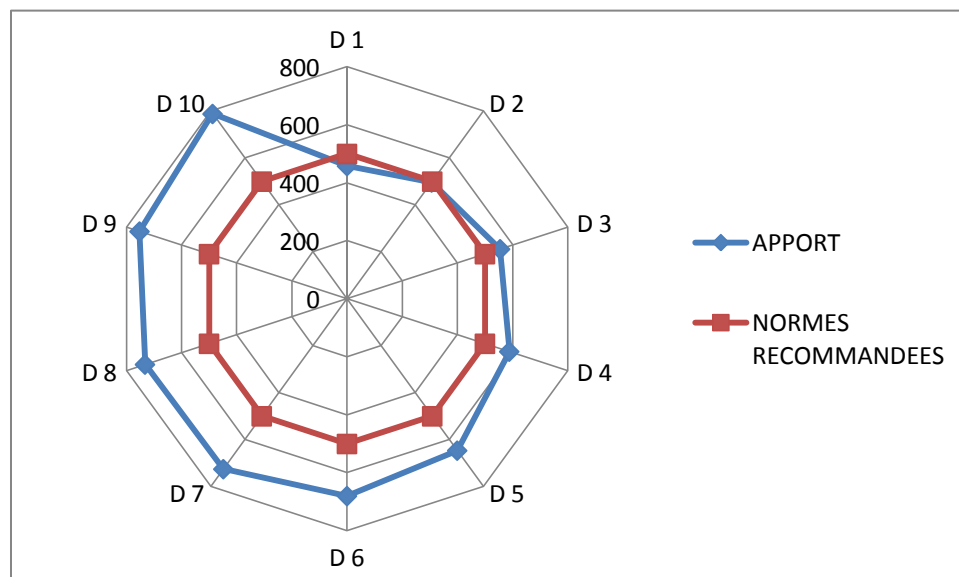


Figure N°36 : Diagramme des apports en calcium par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

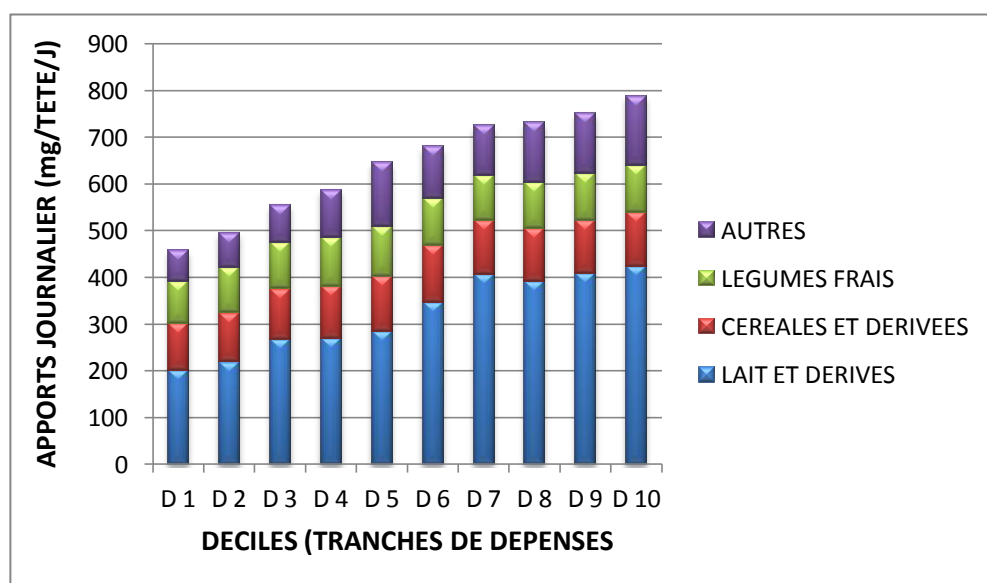


Figure N°37: Niveau et structure des apports calciques en fonction des déciles

4.2. Phosphore

Tableau N°31: Apport et structure de la ration journalière en phosphore en fonction des déciles

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC6	DEC7	DEC8	DEC9	DEC10
TOTAL (T)	682,36	870,19	948,89	1206,73	1235,67	1310,21	1420,78	1442,99	1510,72	1740,01
NORMES RECOMMANDEES	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
TAUX DE COUVERTURE	68,24	87,02	94,89	120,67	123,57	131,02	142,08	144,30	151,07	174,00
A-VIANDES	55,21	73,28	85,39	109,61	120,33	172,42	182,68	188,72	205,34	226,87
A/T (%)	8,09	8,42	9,00	9,08	9,74	13,16	12,86	13,08	13,59	13,04
B-ŒUFS	4,80	6,49	7,90	12,70	17,78	18,91	20,60	24,56	26,81	31,04
A/T (%)	0,70	0,75	0,83	1,05	1,44	1,44	1,45	1,70	1,77	1,78
C-POISSONS	3,10	4,23	5,37	7,20	8,63	11,87	15,33	18,20	20,29	24,27
A/T (%)	0,45	0,49	0,57	0,60	0,70	0,91	1,08	1,26	1,34	1,39
D-LAIT ET DERIVES	93,76	140,67	153,71	202,12	209,57	217,99	244,38	249,45	264,34	310,14
A/T (%)	13,74	16,17	16,20	16,75	16,96	16,64	17,20	17,29	17,50	17,82
E-CORPS GRAS	0,05	0,12	0,14	0,20	0,23	0,22	0,65	1,24	1,25	1,51
A/T (%)	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,05	0,09	0,08	0,09
F-CEREALES ET DERIVEES	114,28	154,77	216,77	263,44	286,62	279,10	324,41	319,89	317,19	453,15
A/T (%)	16,75	17,79	22,85	21,83	23,20	21,30	22,83	22,17	21,00	26,04
G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	4,57	4,57	14,75	19,12	14,68	23,97	20,76	35,74	40,45	53,27
A/T (%)	0,67	0,53	1,55	1,58	1,19	1,83	1,46	2,48	2,68	3,06
H-LEGUMES SECS	40,92	42,03	83,12	97,65	97,37	114,79	118,03	114,74	116,72	122,66
A/T (%)	6,00	4,83	8,76	8,09	7,88	8,76	8,31	7,95	7,73	7,05
I-LEGUMES FRAIS	233,81	303,06	225,19	316,84	285,85	249,02	250,97	240,66	269,55	262,37
A/T (%)	34,26	34,83	23,73	26,26	23,13	19,01	17,66	16,68	17,84	15,08
J-TUBERCULES	81,83	88,89	88,88	112,88	117,91	126,14	134,32	131,22	134,89	137,99
A/T (%)	11,99	10,21	9,37	9,35	9,54	9,63	9,45	9,09	8,93	7,93
K-FRUITES	32,69	33,71	38,27	40,54	49,87	57,29	62,81	67,37	59,05	64,75
A/T (%)	4,79	3,87	4,03	3,36	4,04	4,37	4,42	4,67	3,91	3,72
L-EPICES, CONDIMENTS, ADDITIFS ET AUTRES	13,68	8,52	18,28	8,96	10,15	20,00	22,60	26,42	29,87	29,03
A/T (%)	2,00	0,98	1,93	0,74	0,82	1,53	1,59	1,83	1,98	1,67
M-BOISSONS	3,67	9,60	11,05	15,25	16,49	18,34	22,84	24,39	24,56	22,29
A/T (%)	0,54	1,10	1,16	1,26	1,33	1,40	1,61	1,69	1,63	1,28

La satisfaction des besoins en phosphore est généralement satisfaite à travers les déciles à l'exception de 30% de la population de notre échantillon avec un déficit relatif à la norme recommandée variant de -31,76% à -5,11% pour des apports en ordre de 682,36g à 948,89g respectivement pour les classes 1 et 3, les autres classes ont des apports assez suffisants allant de 1206,73g (décile 4) à 1740,01g (décile 10).

Les légumes frais constituent les premiers pourvoyeurs en phosphore avec une participation relative décroissante chaque fois que les dépenses sont à la hausse; à l'inverse de leurs apports de 233,81mg (34,26%) pour le décile le plus pauvre à 249,02mg (19,01%) à la sixième classe, en baissant à 15,08 % (262,37 mg) pour la tranche la plus riche. Le deuxième pourvoyeur en phosphore est le groupe des céréales et dérivées dont les portions relatives du total apport varient entre 16,75% (114,28mg) et 26,04%(453,15mg) pour les deux tranches extrêmes, le groupe du lait et dérivées viennent en troisième position avec des parts relatives proportionnelles aux déciles de dépenses oscillant autour 16% pour des apports de 93,74mg (déciles 1), doublant à 202,12mg pour la quatrième classe atteignant le triple et plus pour la tranche la plus riche (310,14mg).

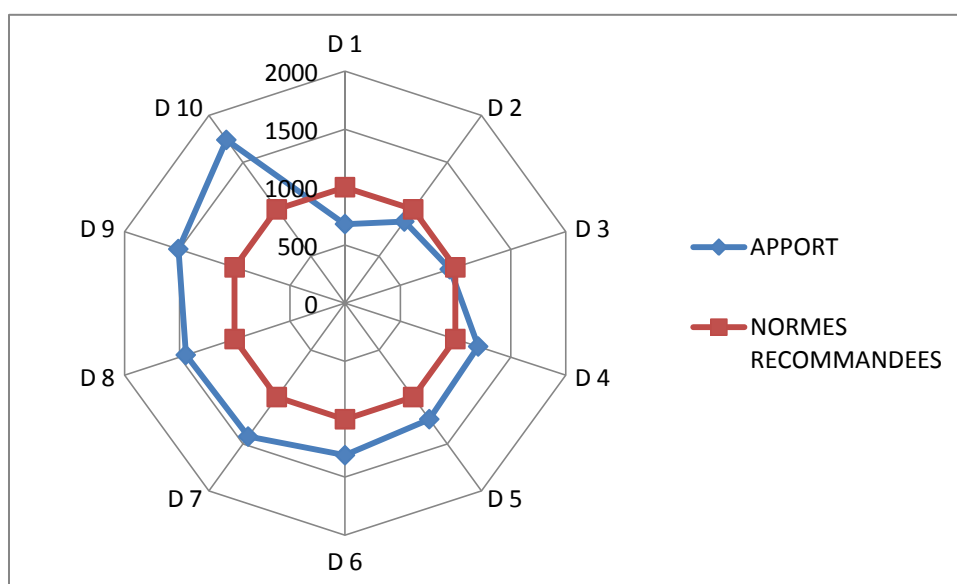


Figure N°38 : Diagramme des apports en phosphore par rapport à la norme recommandée en Algérie en fonction des déciles

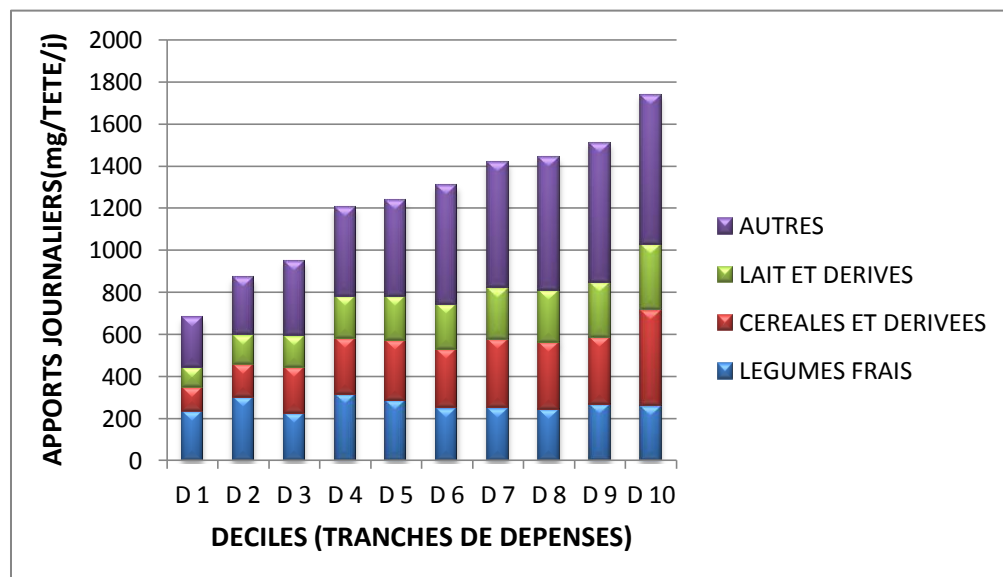


Figure N°39 : Niveau et structure des apports phosphoriques en fonction des déciles

❖ **Rapports d'équilibres calcico-phosphoriques (Ca/P) dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles**

Tableau N°32: Rapports d'équilibres calcico-phosphoriques (Ca/P) en fonction des déciles

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC6	DEC7	DEC8	DEC9	DEC10	NORME (*)
APPORT EN CALCIUM	458,20	496,27	555,04	588,10	646,42	679,74	725,41	732,23	751,97	788,37	
APPORT EN PHOSPHORE	662,49	844,84	921,25	1171,58	1199,68	1272,05	1379,40	1400,96	1466,72	1689,33	
Ca/P	0,69	0,59	0,60	0,50	0,54	0,53	0,53	0,52	0,51	0,47	0,5 à 1,5

(*) C'est le rapport souhaitable pour la ration en Algérie d'après: BENCHARIF A.,1975 "consommation alimentaire en Algérie: structure - planification – politique". Université de Montpellier, faculté de droit et sciences économiques, 1975.

La bonne assimilation du calcium et du phosphore est conditionnée par le rapport calcium/phosphore (Ca/P), ce dernier est respecté, vue les valeurs remarquées à travers les déciles qui sont au dessus de 0,5, puis qu'un bon rapport doit se situer entre 0,5 et 1,5; Ce qui montre un bon équilibre nutritionnel calcico-phosphorique avec des rapports variant de 0,69 à 0,51 à travers les classes de 1 à 9 en ordre, à l'exception de la classe 10 qui est en dessous de la norme(0,47).

Tableau N°33: Apport et structure de la ration journalière en fer en fonction des déciles

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC4	DEC5	DEC6	DEC7	DEC8	DEC9	DEC10
Apport (A)	9,17	12,12	12,65	15,11	17,03	22,93	22,23	23,72	24,40	26,02
NORMES RECOMMANDEES	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
TAUX DE COUVERTURE	76,39	101,03	105,40	125,92	141,88	191,07	185,23	197,67	203,34	216,82
A-VIANDES	0,08	1,19	1,07	0,97	1,46	0,81	0,88	1,36	1,26	1,83
A/T (%)	0,90	9,86	8,47	6,41	8,59	3,55	3,94	5,73	5,15	7,05
B-OEUFs	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,42	0,46	0,57	0,58	0,66
A/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	2,09	2,39	2,36	2,53
C-POISSONS	0,02	0,05	0,04	0,04	0,15	0,10	0,12	0,16	0,16	0,20
A/T (%)	0,22	0,42	0,33	0,27	0,91	0,45	0,56	0,69	0,68	0,75
D-LAIT ET DERIVES	0,46	0,43	0,48	0,54	2,50	2,21	2,12	1,80	1,78	2,09
A/T (%)	5,06	3,57	3,83	3,54	14,70	9,66	9,55	7,60	7,30	8,04
E-CORPS GRAS	0,04	0,02	0,03	0,03	0,03	0,02	0,01	0,02	0,02	0,02
A/T (%)	0,45	0,17	0,24	0,20	0,18	0,09	0,05	0,09	0,08	0,08
F-CEREALES ET DERIVEES	3,63	6,49	6,94	8,77	7,85	5,69	5,69	6,06	6,05	6,51
A/T (%)	39,55	53,53	54,89	58,01	46,10	24,80	25,58	25,53	24,78	25,02
G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	0,04	0,05	0,12	0,24	0,13	0,10	0,09	0,20	0,12	0,41
A/T (%)	0,45	0,42	0,98	1,57	0,79	0,45	0,42	0,83	0,51	1,58
H-LEGUMES SECS	0,10	0,19	0,16	0,21	0,21	1,87	1,96	2,05	2,07	1,73
A/T (%)	1,12	1,53	1,30	1,36	1,21	8,18	8,80	8,64	8,48	6,65
I-LEGUMES FRAIS	3,04	2,30	2,41	2,79	2,81	7,96	7,51	7,56	8,53	8,25
A/T (%)	33,15	18,95	19,06	18,47	16,52	34,73	33,78	31,87	34,95	31,71
J-TUBERCULES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,16	2,09	2,30	2,21	2,09
A/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9,43	9,41	9,68	9,08	8,04
K-FRUITs	1,40	1,00	1,04	1,09	1,39	1,03	0,80	1,04	0,99	1,19
A/T (%)	15,28	8,24	8,22	7,23	8,17	4,49	3,61	4,39	4,05	4,59
L-EPICES, CONDIMENTS,ADDITIFS ET AUTRES	0,08	0,12	0,15	0,21	0,21	0,34	0,35	0,37	0,44	0,81
A/T (%)	0,90	1,02	1,22	1,36	1,21	1,48	1,58	1,56	1,82	3,13
M-BOISSONS	0,26	0,25	0,18	0,24	0,26	0,20	0,14	0,24	0,18	0,20
A/T (%)	2,81	2,04	1,38	1,57	1,51	0,85	0,65	1,00	0,72	0,75

La satisfaction du besoin en fer est largement couverte pour les 90 % de la population restriction faite pour le premiers déciles, qui enregistre un déficit relatif à la norme recommandée de -23,61%, alors que les taux de couverture à la même norme pour les autres tranches passent de 101,03% (décile 2) à 216,82% (décile 10), d'où une proportionnalité entre l'apport et les dépenses des ménages enquêtés, allant de 9,17mg à 17,03mg et arrivant à 26,02 mg respectivement décile 1, 5 et 10 .

Le plus grand apport ferrique trouve sa source dans les céréales et dérivées avec 39,55% (décile 1) baissant à 24,80% (décile 6) jusqu'à enregistrer 25,02% (décile 10), ce qui montre que la contribution relative des céréales est inversement proportionnelle en fonction des dépenses; les légumes frais participent en portion relative du total apport en moyenne autour de 27%, suivi par les fruits; avec des prorata oscillant entre 3,61 % et 15,28 %, le reste des groupes alimentaires ont des contributions moindres que les groupes qu'en vient de citer.

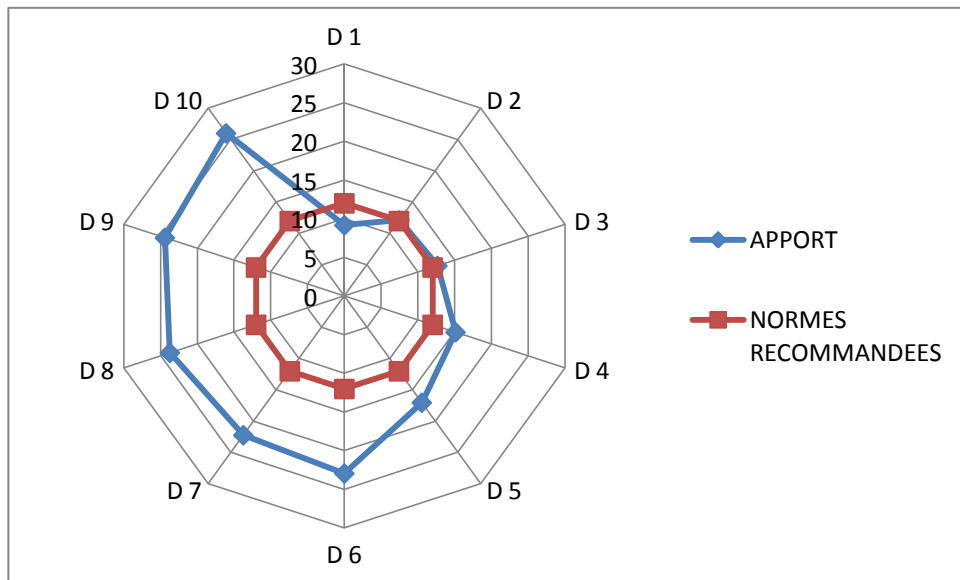


Figure N° 40 : Diagramme des apports en fer par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

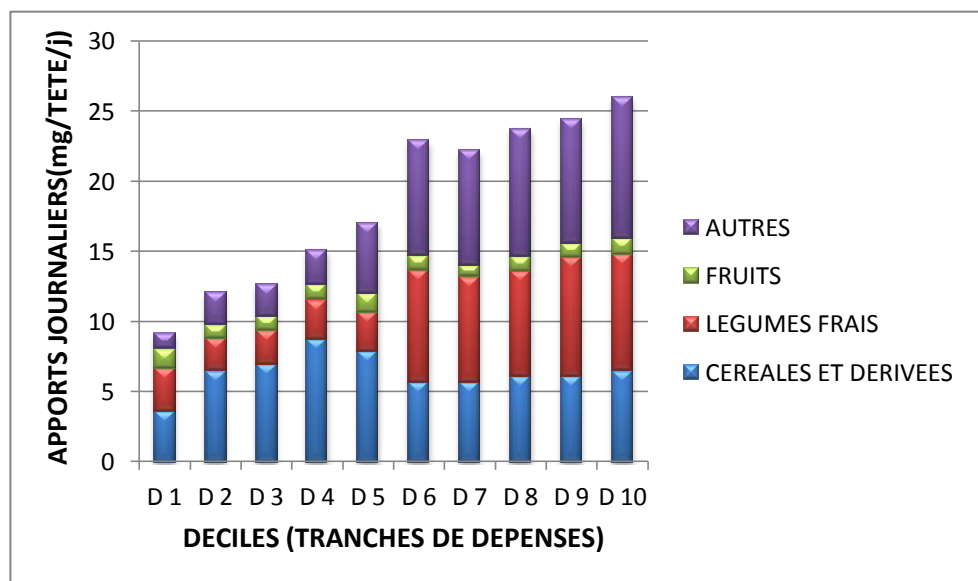


Figure N°41 : Niveau et structure des apports ferriques en fonction des déciles

5. APPORT VITAMINIQUE

5.1. Rétinol

**Tableau N°34: Apport et structure de la ration journalière en vitamine A (rétinol)
en fonction des déciles**

	DEC1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC5	DEC 6	DEC 7	DEC8	DEC 9	DEC 10
Apport (A)	246,78	249,80	272,06	312,55	421,53	586,99	793,45	938,31	1303,52	1533,42
NORMES RECOMMANDEES	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00
TAUX DE COUVERTURE	32,90	33,31	36,28	41,67	56,20	78,26	105,79	125,11	173,80	204,46
A-VIANDES	0,48	0,64	0,56	0,98	1,09	1,18	3,97	4,26	3,98	6,17
A/T (%)	0,20	0,26	0,20	0,31	0,26	0,20	0,66	0,45	0,31	0,40
B-ŒUFS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
B/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
C-POISSONS	0,00	0,00	0,97	1,12	0,87	0,75	0,74	1,16	0,78	1,78
C/T (%)	0,00	0,00	0,36	0,36	0,21	0,13	0,12	0,12	0,06	0,12
D-LAIT ET DERIVES	8,82	10,05	7,77	9,14	8,69	21,06	50,04	56,52	75,69	81,73
D/T (%)	3,57	4,02	2,85	2,92	2,06	3,59	8,34	6,02	5,81	5,33
E-CORPS GRAS	2,88	6,32	5,58	31,57	7,90	8,91	10,97	15,81	17,04	13,14
E/T (%)	1,17	2,53	2,05	10,10	1,87	1,52	1,38	1,68	1,31	0,86
F-CEREALES ET DERIVEES	0,34	0,05	0,14	0,18	0,49	0,10	0,04	0,03	0,13	0,07
F/T (%)	0,14	0,02	0,05	0,06	0,12	0,02	0,01	0,00	0,01	0,00
G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	0,02	0,03	0,08	0,21	0,09	0,05	0,03	0,10	0,10	0,22
G/T (%)	0,01	0,01	0,03	0,07	0,02	0,01	0,00	0,01	0,01	0,01
H-LEGUMES SECS	0,28	0,52	1,37	1,42	1,32	0,64	0,70	0,77	1,77	1,51
H/T (%)	0,11	0,21	0,50	0,45	0,31	0,11	0,12	0,08	0,14	0,10
I-LEGUMES FRAIS	78,57	109,73	143,20	133,22	224,62	459,75	453,81	514,50	697,21	843,78
I/T (%)	31,84	43,93	52,63	42,62	53,29	78,32	75,64	54,83	53,49	55,03
J-TUBERCULES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
J/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
K-FRUITES	87,28	55,18	61,87	64,80	92,61	55,29	42,87	63,57	86,22	100,55
K/T (%)	35,37	22,09	22,74	20,73	21,97	9,42	7,15	6,78	6,61	6,56
L-EPICES, CONDIMENTS, ADDITIFS ET AUTRES	1,00	2,31	4,76	5,78	5,75	2,56	2,17	2,89	3,38	11,21
L/T (%)	0,40	0,92	1,75	1,85	1,36	0,44	0,36	0,31	0,26	0,73
M-BOISSONS	75,94	75,01	52,34	72,25	78,09	59,76	43,20	72,05	50,96	58,99
M/T (%)	30,77	30,03	19,24	23,12	18,53	10,18	7,20	7,68	3,91	3,85

Il ressort du tableau des apports en vitamine A, le manque de cette vitamine dans la plus part des plats de notre échantillon et à travers les déciles, en particulier pour les ménages à faibles dépenses et les couches moyennes, où les taux d'adéquation à la norme proposée montrent un déficit de -67,10 % (246,78 µg) pour la classe 1 à -58,33 % (312,55 µg)) pour la quatrième tranche, puis -21,74 % (586,99 µg)) pour le décile 6, ainsi pouvons dire que 60 % de la population enquêtée manque de vitamine A dans ses rations.

Quant aux ménages de l'échantillon à partir du décile 7, en enregistrant des taux de couverture à la même norme et apport variant de 105,79 % (793,45 µg)) à 204,46% (1533,42 µg) entre classe 7 et le décile le plus riche.

Les légumes frais contribuent à la majeure partie des apports en vitamines A, avec une participation relative variant de 31,84 % à 78,32%, d'une façon irrégulière à travers les classes de dépenses, suivis par les fruits de 35,37% à 6,56%, puis le lait et dérivés de (2,06 % à 8,34 %), puis les corps gras de (1,17 % à 10,10 %), et une contribution moindre des viandes et des œufs. Ce qui montre que la grande partie de l'apport est d'origine végétale, d'où la dominance du carotène par rapport à le rétinol directement assimilable.

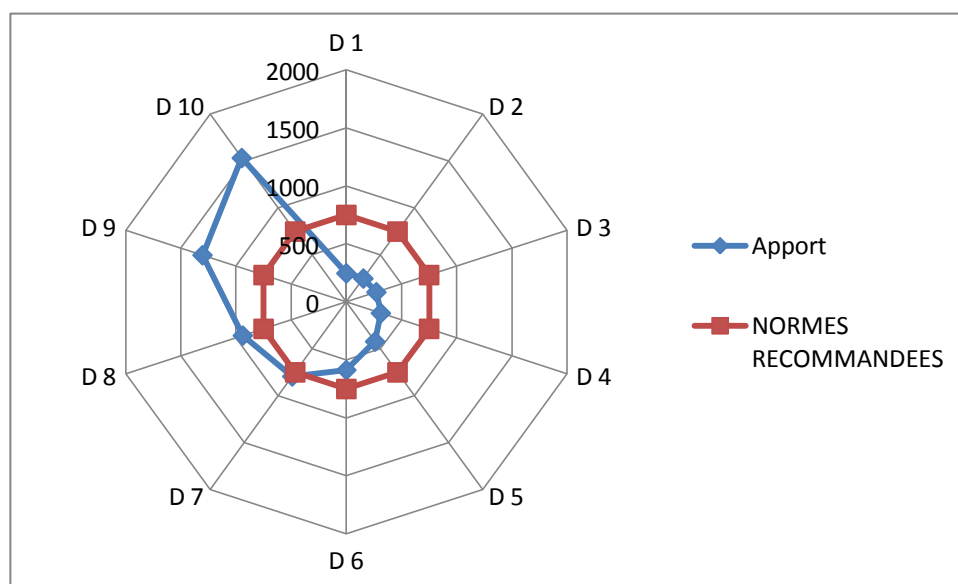


Figure N°42: Diagramme des apports en vitamine A (Rétinol) par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

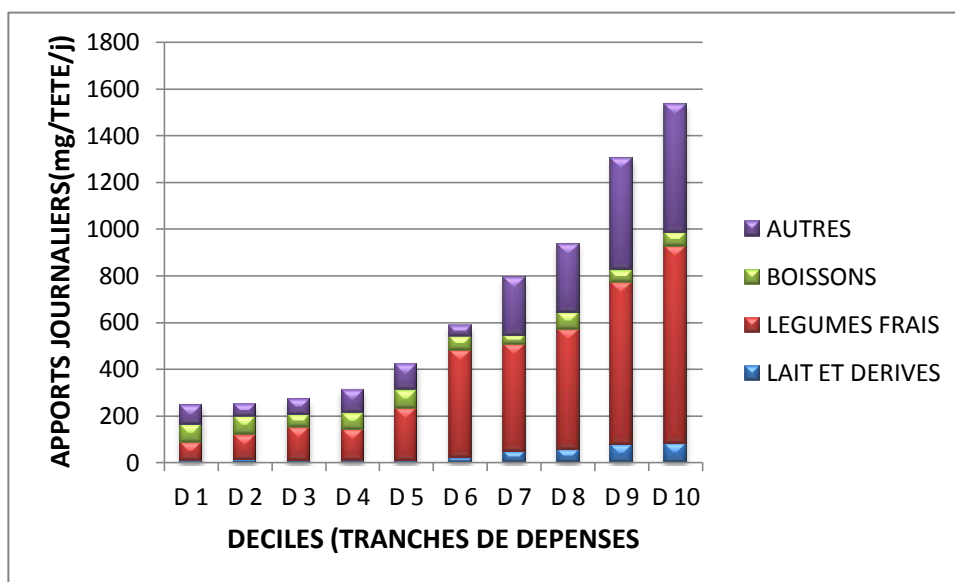


Figure N°43 : Niveau et structure des apports en vitamine A(Rétinol) en fonction des déciles

5.2. Thiamine

Tableau N°35: Apport et structure de la ration journalière en vitamine B1 (thiamine) en fonction des

	DEC1	DEC2	DEC 3	DEC4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC8	DEC 9	DEC 10
APPORT (A)	1,46	1,49	1,58	1,80	1,75	1,78	1,84	1,93	2,03	2,17
NORMES RECOMMANDEES	1,04	1,04	1,04	1,04	1,04	1,04	1,04	1,04	1,04	1,04
TAUX DE COUVERTURE	140,63	143,61	151,53	173,32	168,37	171,34	177,28	185,20	195,11	208,97
A-VIANDES	0,01	0,04	0,06	0,05	0,10	0,09	0,09	0,13	0,12	0,14
A/T (%)	0,70	2,76	3,92	2,86	5,88	5,20	5,03	6,95	6,09	6,64
B-ŒUFS	0,02	0,02	0,02	0,00	0,00	0,03	0,03	0,04	0,05	0,06
B/T (%)	1,41	1,38	1,31	0,00	0,00	1,73	1,68	2,14	2,54	2,84
C-POISSONS	0,02	0,03	0,02	0,03	0,03	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03
C/T (%)	1,41	2,07	1,31	1,71	1,76	1,16	1,12	1,60	1,52	1,42
D-LAIT ET DERIVES	0,05	0,10	0,11	0,15	0,14	0,20	0,24	0,28	0,31	0,31
D/T (%)	3,52	6,90	7,19	8,57	8,24	10,98	12,85	14,44	15,23	14,22
E-CORPS GRAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
E/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
F-CEREALES ET DERIVEES	0,87	0,69	0,77	0,95	0,89	0,67	0,71	0,66	0,69	0,72
F/T (%)	59,15	46,21	49,02	52,57	50,59	37,57	38,55	34,22	34,01	33,18
G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,02	0,02	0,02	0,03
G/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,58	1,12	1,07	1,02	1,42
H-LEGUMES SECS	0,00	0,10	0,11	0,13	0,12	0,16	0,13	0,14	0,15	0,12

H/T (%)	0,00	6,90	7,19	7,43	7,06	9,25	7,26	7,49	7,61	5,69
I-LEGUMES FRAIS	0,35	0,37	0,36	0,33	0,30	0,35	0,36	0,33	0,40	0,39
I/T (%)	23,94	24,83	22,88	18,29	17,06	19,65	19,55	17,11	19,80	18,01
J-TUBERCULES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,14	0,13	0,14	0,14	0,23
J/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,09	7,26	7,49	7,11	10,43
K-FRUITES	0,07	0,07	0,08	0,08	0,10	0,07	0,07	0,07	0,07	0,08
K/T (%)	4,93	4,83	5,23	4,57	5,88	4,05	3,91	3,74	3,55	3,79
L-EPICES, CONDIMENTS,ADDI TIFS ET AUTRES	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
L/T (%)	0,70	0,69	0,65	0,57	0,59	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
M-BOISSONS	0,05	0,05	0,03	0,05	0,05	0,04	0,03	0,05	0,03	0,04
A/T (%)	3,52	3,45	1,96	2,86	2,94	2,31	1,68	2,67	1,52	1,90

Les consommateurs des plats riches en céréales en particulier le blé dur ne souffrent guère du manque de la vitamine B1 et ceci est vérifié à travers les données de cette enquête, car tous les déciles couvrent leurs besoins en thiamine (Vit B1) et même plus, avec des taux de couverture à la norme recommandée allant de 140,63 % à 208,97 % entre tranches extrêmes pour des apports de 1,46 mg à 2,17 mg pour les mêmes classes.

Les céréales s'accaparent de la plus grande part dans l'apport en vitamines B1 avec une contribution inversement proportionnelles aux dépenses variant d'un peu plus de 3/5 (décile 1) à un peu au-dessous des 1/3 pour le décile le plus riche, suivi par les légumes frais et les viandes, la portion relative dans l'apport total pour les premiers ne dépasse pas les 25 %, alors que les secondes contribuent à moins de 7%.

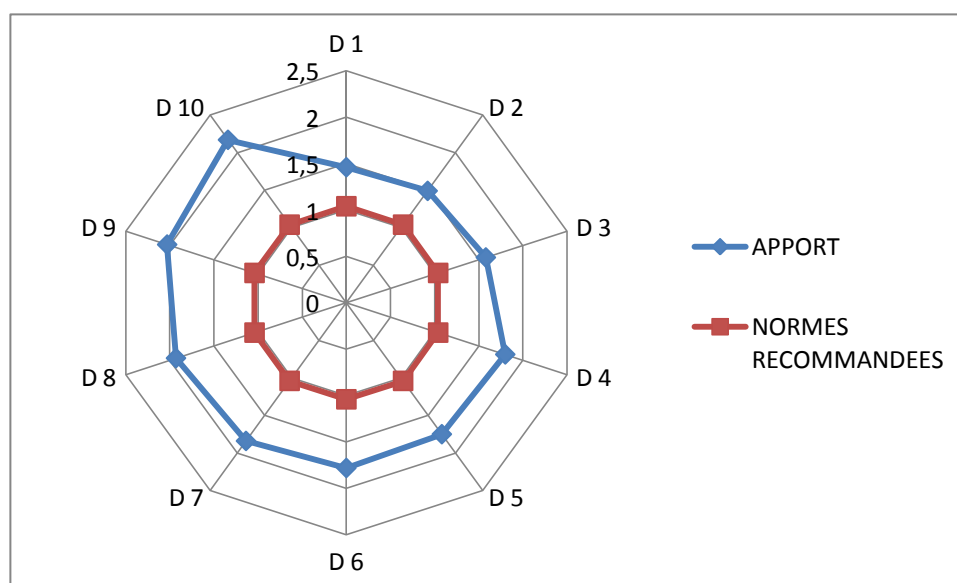


Figure N°44:Diagramme des apports en vitamine B1(Thiamine) par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

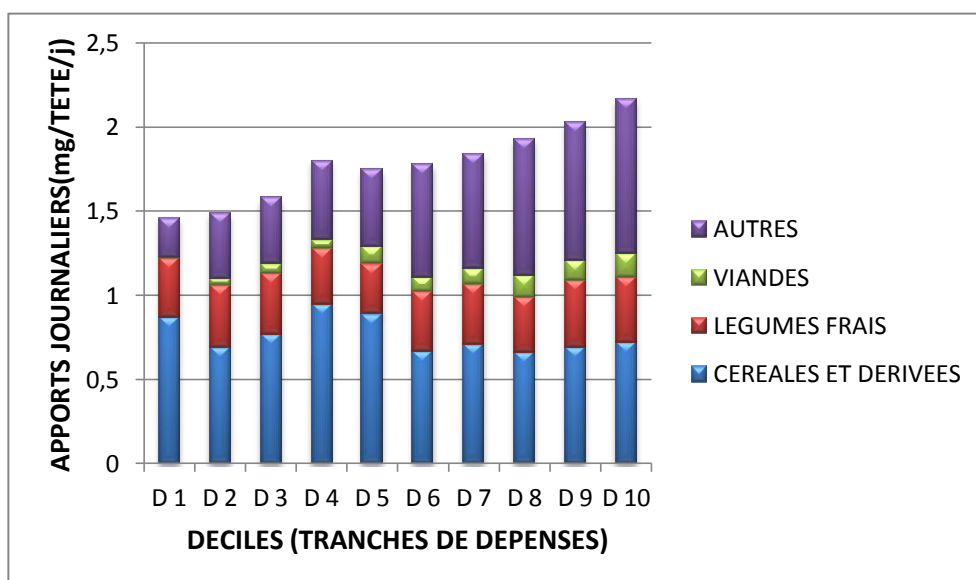


Figure N°45 : Niveau et structure des apports en vitamine B1(Thiamine) en fonction des déciles

5. 3. Riboflavine

Tableau N°36: Apport et structure de la ration journalière en vitamine B2 (Riboflavine) en fonction des déciles

	DEC1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC5	DEC 6	DEC 7	DEC8	DEC 9	DEC 10
Apport (A)	1,28	1,54	1,56	1,90	1,99	2,04	2,16	2,19	2,24	2,22
NORMES RECOMMANDEES	1,43	1,43	1,43	1,43	1,43	1,43	1,43	1,43	1,43	1,43
TAUX DE COUVERTURE	89,82	107,86	108,98	132,68	139,01	142,94	150,74	153,46	156,30	155,33
A-VIANDES	0,19	0,19	0,20	0,24	0,32	0,34	0,36	0,37	0,38	0,40
A/T (%)	14,79	12,02	12,56	12,49	16,06	16,63	16,72	16,90	17,05	18,08
B-ŒUFS	0,03	0,06	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08	0,08	0,09	0,10
B/T (%)	2,41	4,01	3,30	3,80	3,63	4,03	3,82	3,75	4,15	4,64
C-POISSONS	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
C/T (%)	0,80	1,34	1,32	1,09	1,04	1,51	1,43	1,41	1,38	1,39
D-LAIT ET DERIVES	0,39	0,38	0,41	0,56	0,54	0,53	0,60	0,62	0,63	0,52
D/T (%)	30,47	24,71	26,44	29,32	26,94	25,70	27,71	28,16	28,11	23,19
E-CORPS GRAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
E/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
F-CEREALES ET DERIVEES	0,43	0,44	0,41	0,43	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,46
F/T (%)	33,63	28,40	26,57	22,45	22,34	21,72	20,60	20,23	19,86	20,80
G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	0,00	0,00	0,01	0,02	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,03
G/T (%)	0,00	0,00	0,66	1,09	0,52	1,01	0,48	0,94	0,92	1,39
H-LEGUMES SECS	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,06
H/T (%)	3,21	2,67	2,64	2,71	2,59	2,52	2,39	2,35	2,30	2,78
I-LEGUMES FRAIS	0,03	0,27	0,25	0,32	0,31	0,32	0,35	0,35	0,33	0,33
I/T (%)	2,41	17,36	15,86	16,83	15,54	15,62	16,25	15,96	14,75	14,84

J-TUBERCULES	0,05	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,07	0,06	0,07	0,08
J/T (%)	4,01	3,34	3,30	3,80	3,63	4,03	3,34	2,82	3,23	3,71
K-FRUITES	0,07	0,06	0,06	0,07	0,09	0,09	0,10	0,10	0,11	0,11
K/T (%)	5,61	4,01	3,97	3,80	4,66	4,54	4,78	4,69	5,07	5,10
L-EPICES, CONDIMENTS,	0,02	0,01	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02
L/T (%)	1,60	0,67	1,32	1,09	1,04	0,50	0,48	0,47	0,46	0,93
M-BOISSONS	0,01	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,06	0,07	0,07
A/T (%)	0,80	1,34	1,32	1,09	1,55	1,51	2,39	2,82	3,23	3,25

La satisfaction de besoin en riboflavine (vitamine B2) est réalisée pour 90 % de la population enquêtée; toute en dépassant légèrement la norme recommandée et ayant des parts relatives et apports de 107,86% (1,54mg) et 155,33% (2,22mg) respectivement pour les déciles 2et 10, La tranches de dépense la plus pauvre (décile1) enregistre une adéquation à la norme et apport de -10,18% (1,28mg).

Les céréales et produits céréaliers, ainsi que le lait et dérivées constituent les principaux fournisseurs en vitamine B2, avec des prorata décroissants, Chaque fois que les dépenses sont à hausse en variant de 33,63% à 20,80% pour le premier groupe alimentaire, alors que le second et dont les parts relatives suivant la même tendance que le groupe déjà cité, toute en descendant de 30,47% (décile1) à 23,19% (décile 10), puis ils sont suivis par les viandes et légumes frais, dont la participation est proportionnelle aux tranches de dépenses de 14,79% à 18,08% pour les premiers et de 2,41% à 17,36% pour les secondes .

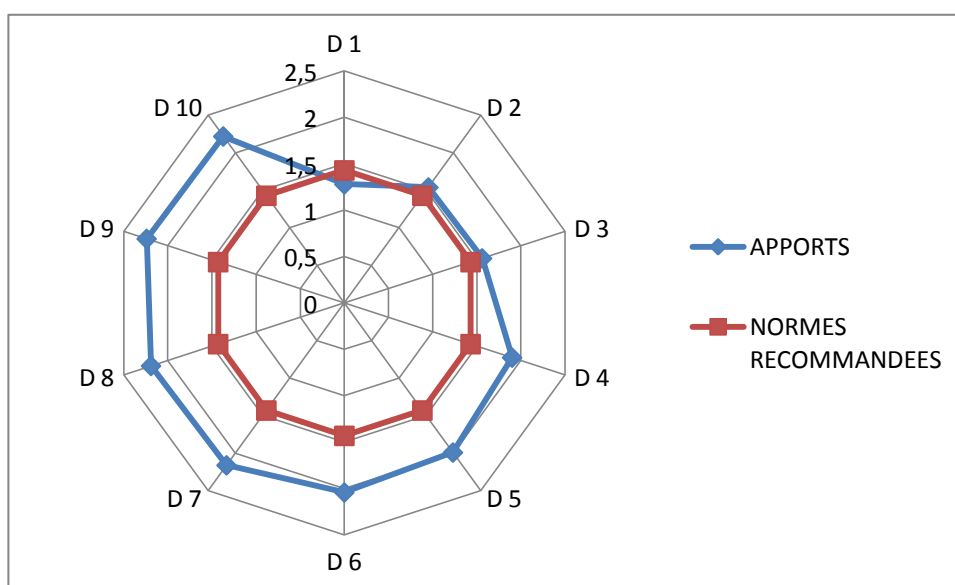


Figure N°46 : Diagramme des apports en vitamine B2(Riboflavine) par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

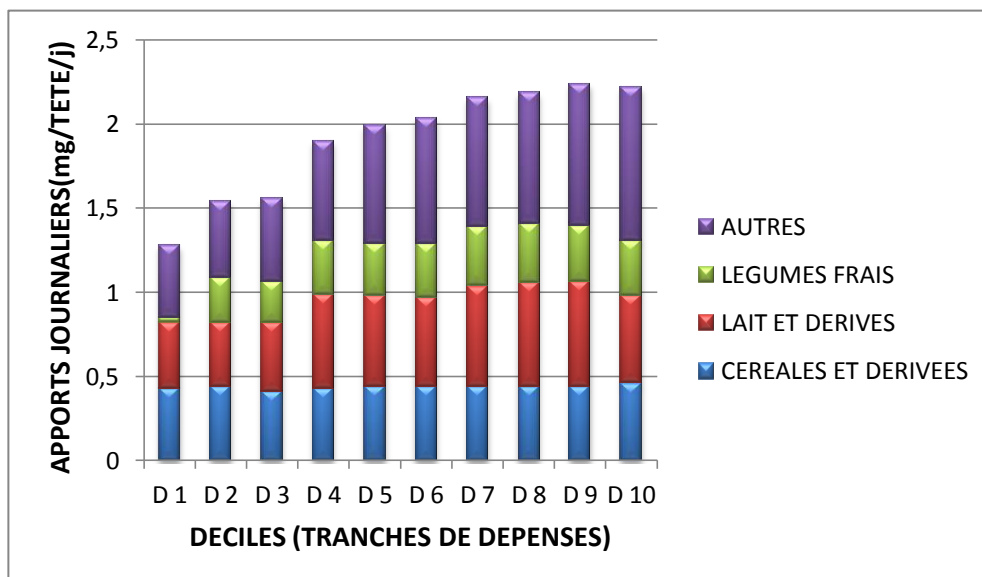


Figure N°47 : Niveau et structure des apports en vitamine B2(Riboflavine) en fonction des déciles

❖ **Rapport d'équilibre en Vitamine B1 et B2 pour 1000 Calories**

Tableau N°37 : Rapport d'équilibre en Vit B1 et B2 pour 1000 Calories en fonction des déciles

	DEC1	DEC2	DEC3	DEC 4	DEC5	DEC 6	DEC7	DEC 8	DEC9	DEC10	NOR ME (*)
APPORT ENERGETIQUE	2527,59	2765,64	2928,39	3294,20	3384,64	3426,57	3606,14	3911,91	4009,40	4311,39	
APPORT EN VIT B1	1,46	1,49	1,58	1,80	1,75	1,78	1,84	1,93	2,03	2,17	
APPORT EN VIT B1 POUR 1000 CALORIES	0,58	0,54	0,54	0,55	0,52	0,52	0,51	0,49	0,51	0,50	0.40
APPORT EN VIT B2	1,28	1,54	1,56	1,90	1,99	2,04	2,16	2,19	2,24	2,22	
APPORT EN VIT B2 POUR 1000 CALORIES	0,51	0,56	0,53	0,58	0,59	0,60	0,60	0,56	0,56	0,52	0.56

(*) C'est le rapport souhaitable pour la ration en Algérie d'après: BENCHARIF A.,1975 "consommation alimentaire en Algérie: structure - planification – politique". Université de Montpellier, faculté de droit et sciences économiques, 1975.

L'apport en thiamine pour 1000 calories est supérieur au rapport d'équilibre recommandé (0,4), et varie de 0,49 à 0,58, cela est dû à l'apport excessif de vitamine B1, en particulier celle d'origine céréalière.

L'apport en vitamine B2 pour 1000 calories à travers les classes de dépenses est plus ou moins équilibré relativement au rapport recommandé (0.56), puisque nous avons des rapports de 0,51 à 0,60.

4. Niacine

Tableau N°38: Apport et structure de la ration journalière en vitamine pp (Niacine) en fonction des déciles

	DEC1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC5	DEC 6	DEC 7	DEC8	DEC 9	DEC 10
Apport (A)	19,78	22,38	24,26	24,79	25,07	24,86	25,38	26,78	27,62	28,82
NORMES RECOMMANDEE	17,16	17,16	17,16	17,16	17,16	17,16	17,16	17,16	17,16	17,16
TAUX DE COUVERTURE	115,27	130,42	141,35	144,48	146,10	144,90	147,90	156,06	160,98	167,95
A VIANDES	1,69	2,52	2,86	2,89	3,16	3,09	3,16	3,89	4,11	4,62
A/T (%)	8,54	11,28	11,81	11,67	12,61	12,43	12,46	14,54	14,88	16,05
B-ŒUFS	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02
B/T (%)	0,05	0,09	0,08	0,08	0,08	0,04	0,04	0,08	0,07	0,07
C-POISSONS	0,11	0,14	0,14	0,15	0,18	0,18	0,19	0,21	0,23	0,24
C/T (%)	0,57	0,64	0,59	0,62	0,70	0,70	0,73	0,77	0,82	0,82
D-LAIT ET	3,90	3,92	4,48	3,87	4,04	4,32	4,82	4,60	4,67	4,79
D/T (%)	19,74	17,54	18,47	15,62	16,11	17,36	18,99	17,19	16,89	16,62
E-CORPS GRAS	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,00	0,01	0,01	0,01
E/T (%)	0,05	0,05	0,04	0,04	0,04	0,04	0,00	0,04	0,04	0,04
F-CEREALES ET DERIVEES	7,80	8,84	9,49	10,76	10,29	9,56	9,84	10,25	10,62	10,98
F/T (%)	39,44	39,49	39,11	43,42	41,04	38,44	38,76	38,27	38,44	38,10
G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	0,01	0,01	0,03	0,01	0,03	0,01	0,01	0,03	0,02	0,08
G/T (%)	0,05	0,05	0,13	0,04	0,12	0,04	0,04	0,12	0,07	0,29
H-LEGUMES SECS	0,39	0,42	0,42	0,40	0,46	0,48	0,50	0,50	0,54	0,41
H/T (%)	1,98	1,89	1,74	1,62	1,85	1,95	1,99	1,88	1,94	1,43
I-LEGUMES FRAIS	2,55	2,76	3,12	2,85	2,87	2,85	2,72	2,78	3,02	3,20
I/T (%)	12,91	12,33	12,87	11,51	11,46	11,47	10,71	10,38	10,92	11,12
J-TUBERCULES	2,27	2,33	2,27	2,27	2,30	2,55	2,47	2,72	2,62	2,47
J/T (%)	11,46	10,40	9,34	9,14	9,16	10,27	9,74	10,15	9,47	8,58
K-FRUITES	0,58	0,74	0,90	0,71	0,92	0,99	0,88	1,04	1,02	1,22
K/T (%)	2,92	3,31	3,69	2,87	3,66	3,98	3,45	3,88	3,69	4,22

L-EPICES, CONDIMENTS, ADDITIFS ET AUTRES	0,42	0,45	0,38	0,50	0,45	0,55	0,59	0,42	0,56	0,52
L/T (%)	2,14	2,03	1,57	2,04	1,81	2,20	2,31	1,58	2,01	1,79
M-BOISSONS	0,15	0,25	0,24	0,32	0,35	0,27	0,20	0,32	0,23	0,26
A/T(%)	0,78	1,10	0,98	1,29	1,40	1,08	0,77	1,19	0,82	0,89

La satisfaction du besoin en niacine (vitamine B3 ou PP) est largement couverte pour les 100 % de la population enquêtée, les déciles ont des apports variant de 19,78mg (Tranche 1) à 28,82mg (classe 10), d'où un surplus relatif à la norme recommandée respectait de +15,27 % et +67,95 %.

La vitamine B3 trouve son origine essentiellement dans les céréales et dérivées, en ayant des parts relatives évoluant au tour de 40%, le lait et dérivés ont une contribution oscillant entre 15,62% et 19,74%, les viandes participent de 8,54% à 16,05% dans le total des apports, le reste des groupes alimentaires ont des prorata dans l'acquisition de ce métabolite moindres.

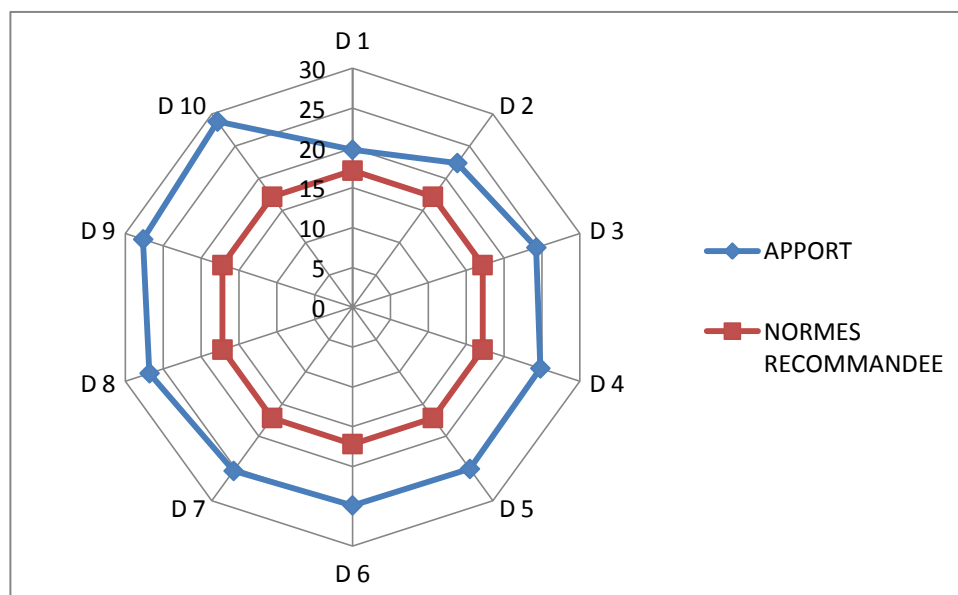


Figure N°48 : Diagramme des apports en vitamine B3 (Niacine) par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

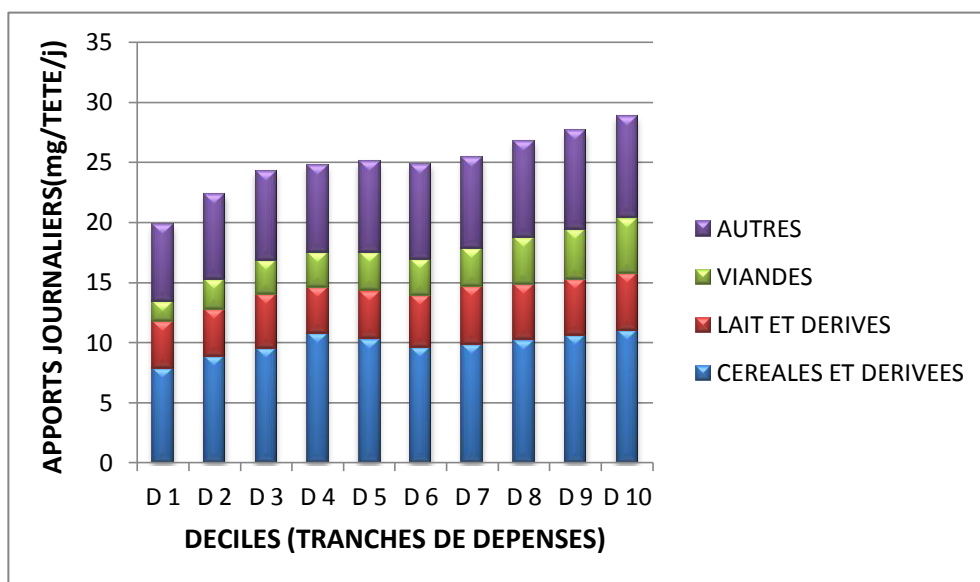


Figure N°49 : Niveau et structure des apports en vitamine B3 (Niacine) en fonction des déciles

5. 5. Vitamine C

Tableau N°39: Apport et structure de la ration journalière en vitamine C (acide ascorbique) en fonction des déciles

	DEC1	DEC 2	DEC 3	DEC4	DEC5	DEC 6	DEC 7	DEC8	DEC 9	DEC 10
Apport (A)	115,05	133,51	138,58	138,99	153,49	157,00	173,00	182,08	161,37	139,08
NORME RECOMMANDEE	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
TAUX DE COUVERTURE	143,81	166,89	173,23	173,74	191,86	196,25	216,25	227,60	201,71	173,85
A-VIANDES	0,82	1,14	0,39	0,45	1,21	0,35	0,44	0,82	0,53	0,55
A/T (%)	0,72	0,86	0,28	0,33	0,79	0,22	0,26	0,45	0,33	0,39
B-ŒUFS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
B/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
C-POISSONS	1,69	2,12	1,79	2,04	2,18	1,43	1,79	2,26	2,25	2,53
C/T (%)	1,47	1,59	1,29	1,47	1,42	0,91	1,04	1,24	1,39	1,82
D-LAIT ET	3,79	2,73	3,00	3,98	3,80	2,97	2,89	2,81	3,03	3,08
D/T (%)	3,29	2,04	2,16	2,86	2,48	1,89	1,67	1,54	1,88	2,21
E-CORPS GRAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
E/T (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
F-CEREALES ET DERIVEES	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
F/T (%)	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

G-SUCRES ET PRODUITS SUCRES	0,06	0,04	0,10	0,41	0,12	0,07	0,03	0,11	0,08	0,18
G/T (%)	0,05	0,03	0,07	0,30	0,08	0,05	0,02	0,06	0,05	0,13
H-LEGUMES	0,32	0,14	0,22	0,23	0,21	0,11	0,11	0,12	0,10	0,07
H/T (%)	0,28	0,11	0,16	0,16	0,13	0,07	0,07	0,07	0,06	0,05
I-LEGUMES	30,50	34,90	43,21	33,59	34,10	41,34	45,05	47,02	41,09	36,89
I/T (%)	26,51	26,14	31,18	24,17	22,22	26,33	26,04	25,82	25,46	26,52
J-TUBERCULES	21,44	25,62	28,82	23,54	22,87	24,97	28,13	25,21	27,10	21,94
J/T (%)	18,64	19,19	20,80	16,93	14,90	15,90	16,26	13,85	16,79	15,77
K-FRUITES	22,19	28,48	31,56	34,48	45,79	32,64	29,56	32,16	30,93	37,89
K/T (%)	19,29	21,33	22,77	24,81	29,84	20,79	17,09	17,66	19,17	27,25
L-EPICES, CONDIMENTS, ADDITIFS ET	5,45	3,43	4,08	4,16	4,36	2,21	2,18	2,76	2,76	3,84
L/T (%)	4,74	2,57	2,94	2,99	2,84	1,41	1,26	1,52	1,71	2,76
M-BOISSONS	29,23	35,84	25,01	34,53	37,32	29,38	30,66	34,42	24,35	28,18
A/T (%)	25,41	26,85	18,05	24,84	24,31	18,72	17,72	18,90	15,09	20,26

L'acide ascorbique (vitamine C) est présent en large quantité à travers l'ensemble de notre échantillon, dans tous les plats des rationnaires et en quantités suffisantes, vu que les taux de couverture à la norme recommandée sont dans la totalité au-dessus des 100% (norme recommandée), en 143,81 % (115,05 mg) pour le décile le plus pauvre s'élève à 173,85 % (139,08 mg) pour la tranche la plus riche, les légumes frais ont une grande participation à l'apport en vitamine C, en occupant près du quart (1/4) du total apport, les seconds fournisseurs sont les tubercules (en particulier la pomme de terre) qui occupent entre 13,85% à 18,64% à travers les déciles, alors que fruits (en particulier les agrumes) ont des proportions relatives du total apport variant de 19,29 % à 27,25 % respectivement pour les classes 1 et 10.

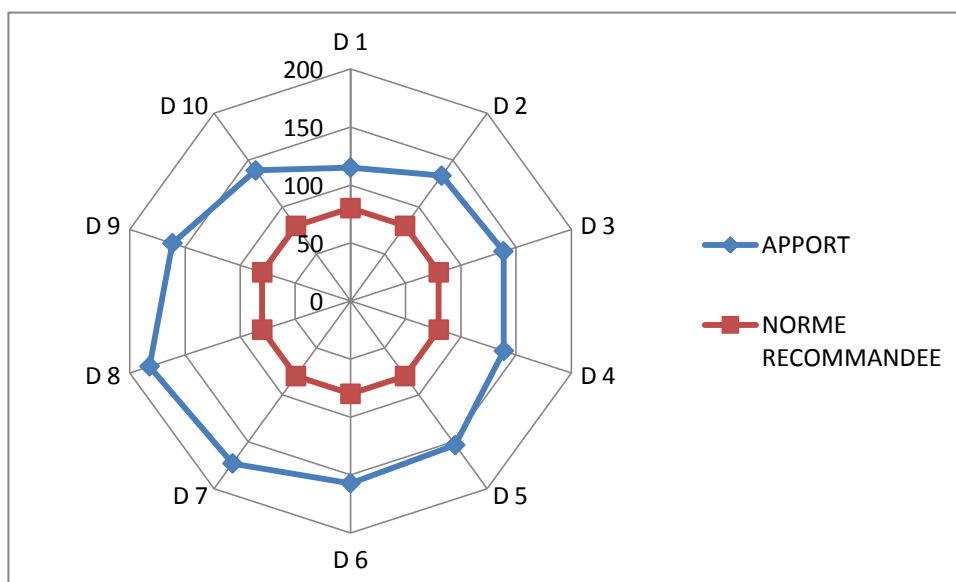


Figure N°50 : Diagramme des apports en vitamine C par rapport à la norme recommandée dans la wilaya d'Oran en fonction des déciles

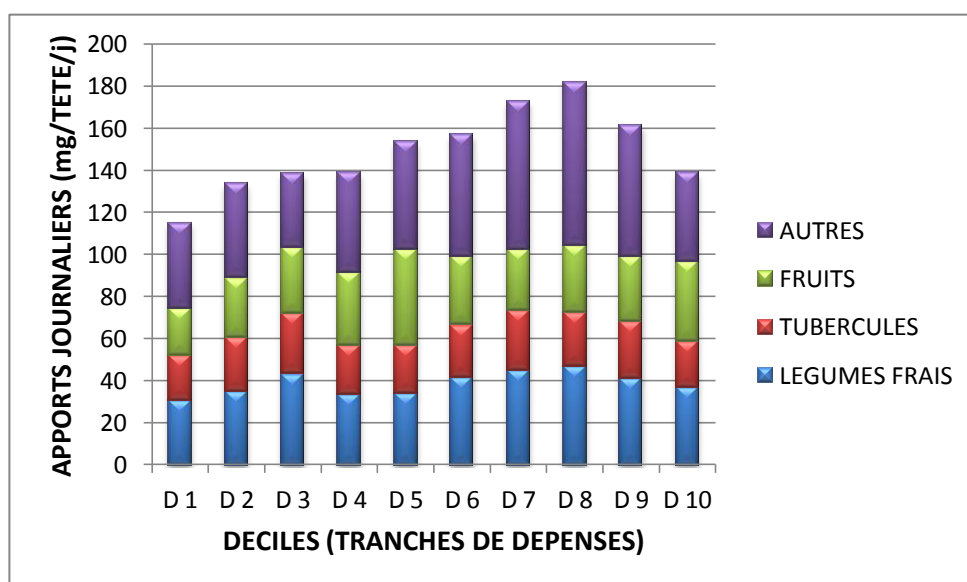


Figure N°51 : Niveau et structure des apports en vitamine C en Fonction des deciles

CONCLUSION

CONCLUSION

L'amélioration de la ration alimentaire des ménages algériens est aujourd'hui une évidence incontestable, comparée à ces dernières années. Elle a toujours été un des objectifs socio-économiques dans les programmes officiels de l'état Algériens.

L'alimentation (quantitative) à Oran est caractérisée par :

La combinaison des facteurs, tels que la situation économique (revenus, prix, pouvoir d'achat,...), sociale (habitudes, tradition, coutumes...), et naturelle (pluviométrie, les sols,...) façonnent les modèles de consommation au niveau national, régional et à l'intérieur même des régions ; mais nous considérons dans notre cas que le facteur économique (revenus et dépenses) est plus influent.

La situation alimentaire relève par notre enquête concerne 162 produits alimentaires, pour 100 ménages, pendant une année (une semaine pour chaque saison) ; les résultats de cette analyse traduisent la nécessité d'intégrer la notion de région dans toutes les analyses politiques et économique, il faut ressortir le fait que les moyennes régionales dissimulent d'importants disparités de niveau de consommation entre elles.

Cette enquête qui s'est déroulée en 2011 a une situation alimentaire et sociale proportionnelle aux dépenses. La tendance est à la hausse chaque fois que les dépenses augmentent.

La R.A.T.S. en viandes est satisfaite à partir de la troisième tranche, les viandes blanches l'emportent légèrement sur les viandes rouges dans le total viandes, vu que les parts relatives de ces viandes sont inversement proportionnelles aux dépenses, à l'inverse des viandes rouges, ceci est sous l'influence directe du pouvoir d'achat des consommateurs ; au sein du sous groupe des viandes rouges, les viandes ovines ont une assez bonne place, ceci est dû essentiellement aux habitudes alimentaires des Algériens.

La consommation en œufs et en poissons est satisfaite, respectivement pour 100 % et 90 % de la population, influencée par la géographie de la wilaya d'Oran quelle est côtière, ce qui lui procure la vocation d'une région de pêche et d'agriculture.

Le taux de satisfaction à la R.A.T.S. en légumes secs (au-dessus de 100 %) est réalisé pour les ménages dont les dépenses sont supérieures (90 %) ; notant aussi la dominance des lentilles, suivies par les haricots secs dans ce groupe alimentaire.

La consommation du lait et dérivés est très satisfaite pour tous les classes de dépenses. Le lait frais et le lait en poudre sont des produits laitiers substituant entre eux, avec une évolution proportionnelle aux dépenses pour le premier et à l'inverse pour le second, cela est du par la disponibilité de ces produits et leurs prix.

Le fromage, le yaourt et autres (crème fraîche, petit suisse..) sont peu consommés en général en particulier pour les ménages pauvres et moyens.

Les corps gras sont en quantité suffisante avec une nette dominance des huiles, ceci peut s'expliquer par les nouvelles habitudes alimentaires, ou les fritures (grosses consommation d'huile) occupent une importante position dans nos repas.

La consommation en Algérie est essentiellement à base des céréales, pour les différentes classes de dépenses, ceci s'explique par les habitudes alimentaires des algériens, ainsi que les prix soutenus et accessible à toutes les bourses ; par ailleurs, les deux importants produits dans le groupe des céréales (du point de vue quantitatif) sont le pain (blé tendre) et la semoule (blé dur), ces deux produits sont en hausse chaque fois qu'on progresse vers une classe de dépenses supérieure.

Les quantités consommées en sucre et produits sucrés n'atteignent la R. A. T. S. que pour 60 % seulement de la population, pour des parts relatives du sucre dans le total inversement proportionnelles aux dépenses ce qui laisse dire que les produits sucrés sont en hausse chaque fois que les dépenses augmentent, puisque les ménages aisés se permettent d'acquérir de plus en plus de confiseries, crèmes glacées, confitures, chocolats, miel, ...

Il semblerait que la consommation des légumes frais est satisfaite pour toutes les tranches de dépenses alimentaires; tomate, oignon et salade représentent les aliments les plus dominants ; plus on se situe une tranche supérieure, plus la part de l'oignon décroît et celle de la salade augmente. Celle de la tomate a relativement une part similaire pour toutes les catégories de dépense.

La quasi-totalité des quantités de tubercules consommés est représentée par la pomme de terre ; elle constitue un aliment essentiel dans la ration des Algériens ; ou elle dépasse dans

la majorité des cas la R. A. T. S en Algérie; en outre, les algériens s'orientent de plus en plus vers présentation de plats faciles tels que les fritures.

La consommation des fruits est en dessous de la R. A. T. S. dans presque la moitié des classes de dépenses, seule 60 % de la population couvre cette ration à savoir les six tranches les plus riches ; ceci est du essentiellement à leurs prix excessifs qui font baisser la consommation, orientant les achats vers d'autres produits moins chers, surtout les boissons. Les agrumes (en particulier les oranges) sont les fruits les plus consommés, suivis par les pastèques puis le raisin.

Les boissons, dont la consommation est dominée par le café (exprimé en solide) dans toutes les classes de dépenses, la part du café dans le total des excitants et tisanes est stagnante. Les boissons liquides sont dominées par la limonade à travers les déciles ; notons que la boisson gazeuse tend à remplacer les fruits sur nos tables, vu les prix de ces produits.

L'utilisation des épices et condiments est dominé par le poivre noir, l'ensemble est en nette progression par rapport aux dépenses, et cela à une liaison directe avec la consommation des autres produits alimentaires. Le sel est l'aliment l'additif dominant, il est en quantité en part relativement importante ; cette même part est décroissante à travers les tranches de dépenses quand les dépenses sont en hausse.

L'état nutritionnel (qualitatif) de la population enquêtée est caractérisé par:

- Un taux de satisfaction des besoins proportionnelle aux dépenses.

- Une ration satisfaisante (norme recommandée) au point de vu énergétique, pour 90% de la population, malgré la consommation de céréales en quantité importante, ce qui laisse penser qu'une partie des ménages souffrent de sous alimentation. Les caractéristiques nutritionnelles des calories varient d'une classe à l'autre: puisque la part des C+T+S (céréales, tubercules et sucres) est proche des rapports souhaitables, dans l'apport calorique passe de près de la moitié entre tranches extrêmes, d'une façon inversement proportionnelles aux dépenses, néant moins les couches pauvres sont très proches à ce qui est recommandé entant qu'équilibre estimé à un pourcentage inférieur à 60%, alors que chaque fois qu'en passe d'une tranche à une supérieure en s'éloignent de ce chiffre à la baisse.

- Il semble que le besoin protéique est satisfait pour tous les algériens.

Les taux de satisfaction par rapport à la norme recommandée sont proportionnels aux dépenses. L'équilibre nutritionnel en protéine à travers les classes de dépenses est respecté que

pour deux classes à savoir la tranche 6 et 7, les autres sont soit au-dessus (classes 8, 9 et 10) soit au-dessous. Ce déséquilibre peut provoquer une malnutrition par manque de protéine animale dans la ration (le cas des tranches défavorisées), soit par un excès de ces protéines (classes aisées)

- L'apport lipidique est en croissance en fonction des tranches de dépenses, passant du simple à plus du triple entre tranches extrêmes; la couverture de l'apport recommandée est réalisée pour 50% de la population à l'exception du décile le plus pauvre.

- Les besoins en éléments minéraux sont en général satisfaits quel que soit la tranche de dépenses à laquelle appartient le rationnaire (en Ca, P, Fe), sauf pour les 20% de la population considérée comme la plus diminuée, dans le cas du calcium, 10% cas du fer; et 30% pour le phosphore. Toutefois le rapport d'équilibre nutritionnel calcico-phosphorique (Ca/P); le rapport Ca/P est respecté, vu les valeurs remarquées à travers les déciles qui sont au dessus de 0,5, puis qu'un bon rapport doit se situer entre 0,5 et 1,5; Ce qui montre un bon équilibre nutritionnel calcico-phosphorique, d'où une bonne assimilation du calcium et du phosphore est conditionnée par le rapport calcium/phosphore (Ca/P).

- La satisfaction des besoins vitaminiques varie d'une vitamine à une autre et d'une classe de dépenses à l'autre. La vitamine A semble être en quantité insuffisante dans les plats des rationnaires de 60% de la population; avec une contribution assez élevée de la part des légumes frais.

La vitamine B1 est partout en quantité largement suffisante, vu la spécificité du modèle alimentaire de la population enquêtée basé sur les céréales; ce qui caractérise le rapport d'équilibre élevé de l'apport de la vitamine B1 pour 1000 calories à travers les tranches de dépenses. La satisfaction de besoin en riboflavine (vitamine B2) est réalisée pour 90 % de la population enquêtée. L'apport en niacine (vit pp) est en manque à travers les tranches de dépenses.

L'acide ascorbique (vitamine C), ne manque guère dans la ration de population enquêtée ; vu qu'il est en grande quantité dans les plats des rationnaires.

Il ressort de ce qui a précédé, que la situation alimentaire et nutritionnelle en Algérie diffère d'une classe à une autre. Certains groupes produits dont le niveau de consommation n'est guère convenable pour la majeure partie des rationnaires par rapport aux valeurs souhaitables, en particulier les fruits, sucres et produits sucrés, poissons et viandes.

La situation nutritionnelle est en générale le reflet de la situation alimentaire caractérisée dans son ensemble par un apport énergétique en quantités convenable. Celui des protéines est aussi assez bon. L'apport en minéraux (Ca, P, Fe) est aussi satisfaisant, tandis que les vitamines semblent être insuffisantes dans le cas de la vitamine A, alors que la thiamine, niacine et l'acide ascorbique sont en quantités permettant la couverture des besoins et présentent quelques fois même des excès. Néanmoins, on peut remarquer que les équilibres nutritionnels ne sont pas adéquats à travers les classes de dépenses. Ceci laisse dire que les algériens ne souffrent pas d'une sous-alimentation mais d'une malnutrition.

Dans cet étude, nous avons abordé la situation alimentaire et nutritionnelle à travers les moyennes nationales, mais ces moyennes cachent des disparités régionales qu'on traitera dans ce qui suit et essayé de déceler les inégalités régionales. En recommandation, Il est nécessaire à nos yeux que nos chercheurs en sciences alimentaires et en nutrition, d'actualiser et d'adapter les tableaux de conversion et de composition des aliments consommés en Algérie, et d'établir de nouvelles normes nutritionnelles, ainsi que la ration alimentaire type souhaitable.

D'après notre travail de terrain et les analyses des résultats, nous pouvons affirmer notre hypothèse, qui consiste à l'augmentation des quantités consommées en fonction de l'accroissement des dépenses.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ANONYME 1, 2012** ; Vulgaris-médicale, 2012 (<http://www.vulgaris-medical.com/encyclopedia/nutriments-3277.html>)
- BABILLOT J., 1963** ; “ Echanges et développement ” thèse de doctorat, Alger ;
- BAROU J., 1997** ; « Pratiques alimentaires et identités culturelles » Ethnologie française, XXVII, 1, 7-8 p
- BECHARIF A., 1990** ; “ Identification des modèles de consommation ” module: “Modèles de Consommation Alimentaire -MCA- ” page 34 cours de 4^{ème} année Economie Agro- Alimentaire, INES d'Agronomie Université de Blida ;
- BELLOUTI A., 1979** ; “ La consommation : problème théorique et pratique, le cas de l'Algérie ” page 42, thèse de magister es- sciences économiques, institut des sciences économiques, Alger ;
- BENCHARIF A., 1985** ; “ La consommation des céréales en Algérie”pages 45 et 46, in revue du C.E.N.E.A.P “ Politique alimentaire et agricole de l'Algérie” N°3, Alger ;
- BENCHARIF A., CHALET C., BAZIZI Y., 1993** ; “Consommation des produits céréaliers : dynamique et comportements des consommateurs” page 6, projet SEFCA, rapport provisoire, ENIAL (Alger), Agropolis (Montpellier) ;
- BENCHARIF A., 1998** ; « Les systèmes agro-alimentaires face aux défis de la libéralisation et l'internationalisation: l'exemple algérien ». Economia Agro-alimentaria ; Vol 3 .n 2. p 13-52 ;
- BENCHARIF A., 1988** ; « Eléments de réflexion sur la dynamique de la consommation en Algérie ». Economie Appliquée et Développement no14 1988. p 37-69. CREAD (Alger) ;
- BERMOND J. ET GELDAN A., 1985** ; « Dictionnaire des théories et mécanismes économiques », Ed. HATIER ;
- BESANCON S., DIARRA A., 2003** ; Amélioration de la prise en charge des patients atteints de diabète sucré au mal. [en ligne], (Consulter le : 02.07.2006).
- CEPEDE M. ET LENGELLE M., 1964** ; « l'économie de l'alimentation, Que sais-je? » PUF ;
- CHAULET C., 1995** ; « Préparation domestique et préparation industrielle des aliments au Maghreb : permanences et changements » Médit n°01 :18-19p.
- CLAUSTRIAUX J., CORDIER L., DUQUESNE B., et all., 2005** ; « L'Observatoire de la Consommation alimentaire en Région wallonne : pourquoi, comment ? » ; Biotechnol. Agron. Soc. Environ, 207–212
- CORBEAU J. P., 2000** ; « Manger: les rêves, les transes et les folies ». [en ligne], (Consulté le : 20.05.2006) Disponible sur Internet : (www.Lemangeur-ocha.com).

- CRIGNON C., 1999**; « Evolution de la consommation alimentaire en France » ; EFA : 301p.
- DE LORGERIL M., SALEN P., MARTIN J.L., 1999** ; « *Mediterranean diet, traditional risk factors and the rate of cardiovascular complications after myocardial infarction Final report of the Lyon Diet Heart Study* ». Circulation: 779-85p.
- FAO ., 1998** ; «Approvisionnement et distribution alimentaires des villes de l'Afrique francophone» **FAO-ISRA** ; Dakar, 14AC/02-97F – FAO Rome, Italie
<http://www.fao.org/ag/sada.htm>
- DJELLATO D., 1987** ; « problème d'évaluation de niveau de vie et valorisation des normes budgétaires à partir des études de la dépenses consommatrices des ménages », thèse de magistère ; Institut des sciences économiques, Alger.
- DJERMOUN A., 1990** ; « Contribution à l'analyse de la dynamique de la consommation alimentaire en Algérie », thèse d'ingénieure en Agronomie INES d'agronomie, Blida.
- DUPIN H., LAURET B., LUCETTE B. et BAUDIER F., 1996** ; « Aliments, alimentation et sante, questions réponses ». Groupe de recherche en éducation nutritionnelle (GREEN) Tech. & Doc. Lavoisier. Paris : 440p.
- DURRER D. ET SCHUTZ Y., 2010** ; «Alimentation et surpoids à l'adolescence, Manuel de prévention et ateliers pratiques», Médecine et Hygiène. Dernière mise à jour 09/02/2012. [en ligne], <http://www.planetesante.ch/Mag-sante/Mon-alimentation/Qu-est-ce-qu-une-calorie>
- FAO, 1992** ; « Conduite de petites enquêtes nutritionnelles ». Manuel de terrain ; Rome, n°05 :180p ;
- FAVIER J.C., IRELAND-RIPERT J. et TOQUE C., 1995** ; « Répertoire général des aliments-table de composition » ; CNEVA-CIQUAL-INRA/ Lavoisier Tec & Doc. 2ème Edi., Paris : 897p.
- GALAN P. et HECBERG S., 1985** ; « Les enquêtes alimentaires , utilisation dans les études épidémiologiques à visée nutritionnelle In *HERCBERG S., DUPIN H., PAPOZ L., GALAN P.* ; Nutrition et sante publique » . Approche épidémiologique et politique de prévention Lavoisier Tec. et Doc., Paris, :157-75p. (709) ;
- GAUDREAULT M., 2003** ; « L'HUILE D'OLIVE : PRESQUE PARFAITE » (Extrait du livre : j'ai le goût des aliments : saveurs et découvertes) [en ligne], Disponible sur Internet: (<http://www.opodq.org/>). (Consulté le : 24.11.2005).
- GERALD T., 2003** ; VITAMINES, MINÉRAUX, ACIDES AMINÉS ET OLIGO-ELEMENTS [en ligne], (Consulté- le : 16.11.2005). Disponible sur Internet : (<http://gerald.tosan.free.fr/vitamines.htm#hant>).
- GERBER M., 2004** ; « Sante et alimentation méditerranéenne au quotidien » ; Edi. EDISUD. La clade France : 192p.

- GOBERT E.G., 1940** ; « Etude et notes sur l'alimentation, usage et rites alimentaires des tunisiens, leur aspect domestique, physiologique et social » ; Archive de l'Institut Pasteur. Tunis. T.20 : 475-589 p.
- GRESKA, 1988** ; la consommation et système agro-alimentaire : quelques approches et quelques résultats, **INRA**, France ;
- HACHACHENA Z., 1999** ; « Evolution du concept de politique alimentaire et ses effets sur la consommation: L'exemple de l'Algérie » C.I.H.E.A.M. : Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes ; Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier - MONTPELLIER CEDEX 5 (FRANCE) ;
- KAPLAN M., 2003** ; « Nutrition consciente, les aliments au cœur de votre sante », Grancher: 283p.
- KAPLAN M., 2003** ; « Nutrition consciente, les aliments au cœur de votre sante » ; Grancher: 283p
- KLENSIN J. A., FESKANICH D., LIN V. A. et all. , s.d.** ; « *Identification of food components for infods DATA interchange* ». [en ligne], (Consulté-le : 20.10.2007). Disponible sur Internet : (<http://www.unu.edu/unupress/unupbooks/80734e/80734e01.htm>)
- LAGRANGE L., 1995** ; « La consommation des produits agricoles et alimentaires » ; Ed. Tec. & Doc. Lavoisier, collection agriculture d'aujourd'hui. Sciences-techniques-applications, 2eme éd., Paris : 488p.
- LAMBERT J-L., POULAIN J-P., 2002** ; « Les apports des sciences humaines et sociales à la compréhension des comportements alimentaires, dans la sante de l'homme ». [en ligne], (Consulté le : 13.03.2006). Disponible sur Internet : (www.santé.gouv.fr).
- MALASSIS L., 1986** ; "Economie agro-alimentaire"; Tome I, économie de la de la consommation et de la production, edition Cujas, Paris.
- MOREAU J., ADRY R., 1942** ; « Un aliment nord africain : Le couscous, composition, fabrication, préparation » ; Archives de l'institut pasteur de Tunis, Tome : 31 : 302-10 p.
- OMS Europe /FAO, 1994** ; « La pyramide alimentaire méditerranéenne ». [en ligne], (Consulté le : 17.07.2005). Disponible sur Internet : (<http://www.couscous.com>).
- ONS, 1983** ; « Dépense de consommation des ménages algériens : premier résultat et analyse globale issus de l'enquête mené des ménages 1979/80 » séries statistique sociales ;
- ONS, 1988** ; « Premiers résultats de l'enquête sur les dépenses de consommation en Algérie (1988) » série : Données statistiques N°112. Alger.
- ONS, 1992** ; « Premiers résultats de l'enquête sur les dépenses de consommation en Algérie (1988) » série : Données statistiques N°112. Alger.
- POULAIN J.P., 2002** ; «Manger aujourd'hui : Attitudes, normes et pratiques », Paris ; éd. Privat © Inra - Gianpaolo Pagni

- RAMDANE S., 1992** ; “ Eléments d’analyse de la consommation alimentaire et nutritionnelle en Algérie, à travers l’enquête O.N.S 1988 ” page 34, thèse d’ingénieur en Agronomie, spécialité Economie agro-alimentaire, INES d’agronomie, Université de Blida ;
- RAMDANE S., 1992** ; « Eléments d’analyse de la consommation alimentaire et nutritionnelle en Algérie à travers l’enquête ONS 1988 » ; Thèse ING ; En économie agro-alimentaire ;
- RISTORCELLI A., 1938** ; « Observation sur l’alimentation et les habitudes familiales des habitants de Nefzaoua » ; Archive de l’institut pasteur de Tunis, Tome 27 : 78-84p.
- RISTORCELLI A., 1938** ; « Observation sur l’alimentation et les habitudes familiales des habitants de Nefzaoua ». Archive de l’institut pasteur de Tunis, Tome 27 Archive de l’institut pasteur de Tunis : 78-84p.
- TCHUMTCHOUA E., s.d.** ; « Méthodologie d’enquête » [en ligne], (Consulté : le 22-05-2005), Disponible sur Internet : (<http://www.cipre.org/documents/cahier 2.htm>)
- THOUEZ J.P. et PARVIZ GHADIRIAN P. 1996** ; « Résultats préliminaires d’une enquête sur les habitudes alimentaires des canadiens français à Montréal » ; Méd. et Nut., 32, 1 : 28-37p.
- THOULON PAGE C. , 1993** ; « Pratique diététique courante » ; Masson, 4e Ed., paris : 243p.
- TOUNSI M., 1995** ; « Industrialisation et sécurité alimentaire en Algérie » , in revue option méditerranéens, série A séminaire méditerranéens CIHEAM de Montpellier.
- TREMOLIERES J., SERVILLE Y. et JACQUOT R., 1984** ; « Manuel d’alimentation humaine, Tome2 : les aliments » ; ESF.10ème Ed., Paris, 1984 :516p.
- VALLEE J.P., 2005** ; « Les apports nutritionnels recommandés en France » / N° 310 , 261 rue de Paris 93556 Montreuil Cedex, Le journal f@xé de l’UnafirmeC ; **AFSSA**
- WHO/FAO, 1998** ; « *Carbohydrates in human nutrition* » [en ligne], 1998. (Consulté-le : 16.11.2005). Disponible sur Internet : (<http://www.eufic.org/fr/journalist/carbohydrates.htm#01>).
- WILLETT WC., SACKS F., TRICHOPOULOU A., 1995** ; « *Mediterranean diet pyramid: A cultural model for healthy eating* » [en ligne], (Consulté le :29.11.2005). Disponible sur Internet :(<http://www.eufic.org/fr/food/food.htm>).

ANNEXES

UNIVERSITE SAAD DAHLEB BLIDA
FACULTE DES SCIENCES AGRO-VETERINAIRES - DEPARTEMENT DES SCIENCES AGRONOMIQUES
SPECIALITE NUTRITION ET CONTROLE DES ALIMENTS
QUESTIONNAIRE D'ENQUETE SUR LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES MENAGES

Wilaya / الولاية: Oran/ وهران Commune / الدائرة: Ménages/ الأسرة: n° :
Saison/ الفصل : Période d'enquête/ مدة الدراسة: أسبوع

I. Classification des ménages/ تصنيف الأسر :

1. Structure des ménages/ هيكل الأسر :

1.1. Taille des ménages et âge du chef du ménage/ حجم الأسر وعمر رب الأسرة :

	Type de ménage/ نوع الأسرة	Leur nombre/ عدد أفرادها	Leur âge / عمر الأسرة
Ménage simple sans enfants / أسرة بسيطة بدون أطفال			
Ménage simple avec enfants / أسرة بسيطة مع أطفال			
Ménage traditionnel (famille élargie) / أسرة تقليدية (أسرة ممتدة)			

Nombre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Age/ عمر كل فرد																
Fonction/ عمل كل فرد																

2. Niveaux d'instruction des chefs ménages / المستوى الدراسي لرب الأسرة :

Non instruit/ غير متعلم ☐ Primaire/ ابتدائي ☐ Moyen/ متوسط ☐ Secondaire/ ثانوي ☐ Universitaire/ جامعي ☐

II. Structure socioprofessionnelle / الهيكل الاجتماعي المدني

1. Catégorie socioprofessionnelle des ménages/ الحالة الاجتماعية للأسرة

- a. Sans emplois/ بدون عمل ☐ b1. Agriculture chef d'exploitation/ فلاح رئيس التشغيل ☐ b2. agriculture ouvrier/ عامل فلاح ☐
c. Ouvrier/ عامل ☐ d. Employé/ موظف ☐ e. Cadre/ إطار ☐ f. Enseignant/ مدرس ☐ g. Employeur/ رب العمل ☐
h. Autre/ أخرى ☐
h1. Profession libérale/ حرف مهنية ☐ h2. Médecin/ طبيب ☐ h3. Avocat/ محامي ☐ h4. Commerçant/ تاجر ☐
Autres précisez/ أخرى حدد

2. Revenus des ménages/ عائدات الأسرة :

Quel est votre revenu/ كم هي عائداتكم ؟

Tranche Revenue	Sans revenus/ بدون عائدات	de / أقل 10000 (-) DA	De 10001 à 15000 DA	De 15001 à 20000 DA	De 20001 à 25000 DA	De 25001 à 30000 DA	De 30001 à 35000 DA	De 35001 à 40000 DA	De 40001 à 45000 DA	De 45001 à 50000 DA
Série عائدات										

Revenu/ العائدات :

Dépenses / المصروف :

3. Répartition de Budget de consommation des ménages par mois/ توزيع ميزانية استهلاك الأسر في شهر

Structure de la consommation par poste budgétaire/ هيكل الاستهلاك

	Alimentation/ غذاء	Effets vestimentaire/ لباس	Loyer entretien de la maison/ كراء وصيانة المنزل	Confort domestique/	Education et Santé/ تعليم وصحة	Loisir, culture et autres / تسلية ثقافة وأخرى
Sommes/ مجموع						
%						

N°	PRODUITS/ المواد	Quantités/ الكمية	Dépenses/ المصروف	Observation/ ملاحظات
01	Pain/ خبز			
02	Farine (blé,riz,mais)/ طحين (قمح،ارز،ذرة)			
03	Farine lactée طحين لبني			
04	Semoule / سميد			
05	Couscous			
06	Frik (grain de céréale cassé)			
07	Riz / أرز			
08	Pâte Alimentaire/ عجائن			
09	Biscotes secs / بسكويت جاف			
10	Gaufrettes / رقائق بسكويت			
11	Pâtisserie moderne/ حلويات عصرية			
12	Pâtisserie orientale/ حلويات شرقية			
13	Beignets / كعك			
14	Blé, orge, mais/ ذرة، شعير، قمح			
15	Poulet Rôti / دجاج مشوي			
16	Poulet/ دجاج			
17	Autres volailles / طيور أخرى			
18	Viandes ovines/ لحم خروف			
19	Viandes bovines/ لحم بقر			
20	Viandes hachées/ لحم مفروم			
21	Merguez , Cachir...			
22	Viandes congelées/ لحم مجمد			
23	Abats/ دجاج احشاء			
24	Viandes de chèvre / لحم ماعز			
25	Viandes de chameau/ لحم جمل			
26	Viandes Chevalins/ لحم أحصنة			
27	Viandes de Lapin / لحم أرنب			
28	Viandes de conserve/ لحوم مصبرة			
29	Œufs / بيض			
30	Sardines / سردين			
31	Poissons frais/ سمك طازج			
32	Poissons congelé/ سمك مجمد			
33	Poissons en conserve/ سمك مصبر			
34	Lait frais de vache/ حليب بقر طازج			
35	Lait en sachet / حليب أكياس			
36	Petit lait / لبن			
37	Lait caille / حليب رائب			
38	Lait en poudre / حليب لمجفف			
39	Yaourt / ياورت			
40	Fromage rouge / جبن أحمر			
41	Crème fraîche/ كريمة طازجة			
42	Fromage en portion/ جبن مقطع			
43	Camembert			
44	Petit suisse			
45	Fromage blanc/ جبن أبيض			
46	Autre fromage/ أنواع جبن أخرى			
47	Beurre/ زبدة			
48	Huile sans goût/ زيت بدون ذوق			
49	Margarine/ مارجرين			
50	Huile d'olive/ زيت زيتون			
51	Autre huile/ زيوت أخرى			
52	Sucre en pain/ رغيف سكر			
53	Sucre en morceau/ مكعبات سكر			
54	Confiture et compote/ مربى			
55	Sucre cristallise/ سكر			
56	Sucre glacé/ سكر ناعم			
57	Mile pur/ عسل أصلي			
58	Miel de sucre/ عسل سكر (عسيلة)			
59	Chocolat en poudre/ شكلاته مسحوق			
60	Chocolat en tablette/ شكلاته			

N°	PRODUITS/ المواد	Quantités/ الكمية	Dépenses/ المصروف	Observation/ ملاحظات
61	Confiseries/ سكاكر			
62	Crème glacé / مثلجات			
63	Flan en poudre/ فلان مسحوق			
64	Flan préparé en pot/ فلان محضر			
65	Café en grain/ حبوب قهوة			
66	Café moulu mélange/ قهوة مطحونة في خليط			
67	Thé/ شاي			
68	Tisane ou herbe médicinale/ شاي أعشاب			
69	Limonade/ شراب ليمون			
70	Eau minérale/ ماء معدني			
71	Jus de fruits/ عصير فواكه			
72	Nectars de fruits/ رحيق الفواكه			
73	Charbate(jus)			
74	Sirops de fruits/ شراب الفاكهة			
75	Melon / دلاع			
76	Coings/ سفرجل			
77	Fraise et framboise/ فراولة وتوت			
78	Orange/ برتقال			
79	Climentine, mandarine/ يوسفى			
80	Citron/ ليمون			
81	Pamplemousse/ ليمون هندي			
82	Raisin/ عنب			
83	Pastèque/ بطيخ			
84	Figue fraîche/ تين			
85	Figue de barbarie/ تين شوكي			
86	Pomme/ تفاح			
87	Grenade/ رمان			
88	Abricot/ مشمش			
89	Nèfle/ مشيمشة أو زعرور			
90	Pêche/ خوخ			
91	Prune/ برفوق			
92	Cerise/ كرز			
93	Autres fruits frais/ فواكه اخرى			
94	Dattes/ تمر			
95	Figue sèche/ تين جاف			
96	Amandes sèches non décortique/ لوز جاف غير منقع			
97	Cacahuètes/ فول سوداني			
98	Autres fruits secs/ فواكه جافة اخرى			
99	Fruits au sirop en conserve/ شراب فاكهة مصير			
100	Pomme de terre/ بطاطس			
101	Patate douce et topinambour/ بطاطس حلوة			
102	Betteraves/ بنجر			
103	Carottes/ جزر			
104	Navets/ لفت			
105	Oignon sec/ بصل جاف			
106	Oignon vert/ بصل أخضر			
107	Poireau/ كراث أو بورو			
108	Radis/ فجل أو مشتي			
109	Ail sec/ ثوم جاف			
110	Ail vert/ ثوم أخضر			
111	Tomates/ طماطم			
112	Piments/ فليفلة			
113	Poivrons/ فلفل			
114	Artichauts/ خرشوف أو قرنون			
115	Aubergines/ باذنجان			
116	Choux fleurs/ قرنبيط			
117	Concombres/ خيار			
118	Courgettes/ كوسة			
119	Fenouils/ شمر أو بسباس			
120	Courge, citrouille/ اليقطين			

N°	PRODUITS/ المواد	Quantités/ الكمية	Dépenses/ المصروف	Observation/ ملاحظات
121	Cardes/ خرشف			
122	Choux verts/ ملفوف			
123	Salades/ سلطة			
124	Persil, coriandres, fliou, mente/ بقدونس، كزبرة، نعناع			
125	Célére/ كرفس			
126	Asperges, chardon, cardes/ هليون، شوك، خرشف			
127	Blettes et épinards/ سلق وسبانخ			
128	Fèves/ فول			
129	Petits pois/ بازلاء			
130	Paquet de légumes prépare/ خضر محضرة			
131	Autres légumes frais/ خضر طازجة اخرى			
132	Pois chiches secs ou cuits/ حمص جاف او مطهي			
133	Pois cassé petit pois sec/ بازلاء مجففة			
134	Lentilles/ عدس			
135	Olives fraîches/ زيتون طازج			
136	Haricot sec/ فاصولياء			
137	Fèves sèche ou décortique/ فول جافة			
138	Autres légumes secs/ خضر جافة اخرى			
139	Petits pois en conserve/ بازلاء مصبرة			
140	Haricot en conserve/ فاصولياء مصبرة			
141	Pois chiches en conserve/ حمص مصبر			
142	Macédoine en légumes/ سلطة خضروات			
143	Concentre de tomate/ طماطم مصبرة			
144	Variante en conserve/ خضر متنوعة مصبرة			
145	Piquant poivron en conserve/ فليفلة حارة مصبرة			
146	Olives en conserve/ زيتون مصبر			
147	Autres légumes en conserve/ خضر مصبرة أخرى			
148	Levure (pour pain et gâteau)/ خميرة			
149	Sel/ ملح			
150	Vinaigre/ خل			
151	Crème d'ail (tube, poudre)/ كريم ثوم			
152	Mayonnaise/ مايوناز			
153	Eau de fleur et arôme/ ماء الورد ومنكهات			
154	Sucre vanille/ سكر فانيليا			
155	Poivron noir/ فلفل أسود			
156	Safran/ زعفران			
157	Piment rouge et moulu/ فلفل احمر مطحون			
158	Harissa (conserve de piment)/ هريسة			
159	Moutarde/ خردل أو موتارد			
160	Cumin/ كمون			
161	Cannelle/ قرفة			
162	Carvis/ كروية			
163				
164				
165				
166				
167				
168				
169				
170				
171				
172				
173				
174				
175				
176				
177				
178				
179				
180				

TABLE DES MATIERS

INTRODUCTION

PARTIE I : RECHERCHE BIBLIOGRAPHIQUE

CHAPITRE I : APPROCHE THEORIQUE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

I. GENERALITE	7
1. Introduction	7
2. Alimentation	7
2.1. Définition d'aliment	8
2.2. Classification des aliments	8
2.3. Ration alimentaire équilibrée	9
2.4. Caractérisation d'un aliment	10
3. Nutrition	11
3.1. Nutriment	11
3.2. Classification des nutriments	12
3.3. Les besoins nutritionnels	13
3.4. Les apports nutritionnels conseillés	14
4. Calorie	15
4.1. Définition	15
4.2. Besoin calorique journaliers	16
5. Consommation	16
5.1. Définition	17
5.2. Facteurs déterminant la situation alimentaire	17
5.3. Comportements et habitudes alimentaires	19
5.4. Les déterminants sociaux de la consommation	21
II. DIFFERENTS APPROCHES DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE	22
1. La démarche des économistes (la loi d'Engel)	22

2.	L'analyse des sociologues	23
2.1	La théorie de Duesenberry	23
2.2	Analyse de Boud Lot Estabiet et Toiser	23
3.	L'approche des nutritionnistes	23
4.	Approches traditionnelles	24
4.1	Approche classique et néo-classique	24
4.2	L'approche Keynésienne	25
5.	Les nouvelles théories de la consommation	25
5.1	L'hypothèse de Duesenberry	24
5.2	L'effet de cliquet	26
5.3	La théorie du cycle de vie de Modigliani	26
III.	MODELE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE	26
1.	Introduction	26
2.	Définition	26
3.	Presentation des principaux modeles de consommation dans le monde	27
4.	Le MCA des pays en développement	27
5.	Le modele de consommation méditerranéen	27
IV.	LES METHODES D'EVALUATIONS DES SITUATION ALIMENTAIRES DES POPULATIONS	30
1.	B.D.A (Bilan des Disponibilité Alimentaire)	30
1.1	Présentation	30
2.	Enquête	32
2.1	Définition	32
2.2	Enquêtes alimentaires	32
2.3	Donnée collectées	33
2.4	Principales définitions retenus par l'enquête	34

CHAPITRE II : L'EVOLUTION DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE EN ALGERIE

I.	INTRODUCTION	37
II.	PLACE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DANS LES TEXTES DOCTRINAUX EN ALGERIE	37
III.	LES PLANS DE DEVELOPPEMENT.....	38
IV.	HISTORIQUE DES ENQUETES ALIMENTAIRES	40
V.	LES ENQUETES DEJA EFFECTUEE EN ALGERIE.....	40

1. La situation alimentaire des Algeriens en 1937.....	40
2. L'enquêtes de 1959	40
3. Enquête de 1966/1969	41
4. Enquête de 1976.....	41
5. Enquête sur la consommation des ménages Algeriens.....	42
6. Enquête sur la consommation des ménages (ONS,1988).....	43

PARTIE II : L'ENQUETE DE TERRAIN

CHAPITRE I : LA MONOGRAPHIE DE LA WILAYA D'ORAN

1. Présentation géographique de la wilaya d'oran	47
2. Présentation des caractères naturels	48
3. Les principales vocations de la wilaya	49
4. Population	51
5. Enseignement supérieur	53
6. Transport	54

CHAPITRE II :ANALYSE ET INTERPRETATION DES RESULTATS

INTRODUCTION	56
--------------------	----

SOUS CHAPITRE 1 : ANALYSE DE LA SITUATION ALIMENTAIRE DES RESULTATS DE L'ENQUETE

I. CARACTERISTIQUE SOCIO-ECONOMIQUE DE L'ECHANTILLON	60
I.1. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de leurs types	60
I.2. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de leurs taille	60
I.3. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de l'âge de chef de ménage	61
I.4. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de niveau d'instruction de chef de ménage	61
I.5. Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de la catégorie socio-professionnelle de chef de ménage	62
II. ANALYSE DE LA SITUATION ALIMENTAIRE EN FONCTION DES DECILES	63
II.1. L'évolution de la consommation des viands en fonction des deciles	63

II.2. L'évolution de la consommation des oeufs en fonction des déciles	66
II.3. L'évolution de la consommation des poissons en fonction Des déciles	67
II.4. L'évolution de la consommation des légumes secs en Fonction des déciles	69
II.5. L'évolution de la consommation des laits et dérivés en Fonction des déciles	71
II.6. L'évolution de la consommation des corps gras en Fonction des déciles	74
II.7. L'évolution de la consommation des céréales et dérivées En fonction des déciles	76
II.8. L'évolution de la consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles	78
II.9. L'évolution de la consommation des légume frais en Fonction des déciles	80
II.10. L'évolution de la consommation des tubercules en Fonction des déciles	83
II.11. L'évolution de la consommation des fruits en Fonction des déciles	84
II.12. L'évolution de la consommation des excitants et tisanes En fonction des déciles	87
II.13. L'évolution de la consommation des boissons en fonction Des déciles	88
II.14. L'évolution de la consommation des épices et condiments En fonction des déciles	89
II.15. L'évolution de la consommation des additifs en fonction Des déciles	90
II.16. L'évolution de la consommation des autres produits alimentaires en fonction des déciles	91

SOUS CHAPITRE 2: ANALYSE DE LA SITUATION NUTRITIONNELLE DE RESULTATS DE L'ENQUETE

I. ANALYSE DE LA SITUATION NUTRITIONNELLE DANS LA WILAYA D'ORAN EN FONCTION DES DECILES.....	93
1. NIVEAU ENERGETIQUE	93
2. NIVEAU PROTEIQUE	96

3. APPORT LIPIDIQUE	99
4. APPORTS MINERAL	101
4.1. Calcium	101
4.2. Phosphor	104
5. APPORTS VITAMINIQUE	109
5.1. Rétinol	109
5.2. Thiamine	111
5.3. Riboflavine	113
5.4. Niacine	116
5.5. Vitamine C (acide ascorbique).....	118

CONCLUSION GENERALE

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ANNEXES