

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEURE ET DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE

UNIVERSITE SAAD DAHLEB DE BLIDA

FACULTE DES SCIENCES AGRO-VETERINAIRE

DEPARTEMENT DES SCIENCES AGRONOMIQUES

FILIERE : SCIENCES ALIMENTAIRES

OPTION : NUTRITION ET CONTROLE DES ALIMENTS

MEMOIRE DE FIN D'ETUDE EN VUE DE

L'OBTENTION DU DIPLOME DE MASTER ACADEMIQUE EN SCIENCE DE LA
NATURE ET DE LA VIE

Thème

L'ETAT ALIMENTAIRE DES MENAGES ALGERIENS EN FONCTION
DES DECILES (Cas de la wilaya de Médéa)

Présenté par

BOUAISSA Asmaa

Devant le jury composé de :

Mr HADJ SADOUK T	MCB	USDBlida	Président
Mr RAMDANE S	MAA	USDBlida	Promoteur
Mme ABDELLAOUI Z	MAA	USDBlida	Examinatrice
Mme OUTALEB T	MAB	USDBlida	Examinatrice
Mr BRAHIM M	MAA	UDJELFA	Examineur

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier tout d'abord mon Dieu de m'avoir donné le courage et la puissance d'avoir pu accomplir ce travail.

Je tiens tout particulièrement à exprimer mes remerciements à mon promoteur Mr REMDANE pour sa précieuse aide et orientation qui m'ont accompagnées tout le long de ce travail.

Je tiens aussi à formuler ma profonde gratitude et mes remerciements les plus sincères aux membres de jury :

Mr HADJ SADOUK pour l'honneur qu'il m'a donnée en présidant mon jury, ainsi qu'à Mme ABDELLAOUI et Mme OUTALEB et Mr BRAHIM d'avoir accepté de juger ce travail.

Mes sincères remerciements s'adressent aussi à : Madame DOUMANDJI.

Ainsi qu'à toutes les personnes qui ont contribué de près ou de loin pour que ce modeste travail parvienne à voir le jour.

DEDICACES

Je dédie ce modeste travail aux deux chères personnes que j'aie au monde : ma mère et mon père qui m'ont soutenue durant toute ma vie, et c'est que grâce à eux que je suis arrivée à atteindre ce niveau.

A ma chère et seule sœur.

A mes chers frères et mes belles sœurs.

A mes neveux : M'hamed yacine, Akram et Rafik.

A ma grand-mère que j'aime beaucoup.

A tous mes amis et à tous ceux et celles qui aiment **Asmaa**.

RESUME

Titre : L'ETAT ALIMENTAIRE DES MENAGES ALGERIENS EN FONCTION DES DECILES (Cas de la wilaya de Médéa)

Notre enquête portant sur la situation alimentaire en fonction des déciles (tranches de dépenses), dans le milieu rural et dans le milieu urbain et qui a porté sur un ensemble de 150 ménages au niveau de la wilaya de Médéa nous à permis de porter un jugement de valeur sur les différentes consommations et leur évolution.

A travers l'analyse de cette situation alimentaire, il faut préciser que l'objectif est l'observation directe du comportement économique, sociologique et culturel car nous avons enregistré dans cette étude 162 produits (viandes, laits et dérivés, céréales et dérivés, légumes et fruits...) constituant les principaux repas des ménages.

De cette enquête il ressort une nette amélioration dans la consommation et cela est dû à l'augmentation des revenus ce qui implique une dépense croissante.

Mots clés : enquête, consommation alimentaire, ménages, situation alimentaire.

SUMMARY

TITLE: FOOD SITUATION OF HOUSEHOLDS ALGERIENS ACCORDING TO DECILES (EXAMPLE: wilaya of MEDEA)

Our survey focused on the analysis of food situation according to deciles (slices of expenses), in the rural background and in the urban background involving 150 households in the wilaya of Médéa we allow us to take a value judgments about different foods and their evolutions.

Through analysis of the food situation, it should be noted that the goal is direct observation of the economic, sociological and cultural behavior we have seen in this study 162 products (meat, milk and milk products, cereals and derivatives, vegetables and fruits) as the principalmeal of households.

From these informations we can talk about an important impovement in the consummation because we have an incrising of incomes so we have a crescent expenditure.

KEY WORDS : Survey, food consumption, household, food situation.

ملخص

العنوان: الوضع الغذائي للأسر الجزائرية وفقا لأعشار (أخذ ولاية المدية كمثال)

الإحصاء الذي قمنا به يهدف الى تحليل الحالة الغذائية وفقا لأعشار (شرائح من النفقات) في الأماكن الريفية و الأماكن الحضارية والذي يشمل 150 أسرة في ولاية المدية مكننا من الوصول الى استنتاج محسوس حول مختلف الاستهلاكات وتطورها.

من خلال تحليلنا للوضع الغذائي تجدر الاشارة الى أن الهدف هو الملاحظة المباشرة للسلوك الاقتصادي و الاجتماعية و الثقافية يوجد في هذه الدراسة 162 منتج (اللحوم و الحليب و منتجات الالبان و الحبوب و مشتقاته الخضر والفواكه) وهي التي تكون الوجبات الأساسية لهذه الأسر.

من خلال هذا الإحصاء نستنتج تحسن ملحوظ في الاستهلاك وهذا راجع الى ارتفاع المداخل مما تؤدي الى ارتفاع المصاريف.

الكلمات المفتاحية

الإحصاء, الاستهلاك الغذائي, الأسرة, الوضع الغذائي.

SOMMAIRE

INTRODUCTION GENERALE

PREMIERE PARTIE : Bibliographie

Chapitre 1 : généralités sur l'alimentation

Chapitre 2 : Les modèles de consommation alimentaire

Chapitre 3 : La consommation alimentaire en Algérie

DEUXIEME PARTIE : Enquête et résultats

Chapitre 1 : situation de la zone d'enquête (présentation de la wilaya de Médéa)

Chapitre 2 : analyse et interprétation des résultats

Sous-chapitre 1 : analyse de l'échantillon

Sous-chapitre 2 : interprétation des résultats

CONCLUSION GENERALE

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUE

ANNEXE

LISTE DES ABREVIATIONS

ARDES : Association pour la **R**echerche **D**émographique **E**conomique et **S**ociale

CEDA : Caisse d'**E**quipement pour le **D**éveloppement de l'**A**lgérie

CMA : **C**onseil **M**ondial de l'**A**limentation

CPS : **C**atégorie **S**ocio**P**rofessionnelle

C/R : **C**onsommation / **R**evenu

DEC : **D**écile

DSA: **D**irection des **S**ervices **A**gricoles

ELF: **E**quivalent **L**ait **F**rais

EG: **E**quivalent **G**rain

FAO: **F**ood and **A**gricultural **O**rganization

HAB : **H**abitat

Ha: **H**ectare

INSEE: **I**nstitut **N**ational des **S**tatistiques et des **E**tudes **E**conomiques

KEB: **K**ser **E**l **B**oukhari

Kg: **K**ilo **G**ramme

Km² : **K**ilomètre quarré

MARA : **M**inistère de l'**A**griculture et de la **R**éforme **A**graire

MCA : **M**odèle de **C**onsommation **A**limentaire

mm : millimètre

MPA : **M**odes de **P**roduction **A**gricole

OMS : **O**rganisation **M**ondiale de la **S**anté

ONS : **O**ffice **N**ational des **S**tatistiques

PAN : **P**lanification **A**limentaire et **N**utritionnelle

Qx : quintaux

R.A.T.S : **R**ation **A**limentaire **T**ype **S**ouhaitable

RGPH : Recensement **G**énéral de la **P**opulation et de l'**H**abitat

RN 1 : Route **N**ationale **1**

S.A.T : Surface **A**gricole **T**otale

SAU: Surface **A**gricole **U**tile

TA : Tel qu'ils sont **A**cheté

U.S.E.C : Unité **S**ocio-économique de la **C**onsommation

% : **P**ourcentage

LISTE DES TABLEAUX

Tableau N° 1 : catégorie socioprofessionnelle (CSP).....	11
Tableau N° 2 : La densité de la Wilaya de Médéa.....	28
Tableau N°3 : Projection de la population à partir des résultats des recensements.....	28
Tableau N° 4 : Répartition de la population par groupe d'âge et par sexe (estimations).....	29
Tableau N° 5 : Population occupée par secteur.....	29
Tableau N° 6 : Offre d'emploi par secteur.....	30
Tableau N° 7 : Répartition des terres agricoles (unité ha).....	31
Tableau N° 8 : La superficie et la production agricole.....	31
Tableau N° 9 : L'effectif du cheptel.....	32
Tableau N° 10 : La production animale.....	32
Tableau N° 11 : Commerce.....	33
Tableau N°12 : Zones industrielles.....	33
Tableau N° 13 : Petite et moyenne entreprise.....	34
Tableau N° 14 : Répartition des ménages en fonction du type de ménages.....	37
Tableau N° 15 : Répartition des ménages en fonction de la Taille des ménages.....	37
Tableau N° 16 : Répartition des ménages en fonction de l'âge du chef de ménage.....	38
Tableau N° 17 : Répartition des ménages en fonction du niveau d'instruction de chef de ménage.....	38
Tableau N° 18 : Répartition des ménages en fonction de la catégorie socio-professionnelle.....	39
Tableau N° 19 : L'évolution de la consommation des viandes en fonction des déciles.....	40
Tableau N° 20 : L'évolution de la consommation des œufs en fonction des déciles.....	42

Tableau N° 21: L'évolution de la consommation des poissons en fonction des déciles.....	43
Tableau N° 22 : L'évolution de la consommation des légumes secs en fonction des déciles.....	44
Tableau N° 23 : L'évolution de la consommation des laits et dérivés en fonction des déciles.....	45
Tableau N° 24 : L'évolution de la consommation des corps gras en fonction des déciles.....	47
Tableau N° 25 : L'évolution de la consommation des céréales et dérivés en fonction des déciles.....	48
Tableau N° 26 : L'évolution de la consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles.....	50
Tableau N° 27: L'évolution de la consommation des légumes frais en fonction des déciles.....	51
Tableau N° 28 : L'évolution de la consommation des tubercules en fonction des déciles.....	53
Tableau N° 29 : L'évolution de la consommation des fruits en fonction des déciles.....	54
Tableau N° 30 : L'évolution de la consommation des excitants et tisanes en fonction des déciles.....	56
Tableau N° 31 : L'évolution de la consommation des boissons en fonction des déciles.....	57
Tableau N° 32 : L'évolution de la consommation des épices et condiments en fonction des déciles.....	58
Tableau N° 33 : L'évolution de la consommation des additifs en fonction des déciles.....	59
Tableau N° 34 : L'évolution de la consommation des autres produits alimentaires en fonction des déciles.....	60

LISTE DES FIGURES

Figure N°1 : Niveau de consommation des viandes en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	41
Figure N°2 : Niveau de consommation des œufs en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	42
Figure N°3 : Niveau de consommation des poissons en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	43
Figure N°4 : Niveau de consommation des légumes secs en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	44
Figure N°5 : Niveau de consommation des laits et dérivés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	46
Figure N°6 : Niveau de consommation des corps gras en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	48
Figure N°7 : Niveau de consommation des céréales et dérivés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	49
Figure N°8 : Niveau de consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	50
Figure N°9 : Niveau de consommation des légumes frais en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	52
Figure N° 10 : Niveau de consommation des tubercules en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	53
Figure N° 11 : Niveau de consommation des fruits en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S.....	55
Figure N° 12 : Niveau de consommation des excitants et tisanes en fonction des déciles.....	57
Figure N° 13 : Niveau de consommation des boissons en fonction des déciles....	58
Figure N° 14 : Niveau de consommation des épices et condiments en fonction des déciles.....	59
Figure N° 15 : Niveau de consommation des additifs en fonction des déciles.....	60
Figure N° 16 : Niveau de consommation des autres produits alimentaires en fonction des déciles.....	61

INTRODUCTION GENERALE

INTRODUCTION GENERALE

Il n'est un secret pour personne que l'Homme depuis la nuit des temps et son évolution à travers les âges dans tous les domaines, et toute société si industrialisée qu'elle soit si riche en énergie elle ne peut en aucun cas se passer de la source vivrière qu'est l'alimentation.

L'alimentation est un élément constitutif de la consommation de l'individu et du groupe, qui doit être d'abord appréhendée au niveau sociologique ; c'est un acte social, permet la survie de l'espèce humaine. Il reflète le développement historique de la société, et de sa civilisation. Parfois, il est possible de le redessiner à grands traits, cette histoire à partir de l'alimentation, elle-même liée à des rites, des croyances, des mœurs et à des habitudes propres aux groupes sociaux.

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 millions d'individus souffrent de sous-alimentations **(FAO, 1999)**, Notre monde dit civilisé 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, 1991)**.

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 ALL, 1995)**.

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, 1991**).

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.

Dans notre cas, l'objectif d'étudier l'état alimentaire des ménages algériens en fonction des déciles (le cas de la wilaya de Médéa) est de comprendre les évolutions récente et la situation actuelle de l'alimentation.

Ainsi la problématique se pose comme suit :

Quelle est la capacité alimentaire des ménages algériens en fonction des déciles. Prenons l'exemple de la wilaya de Médéa ?

Supposons que Le revenu annuel des ménages a sensiblement augmenté de cela découle une forte consommation alimentaire ce qui veut dire plus les dépenses sont à la hausse plus la consommation augmente.

Pour vérifier ces **hypothèses**, nous avons adopté une démarche méthodologique qui consiste à présenter :

1- Une partie bibliographique comprenant les points suivant : les généralités sur l'alimentation, la présentation des modèles de consommation alimentaire et enfin l'évolution de la consommation alimentaire en Algérie.

2- La deuxième partie consiste en une analyse des résultats de l'enquête sur le terrain avec un échantillon d'une population diverse de la wilaya de Médéa, précédé par une présentation monographique de la zone d'enquête et suivi par une analyse des différentes caractéristiques de la population enquêtée.

**LA PREMIERE PARTIE :
BIBLIOGRAPHIE**

Chapitre 1 : Généralité sur l'alimentation

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 psycho-sociale.

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.

1- L'aliment :

1-1 Qu'est ce qu'un aliment ?

SIMONET avance la définition d'un aliment comme suite "un aliment" est une substance, en général naturelle et de composition complexe, qui associée à d'autres aliments en proportions convenables, est capable d'assurer le cycle régulier de la vie d'un individu et la persistance de l'espèce à laquelle il appartient.

Mais **J.TREMOLIERE** montre l'insuffisance de cette définition "car elle méconnaît les qualités émotionnelles (sensation agréable, symbolisme et rôle social) que tout aliment doit avoir pour être désiré et accepté par l'homme, et il donne cette définition "une denrée comportant des nutriments, donc nourrissante, susceptible de satisfaire l'appétit, donc appétissante et acceptée comme aliment dans la société considérée, donc coutumière".

Donc, un aliment se caractérise par son rôle nourrissant puisqu'il contient des métabolites, d'autre part, l'aliment est appétissant vu qu'il excite l'appétit et se caractérise enfin du caractère coutumier (en fonction des habitudes alimentaires de la société).

1-2 Définition de l'alimentation :

TREMOLIERE 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 un triple finalité, nutritive, hédonique et symbolique. Elle assure simultanément la survie, et l'intégration des mangeurs à une communauté humaine.

1-3 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, 1986**).

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.

1-4 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 **FAO/OMS**.

- **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 (**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 a 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.

1-5 CARACTERISATION D'UN ALIMENT :

1-5-1 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.

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- La consommation :

2-1 Définition de la consommation :

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 enquêtes sur le budget des ménages et qui appelées ainsi consommation finale des ménages **(ONS, 1992)**.

2-2 Définition de la consommation par l'économie alimentaire :

L'économie alimentaire constitue un nouveau champ de recherche et de formation, elle s'intéresse à plusieurs spécialités (Economie, Sociologie, Agronomie, Médecine, Nutrition...) en s'adressant ainsi à plusieurs disciplines.

En effet, les approches de l'économie alimentaire sont différentes, selon qu'on est dans une société ou dans une autre (Capitaliste, Socialiste,...) mais malgré cette diversité, elle repose sur une définition élargie du système « agro-alimentaire »

2-3 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 trouvent le consommateur, et la disponibilité de ressources du ménage.

2-3-1 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) **(DIA, 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 (**DIA, 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.

2-3-2 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 (**DIA, 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.

2-3-3 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**).

2-3-4 Les composantes culturelles :

2-3-4-1 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.

2-3-4-2 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 **(DIA, 1997)**.

2-3-4-3 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» **(DIA, 1997)**.

2-3-5 Le comportement d'achat et d'approvisionnement :

Les modalités d'approvisionnement peuvent se classer en cinq types **(DIA, 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.

2-4 Comportements et habitudes alimentaires :

2-4-1 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**).

2-4-2 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 (**THOUZET 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.

2-5 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.

Tableau N° 1 : catégorie socioprofessionnelle (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

Source : ONS

- **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**).

2-6 Principales définitions retenues par l'enquête (ONS):

2-6-1 Ménage ordinaire :

Est généralement composé de personnes vivant 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 vivant seule dans un logement peut constituer un ménage.

2-6-2 Chef de ménage :

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

2-6-3 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 constituée par les 10% dont la dépense moyenne est immédiatement supérieure, et ainsi de suite jusqu'au dixième décile. 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.

2-6-4 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

Chapitre 2 : Les Modèles de Consommation Alimentaire

1- Définition du modèle de consommation alimentaire :

Le concept « **modèle** » utilise par les différents spécialistes se prêt à certaines confusion dont la principale provient du fait que certains techniciens de la planification et beaucoup de sociologues attribuent au terme « modèle » son sens restrictif et limité, son « sens étymologique » « propre à être imité ».

La notion du modèle de consommation alimentaire est définie donc par la relation d'équilibre entre les trois variables suivantes :

- La demande alimentaire
- Les besoins alimentaires
- L'offre alimentaire

Un modèle de consommation alimentaire se rapporte à la façon dont les hommes s'organisent au sein de petit ensembles, appelés Unité Socio-économiques de consommation (**USEC**), pour consommer des biens alimentaires il se rapporte aussi aux pratiques alimentaires, à la nature et à la quantité des aliments consommés.

Ainsi définit, le modèle de consommation occupe une place fondamentale dans l'économie alimentaire pour au moins trois raisons essentiels.

- Le « **MCA** » reflète l'état d'équilibre de l'ensemble des produits alimentaires à travers l'ajustement entre l'offre et la demande et traduit ainsi la façon et la manière dont une population se nourrit.
- Le « **MCA** » représente un maillon de base et de départ de tout processus de la planification alimentaire et nutritionnelle (**PAN**). En effet, la PAN doit viser en outre l'ajustement entre l'offre et la demande à un niveau souhaitable compatible avec les objectifs nationaux.
- Le « **MCA** » détermine le niveau de dépendance alimentaire et le niveau de satisfaction des besoins ; l'identification du MCA à l'année de base permet une évaluation de la situation alimentaire et nutritionnelle à travers la mesure de la dépendance alimentaire (écart entre l'offre et la demande). Ainsi l'identification de la malnutrition et la sous-alimentation de la population (écart entre les apports et les besoins).

2- Présentation des principaux modèles de consommation dans le monde :

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

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

3- 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**).

4- Le modèle de consommation méditerranéen :

L'Homme ne consomme pas séparément des aliments isolés, mais il les associe en fonction de ses habitudes alimentaires, lorsqu'il s'agit de régime méditerranéen, selon le constat établi par les épidémiologistes et spécialistes du comportement alimentaire, ces habitudes sont saines. C'est la raison pour laquelle les recommandations nutritionnelles, au lieu de fixer les quantités de chaque nutriment devraient s'attarder à définir un régime sain, équilibré et proposer des méthodes pour déterminer la qualité globale du régime dans son ensemble. **GERBER M., 2004**

C'est ce que propose l'approche dite de "pyramide guide de l'alimentation" qui recommande l'équilibre convenable entre les groupes d'aliments à consommer, recommandés selon une certaine fréquence, définis pour le modèle méditerranéen qui sont :

- **Le premier groupe** : les céréales et féculents (base de pyramide), les fruits et légumes, l'huile d'olive et les fromages frais ou yaourts qui doivent être consommés quotidiennement.

- **Le deuxième groupe** : le poisson, la volaille, les œufs, les sucreries.

- **Le troisième groupe** : les viandes, (quelques fois par mois ou quelques fois par semaine en petites quantités).

5- Différents 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 ?

5-1 La démarche des économistes (La loi d'Engel) :

Ernest 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 relative 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 guère le $\frac{8}{10}$ ^{ème} du flux de revenu.

5-2 L'analyse des sociologues :

5-2-1 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.

5-2-2 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 quotidiennes (alimentation, santé.) **(DJERMOUNE, 1990).**

5-3 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).**

5-4 Approches traditionnelles :

5-4-1 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'autre terme, 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).

5-4-2 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).

5-5 Les nouvelles théories de la consommation :

5-5-1 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.

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 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.

5-5-2 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**).

5-5-3 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)**.

Chapitre 3 : Evolution de la Consommation Alimentaire en Algérie

Introduction :

L'Algérie comme beaucoup de pays en voie de développement souffre d'un déficit alimentaire toujours reconduit en raison de la forte croissance de la population mais néanmoins du point de vue économique, ce déficit rétablit désormais un équilibre offre demande par augmentation des prix.

Cependant, les nouvelles données économiques n'ont pas encore eu d'effets sur le régime alimentaire algérien qui reste encore caractérisé par une dominance en rapports énergétiques et protéiniques d'origine végétale (forte consommation des produits céréaliers), pauvre en protéines, lipides et apports énergétiques d'origine animale (viandes, lait et dérivés).

1- Les plans de développement :

1-1 Le premier plan quadriennal (1970-1973) :

Dans son préambule précis que la révolution agricole vise à la satisfaction de l'ensemble des besoins par les ressources nationales « cette révolution agricole vise la restauration complète de la production dont l'objectif est de nourrir et mieux nourrir une population en croissance rapide ». **(Préambule du rapport général, 1970)**

Cette affirmation renferme un aspect global (satisfaction des besoins) et un aspect qualitatif (mieux nourrir) ; cependant pour atteindre ces objectifs, il apparaît que les potentialités nationales ne sont pas maîtrisées. La hiérarchisation des besoins alimentaires n'est pas maîtrisée. La hiérarchisation des besoins alimentaires n'est pas indiquée, de même que les facteurs déterminants la consommation alimentaire (prix, revenu) n'ont pas été pris en compte. Le plan prévoit en outre une évolution de la consommation alimentaire avec la mise en place des conditions propices au développement agricole, ainsi que de « favoriser les spéculations les plus rentables et adapter la production à l'évolution du modèle de consommation » **(premier plan quadriennal page 99)**

1-2 Le second plan quadriennal (1974-1977) :

Les recherches de consommation alimentaire visent d'une part à atténuer les écarts entre les villes et les campagnes et à l'amélioration de la consommation pour les catégories sociales les plus pauvres, par l'élimination de toute forme de sous-alimentation, et d'autre part une diversification de la consommation par la substitution progressive de produits riches aux produits de base.

Le plan souligne que malgré le retard de la satisfaction de l'alimentation de base des plus pauvres, les besoins alimentaires se diversifient et la prochaine période devra être caractérisée par une nouvelle phase où commence la substitution progressive des produits riches en protéines et légumes frais aux produits de base telles les céréales et les huiles.

« Désormais, les axes d'action de la politique agricole à long terme seront exclusivement guidés par la recherche de la satisfaction des besoins alimentaires nationaux...

L'action future tendra vers... l'adaptation des objectifs de production aux besoins de consommation.... ». **(Second plan quadriennal 1974/1977)**

Il préconise également un changement important du marché interne des biens de consommation pour garantir aux pauvres la satisfaction des besoins en matière d'alimentation de base.

La classification des besoins est introduite, de même que la notion de (produits de base). Dans cette optique, le plan prévoit un accroissement des produits agricoles et alimentaires. Il affirme que cette couverture des besoins est atteinte par l'application de l'intensification pour les cinq principales productions (céréales, légumes secs, maraîchages, lait, viandes).

Il en résulte ainsi que les potentialités réelles en matière d'offre et les moyens de l'accroître ne sont pas précises.

1-3 Le premier plan quinquennal (1980-1984) :

L'objet de ce plan est la concrétisation des objectifs retenus, l'amélioration de la consommation des catégories les plus pauvres et la diversification de la ration alimentaire en prévoyant « une amélioration quantitative et qualitative importante à partir d'une augmentation annuelle de la consommation de 5 % par habitant ». **(Premier plan quinquennal 1980/1984).**

Mais ceci reste tributaire de la politique des revenus et des prix pour l'amélioration de la consommation des couches les plus pauvres et des capacités de production à s'adapter à l'évolution de la demande (afin d'éviter les distorsions entre le pouvoir d'achat et les potentialités).

Il préconise une réduction progressive des dépenses d'alimentation des ménages de 52 % à 46 % en reconnaissant que le déficit alimentaire va être encore comblé par le recours, de façon importante au marché extérieur.

Ainsi le planificateur affine les instruments d'évaluation des besoins alimentaires et donc, apporte un éclaircissement aux possibilités de la production nationale. **(1^{er} plan quinquennal 1980/1984, page 108, rapport général).**

1-4 Le second plan quinquennal (1985-1989) :

Le plan prévoit « une amélioration de la ration journalière dans le sens d'un meilleur équilibre nutritionnel de la population ». **(Second plan quinquennal 1985/1989).**

Ceci, en préconisant une diminution de l'apport calorique d'origine céréalière en passant de 54,8 % en 1984 à 52,5 % en 1989 et une augmentation de la part des protéines animales dans les protéines totales de (25 % à l'heure à 29 % à la fin de la décennie).

2- Dans la charte nationale (1976) le front de libération national :

La charte nationale de 1976 apporte une vision très claire des préoccupations des autorités concernant la consommation alimentaire. La fonction assignée à l'agriculture pose un problème de diversification ; donc la nécessité de diversifier la consommation alimentaire a été l'un des axes importants de la charte.

L'accès à un standard de vie moderne signifie non seulement que chaque algérien pourra manger à sa faim, mais aussi que sa nourriture, dépassant les limites d'une forme alimentaire équilibrée et mieux adaptée aux besoins du développement et de l'entretien de l'organisme humain, au demeurant, la recherche d'un meilleur équilibre dans l'alimentation, outre qu'elle concorde avec des nécessités naturelles, répond d'avantage aux besoins d'une population économiquement active qui fournit un travail physique et intellectuel de plus en plus intense.

Des produits tels la viande, les fruits, le lait et ses dérivés doivent cesser d'être le signe d'une consommation de luxe et entrer à une large échelle dans la consommation de base. **(La charte nationale en 1976)**

3- Les enquêtes déjà effectuées en Algérie :

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 effectué « en milieu scolaire en 1990 » **(Anonyme¹, 1996).**

3-1 La situation alimentaire en Algérie 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. **(Gouvernement générale de l'Algérie 1937).**

3-2 Enquête sur la consommation des familles musulmanes algériennes en 1959 :

Elle s'est déroulée en été 1959, et s'intéressait aux dépenses moyennes par familles et par personne et aussi au budget familial, la variation de sa structure suivant la catégorie socioprofessionnelle du chef de famille, le revenu, la résidence et elle s'est intéressée non seulement à la consommation alimentaire, mais à la consommation des ménages en entier (logement, habillement, transport,...).

«La réalisation de cette enquête ouvre enfin une voie nouvelle des études économiques et sociologiques en Algérie ; il s'agit en effet de la première enquête par sondage entreprise sur ce territoire sur la base d'un échantillon aléatoire représentatif de l'ensemble des unités sur lesquelles devait porter l'observation, c'est à dire les ménages musulmans de toute condition ». (**Anonyme², 1961**)

Cette enquête a été effectuée par l'**A.R.D.E.S** (Association pour la Recherche Démographique, Economique et Sociale) **C.E.D.A.** (Caisse d'Équipement pour le Développement de l'Algérie) et l'**I.N.S.E.E.** (Institut National des Statistiques et des Etudes Economiques) et «dont le but entre dans le cadre de la préparation du projet de Constantine proposé par le général De Gaulle ». (**DJELLATOU, 1987**)

Il a été procédé à une stratification avant le tirage de l'échantillon. Trois critères ont été retenus : (**BREIL, 1961**)

- Le degré d'urbanisation
- Le critère ethnique (arabophone, berbérophone)
- Le critère régional (distinction entre le nord et le sud de l'Algérie)

3-3 Enquête de l'A.R.D.E.S de 1967 – 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 Ait Younes à 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 tels que les internant, les casernes, les hôpitaux et les ménages inaccessibles (montagnards). (**AUTRET, 1978**).

Le dépouillement consiste à classer les 222 articles et établir une table de conversion en quantités pondérales tel que « acheté » (TA) et partie comestible aussi qu'établir une table de composition des aliments Algériennes 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. **(RAMDAN, 1992).**

3-4 Enquête sur la consommation alimentaire des exploitants agricoles privés 1976 (M.A.R.A) :

C'est une enquête réalisée par le ministère de l'agriculture et de la réforme agraire direction des études et 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 tirés au hasard parmi les 25000 ménages soumis à une enquête approfondie sur la structure agricole, ces ménages sont eux même représentatifs de quelques 857.000 exploitations du Nord de l'Algérie.

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

Cette enquête est venue pour combler le vide des informations sur l'alimentation en milieu rural et permettre une mesure de l'autoconsommation et voir les niveaux et qualités de tous ces ménages à l'égard de leurs besoins ainsi que de saisir des renseignements sur les variations saisonnières, zones écologiques, de la taille des ménages et du coût de l'alimentation en égard au budget familial.

3-5 Enquête sur la consommation des ménages algériens 1979/1980 (ONS 1983) :

L'enquête nationale sur la consommation des ménages algériens a débuté le 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 un échantillon initial de 8208 ménages au niveau national mais le nombre effectivement intégré est de 8098 pour un taux de sondage de 3.3% le nombre sans réponse a été de 1.3% en se basant sur la collecte des données concernant :

- La consommation effective (en quantité et en valeur) des ménages algériens de toutes tailles reportées sur l'ensemble de territoire algérien. Cela en fonction des tranches des revenus ou des dépenses et par catégorie socioprofessionnelle **(C.S.P)** du chef de ménage.
- L'autoconsommation évaluée au prix du marché.
- Aux dépenses des ménages non destinées à la consommation.
- Aux revenus des salariés et non-salariés.
- Aux caractéristiques socio-économiques du ménage (C.S.P, sexe, âge...).

3-6 L'enquête de l'O.N.S de 1988 /1989

L'enquête de 1988 en Algérie a été réalisée sous le titre « enquête sur les dépenses de consommation des ménages », elle est établie par l'Office National des Statistiques **(ONS)**.

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.

**LA DEUXIEME PARTIE :
ENQUETE ET
RESULTATS**

Chapitre 1 : Situation de la zone d'enquête (présentation de la wilaya de Médéa)

1- Présentation administrative et géographique :

La Wilaya de Médéa s'étend sur une superficie cadastrale de 8775,65 Km² regroupant 64 communes et 19 Dairates.

Elle est limitée au Nord par la wilaya de Blida, à l'ouest par les wilayas de Ain Defla et Tissemsilt, au sud par la wilaya de Djelfa et à l'est par les wilayas de M'sila et Bouira.

2- Présentation des caractères naturels :

2-1- Milieu physique :

Situé au cœur de l'Atlas Tellien, la wilaya de Médéa est caractérisée par une altitude élevée et un relief mouvementé enserrant quelques plaines assez fertiles mais de faible extension pour s'estomper ensuite aux confins des hautes plaines steppiques, en une série de collines mollement ondulées.

2-2- Reliefs naturels :

La Wilaya de Médéa peut être découpée en quatre (04) zones naturelles :

2-2-1- Le tell montagnoux :

Il forme une bande quasi –continue ceinturant la wilaya à l'Ouest et au Nord, depuis l'Ouarsenis jusqu'au massif de Tablat. C'est une région au relief marqué, au climat rude, peu peuplée. Région forestière, l'arboriculture, la céréaliculture et l'élevage ne sont pratiqués qu'à la faveur de dépressions alluviales ou de replats colluviaux.

2-2-2 Le tell collinien :

Située au cœur de la wilaya, c'est une région de peuplement qui de tout temps a eu une vocation agricole. la polyculture y est de mise ; vigne et arboriculture sur les terres légères, céréales et fourrages sur les terrasses alluviales des principaux oueds.

2-2-3 Les plaines du tell :

Traditionnellement vouées à la céréaliculture, les plaines de Beni Slimane et Merachda sont enchâssées à l'intérieur du tell collinéen. La mise en valeur de ces plaines a permis d'implanter la polyculture associant cultures à sec et en irrigué ainsi que le développement et l'élevage.

2-2-4 Le piémont méridional du tell :

Caractérisé par une pluviométrie irrégulière située entre 300 et 400 mm, le piémont s'affirme comme une zone de transition vers les hautes plaines steppiques où la céréaliculture est la plus répandue.

2-3- Climat :

Le climat de la wilaya de Médéa se distingue par des caractéristiques dues à de nombreux facteurs qui sont entre autres : son altitude qui atteint 1248 mètres au dessus du niveau de la mer (sommet de Ben-chicao), sa position sur les monts de l'Atlas Tellien, son exposition aux vents et aux vagues de courants venant de l'Ouest.

Tous ces facteurs ont fait que la wilaya de Médéa dispose d'un climat Méditerranéen semi continental, froid et humide en hiver, tempéré au printemps et chaud et sec en été. La wilaya de Médéa reçoit une quantité considérable de pluie atteignant 500 mm par an, avec une moyenne de pluviométrie élevée, particulièrement en décembre, janvier et février. La neige quant à elle, recouvre régulièrement les hauteurs de Ben-chicao, situées à une altitude de 1248 mètres.

3- Milieu socio-économique :

3-1 La population :

La densité de la wilaya de Médéa est de 95 hab/km².

Tableau N° 2 : La densité de la Wilaya de Médéa

Année	1966	1977	1987	1998	2008
Densité hab/km ²	41	54	75	90,5	95,07

Source : D.S.A de Médéa

La densité de la population qui est le rapport de la population de la commune à sa superficie ; sert à localiser les centres de concentrations de la population afin de connaître les actions de développement à mettre en œuvre dans le cadre des programmes d'investissement. Ainsi deux communes se singularisent par leur forte densité : Médéa et Ksar El Boukhari avec respectivement 2220 hab/Km² et 1309 hab/Km².

Tableau N°3 : Projection de la population à partir des résultats des recensements

R.G.P.H1977	R.G.P.H1987	R.G.P.H1998	R.G.P.H2008	Population estimée 2009
475 510	652 795	802 077	819 933	832 763

Source : D.S.A de Médéa

Les données exhaustives fournies par le recensement de la population et de l'habitat 2008 confirment l'important mouvement de population observé au cours de ces dernières années. Ainsi, une vingtaine de communes ont vu leurs populations diminuer pendant la période inter-censitaire. Le phénomène migratoire reste toujours difficile à appréhender compte tenu de l'instabilité des populations de certaines zones.

Tableau N° 4 : Répartition de la population par groupe d'âge et par sexe (estimations)

Groupes d'âges	Féminin	Masculin	Total
0 à 14	117387	111633	229020
15 à 29	141856	137287	279143
30 à 49	105782	104607	210389
50 à 69	43915	41372	85287
>70	15155	13771	28926
Total	424094	408669	832764

Source : D.S.A de Médéa

Nous remarquons que les groupes d'âge les plus importants sont entre 0 et 49 ans, donc on constate que la population à un potentiel humaine jeune dans la wilaya de Médéa.

3-2 Emploi :

Population totale : 832 763

Population active : 236 563

Population occupée : 208 516

Sans travail : 28 045

Taux d'occupation : 88,14 %

Taux de chômage : 11,86 %

Tableau N° 5 : Population occupée par secteur

Secteur d'activité	TOTAL	Taux
Agriculture + Forêts	92 662	44,44 %
Administration	34 727	16,65 %
Commerce	23 492	11,27 %
Industrie et artisanat	33 454	16,04 %
Service	974	0,46 %
Dispositifs d'emploi	16 008	7,68 %
Total	208 516	100 %

Source : D.S.A de Médéa

L'amélioration enregistrée au niveau de la création de l'emploi résulte de l'important volume financier consenti par l'Etat depuis la mise en place des différents programmes dont celui relatif à la relance économique et celui relatif au soutien à la croissance. Ce qui s'est traduit par une baisse du taux de chômage qui est passé à environ 11,86 %.

Le constat à propos de l'effort consenti en matière de création d'emploi fait ressortir la prépondérance des secteurs de l'agriculture et de commerce qui ont généré au cours de l'année 2009, respectivement, 3 851, 3 308 emplois.

Le secteur de l'agriculture et des forêts est resté très dynamique, continuant d'absorber, à lui seul, la plus importante proportion de la main-d'œuvre occupée avec un taux de 44,44 % de l'ensemble de l'emploi en dépit des mouvements d'exode constatés.

En outre, le chômage touche les catégories les plus jeunes qui sont plus nombreuses, en particulier les diplômés des universités et instituts supérieurs.

Le chômage touche aussi la main-d'œuvre féminine dont le nombre des sans-emploi avec plus du tiers de la population à la recherche d'un emploi.

Tableau N° 6 : Offre d'emploi par secteur

Secteur d'activité	Public	Privé	Total
Agriculture/Hydraulique	1000	55 000	56 000
Industrie et Artisanat	35 000	9 100	126 000
Transport	415	4 715	5 130
Commerce	1 723	18 112	19 835
Service	2 659	13 206	15 865
Administration	30 400	-	30 400
Total	39 697	100 133	139 830

Source: D.S.A de Médéa

3-3 L'éducation :

- Taux de scolarisation de 6 -15 ans : 93,73%

- Taux de scolarisation de 15 - 19 ans : 46,50 %

4- L'agriculture :

Tableau N° 7 : Répartition des terres agricoles (unité ha)

Superficie agricole totale S.A.T	773 541
Surface Agricole Utile S. A.U	339 359
Terres irriguées	9 849
Forêts	142 558
Pacages et Parcours	292 636
Terres improductives	104 054

Source : D.S.A de Médéa

La surface agricole utile est importante, occupe 38,7%(339 359ha) de la superficie de la wilaya.

Tableau N° 8 : La superficie et la production agricole

Terres		Superficies(HA)	Production (Qx)
Céréales	-	111 307	1 754 686
Légumes secs	-	1 829	19 195
Fourrages	-	20 732	998 607
Maraîchages	-	7 232	873 692
Agrumes	Sup. Totale	57	4 342
	Sup. en production	38	
Arboriculture	Sup. Totale	24 146	432 765
	Sup. en production	17 309	
Viticulture	Sup. Totale	7 229	282 550
	Sup. en production	7 030	

Source : D.S.A de Médéa

L'existence d'une pluviométrie relativement favorable située entre les isohyètes 800 et 300 mm (R.G.P.H2008), un relief montagneux à l'intérieur duquel sont enchâssées de nombreuses plaines et une importante bande steppique ont favorisé l'extension de la surface agricole utile (SAU) qui occupe 38,7 % de la superficie de la Wilaya.

Le Nord de la wilaya est suffisamment arrosé pour permettre une variété de pratiques culturales telles l'arboriculture, et la céréaliculture, le reste des terres se répartit entre les plaines de Beni slimane, Merachda, enchâssées dans le Tell Collinien, permettant la pratique de l'agriculture en irrigué.

Dans le Sud de la wilaya à dominance steppique ou l'assolement est très souvent biennal en alternance avec la jachère l'élevage est aussi favorable avec une superficie pastorale de plus de 200 000 ha.

La superficie irriguée est de 9 849 ha, soit presque 3 % de la SAU. En ce qui concerne l'emploi, la main d'œuvre occupée est estimée à 88 811 personnes employées dont 72 952 constituent la main d'œuvre permanente, soit 82 %.

Tableau N° 9: L'effectif du cheptel

CHEPTEL	Effectif (têtes)
Bovins	43 745
Ovins	770 411
Caprins	79 496
Camelins	-
Equins	269
Apiculture	42 150
Poules pondeuses	435 800 sujets
Poulet de chair	3 772 060 sujets
Dinde	325 900 sujets

Source : D.S.A de Médéa

L'élevage ovin est très répondeur dans la wilaya de Médéa avec un effectif qui avoisine les 770 411 têtes. L'aviculture est dominée par le poulet de chair avec 3 772 060 sujets.

Tableau N° 10 : La production animale

	Production
Viandes Rouges	96 952 Qx
Viandes blanches	74 438 Qx
OÛufs	87 934 000 OÛufs
Miel	112 800 Kg
Lait	94 267 000 Litres

Source : D.S.A de Médéa

5- Le commerce :

Tableau N° 11 : Commerce

Secteur	Nombre
Productions	3 494
Artisanat et métiers d'art	13
Commerce en Gros	1 037
Import et export	343
Commerce de détails	13 272
Services	7 614
TOTAL	25 773

Source : D.S.A de Médéa

Les canaux de distribution et de commercialisation sont traditionnellement constitués des grandes surfaces et des petits commerces.

6- L'industrie :

6-1 Activités industrielles :

C'est dans les centres urbains à fort réseau de communication qu'est développé le tissu industriel, deux variables intimement liées. C'est sur l'axe routier RN1 que la presque totalité des unités industrielles d'envergures nationales et régionales sont implantée.

- Industrie pharmaceutique à Médéa
- Industrie mécanique à Berrouaghia
- Industrie céréalière à Ksar El Boukhari

Tableau N°12 : Zones industrielles

Zones Industrielles	Sup. de la zone (ha)	Sup. totale des lots (ha)	Taux de viabilisation%
Harbil	60	57	100
Berrouaghia	128	101	100
K.E.B	69	31	90
TOTAL	257	189	96

Source : D.S.A de Médéa

7- L'artisanat :

La wilaya de Médéa est renommée par l'artisanat local :

- Artisanat d'arts (80 artisans)
- Artisanat de production de biens (404 artisans)
- Artisanat de produit de services (513 artisans)

A cela s'ajoute 19 coopératives dans les domaines de service et production de biens (tapis, poterie, peinture sur soie, habits traditionnels, cuir...).

Tableau N° 13 : Petite et moyenne entreprise

Désignation	Nombre	Emploi
Micro Entreprise	2 985	9 459
Petite Entreprise	616	10 405
Moyenne Entreprise	75	7 666
TOTAL	3 676	27 530

Source : D.S.A de Médéa

8- Le tourisme :

Potentialités touristiques :

- Monument de Dar El Amir(Médéa)
- Monument de Haouch El Bey(Médéa)
- Monument Aqueduc, Minaret de la mosquée rouge (Médéa)
- Monument de Caravansérail(Ben chicao)
- Forteresse de Boghar(Boghar)
- Ruines d'Achir(Ain Bousif)
- Ruines Romaines de Rapidum(Djouab),
- Ruines de Saneg(Saneg).

Chapitre 2 : Analyse et interprétation des résultats

Introduction

Dans cette partie nous allons analyser et décrire la situation alimentaire en fonction des déciles de la Wilaya de MEDEA, et cela en nous basant sur notre enquête, qui consiste à l'observation directe du comportement économique, sociologique et culturelle des ménages.

Notre estimation portera sur l'analyse des quantités physiques consommées par la population, cette enquête a été réalisée sur une période qui a englobé les quatre saisons ce qui nous donne une consommation très variées dans les ménages, elle a concerné un échantillon de 150 ménages qui devaient à un questionnaire qui est divisé en deux parties, la première partie est caractérisée par une présentation des ménages à savoir :

- Le type de ménage tel que :
 - *Nucléaire (couple sans enfants)
 - *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 partie comporte les quantités consommées pour 162 produits alimentaires, 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, en le divisant en dix déciles, chaque décile est composé de 15 ménages.

Les produits alimentaires sont rassemblés en groupes de produits (viandes, légumes frais, lait et dérivés...), tout en dressant des tableaux mettant 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 une nécessité de conversion tels qu'ils sont achetés (TA) en les exprimant en équivalent lait frais (ELF), équivalent grains (EG) et il a fallu également convertir les œufs de pièces en kilogrammes.

Nous avons illustré les données obtenues par notre enquête en traçant des graphes (histogrammes).

Sous chapitre1 : Analyse de l'échantillon

CARACTERISTIQUES SOCIO-ECONOMIQUES DE L'ECHANTILLON :

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

Tableau N° 14 : Répartition des ménages en fonction du type de ménages

Type de ménage	Ménages simples sans enfants	Ménage simples avec enfants	Ménages traditionnels	Total
Nombre de ménages	26	114	10	150
Pourcentage (%)	17,33	76	6,66	100

Notre échantillon est constitué principalement de ménages simples avec enfants, représentant 76%(soit 114 ménages), suivi par ménages simples sans enfants (soit 26 ménages), et en fin, les ménages traditionnels, soit 6,66%.

2- Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de leurs tailles :

Tableau N° 15 : Répartition des ménages en fonction de la Taille des ménages

Taille de ménage	2	3 à 5	6 à 8	9 à 11	+ 12	Total
Nombre de ménages	25	74	37	11	3	150
Pourcentage (%)	16,66	49,33	24,66	7,33	2	100

La répartition par taille de ménage confirme que l'échantillon que nous avons enquêté est caractérisé par une dominance de la taille 3 à 5 personnes par ménage avec un pourcentage de 49,33 % suivie par la tranche 6 à 8 personnes avec 37 ménages (24,66 %), les ménages constituant de 2 personnes présentent 16,66%, le reste se situe entre 9 à 11 et +12 personnes. La taille moyenne de ménages de notre échantillon est de 5 personnes.

3- Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de l'âge du chef de ménage:

Tableau N° 16 : Répartition des ménages en fonction de l'âge du chef de ménage

Age 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	6	41	55	27	16	5	150
Pourcentage (%)	4	27,33	36,66	18	10,66	3,33	100

La répartition par âge de notre échantillon révèle une fréquence importante entre 40 et 49 ans (36,66%), suivie par la tranche 30 à 39 ans avec 41 ménages pour la part relative 27,33%, 18% appartient à la tranche 50 à 59 ans, 16 ménages ayant un chef âgé entre 60 à 69 ans, le reste s'enregistre des pourcentages inférieurs. Notre enquête dévoile que l'âge moyen du chef de ménage est de 45,75 ans.

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

Tableau N° 17 : Répartition des ménages en fonction du niveau d'instruction de chef de ménage

Niveau d'instruction	Non instruit	Primaire	Moyen	Secondaire	Universitaire	Total
Nombre de ménages	8	14	39	34	55	150
Pourcentage (%)	5,33	9,33	26	22,66	36,66	100

Le niveau d'instruction de notre échantillon est représenté principalement par le niveau universitaire avec un pourcentage de 36,66 % (55 ménages), suivi par le niveau moyen (39 ménages), suivi par 34 ménages qui ont un niveau secondaire, 14 ménages présentent les chefs des ménages possédant un niveau primaire(soit 9,33%), le reste(5,33%)représente les chefs des ménages non instruits.

5- Les caractéristiques des ménages enquêtés en fonction de la catégorie socio-professionnelle :

Tableau N° 18 : Répartition des ménages en fonction de la catégorie socio-professionnelle :

Code	Intitule	Nombre de ménage	Pourcentage(%)
CSP 1	Employeurs	08	5,33
CSP 2	Indépendants	52	34,66
CSP 3	Cadres supérieurs	24	16
CSP 4	Cadres moyens	21	14
CSP 5	Ouvriers	05	3,33
CSP 6	Employés	34	22,66
CSP 7	Manœuvres et saisonniers	-	-
CSP 8	Personnels en transition	-	-
CSP 9	Inactifs, inoccupés	06	04
CSP 10	Non déclarés	-	-

Concernant la catégorie socio-professionnelle des ménages de notre échantillon, nous avons trouvé que plus du quart de l'échantillon (52 ménages) présente la catégorie des indépendants avec un pourcentage de 34,66%, suivie par la catégorie des employés 34 ménages (soit 22,66%) 24 ménage appartient à la catégorie des cadres supérieurs, 14% représente les cadres moyens, le reste de notre population est classé dans la catégorie des employeurs, ouvriers et les non déclarés.

Sous Chapitre 2 :
Interprétation des résultats

ANALYSE ET INTERPRETATION DES RESULTATS D'ENQUETE DANS LA WILAYA DE MEDEA

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

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

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
TOTAL VIANDES	7,41	9,82	11,99	15,98	18,90	23,01	26,29	30,48	34,91	46,66
R.A.T.S EN ALGERIE	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00
TAUX DE SATISFACTION (%)	41,16	54,57	66,59	88,77	105,02	127,82	146,05	169,33	193,94	259,22
a- VIANDES ROUGES	2,39	3,48	4,24	7,13	9,24	12,51	13,29	16,20	18,71	27,57
a/A (%)	32,24	35,45	35,34	44,61	48,88	54,36	50,55	53,15	53,59	59,09
a1 – OVINES	0,38	0,45	0,75	1,00	2,75	3,50	4,12	4,95	5,65	6,63
a1/A (%)	5,13	4,58	6,26	6,26	14,55	15,21	15,67	16,24	16,18	14,21
a1/a (%)	15,91	12,92	17,71	14,03	29,76	27,98	31,00	30,56	30,20	24,05
a2 – BOVINES	0,85	1,12	1,39	2,45	2,62	2,98	3,54	4,89	5,66	8,94
a2/A (%)	11,47	11,40	11,60	15,33	13,86	12,95	13,47	16,04	16,21	19,16
a2/a (%)	35,58	32,16	32,82	34,37	28,35	23,83	26,64	30,19	30,25	32,43
a3 – ABATS	0,43	0,87	0,93	1,25	2,00	2,48	2,98	3,00	3,47	4,24
a3/A (%)	5,80	8,86	7,72	7,82	10,58	10,78	11,34	9,84	9,93	9,09
a3/a (%)	18,00	24,98	21,85	17,54	21,65	19,83	22,43	18,52	18,52	15,38
b- VIANDES BLANCHES	5,02	6,34	7,75	8,85	9,66	10,50	13,00	14,28	16,20	19,09
b/A (%)	67,76	64,55	64,66	55,39	51,12	45,64	49,45	46,85	46,41	40,91

D'après les statistiques l'estimation de La R.A.T.S en viande tout type confondu est d'environ 18kg couverte par 60% de cette population qui est divisée en classe de 1 à 10, elle dépasse les 100% à partir de la cinquième classe (classe aisée) et atteint 2,6 fois pour la classe 10. Il est évidant que les viandes sont peu consommées par la tranches défavorisées de 1 à 4 et qui varie de 7,41kg (classe 1) et doublant à la classe 4 et atteint à 18,90 kg à la classe 5, alors qu'elle est de 46,66 kg pour la classe la plus riche, soit une différence de plus de 6 fois entre classes extrêmes (décile 1 et 10).

La part des viandes rouges dans le total viandes passe pour la première classe de 32,24% (2,39kg) à 48,88% (9,24kg) pour la 5^{ème} tranche et atteignant 59,09% (27,57 kg) pour le décile le plus riche (tranche10), ce qui montre la grande disparité entre les classes.

Les quantités consommées de viandes ovines et bovines diminuent chaque fois que les dépenses sont à la baisse; variant de 6,63kg, 2,75 kg à 0,38 kg (viandes ovine) et de 8,94kg, 2,62kg à 0,85 kg (viandes bovines) pour les déciles 10,5 et 1.

La consommation des abats évolue d'une façon régulière tout au long des déciles, dans un intervalle de 0,43kg à 4,24 kg entre tranches extrêmes, leurs proportions dans les viandes ont une tendance à la hausse d'une manière irrégulière de 5,80% à 11,34%.

La consommation des viandes blanches est soumise au système de l'offre et la demande et surtout des couts avec des quantités de l'ordre de 5,02 kg à 9,66 kg jusqu'à atteindre 19,09kg : c'est une évolution de l'ordre de 1 :2 :4 respectivement pour les déciles 1, 5 et 10.

Le pourcentage de consommation de viandes blanches augmente chez la classe défavorisées de (1à5) et est de 67,76 % et cela à cause des prix bas, tandis que la classe la plus aisée présente une portion de 40,91%.

De ce que précède et d'après le graphe nous remarquons que les classes défavorisés de 1à5 n'arrivent pas à la moyenne de 18kg matérialisé par la ligne verte sur l'histogramme tandis que la classe aisée de 5à10 elle dépasse largement la consommation en viande blanche et rouge la moyenne de 18kg.

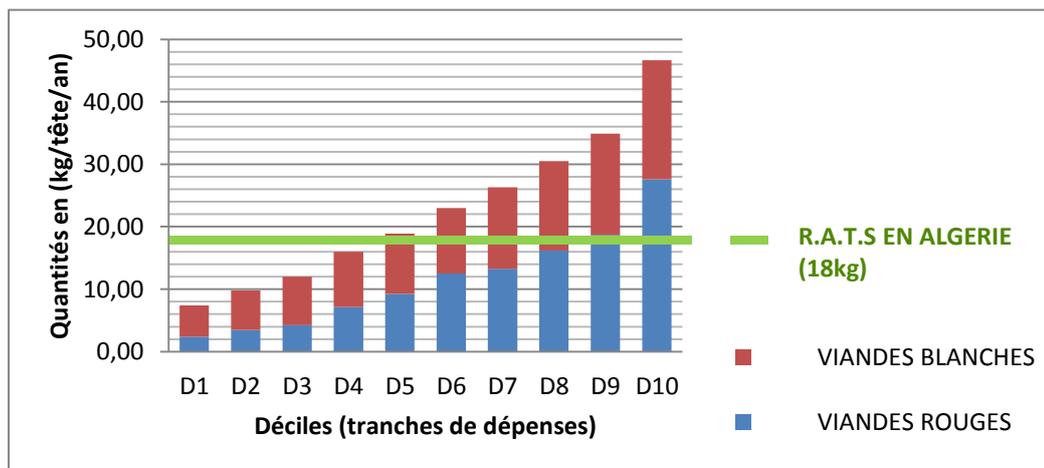


Figure N°1 : Niveau de consommation des viandes en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

Tableau N° 20 :L'évolution de la consommation des œufs en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
B- Œufs	3,38	4,67	5,38	5,42	5,92	6,11	6,17	6,25	6,50	7,00
R.A.T.S EN ALGERIE	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
TAUX DE SATISFACTION (%)	112,67	155,67	179,33	180,67	197,33	203,67	205,67	208,33	216,67	233,33

Nous constatons que la consommation des œufs augmente à partir du décile 1 de 67,6 pièces (3,38kg) pour atteindre le maximum au décile 10 de 140 pièces (7kg) cette augmentation est justifiée par la croissance des dépenses. D'après les statistiques l'estimation de la R.A.T.S en Algérie est de 60pièces (3kg) matérialisé par la ligne verte sur l'histogramme elle est satisfaite par l'ensemble de notre échantillon, soit un taux de satisfaction de 112,67%, 197,33% jusqu'à atteindre 233,33% pour les tranches 1, 5 et 10 respectivement.

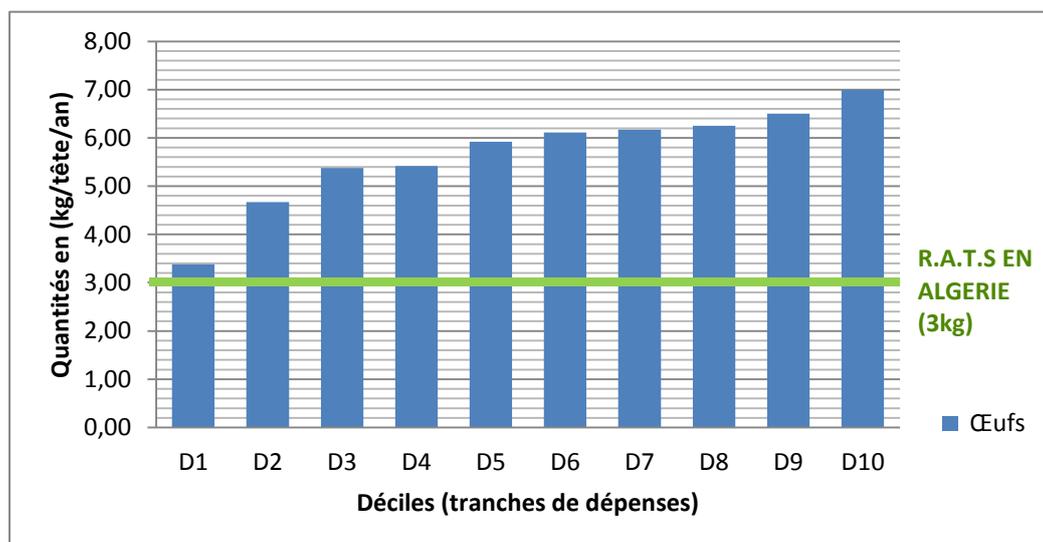


Figure N°2 : Niveau de consommation des œufs en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

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

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
C- POISSONS	1,18	1,52	1,82	2,57	2,85	3,15	3,37	3,90	5,03	5,94
R.A.T.S EN ALGERIE	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
TAUX DE SATISFACTION (%)	29,50	38,00	45,50	64,25	71,25	78,75	84,25	97,50	125,75	148,50

Il est souhaitable qu'un algérien consomme près de 4kg de poisson; cette quantité n'est satisfaite que par 20% de notre population avec un taux de 125,75% et 148,50% (décile 9,10), par contre le reste des déciles varie de 29,50% à 97,50% classe de 1à 8 par rapport a la ration souhaité.

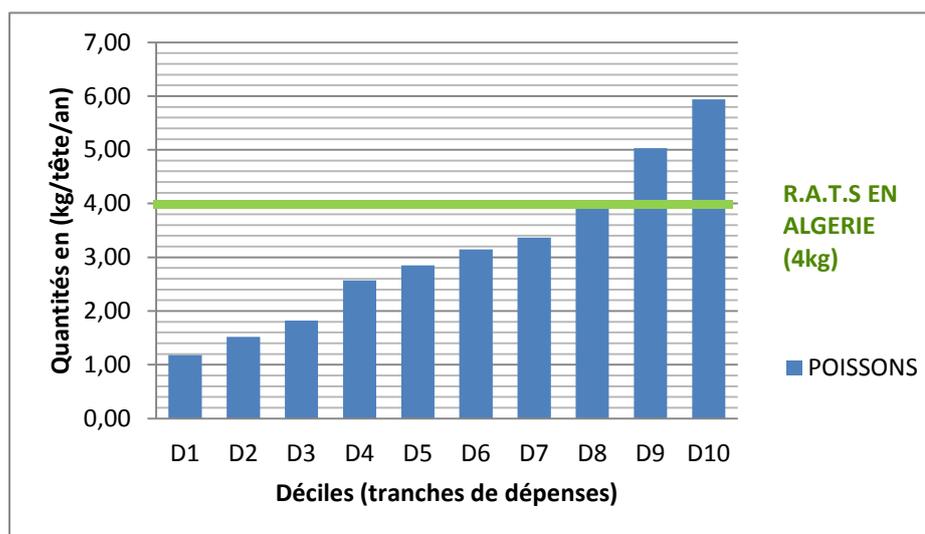


Figure N°3 : Niveau de consommation des poissons en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

Tableau N° 22 :L'évolution de la consommation des légumes secs en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
D- LEGUMES SECS	7,61	8,42	8,58	9,83	10,46	10,91	11,46	12,27	12,94	14,22
R.A.T.S EN ALGERIE	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
TAUX DE SATISFACTION (%)	117,08	129,54	132,00	151,23	160,92	167,85	176,31	188,77	199,13	218,77
DONT:										
a- PETIT POIS	0,96	0,97	1,01	1,44	1,53	1,61	1,77	1,87	1,98	2,05
a/D (%)	12,61	11,52	11,77	14,65	13,77	14,02	14,05	14,43	14,45	14,42
b- LENTILLES	3,15	3,45	3,57	4,00	4,32	4,44	4,70	5,00	5,22	5,59
b/D (%)	41,39	40,97	40,21	36,32	38,24	39,60	38,74	38,30	38,63	36,71
c- HARICOTS SECS	2,50	2,76	3,00	3,14	3,27	3,36	3,47	3,67	3,70	4,95
c/D (%)	32,85	32,78	34,97	31,94	31,26	30,80	30,28	29,91	28,59	34,81

D'après les statistiques l'estimation de la R.A.T.S en légumes secs toute types confondu est de environ 6,5 kg elle dépasse les 100% pour toutes les classes avec des taux de satisfaction variant de 117,08%; 160,92% à 218,77% pour des quantités de 7,61 kg à 10,46 kg jusqu'à arriver à 14,22 kg pour les déciles 1,5 et 10.

Les lentilles occupent la première position dans ce groupe à cause de l'augmentation des dépenses et dont les quantités fluctue entre 3,15 kg et 5,59 kg, de même que le haricot sec a le même principe d'augmentation et la consommation varie de 2,5 kg à 4,95kg, pour les deux tranches extrêmes. La consommation des petit pois varie avec des quantités de 0,96 kg à 2,05 kg déciles 1 et 10 en ordre.

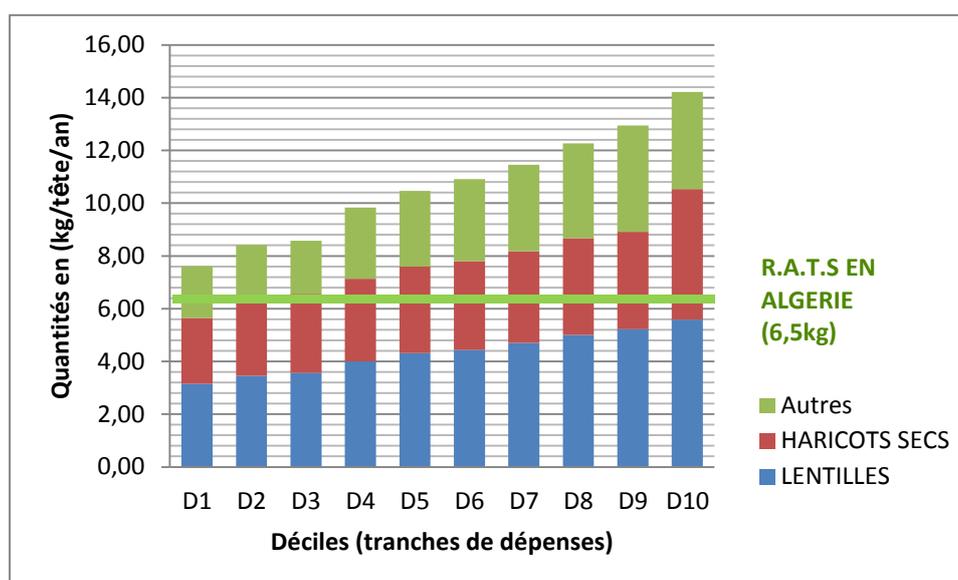


Figure N°4 : Niveau de consommation des légumes secs en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

Tableau N° 23 :L'évolution de la consommation des laits et dérivés en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
A-TOTAL(ELF)	93,71	98,57	106,57	119,85	137,18	163,35	166,04	182,98	204,50	231,09
R.A.T.S EN ALGERIE	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
TAUX DE SATISFACTION (%)	117,14	123,21	133,21	149,81	171,48	204,19	207,55	228,72	255,62	288,86
DONT :										
B-LAIT FRAIS	82,00	85,00	86,01	95,00	100,00	105,00	95,41	105,00	110,73	113,35
B/A (%)	87,50	86,24	80,70	79,27	72,90	64,28	57,46	57,38	54,15	49,05
C-LAIT EN POUDRE (TA)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	1,00	1,11	1,25	1,83	2,34
C'-LAIT EN POUDRE(ELF)	0,00	0,00	0,00	0,00	3,12	13,00	14,38	16,25	23,78	30,42
C'/A (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	2,27	7,96	8,66	8,88	11,63	13,16
D-PETIT LAIT (TA)	5,00	5,43	5,87	6,23	7,00	7,49	7,93	8,12	8,54	8,82
D'-PETIT LAIT (ELF)	6,25	6,79	7,34	7,79	8,75	9,36	9,91	10,15	10,68	11,03
D'/A (%)	6,67	6,89	6,89	6,50	6,38	5,73	5,97	5,55	5,22	4,77
E-LAIT CAILLE(TA)	3,66	3,97	4,00	4,15	4,43	5,42	5,50	5,62	5,76	6,00
E'-LAIT CAILLE(ELF)	3,66	3,97	4,00	4,15	4,43	5,42	5,50	5,62	5,76	6,00
E'/A (%)	3,90	4,03	3,75	3,46	3,23	3,32	3,31	3,07	2,82	2,60
F-FROMAGES (TA)	0,10	0,18	0,73	1,13	1,38	2,31	2,92	3,77	4,27	5,40
F'-FROMAGES (ELF)	0,80	1,44	5,66	8,90	11,15	18,27	23,32	30,13	34,22	42,80
F'/A (%)	0,85	1,46	5,31	7,43	8,13	11,19	14,05	16,46	16,73	18,52
G-YAOURT ET AUTRE (TA)	1,00	1,28	2,64	3,12	7,33	9,03	11,88	13,16	13,93	16,71
G'-YAOURT ET AUTRE (ELF)	1,00	1,37	3,57	4,01	9,73	12,30	17,52	15,83	19,33	27,49
G'/A (%)	1,07	1,39	3,35	3,34	7,09	7,53	10,55	8,65	9,45	11,90

D'après les statistiques l'estimation de la R.A.T.S en Algérie du lait et dérivés est de 80kg matérialisé par la ligne verte sur l'histogramme elle est satisfaite par l'ensemble de notre échantillon, dont la consommation est en nette progression en fonction des tranches de dépenses allant de 93,71kg à 137,18 jusqu'à atteindre 231,09kg, avec des taux de satisfaction de 117,14% ; 171,48% et 288,86% respectivement pour les déciles 1, 5 et 10.

La consommation du lait frais augmente avec des quantités de l'ordre de 82kg à 100kg jusqu'à atteindre 113,35kg : c'est une évolution de l'ordre de 1,5 et 10 cette dernière est justifier par la croissance des dépenses; alors que les proratas s'élèvent en fonction de la diminution des dépenses allant de 49,05% à 87,50% pour les classes extrêmes.

De même le lait en poudre évoluent selon les tranches des dépenses, nous n'avons remarqué aucune consommation de ce produit pour 40% de notre échantillon, alors que le reste de la population enregistre des parts relatives variant de 2,27% à 13,16% pour des quantités allant de 3,12 Kg (en ELF) à 30,42 Kg (en ELF), classe 5 et 10 en ordre.

Le petit lait est consommé avec des quantités, allant de 6,25 kg (tranche1), atteignant 11,03 kg (décile 10), en passant par 8,75 kg pour la classe 5. Les parts relatifs du total lait et dérivées diminuent en fonction de la croissance des dépenses, allant de 6,67% à 4,77% entre les deux classes extrêmes .Pour le lait caillé, les parts sont variables d'une tranche à l'autre, mais dans un intervalle de 2,60% à 4,03% pour des quantités qui augmentent selon les tranches de dépenses ; ou le décile le plus riche consomme presque le double de la quantité consommée par la première classe (6kg).

La consommation des fromages diminue aussi bien chez les pauvres que les riches, elle est de 0,80kg (en ELF) à 11,15kg (en ELF) jusqu'à atteindre 42,8kg (en ELF) pour les déciles 1 ,5 et 10, la part des fromages dans le total groupe s'élèvent en fonction des dépenses, passant de 0,85% à 8,13% jusqu'à aboutir à 18,52% en ordre pour les classes 1,5 et 10.

De même les quantités consommées du yaourt et les portions relatives au total augmentent en parallèle avec l'évolution des tranches de dépenses, le premier décile affiche une quantité de 1kg (en ELF), alors que la dixième classe (classe aisée) présente 27,49kg (en ELF) dont les portions varient de 1,07% à 11 ,90%.

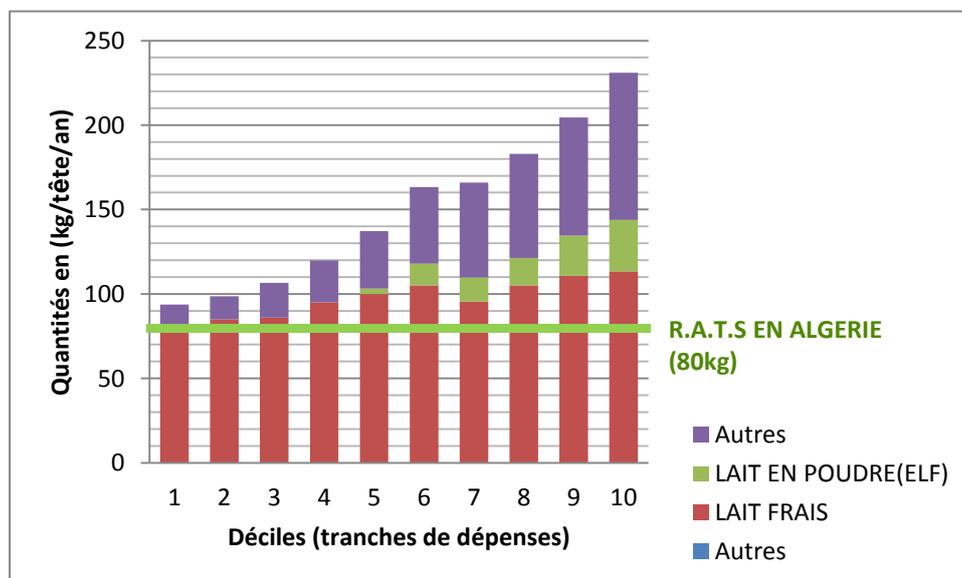


Figure N°5 : Niveau de consommation des laits et dérivés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

Tableau N° 24 :L'évolution de la consommation des corps gras en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
E-TOTAL CORPS GRAS	17,26	18,74	19,27	21,11	22,13	23,34	24,93	26,25	26,72	27,77
R.A.T.S EN ALGERIE	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00
TAUX DE SATISFACTION (%)	132,76	144,13	148,26	162,35	170,23	179,51	191,77	201,92	205,54	213,61
DONT :										
a-beurre	1,01	1,32	1,42	1,75	1,86	1,94	2,00	2,23	2,35	2,70
a/E (%)	5,88	7,03	7,39	8,27	8,40	8,31	8,02	8,50	8,79	9,71
b-graisse végétale	0,67	0,79	0,86	1,23	1,37	1,42	1,56	1,65	1,86	2,18
b/E (%)	3,88	4,22	4,46	5,83	6,19	6,08	6,26	6,29	6,18	7,85
c-huile	14,90	15,40	15,68	16,75	17,41	18,64	19,87	20,80	20,89	21,05
c/E (%)	86,33	82,20	81,35	79,36	78,67	79,88	79,70	79,24	78,18	75,80
d-huile d'olive	0,68	1,23	1,31	1,38	1,49	1,34	1,50	1,57	1,62	1,84
d/E (%)	3,92	6,55	6,80	6,54	6,73	5,73	6,02	5,98	6,06	6,63

Nous constatons que la consommation des corps gras est satisfaite par toutes les tranches de notre échantillon, dont le taux de satisfaction est de 132,76% (classe 1) arrive jusqu'à 213,61 % pour le décile le plus riche. Alors que en fonction de l'augmentation des dépenses, les quantités consommées s'élèvent et ne cessent de croître d'une tranche à la suivante, allant de 17,26kg pour le premier décile et 22,13kg (cinquième tranche) à 27,77 kg pour la dernière classe.

Le beurre présente des quantités et des portions évolue avec les tranches de dépenses, dont la première classe consomme 1,01 kg, cette quantité double pour la 7^{ème} classe (2,00kg) et multiplier par 2,7 au décile 10 (2,7 kg) ; les portions relatives du beurre dans ce groupe alimentaire varient de 5,88% à 9,71% pour les déciles extrêmes.

Les graisses végétales ne présentent pas une grande importance dans la ration des ménages de notre échantillon, sauf chez les classes moyennes et aisées, qui enregistrent une consommation variant de 1,23 kg et 2,18 kg, cette consommation ne dépasse pas 0,86 kg pour les 30% de la population (classe 1 à 3).

L'huile est le produit principale dans ce groupe, car il occupe la première position avec des quantités consommées allant de 14,90kg à 21,05kg pour déciles 1 et 10 ; la part de l'huile a une tendance croissante en fonction de la baisse des dépenses de 75,80% à 79,88% jusqu'à 86,33% respectivement classe 10, 6 et 1.

Pour l'huile d'olive, avec des quantités varient entre 0,68Kg (classe 1) et 1,84Kg pour la dixième tranche, cette augmentation est à la hausse en fonction des dépenses.

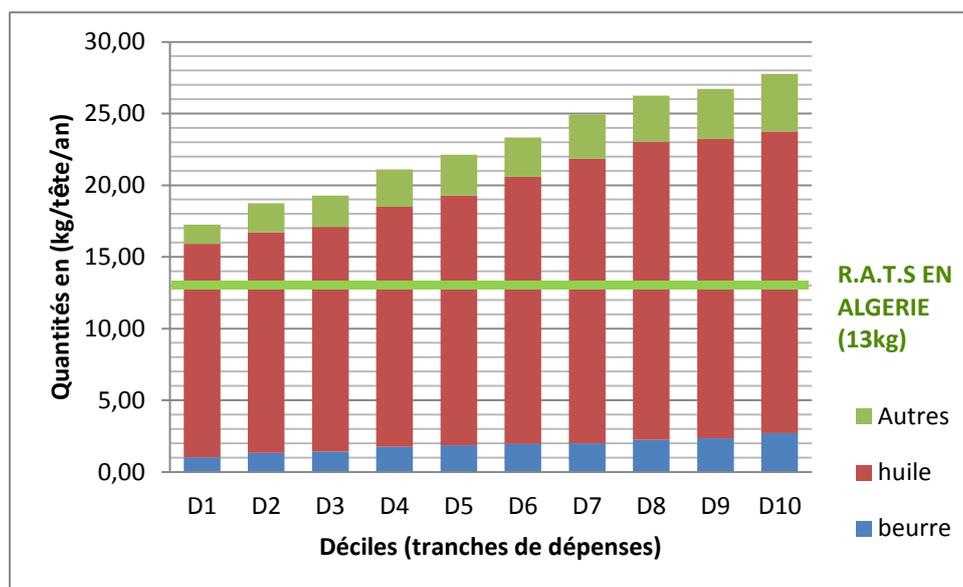


Figure N°6 : Niveau de consommation des corps gras en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

7- L'évolution de la consommation des céréales et dérivés en fonction des déciles

Tableau N° 25 :L'évolution de la consommation des céréales et dérivés en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
céréales et dérivés en équivalent grains	153,88	164,23	168,87	178,20	188,49	194,78	202,12	204,37	206,45	226,67
R.A.T.S EN ALGERIE	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00
TAUX DE SATISFACTION (%)	85,49	91,24	93,82	99,00	104,72	108,21	112,29	113,54	114,69	125,93
F-céréales et dérivés (tellesqu'achetées)	131,52	140,37	144,33	152,31	161,10	166,48	172,75	174,68	176,45	193,74
DONT:										
a-pain	92,63	95,12	96,75	97,48	98,00	98,74	99,25	99,86	100,00	103,00
a/F (%)	70,43	67,77	67,03	64,00	60,83	59,31	57,45	57,17	56,67	53,16
b-semoules	12,13	15,31	16,23	17,35	18,17	19,78	24,00	27,12	29,45	31,00
b/F (%)	9,23	10,91	11,24	11,39	11,28	11,88	13,89	15,53	16,69	16,00
c-pate alimentaire	7,63	8,50	8,75	10,62	11,23	11,01	11,68	12,54	13,27	14,33
c/F (%)	5,80	6,06	6,06	6,97	6,97	6,61	6,76	7,18	7,52	7,40
d-céréales en grains	4,25	5,10	5,40	6,47	8,17	8,88	8,87	9,05	9,59	10,61
d/F (%)	3,23	3,63	3,74	4,25	5,07	5,33	5,13	5,18	5,43	5,48

D'après les statistiques l'estimation de la ration alimentaire type souhaitable (R.A.T.S) en céréales et dérivés exprimées en équivalent grains est de 180kg satisfaite par 60% de cette population, elle dépasse les 100% à partir de la 5eme classe (classe aisée) pour des taux de couverture de 104,72% à 125,93% décile 10. Il est évident que les céréales sont peut consommer par la tranche défavorisé de 1 à 4 et qui varie de 153,88 kg à 178,20kg.

La consommation de pain à travers les déciles évolue positivement d'une tranche à une autre supérieure de 92,63kg à 98kg, jusqu'à 103kg respectivement pour les classes 1,5 et 10, à l'inverse, les proratas de ce produit dans le total des céréales et dérivées montrent une relation inversement proportionnelle aux dépenses, en augmentant en fonction de la baissent des dépenses, passant de 53,16% (décile10) à 70,43% Kg (décile1).

La consommation de semoule s'élève chaque fois que les dépenses augmentent de 12,13Kg à 31kg pour les classes 1 et 10, dont le pourcentage de ce produit qui se situe entre 9,23% et 16,69%.

Les pates alimentaires présentent des proratas oscillant entre 5,8% et 7,52% et des quantités croissantes allant de 7,63kg à près de double 14,33kg pour les deux tranches extrêmes.

La consommation des céréales en grains tend à augmenter avec l'augmentation des dépenses de 4 ,25 Kg pour la première classe à 10,61Kg enregistré pour le dixième décile avec des portions relatives au total qui n'excèdent pas les 6%.

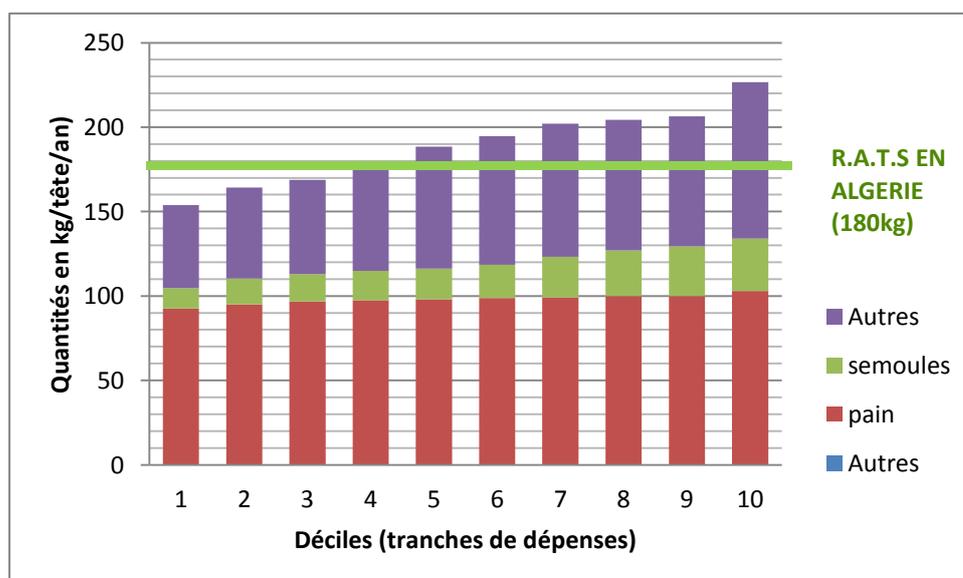


Figure N°7: Niveau de consommation des céréales et dérivés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

Tableau N° 26 :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 SUCRES	16,84	17,54	19,02	20,15	21,21	22,45	22,80	24,28	25,84	28,39
R.A.T.S EN ALGERIE	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50
TAUX DE SATISFACTION (%)	74,86	77,97	84,52	89,55	94,27	99,79	101,33	107,91	114,85	126,18
DONT :										
a-sucre	15,23	15,61	16,21	16,88	17,23	17,72	17,93	18,62	19,04	20,32
a/G (%)	90,43	88,96	85,26	83,76	81,21	78,92	78,63	76,69	73,69	71,58

La ration proposée par les spécialistes pour le sucre et produits sucrés est estimée à 22,5kg, satisfaite à partir de la septième classe avec un taux de satisfaction de 101,33% à 126,18%(tranche 7 et 10), alors qu'il varie entre 74,86% et 99,79% pour le décile 1 et 6 défavorisé qui n'arrive pas à la moyenne matérialisé par la ligne verte sur l'histogramme.

La quantité du sucre consommée est de 15,23Kg (décile 1), s'élève en fonction des dépenses jusqu'à atteindre 20,32kg (décile10), par contre les parts relatives de ce produit par rapport au total baissent chaque fois que les dépenses augmentent, de 90,43% pour la première classe à 71,58% (tranche 10).

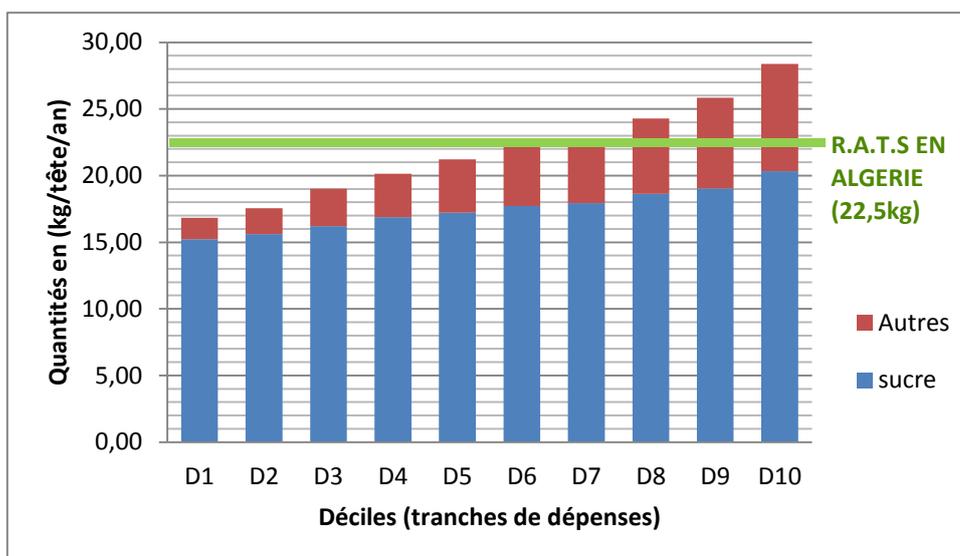


Figure N°8: Niveau de consommation des sucres et produits sucrés en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

Tableau N° 27:L'évolution de la consommation des légumes frais en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
H:Légumes	72,99	80,32	87,64	112,58	129,06	140,27	156,20	164,33	174,66	196,76
R.A.T.S EN ALGERIE	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00
TAUX DE SATISFACTION (%)	145,98	160,64	175,27	225,15	258,12	280,53	312,41	328,67	349,33	393,52
DONT:										
a-tomates	13,03	14,25	15,97	17,70	18,75	19,45	21,32	22,44	24,43	25,99
a/H (%)	17,86	17,74	18,22	15,72	14,53	13,87	12,45	13,66	13,99	12,42
b-oignons	15,35	15,70	16,04	19,45	20,40	20,73	21,66	22,30	23,61	24,55
b/H (%)	21,03	19,55	18,30	17,28	15,81	14,78	13,87	13,57	13,52	12,48
c-salades	5,38	5,58	5,75	6,00	6,85	6,50	7,28	8,00	9,00	11,50
c/H (%)	7,37	6,95	6,56	5,33	5,31	4,63	4,66	4,87	5,15	5,84
d-poivrons	0,92	1,00	1,34	1,60	2,32	2,65	2,78	2,98	3,93	3,98
d/H (%)	1,26	1,24	1,53	1,42	1,80	1,89	1,78	1,81	2,25	2,02
e-carottes	6,00	6,76	6,82	7,00	8,00	9,00	10,85	12,00	14,00	15,20
e/H (%)	8,22	8,41	7,78	6,22	6,20	6,42	6,95	7,30	8,02	7,73
f-courgettes	1,08	1,53	1,88	1,91	2,56	3,45	3,97	4,38	4,80	4,95
f/H (%)	1,48	1,91	2,15	1,69	1,98	2,46	2,54	2,66	2,75	2,52
g-piments	3,03	3,42	3,85	4,00	4,58	4,62	5,00	5,75	6,00	6,50
g/H (%)	4,16	3,78	4,39	3,55	3,55	3,29	3,68	3,65	3,72	3,30

La consommation des légumes frais varie de 72,99 kg (décile1) à 129,06kg (classe 5) et s'élève à 196,76kg (décile10).La ration alimentaire type souhaitable (50kg) est satisfaite par l'ensemble de la population.

La quantité consommée de la tomate suit un ordre croissant d'une tranche à une autre supérieure, les ménages du premier décile consomment 13,03kg doublée à la dixième classe. Les parts relatives de la tomate dans le groupe des légumes frais, varient d'un décile à un autre, tantôt à la baisse, tantôt à la hausse, mais dans un intervalle de 12,42% et 18,22%.

L'oignon présente des quantités consommées allant de 15,35 kg à 24,55 kg pour les classes 1 et 10.

Les quantités consommées en salade sont croissantes à travers les déciles, en arrivant de 5,38 kg à 11,5 kg entre déciles extrêmes (décile 1et 10), alors que la classe 5 présente une consommation de 6,85 kg.

La quantité du poivron consommée diminue d'une tranche à une autre inférieure en fonction de la baisse des dépenses jusqu'à n'arriver seulement qu'à 0,92 kg pour le décile le plus pauvre, alors que la classe aisée affiche une consommation de 3,98 kg.

La consommation des carottes se situe entre 6 kg et 15,20 kg entre les classes extrêmes, la classe 5 dispose de 8 kg.

La première classe affiche une consommation de courgette de 1,08 kg elle est triplée pour les couches moyennes (décile 6 et 7), et arriver à 4 fois et plus pour les tranches riches (8,9 et 10).

Les quantités consommées du piment par les tranches évoluent proportionnellement en fonction des dépenses, elles passent de 3,03kg à 4,58 kg jusqu'à arriver à 6,5 kg (1, 5 et 10).

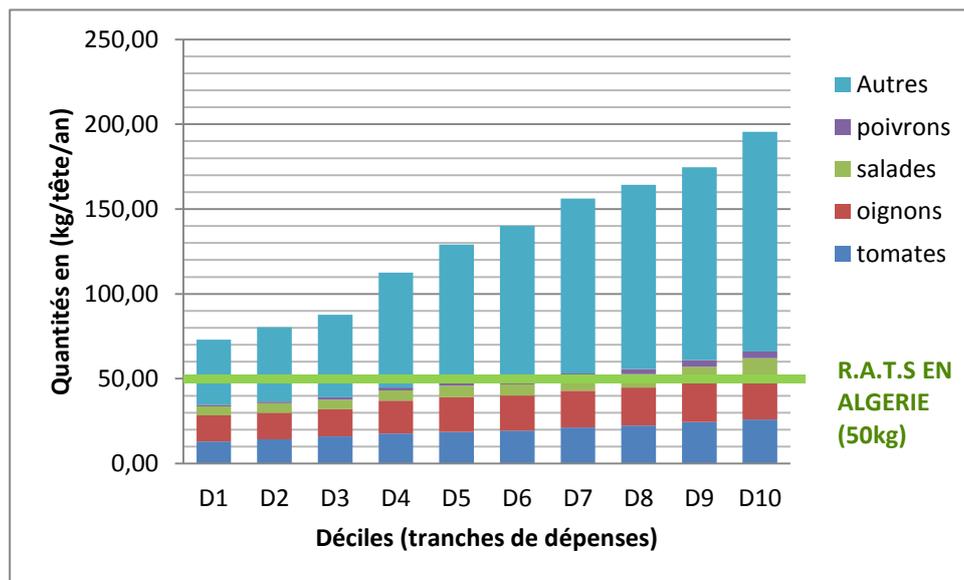


Figure N°9 : Niveau de consommation des légumes frais en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

Tableau N° 28 :L'évolution de la consommation des tubercules en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
J : TUBERCULES	50,23	55,48	60,32	70,58	76,75	81,05	85,00	102,58	104,50	106,00
R.A.T.S EN ALGERIE	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
TAUX DE SATISFACTION (%)	167,43	184,93	201,07	235,27	255,83	270,17	283,33	341,93	348,33	353,33
DONT :										
a-pomme de terre	50,23	55,48	59,02	69,08	75,00	78,55	82,00	99,08	100,00	101,00
a/J (%)	100,00	100,00	97,84	97,87	97,72	96,92	96,47	96,59	95,69	95,28

La pomme de terre occupe une place importante dans le plat des algériens, d'après les statistiques l'estimation de la R. A. T.S. de ce groupe est de environ 30 kg, satisfaite pour l'ensemble de notre échantillon ; le taux de satisfaction passe de 167,43%, 255,83% à 353,33% pour les classes 1,5 et 10. La pomme de terre s'empare la totalité des tubercules pour 20% de notre échantillon ; les parts relatives au total évoluant d'une façon inversement proportionnelle dans un intervalle passe de 100% à 95,28 % entre déciles extrêmes pour des quantités allant de 50,23 kg à 101,00 kg qui varient proportionnellement en fonction des dépenses.

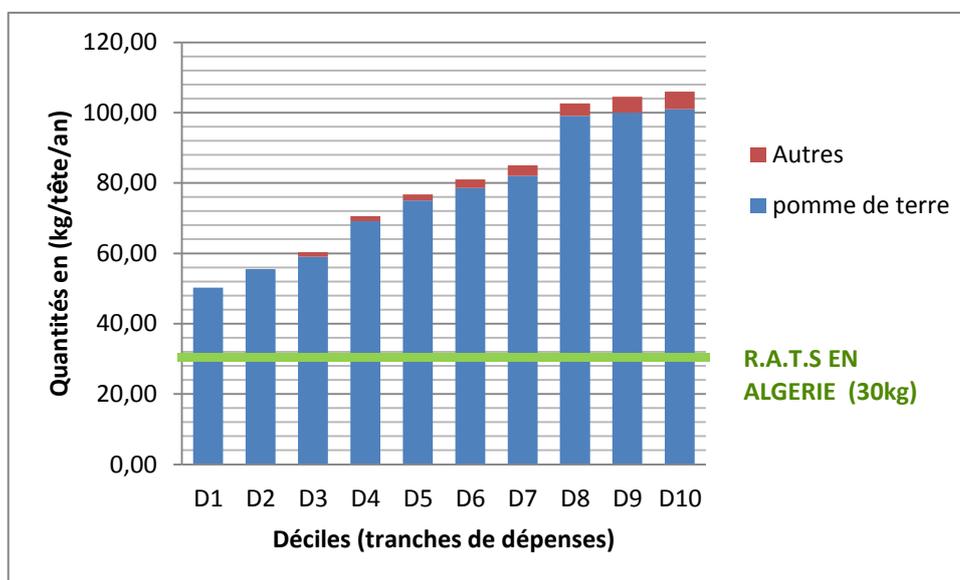


Figure N° 10 : Niveau de consommation des tubercules en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

Tableau N° 29 :L'évolution de la consommation des fruits en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC10
I -FRUITS	30,56	37,60	42,17	48,48	54,57	59,74	70,87	82,99	93,24	109,52
R.A.T.S EN ALGERIE	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
TAUX DE SATISFACTION (%)	67,90	83,56	93,72	107,74	121,26	132,76	157,49	184,41	207,20	243,38
DONT :										
a-oranges	10,00	11,38	11,78	11,90	12,01	12,50	13,00	14,50	16,00	18,00
a/l (%)	32,73	30,27	27,93	24,55	22,01	20,92	18,34	17,47	17,16	16,43
b-mandarines	2,00	2,25	2,65	2,75	3,00	3,12	3,48	3,55	5,74	6,00
b/l (%)	6,55	5,98	6,28	5,67	5,50	5,22	4,91	4,28	6,15	5,48
c-raisin	1,47	2,46	2,60	3,59	3,76	3,83	4,16	4,52	5,86	6,48
c/l (%)	4,81	6,54	6,16	7,40	6,88	6,41	5,87	5,45	6,28	5,91
d-pastèque	1,02	1,25	1,49	1,76	2,13	2,50	2,69	3,48	3,85	4,72
d/l (%)	3,34	3,32	3,53	3,63	3,90	4,18	3,80	4,19	4,12	4,31
e-melon	0,98	1,23	1,34	1,46	1,58	1,98	2,09	2,42	2,64	3,14
e/l (%)	3,21	3,27	2,32	2,54	2,90	3,31	2,95	2,92	2,83	2,87
f-dattes	1,50	2,61	3,00	3,41	3,54	4,00	4,84	5,25	5,65	6,00
f/l (%)	4,91	6,94	7,11	7,03	6,49	6,70	6,83	6,33	6,06	5,48

D'après les statistiques l'estimation la R.A.T.S en Algérie des fruits est de 45,00 kg matérialisé par la ligne verte sur l'histogramme, notons que 30% de la population sont au dessous de cette ration, dont le taux de satisfaction varie du simple au double même au triple, de 67,9% à 121,26% pour arriver à 243,38% pour les tranches 1,5 et10, alors que Les quantités consommées évoluent positivement en fonction des dépenses de 30,56 kg à près du double et plus (entre classe 1 et 7),atteignant presque 4 fois les quantités consommées entre classes extrêmes.

Les oranges se positionnent à la première place dans le groupe des fruits avec des quantités variant de 10kg, 12,01 kg à 18 kg pour les déciles 1, 5 et 10.

Le deuxième fruit dans le sous groupe des agrumes, est la mandarine dont les quantités varie suivant les dépenses passant de 2kg (décile 1), cette quantité se multiplier par 5,7 à la tranche 9 et triple au décile le plus riche, soit 6Kg (classe 10).

Les quantités consommées du raisin dans le groupe tendent à augmenter en fonction que les dépenses sont à la hausse (de 1,47 kg à 4,52kg arrivant à 6,48kg) ; ceci montre que l'évolution passe du simple au triple à 4,4 fois pour les classes 1, 8 et 10, La consommation de pastèque et les melon, dont la quantité consommée vont de 1,02 kg ; 2,13 kg à 4,72kg ; et de 0.98 kg à 1,58kg pour arriver à 3,14 kg (tranche 1,5 et 10 en ordre), les portions de ces produits sont variables d'une tranche à une autre tantôt à la baisse tantôt à la hausse.

Les dattes considérées comme un fruit traditionnel sur la table des algériens, pour la première tranche la quantité consommée est de 1,50 kg, elle tend à augmenter jusqu'à atteindre 6 kg pour la tranche la plus riche, soit 4 fois ce qui est consommée par le décile le plus pauvre ; les proratas de la consommation des dattes dans le total des fruits sont fluctuantes à travers les déciles, mais dans un intervalle variant de 4,91% à 7,11%.

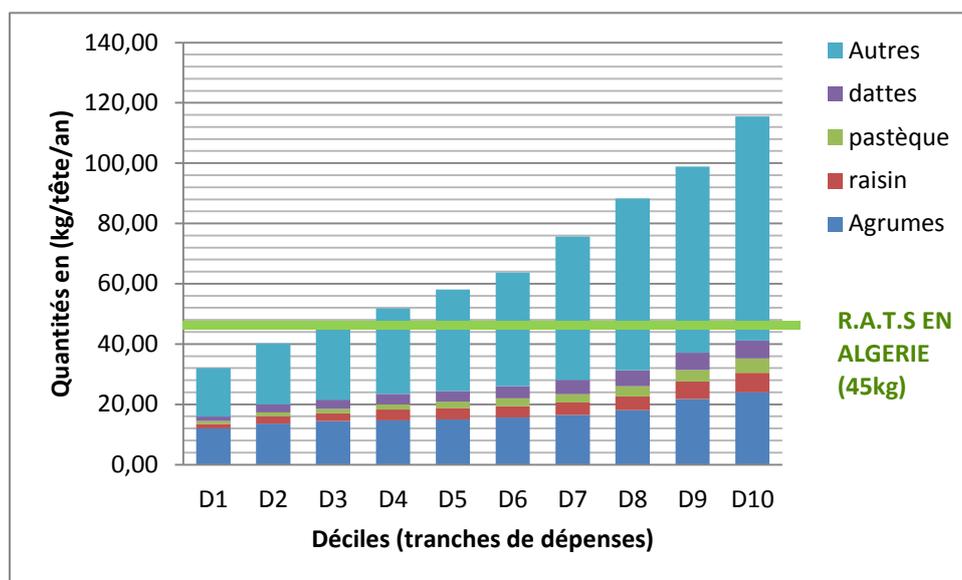


Figure N° 11 : Niveau de consommation des fruits en fonction des déciles et par rapport à la R.A.T.S

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

Tableau N° 30 :L'évolution de la consommation des excitants et tisanes en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
K:TOTAL EXCITANT ET TISANES	2,20	2,55	2,73	3,18	3,28	3,46	3,68	4,49	4,87	6,26
DONT :										
a-café	2,00	2,30	2,43	2,86	2,91	3,00	3,18	3,91	4,23	5,41
a/k (%)	90,84	90,20	89,00	89,94	88,72	86,71	86,40	87,09	86,86	86,42
b-thé	0,11	0,15	0,18	0,19	0,22	0,29	0,31	0,38	0,42	0,58
b/K (%)	5,07	5,88	6,60	5,97	6,71	8,38	8,43	8,46	8,62	9,26
c-tisane	0,09	0,10	0,12	0,13	0,15	0,17	0,19	0,20	0,22	0,27
c/K (%)	4,09	3,92	4,77	4,09	4,57	4,91	5,17	4,45	4,52	4,31

Le total excitants et tisanes ont une tendance à la croissance par rapport aux tranches de dépenses, allant de 2,20kg à 4,49kg jusqu'à 6,26kg pour les déciles 1, 8 et 10, soit une évolution en ordre de 1 : 2 :3.

Le café occupe la première position, dont le prorata relative au total excitants et tisanes est très important et évolue au sens inverse de tranches de dépenses, allant de 90,84%(décile1) à 86,42%(dixième classe); dont la consommation augmente en fonction de dépenses, passe de 2 kg à 5,41kg pour les tranches extrêmes.

Le reste est essentiellement occupé par le thé avec des quantités aussi croissantes que le café, passant du simple (0,11 kg) au double (0,22 kg) respectivement pour les classes 1et 5, le décile 10 enregistre une consommation de 0,58kg.

Les tisanes et les herbes médicinales n'occupent pas une grande place, vu que leurs portions dans le total ne dépassent pas 5%, pour des quantités variant de 0,09 kg à 0,27 kg pour les classes extrêmes.

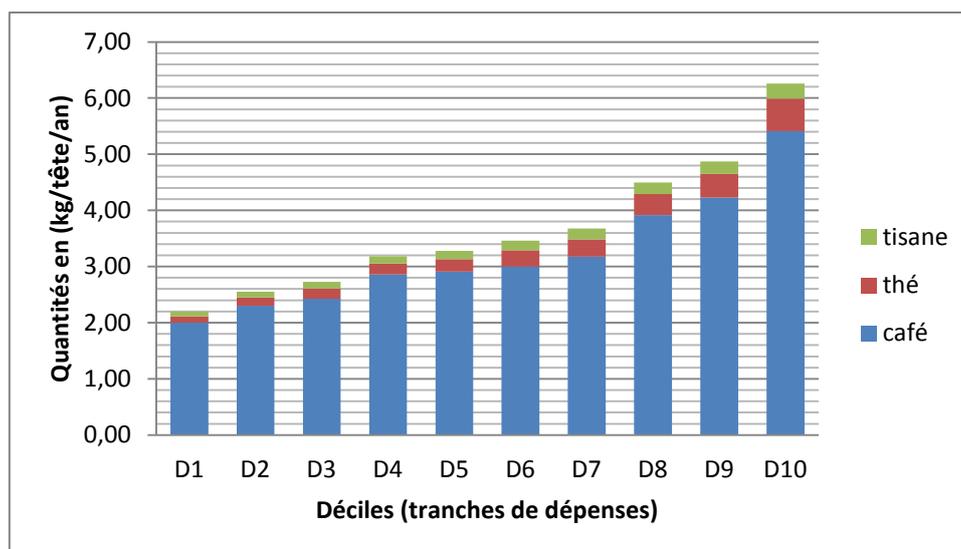


Figure N° 12 : Niveau de consommation des excitants et tisanes en fonction des déciles

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

Tableau N° 31 : L'évolution de la consommation des boissons en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
L:TOTAL BOISSON (LIQUIDE)	43,15	46,40	49,29	54,67	59,05	65,36	75,85	84,64	89,89	95,74
a-limonade	25,64	26,95	29,45	32,00	35,04	37,41	39,70	45,26	48,17	52,15
a/L (%)	59,42	58,08	59,75	58,53	59,34	57,24	52,34	53,48	53,59	54,47
b-nectare et jus de fruits	10,50	11,65	12,50	15,89	14,59	16,22	18,00	18,53	19,00	20,01
b/L (%)	24,33	25,11	25,36	29,06	24,71	24,81	23,73	21,89	21,14	20,90
c-charbate (jus)	1,01	1,30	1,55	1,72	2,00	2,34	2,56	2,84	3,00	3,50
c/L (%)	2,34	2,80	3,14	3,15	3,39	3,58	3,37	3,36	3,34	3,66

Les boissons représentent un total proportionnel aux dépenses vu que les quantités passent de 43,15 litres à 95,74 litres pour les deux classes extrêmes.

Limonaes sont dominantes, puisqu'elles présentent les quantités les plus élevées; celles-ci s'élèvent avec l'augmentation des dépenses, elles varient de 25,64 litres à 35,4 litres, arrivant à 52,15 litres pour les déciles 1,5 et 10 , pour le jus de fruits leurs quantités augmentent en fonction de la hausse des dépenses, le premier décile enregistre 10,5 litres, alors que les classes aisées affichent 19 litres et 20,01 litres pour les déciles 9 et 10. Le pourcentage des limonades, nectare et jus de fruits est variable d'un décile au suivant, mais dans un intervalle de 52,34% et 59,75% (limonade), 20,90% et 29,06% (nectare et jus de fruits).

Charbete ne présente pas une grande importance dans la ration de notre échantillon dont la part relative au total n'excède pas 4% pour des quantités proportionnelles aux dépenses, vu qu'elles dépassent 1,01 litre au double et même triple pour les tranches 1, 6 et 9.

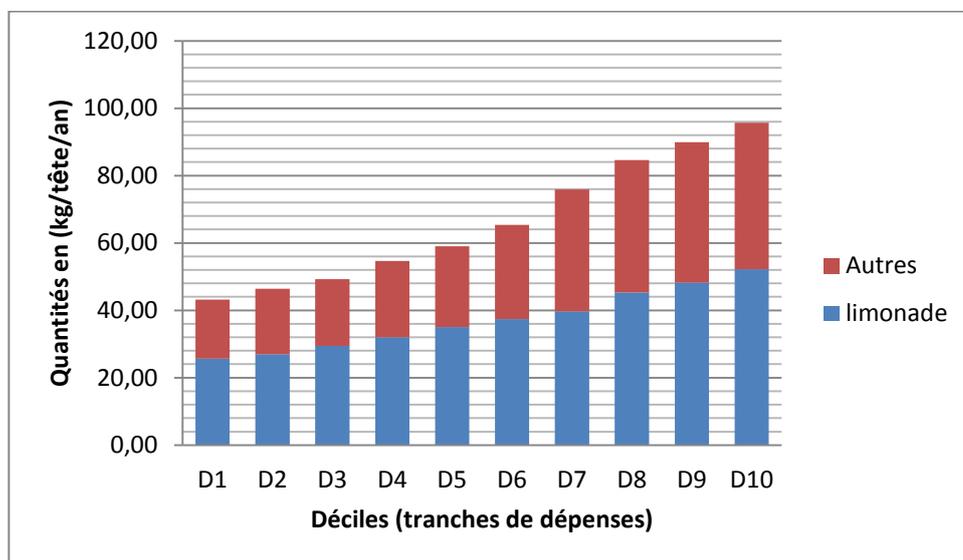


Figure N° 13 : Niveau de consommation des boissons en fonction des déciles

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

Tableau N° 32 : L'évolution de la consommation des épices et condiments en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
M LES EPICES ET CONDIMENTS	0,30	0,34	0,41	0,47	0,54	0,61	0,70	0,78	0,86	0,99
DONT:										
a-poivron noir	0,14	0,15	0,16	0,17	0,18	0,19	0,20	0,22	0,25	0,28
a/M%	46,67	44,12	34,15	36,17	33,64	30,90	28,78	28,37	29,07	28,28

La quantité consommée des épices évolue d'un ordre croissant en fonction des dépenses allant de 0,3 kg à 0,54 kg jusqu'à atteindre 0,99kg en ordre décile 1,5 et 10, soit une évolution en ordre de 1 : 2 : 3, dont le poivron noir occupe des parts relatives inversement proportionnelle aux dépenses, de 46,67% à 28,28% entre classes 1 et 10.

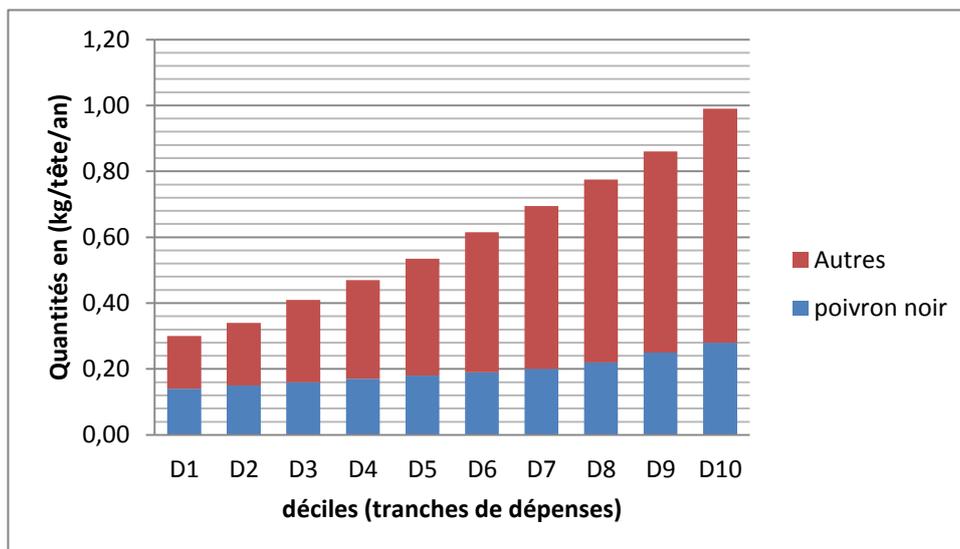


Figure N° 14 : Niveau de consommation des épices et condiments en fonction des déciles

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

Tableau N° 33 : L'évolution de la consommation des additifs en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
N- LES ADDITIFS	3,50	3,94	4,75	4,74	5,29	5,72	6,44	7,16	7,77	8,60
DONT:										
a-sel	3,00	3,25	3,65	3,48	3,85	3,92	4,10	4,32	4,50	4,59
a/N%	85,65	82,42	76,85	73,37	72,79	68,51	63,64	60,34	57,94	53,35
b-vinaigre	0,30	0,42	0,48	0,52	0,56	0,63	0,72	0,84	0,91	0,97
b/N%	8,56	10,65	10,16	10,96	10,59	11,01	11,18	11,73	11,72	11,27

Les additifs expriment une tendance croissante d'une tranche à une autre supérieure, allant de 3,50% à 8,60% entre déciles extrêmes. Le sel présente une consommation croissante de 3kg à 4,59kg (décile 1 et 10), par contre la part relative suit le sens inverse; elle diminue chaque fois que les dépenses sont à la hausse de 53,35% à 85,65% respectivement classe 10 et 1.

Pour le vinaigre, dont les quantités consommées et leurs portions sont proportionnelles aux dépenses, allant de 8,56% à 11,27% pour des quantités variant de 0,3 kg à 0,97kg (première et dixième classe en ordre).

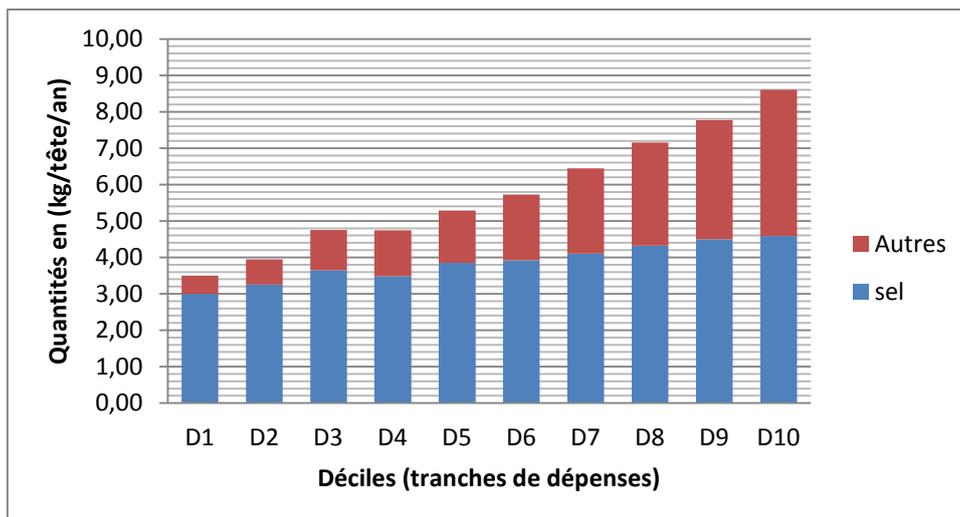


Figure N° 15 : Niveau de consommation des additifs en fonction des déciles

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

Tableau N° 34 : L'évolution de la consommation des autres produits alimentaires en fonction des déciles

	DEC 1	DEC 2	DEC 3	DEC 4	DEC 5	DEC 6	DEC 7	DEC 8	DEC 9	DEC 10
AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES	0,60	1,06	1,57	1,84	3,92	4,59	7,04	7,64	9,09	9,13

Nous constatons que, en fonction de l'augmentation des dépenses, les quantités consommées s'élèvent et ne cessent de croître d'une tranche à la suivante, de 0,6kg pour la première tranche à 3,92 kg et 9,13 kg pour la cinquième et dixième classe en ordre.

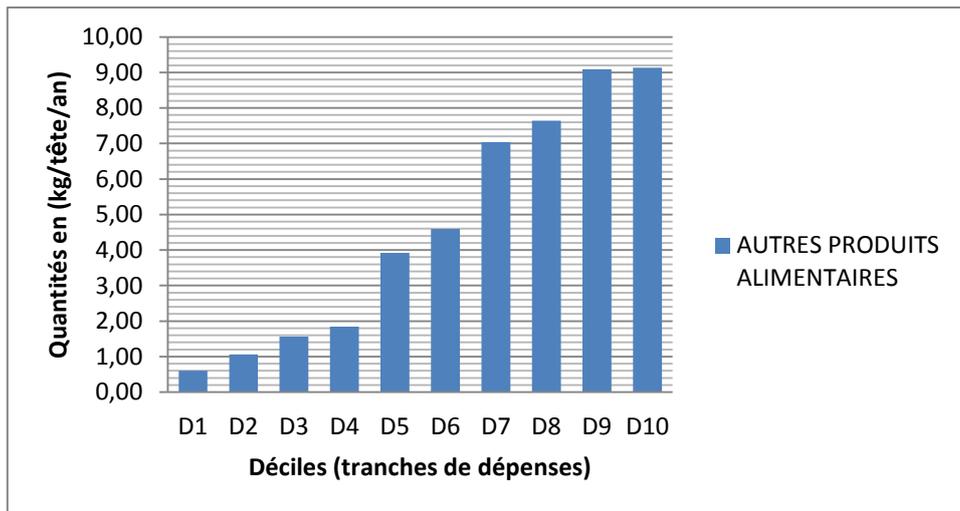


Figure N° 16 : Niveau de consommation des autres produits alimentaires en fonction des déciles

CONCLUSION GENERALE

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 le plus influent.

A travers notre analyse de la situation alimentaire de la wilaya de Médéa, il faut préciser que l'objectif est l'observation directe du comportement économique, sociologique et culturel. A partir des résultats obtenus par cette enquête, nous avons trouvé, que les quantités consommées sont à la hausse chaque fois que les dépenses augmentent.

Cette étude nous a donné une fourchette de quelques traits fondamentaux de la ration alimentaire moyenne.

L'amélioration de la consommation alimentaire a été obtenue notamment grâce à la généralisation et l'augmentation des revenus monétaires des ménages, mais aussi les changements sociaux comme l'urbanisation croissante des populations, les progrès de l'instruction, le recul du ménage traditionnel, etc. qui ont une influence sur le comportement de la consommation en général et alimentaire en particulier.

L'analyse de la situation alimentaire montre une proportionnalité des quantités ingérées en fonction des déciles pour l'ensemble des groupes alimentaires, car chaque fois que les dépenses sont à la hausse la consommation est en augmentation.

La R.A.T.S de viandes est satisfaite pour 60% de notre échantillon, avec une préférence de consommation des viandes bovines que celles des viandes ovines à travers toutes les tranches de dépense. Les cinq premières tranches consomment plus de viandes blanches que les viandes rouges, ceci est sous l'influence directe du pouvoir d'achat (les viandes blanches sont moins chères que les viandes rouges).

La consommation des œufs est satisfaite pour toutes les tranches qu'ils soient riches ou pauvres.

Les quantités consommées de poissons sont satisfaites pour 20% de notre échantillon, soit les deux déciles les plus aisées.

La consommation des légumes secs et du lait et dérivés est satisfaite pour l'ensemble de notre échantillon, avec une dominance des lentilles et haricots secs par rapport aux petit pois.

La consommation des fruits est en dessous de la R.A.T.S pour 30% de cette population (classes défavorisés), ceci est dû à leur prix excessifs qui fait baisser la consommation, les agrumes sont les plus consommés, suivis par les dattes puis le raisin, la pastèque et le melon.

Le total des quantités consommées des tubercules est représenté par la pomme de terre en particulier par les deux premières classes, elle constitue un aliment essentiel dans la ration de notre échantillon, surtout pour la préparation des plats faciles tels que les fritures considérées comme le plat préféré surtout pour les jeunes.

Les besoins alimentaires en légumes frais sont couverts pour toutes les classes, l'oignon, tomates et la carotte représentent les aliments les plus dominants, plus les dépenses augmentent, plus les quantités ingérées augmentent.

Les excitants et tisanes, dont la consommation est dominée par le café pour toutes les classes. Les boissons sont trop demandées par cette population, les boissons gazeuses (les limonades) sont les plus consommées.

L'utilisation des épices et condiments est dominée par le poivron noir, les quantités consommées sont à la hausse par rapport aux dépenses, et cela a une liaison directe avec la consommation des autres produits alimentaires. Le sel est l'aliment additif le plus présent dans la préparation des plats de cette population.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Anonyme¹. 2002 C.N.E.A.P

Anonyme². Bulletin d'information sur les résultats préliminaires du recensement général de la population et de l'habitat 2008, n°527 édité par l'Office National des Statistiques(ONS).

AUTRET M.1978« ENQUETE SUR LES BUDGETS FAMILIAUX : NIVEAUX ET STRUCTURES DE L'ALIMENTATION DES GROUPES SOCIAUX »

Volume 9A, F.A.O et A.A.R.D.E.S., Rome, 1978.

BAROU J. 1997, « Pratiques alimentaires et identités culturelles » Ethnologie française, XXVII, 1, 7-8 p

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 sucre au mal. [en ligne].

BREIL J.1961 « LA CONSOMMATION DES FAMILLES EN ALGERIE »

Page 7, I.N.S.E.E. ; C.E.D.A.Edition P.U.F, Paris, 1961.

BURNET. 1938 ALIMENTATION EN TUNISIE

T. XXVII, FAS. 1: 1938 :85-95p.

CEPEDE M. ET LENGELLE M, 1964, « l'économie de l'alimentation, Que sais-je? » PUF.

CORBEAU J. P. 2000, « Manger: les rêves, les transes et les folies ». [en ligne], Disponible sur Internet : (www.Lemangeur-ocha.com)

CAUSRET J. 1986 CARACTERISTIQUES NUTRITIONNEL ET BON USAGE DE NOS ALIMENTS. In : L'alimentation humaine, évolution et tendances. Document INRA. P60, Dijon 1986.

DIA I. 1997, «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,

DUPIN et ALL 1996, « Aliments, alimentation et sante, questions réponses ». Groupe de recherche en éducation nutritionnelle (GREEN) Tech. & Doc. Lavoisier. Paris : 440p

FAO RAPPORT FINAL- TROISIEMECONFERENCE INTERNATIONALE SUR LES DONNES ALIMENTAIRES, [en ligne], 1999 [Consulté-le 12.07.2006]. Disponible sur Internet: (<http://www.fao.org>)

FAO/OMS MANUEL SUR LES BESOINS NUTRITIONNELS DE L'HOMME Rome, FAO, alimentation e t nutrition n°04, 1974

GERALD T. 2003, VITAMINES, MINERAUX, ACIDES AMINES ET OLIGO ELEMENTS [en ligne] Disponible sur Internet : (<http://gerald.tosan.free.fr/vitamines.htm#hant>).

GERBER M. 2004, « Sante et alimentation méditerranéenne au quotidien » Edi. EDISUD. Le 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.

GRESCA, 1988, la consommation et système agro-alimentaire : quelques approches et quelques résultats, **INRA**, France.

Guerven E. 2006, « Alimentation bio, source de vitalité et de jeunesse », anagramme éditions France. ISBN 10 2-35035-097-5.

KAPLAN M. NUTRITION CONSCIENTE, LES ALIMENTS AU CŒUR DE VOTRE SANTE Grancher 2003: 283p.

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] , 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.

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.

PADILLA M.1991 « LES POLITIQUES DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRES, SIGNIFICATION ET PORTEE » thèse de doctorat en économie de développement agricole, rural et agro-alimentaire. MONTPELLIER, 1991 : 339p.

PADILLA M et all. 1995, « Trente ans de politiques alimentaires dans la région : échecs et succès », In PADILLA (ed) et all. Les politiques alimentaires en Afrique du Nord, Paris: Karthala. p 15-34.

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.

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.

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.

TREMOLIERES J. SERVILLE Y. et JACQUOT R. 1984, « Manuel d'alimentation humaine, Tome2 : les aliments » ESF.10ème Ed. Paris, 1984 :516p.

ANNEXE

Questionnaire d'enquête sur la consommation alimentaire des ménages :

Wilaya /الولاية :
n° :

Commune /الدائرة :
Saison/الفصل :

Ménages/ الأسرة :
Période d'enquête/مدة الدراسة :

I- Classification des ménages/ تصنيف الأسر :

1- Structure des ménages/ هيكلية 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/ اطار

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 من 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
سلسلة العائدات										

Revenu/ العائدات :

Dépenses / المصروف :

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/ المنزلي	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/ احشاء دجاج		
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 caillé / 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/ شوكولاته مسحوق			
60	Chocolat en tablette/ شوكولاتة			
61	Confiseries / سكاكر			
62	Crème glacé / متلجات			
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/ يوسفي			
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 منقح			
97	Cacahuètes/ فول سوداني			
98	Autres fruits secs/ فواكه جافة اخرى			
99	Fruits au sirop en conserve/ شراب فاكهة مصبر			
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			
121	Cardes/ خرشف			
122	Choux verts/ ملفوف			
123	Salades/ سلطة			
124	Persil, coriandres, fliou, mente/ يقدونس، 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 préparé/ خضر محضرة			
131	Autres légumes frais/ خضر طازجة أخرى			
132	Pois chiches secs ou cuits/ حمص جاف أو 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 أخرى			
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			