

**République Algérienne Démocratique et Populaire Ministère de
l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Université de Blida 1
Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie**



Département : Sciences alimentaires

**Mémoire de Fin d'Etude En vue de l'obtention du diplôme de Master En
Sciences Alimentaires**

Spécialité : Nutrition et Diététique Humaine

Thème

**Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens selon les
catégories socio-professionnelles de la région de l'est**

Présenté par :

SAIS SARA & MESSAOUDI MANEL

Soutenu devant le jury :

Mme BOUCHAKOUR R.	MCA	U. Blida1	Présidente
Mme KHALDOUN H.	MCA	U. Blida1	Examinatrice
M BRAHIM M.	MCB	U. Djelfa	Promoteur

Année Universitaire 2021-2022



REMERCIEMENTS

*Avant tout, nous tenons à remercier Dieu le tout puissant de nous avoir donné
la force et la patience et le courage d'accomplir ce modeste travail.*

*À tous les professeurs qui nous ont aidés tout au long de notre cursus
universitaire en particulier notre encadreur Dr **BRAHIM MAHMOUD.***

*Nos remerciements vont également à Monsieur **RAMDANE SIDALI***

*À nos juges, madame **BOUCHAKOUR.R** et madame **KHALDOUN.H** pour
avoir fait l'honneur d'accepter de juger ce travail.*

*Un grand merci à tous les enseignants de la faculté des sciences de la nature et la
vie, et du département Science alimentaire de l'université SAAD DAHLAB*

BLIDA 1.

*On remercie très sincèrement toutes les personnes ayant contribué de près ou de
loin à la réalisation de ce travail*

∞ Dédicace

Je dédie ce travail à :

Mes très chers parents, aucun mot ne pourrait exprimer l'amour que je vous porte, merci pour vos encouragements et vos sacrifices pour que j'atteindre mon but, que dieu vous garde

- *A ma chère sœur ASMA que j'aime*
- *A mes chers frères AMINE, OMAR et sa femme*
- *A mes neveux ABDELMOUMENE et ABDERAOUF*
- *A toute ma famille*
- *A ma binôme MANEL, à MAROUA, RAYANE et YASMINE qu'on a passé de très beaux moments ensemble dans la faculté*
- *A Youcef, Ahcene et Selma pour vos encouragements, et à Mounir pour son aide*
- *A tous ceux que j'aime et qui m'aiment*

SARA

∞ Dédicace

Je tiens à remercier avant tout le bon Dieu pour la volonté et la patience qu'il m'a prodigué, et à moi-même.

Je tiens à exprimer ma gratitude et mes plus vifs remerciements à ma petite famille

A MON TRÈS CHER PÈRE YAZID : Aucun dédicace ne saurait exprimer l'amour l'estime et le respect que j'ai toujours eu pour toi. Que Dieu le tout puissant te préserve, t'accorde santé, bonheur, quiétude de l'esprit et te protège de tout mal.

A MA TRÈS CHERE MÈRE AOUNIA : A la personne qui représente pour moi la source de tendresse et l'exemple du dévouement qui n'a pas cessé de m'encourager et de prier pour moi durant toutes les années de mes études je t'aime.

*A mes sœurs : **FATMA. CHAHRAZED. NOUR .HADIL .***

A ma chère binôme SAIS SARA : Excellente collègue est une personne qui comprendre que les objectifs de l'équipe et ce travail sont plus importants. J'ai beaucoup apprécié ton implication, ton souci du détail et toutes ces heures que nous avons passé ensemble, Encore merci pour ta collaboration.

A mes amis

**YASSMINE.MAROUA.ALAA.RAYANE.YASSMINE.IKRAM.HAMZA.C
HAIMA.ZAKI.SOFIANE.**

Je suis impatiente de partager encore beaucoup d'autres moments fantastiques avec vous.

*A tous mes profs surtout anissati **RAZIKA** et mes collègues À tous les étudiants de la promo 2021/2022*

A tous ceux qui m'aiment et qui ont cru en moi

MANEL

Résumé

Le choix alimentaire de la population dépend de différents facteurs.

Pour savoir quel est l'impact du revenu par habitant sur le comportement alimentaire des groupes sociaux professionnels,

Nous avons mené une enquête sur 600 familles réparties sur 6 wilayas (Biska, Sétif, Skikda Constantine, M'sila, Bordj, Bou Arreridj) sur la situation alimentaire dans la région de l'est algérien. Nous remarquons que la consommation des céréales, et de la viande, en plus du lait frais, les corps gras étaient élevés et supérieurs à la ration alimentaire type souhaitable

Dans les autres types d'aliments on observe que la consommation d'œufs, de légumes séchés et de légumes frais varie selon les différentes catégories socio-professionnelles. Alors que celle du poisson est limitée à une seule catégorie de personnes riches

Au terme de cette étude, nous avons constaté qu'il existe une diversité dans la consommation alimentaire en fonction du changement des catégories socio-professionnelles qui confirme l'impact du revenu individuel et de la culture sur le comportement alimentaire.

Mots clés : Choix alimentaire, Consommation, Ménages, Enquête, Région de l'Est

اختيار الغذاء عند السكان يعتمد على عوامل مختلفة، لمعرفة ماهية تأثير الدخل الفردي على السلوك الغذائي حسب الفئات الاجتماعية المهنية، قمنا بعمل تحقيق أجري على 600 أسرة موزعة على 06 ولايات (بسكرة، سطيف، سكيكدة، مسيلة، برج بوعرييج) حول الوضع الغذائي للأسر في منطقة الشرق الجزائري من خلال الفئة الاجتماعية المهنية نلاحظ أن استهلاك الحبوب واللحوم، بالإضافة الى الحليب والأجسام الدهنية كان بشكل مرتفع وفوق النمط المرغوب في الحصة الغذائية عند كل الأصناف الاجتماعية والمهنية اما في أنواع الأغذية المتبقية نلاحظ تفاوت في استهلاك البيض، الخضر المجففة والخضر الطازجة بين مختلف الفئات الاجتماعية المهنية. بينما استهلاك الأسماك والفواكه يقتصر على بعض الأصناف من الأغنياء من خلال هذه الدراسة لاحظنا أن هناك تنوع في استهلاك مختلف الأغذية حسب تغير الفئات الاجتماعية المهنية الذي يؤكد تأثير الدخل الفردي على السلوك الغذائي.

الكلمات المفتاحية: الاختيار الغذائي، الاستهلاك، الأسر، تحقيق، منطقة الشرق

Abstract

Households food choice is influenced by a lot of factors

To see what effect per capita income on professional social groups, eating habits, we performed a food situation survey of 600 families distributed in six states (Biskra, Setif , Skikda, Constantine, Msila, Bordj.bou arreiridj) in the eastern region of Algeria . In which we observe several points.

First at all socioeconomic and professional levels, consumption of cereals, as a milk and fats, was high and exceeded the ideal model of food rationing.

Depending on the categories, the number of eggs, dry vegetables, and fresh vegetables vary.

Fish and fruit consumption is restricted to a tiny number of wealthy individuals.

In the study's conclusion, we determined that there is variance in food consumption between social groups, who affirm the impact of individual income and cultural norms on eating habit.

Keywords: Food choice, Consumption, Households, Survey, Eastern region

Sommaire

Introduction générale.....	1
Partie 1 : Synthèse Bibliographique	
Chapitre I : Généralités sur l'alimentation.....	4
Chapitre II : Cadre théorique sur : la sécurité alimentaire (SA), le modèle de consommation alimentaire (MCA), le comportement alimentaire.....	20
Partie 2 : Analyse des résultats de l'enquête	
Chapitre III : Consommation alimentaire en Algérie.....	36
Chapitre IV : Méthodologie de l'enquête.....	44
Chapitre V : Caractéristiques socio-économiques de l'échantillon.....	50
Chapitre VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens de la région de l'est en fonction des CSP.....	53
Conclusion générale	78

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Les dimensions principales de la sécurité alimentaire.....	21
Figure 2 : Déterminants du choix alimentaire.....	28
Figure 3 : La consommation des céréales et dérivées en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type souhaitable	54
Figure 4 : La consommation des céréales et dérivées en fonction des CSP.....	55
Figure 5 : La consommation de la semoule en fonction les CSP.....	56
Figure 6 : La consommation du pain en fonction des CSP.....	56
Figure 8 : La consommation des céréales en grains en fonction des CSP.....	57
Figure 9 : La consommation des viandes des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.....	59
Figure 10 : Niveaux de consommation des viandes en fonction des CSP.....	60
Figure 11 : La consommation des œufs en fonction des CSP en Algérie comparés à la ration alimentaire types souhaitables.....	61
Figure 12 : Niveau de consommation des œufs en fonction des CSP.....	61
Figure 13 : La consommation des poissons en fonction des CSP en Algérie comparés à la ration alimentaire types souhaitables.....	62
Figure 14 : Niveau de consommation des poissons en fonction des CSP	62
Figure 15 : La consommation des laits dérivés en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.....	63
Figure 16 : Niveau de consommation du lait et dérivés en fonction des CSP.....	64
Figure 17 : La consommation des légumes secs en fonction des CSP en Algérie comparés à la ration alimentaire types souhaitables.....	65
Figure 18 : Niveau de consommation des légumes secs en fonction des CSP.....	66
Figure 19 : La consommation des sucres et produits sucres en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.....	67
Figure 20 : Niveaux de consommation du sucre et produits sucrés en fonction des CSP.....	67
Figure 21 : La consommation des corps gras en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.....	68
Figure 22 : Niveau de consommation corps gras en fonction des CSP.....	69
Figure 23 : La consommation des légumes frais en fonction des CSP comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.....	70
Figure 24 : Niveau de consommation des légumes frais en fonction des CSP.....	71
Figure 25 : La consommation des tubercules en fonction des CSP en Algérie comparés à la ration alimentaire types souhaitable.....	71

Figure 26 : Niveau de consommation des tubercules en fonction des CSP.....	72
Figure 27 : La consommation des fruits en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.....	72
Figure 28 : Niveau de consommation des fruits en fonction des CSP.....	73
Figure 29 : La consommation du café, thé et tisanes en fonctions des CSP.....	74
Figure 30 : La consommation des boissons (en liquides) en fonction des CSP.....	75
Figure 31 : La consommation des épices et condiments en fonction des CSP.....	76

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Catégories des aliments	9
Tableau 2 : les vitamines.....	13
Tableau 3 : les sels minéraux.....	16
Tableau 4 : les oligo-éléments	17
Tableau 5 : Commerce des marchandises des PNA	40
Tableau 6 : L'évolution de l'indice des prix à la consommation.....	41
Tableau 7 : Population en chômage et taux du chômage par groupe d'âge et du sexe	42
Tableau 8 : Répartition de l'échantillon des ménages enquêtés à travers les wilayas de l'est.....	46
Tableau 9 : Les catégories socioprofessionnelles selon L'ONS.....	48
Tableau 10 : Répartition des ménages en fonction de la Taille de ménages.....	51
Tableau 11 : Répartition des ménages en fonction de l'âge de chef de ménages	51
Tableau 12 : Répartition des ménages en fonction de niveau d'instruction de chef de ménage...	52
Tableau 13 : Quantité de céréales et dérivés consommées en fonction des CSP En (Kg/tête/an).	87
Tableau 14 : Quantité des viandes consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)	88
Tableau 15 : Quantité d'œufs consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an).....	89
Tableau 16 : Quantité de poissons consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an).....	89
Tableau 17 : Quantité de légumes secs consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an).....	89
Tableau 18 : Quantité de lait et dérivés consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an).....	90
Tableau 19 : Quantité de sucres consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an).....	91
Tableau 20 : Quantité de corps gras consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an).....	91
Tableau 21 : Quantité de tubercules gras consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an).....	92
Tableau 22 : Quantité de fruits consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)	92
Tableau 23 : Quantité de légumes frais consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an).....	93
Tableau 24 : Quantité des excitants et tisanes consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)	94
Tableau 25 : Quantité boissons consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)	94
Tableau 26 : Quantité des épices,condiments consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)	95
Tableau 27 : Quantité des additifs consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)	95

LISTE DES ABREVIATIONS

µg = microgramme

Anses : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

CSP = Catégorie Socioprofessionnelle

EG = Equivalent Grains

ELF : Equivalent Lait

Frais

EN = Equivalent Niacine

FAD = Food an

FAO (Food and Agriculture Organisation) : Organisation des Nation Unies pour l'alimentation et l'agriculture

g : gramme

IA : Insécurité alimentaire

IG : Index Glycémique

j : jour

Kg : Kilogramme

MCA : Modèle de Consommation Alimentaire

mg : milligramme

mg/MJ : Energie consommée

OCDE : Organisation de Coopération et de Développement Économique

OMC : Organisation mondiale du Commerce

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

ONS : Office Nationale des Statistiques

PIB : Produits Intérieurs Bruts

PNA : Pays Nord-Africain (la Tunisie, le Maroc, l'Algérie, La Mauritanie, l'Égypte et la Libye)

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

RNP : référence nutritionnelle pour la population

SA : Sécurité alimentaire

TA : Tel qu'Aché

1EMR : Employeur

2IND : Indépendants

3CS.PL : Cadres supérieurs et profession libérales

4CM : Cadres moyens

5OUV : Ouvriers

6EMPLY : Employés

7MO.SAI : Manœuvres et saisonniers

8P.TRA : Personnels en transition

9INAC : Inactifs, inoccupés

10N.DEC : Non déclarés

INTRODUCTION GENERALE

INTRODUCTION

Le choix alimentaire a un impact significatif sur l'amélioration de l'état de santé des populations, le bon choix alimentaire permet d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires qui aide à se protéger contre la famine et les maladies non transmissibles

Cette question est devenue l'une des priorités que l'État devrait prendre en charge et fournir les moyens essentiels car plus la croissance démographique augmente, plus les besoins alimentaires des citoyens augmentent. Pour cette raison, la consommation des citoyens doit être examinée afin d'assurer un état alimentaire équilibré et sain à travers : L'enquête alimentaire qui évalue d'une manière quantitative et qualitative, les apports alimentaires, Elle donne une vue générale sur leur alimentation et constitue une étape fondamentale dans la prise en charge des affections à caractère nutritionnel. Ainsi, l'aide-soignante peut être amenée à participer à des enquêtes épidémiologiques.

Il est essentiel de bien comprendre les multiples facteurs qui influencent le comportement alimentaire, ainsi que leurs interactions pour être en mesure de favoriser l'alimentation en Algérie

Les régimes alimentaires évoluent sous influence de nombreux facteurs et d'interactions, le revenu, les dépenses, le prix, les préférences et croyances personnelles, traditions culturelles ainsi que des facteurs géographiques, environnementaux, sociaux et économiques interagissent de manière complexe et structurent les modes de consommation alimentaire **(OMS/FAO, 2003)**

L'objectif de notre recherche est d'analyser la situation alimentaire des populations de l'est d'Algérie au niveau des catégories socioprofessionnelles, pour lesquelles nous avons posé dans la problématique les questions suivantes :

Quels sont les facteurs qui influent sur le choix alimentaire ?

Quels sont les déterminants psychologiques et économiques de la consommation alimentaire ?

Quelle est la situation alimentaire à travers le critère des CSP au niveau de la région de l'est ?

Nous avons retenu l'hypothèse suivante : le statut social des ménages a une influence directe sur le niveau alimentaire de la population.

Pour certaines CSP l'accès régulier à une alimentation, est menacé car ils ont des difficultés à se procurer les aliments (poissons, fruits...) nécessaires à leur bien être alimentaire et nutritionnel, entraînent un manque de revenu de base.

Les légumes secs, corps gras, sucres et dérivés, tubercules, épices sont les groupes d'aliments auxquels la majorité de la population a accès via le CSP

Répondre aux questions posées et examine les corrélations hypothétiques avancées, cette étude recommande l'utilisation de ;

Analyse de l'état alimentaire en l'est d'Algérie, basée sur et Dépend du CSP. Pour cela nous utiliserons les données de base de nos enquêtes consommées. D'une part, ce sont, d'autre part, les résultats et les constatations Nous formerons éventuellement une base de données pour d'éventuelles recherches.

La méthodologie suivie pour vérifier nos hypothèses et répondre aux questions posées, notre travail est divisé en deux parties :

Partie 01 : notion de bases sur l'alimentation, les différentes influences du choix alimentaire et l'impact des déterminants psychologiques et économiques sur la consommation

alimentaire Partie 02 : analyse des résultats de l'enquête de la situation alimentaire de l'est de l'Algérie selon et en fonction des CSP, en induisant la zone d'enquête et les caractéristiques de l'échantillon d'enquête.

Et se termine par un résumé principal, conclusions obtenues et des principaux enseignements tirés.

PARTIE 1

CHAPITRE I
GÉNÉRALITÉS SUR L'ALIMENTATION

Alimentation

L'alimentation « est l'action ou la manière de fournir aux êtres vivants la nourriture dont ils ont besoins pour leur croissance, leur développement, leur entretien ».

Cette acception fonctionnelle souligne une évidence : l'alimentation assure le cycle de vie d'un individu et la persistance de l'espèce à laquelle il appartient. S'intéresser à l'alimentation de l'homme, c'est, comme n'importe quelle espèce, considérer les aspects quantitatifs, le bilan entre ses besoins et ses ressources. C'est aussi considérer les aspects qualitatifs, en particulier sanitaires. **(Mutuba et Lebailly,2014)**

Nomenclature des aliments

Le but de cette nomenclature est de ranger selon un ordre rationnel simplificateur des milliers d'aliments. Les critères choisis peuvent être partiels.

Selon l'origine :

- Aliments végétaux
- Aliments animaux
- Aliments minéraux ou synthétiques

Selon la technologie :

- Frais normalisés ou de terroir
- Conservés, fumés, salés
- Elaborés près à l'emploi

On pourrait choisir d'autres critères : la valeur nutritionnelle (aliments protéiques, lipidiques, glucidiques, etc.) et la valeur gastronomique, les effets sur la santé, le prestige, le prix **(Tremolière et al, 1980)**

Rôle de l'alimentation

L'alimentation joue un rôle déterminant dans la vie de notre organisme.

Elle assure en effet le développement, l'entretien et la réparation des nombreux tissus de notre corps.

Il apparait donc essentiel de connaître les lois qui régissent la nutrition. Cette science du manger « consistera donc à répertorier nos besoins alimentaires essentiels, puis à connaître par quels moyens nous pouvons les satisfaire. **(Merien,2011)**

Fonctions de l'alimentation

Manger répond à trois impératifs : se nourrir, se socialiser, se faire plaisir. Aucun de ces impératifs ne peut être exclu. La consommation alimentaire remplit trois principaux types de fonctions pour l'homme : une fonction nutritionnelle, une fonction identitaire et une fonction hédonique. (Mutuba et Lebailly, 2014)

Fonction nutritionnelle

La fonction principale de l'alimentation est d'abord nutritionnelle. En effet, l'homme se nourrit pour satisfaire ses besoins biologiques. Il a besoin pour vivre, d'ingérer des nutriments : calories, sels minéraux, oligo-éléments. Ces nutriments sont dans les aliments. De ce fait, en consommant les aliments, l'homme consomme essentiellement les nutriments.

Fonction identitaire

L'alimentation est porteuse d'identité et permet à un groupe de marquer ses différences. Elle est une source d'identification au même titre que le langage, L'homme utilise l'alimentation parmi d'autres choses pour construire et faire connaître son identité individuelle et collective.

Par la façon dont il sélectionne les produits qu'il utilise, dont il les combine sous formes de préparation culinaire, dont il organise ses repas, l'homme marque vis-à-vis de lui-même et des autres son histoire propre et son appartenance à un ou des groupes socioculturels, Cette fonction identitaire ne se limite donc pas à l'ingestion d'aliments.

Toutes les sociétés secrètent des idéologies alimentaires définies comme des attitudes sociales à l'égard des faits alimentaires. Selon le principe d'incorporation : « on est ce qu'on mange », les aliments acquièrent ainsi une forte valeur symbolique. Le choix a donc souvent une valeur de démarcation : il existe des aliments de riches et de pauvres, des plats urbains et ruraux, mais la distinction peut aussi être religieuse ou morale.

Fonction hédonique

L'homme mange aussi pour se faire plaisir. Ce plaisir ne se limite pas aux aspects gustatifs, il concerne aussi le plaisir de la prise des repas, la satisfaction de se sentir en accord avec ses principes de vie et ses valeurs au travers de l'alimentation. Le plaisir provient en particulier de la palatabilité et celle-ci est fortement liée aux sucres et aux graisses. (Cette préférence est d'origine génétique.)

Des facteurs psychoaffectifs (humeur, émotions, anxiété, stress psychologique) influencent clairement le comportement alimentaire. Ils peuvent interagir en particulier avec les signaux sensoriels liés à ma prise alimentaire (aspect, odeur, goût des aliments). Le traitement hédonique, génétiquement présent dans tous les humains, fait que l'aliment n'est jamais neutre. L'aliment peut être plus ou moins agréable ou désagréable, et de ce fait recherché ou évité (Mehhal, et Merzouki, 2017)

Les effets de l'alimentation sur la santé dans sa globalité

Pour être qualifiée de saine, tel que défini par la Vision de la saine alimentation, l'alimentation d'un individu doit répondre à ses besoins sous de multiples angles : biologique, psychologique, socioculturel, sensoriel et gustatif. Elle pourra alors contribuer à maintenir ou à améliorer son état de santé global et son bien-être.

✓ **D'un point de vue biologique :**

L'alimentation contribue au bon fonctionnement du corps humain et à la réalisation des activités quotidiennes. En effet, les nutriments apportés par les apports alimentaires sont essentiels à la réalisation de multiples fonctions au sein de l'organisme. Ainsi, des apports alimentaires inadéquats peuvent entraîner des déficiences nutritionnelles diverses (p.ex. l'anémie) qui risquent de compromettre ou de nuire à ces activités.

De plus, de saines habitudes alimentaires ont été reliées à une diminution du risque de développer diverses maladies chroniques, dont l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires et certains types de cancers

✓ **Au niveau psychologique :**

L'alimentation peut d'abord moduler l'humeur des individus via l'absence ou la présence de certaines composantes. Par exemple, la consommation de poisson, qui contient des acides gras polyinsaturés oméga-3, aurait une influence positive sur l'humeur alors qu'une déficience en folate a été associée avec une plus grande prévalence de dépression chez les personnes âgées. Ensuite, l'humeur peut être influencée par la quantité d'aliments ingérés. Par exemple, des apports alimentaires trop faibles favoriseraient l'irritabilité, la fatigue et l'impatience alors que des apports alimentaires trop élevés pourraient favoriser la culpabilité, le sentiment d'échec et l'anxiété chez certaines personnes

L'humeur d'un individu peut elle-même influencer le type et la quantité d'aliments qu'il consommera. Par exemple, la présence d'émotions négatives peut résulter en une plus grande consommation d'aliments riches en gras et en sucre. Le stress et l'estime de soi influenceraient aussi les apports alimentaires

La consommation d'aliments jugés « nocif » ou un état de restriction cognitive ont également été associés à certaines modifications de l'humeur

a _ Aspects socioculturels de l'aliment :

L'alimentation favorise la création de relations interpersonnelles et la mise en valeur de traditions

Elle contribue à définir l'identité et l'appartenance à une communauté

Plusieurs religions utilisent certains aliments à titre de symboles spirituels

b _ Aspects sensoriels et gustatifs de l'aliment :

Plusieurs personnes dissocient à tort le plaisir gustatif de la saine alimentation

Ainsi, la mise en valeur du plaisir gustatif et sensoriel dans une optique de saine alimentation pourrait faciliter l'adhésion à des comportements qui la favorisent en comblant les besoins à ce niveau. **(Hamelin et al 2010).**

Rythme des prises alimentaires

La préparation des apports alimentaire au cours de la journée se fait habituellement en 3 repas principaux :

Le petit-déjeuner couvrant environ 20-30% et le repas du soir ou dîner (30%) (MARTIN ET AL, 2001). Le goûter constitue un 4ème repas chez l'enfant, l'adolescent et parfois chez l'adulte. Leurs fréquences comme leurs modalités (composition et horaires)

Sont essentiellement influencées par des facteurs socioculturels et varient beaucoup d'un pays à l'autre. Le petit déjeuner ne doit pas être considéré comme obligatoire, la prise d'une collation dans la matinée pourra éviter un jeûne de longue durée (de 19 à midi le lendemain) et qui n'est peut-être pas idéal sur le plan physiologie **(Pearson et al ,2009).**

Le fractionnement organisé de l'alimentation pourrait avoir l'avantage au moins pour certains individus, d'éviter les prises extra-prandiales, anarchiques et irrégulières, sous forme de grignotages ou de compulsions, qui peuvent constituer de véritables troubles du comportement alimentaire, il permet alors de mieux réguler les apports énergétiques **(Kronold et al 2008).**

Structure et organisation des repas

La structure du repas est ternaire : entrée, plat garni, fromage ou dessert. Le consommateur a donc l'occasion de manger sous forme froide ou chaude, sucrée ou salée, l'ensemble des aliments nécessaires à l'équilibre alimentaire **(Wirt et Collins, 2009)**

Le phénomène de transformation sociale des habitudes alimentaires ne doit pas être interprété trop rapidement comme néfaste. Les repas pris hors du domicile sont souvent limités à un seul plat ou à un sandwich et il est donc nécessaire d'évaluer les conséquences de ce type de pratiques sur l'équilibre nutritionnel. La prise du repas devrait être considérée comme un moment privilégié de détente et rencontre (**Larson et al 2009**)

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 (**Causeret 1980**)

Tableau 1 : Catégories des aliments (Baumert et al, 2015)

Groupes	Principaux apports nutritionnels	Rôle	Sources principales
Groupe 1 Produits laitiers	Eau Lactose Calcium Protéines Vitamines A, D, B2	Construction et entretien de la masse osseuses	Lait Fromages Yaourts Préparation laitiers
Groupe 2 Viandes, poissons, œufs	Protéines Acides aminés essentiels Fer Vitamines B, A, D Lipides d'origine animale	Energie Croissance et entretien des tissus, muscles	Viandes, volailles, abats, poissons, œufs, charcuteries
Groupe 3 Fruits et légumes	Vitamines C Provitamines A, minéraux Fibres Eau	Résistance à l'infection protection de la peau, la vue Transit intestinal	Tous les fruits et légumes frais
Groupe 4 Féculents	Amidon Protéines végétales Fibres Vitamines du groupe B	Energie	Pain, pâtes, légumes secs, pommes de terre
Groupe 5	Lipides	Energie	Beurre, pâtes,

Matière grasses	Vitamines A, D, E Acides gras essentiels	Thermorégulation Fonction de système nerveux	légumes secs, pommes de terre
Groupe 6 Produits sucrés	Glucides simples : Saccharose, fructose	Energie disponible rapidement	Sucre, miel, chocolat, confiseries
Groupe 7 Boissons	Eau, glucides, minéraux	Hydratation Energie Excitants du système nerveux	Eau Jus de fruits Thé Café

**Composition des aliments :
Macronutriments**

On distingue deux grandes catégories de nutriments : les macronutriments et les micronutriments.

Macronutriments :

Ils sont énergétiques, ils contiennent des calories et il est beaucoup plus important de les connaître pendant la perte de poids.

Voici les quatre principaux macronutriments, que vous retrouves sur les emballages et étiquettes nutritionnelles de vos aliments, avec les quantités de calories qu'ils contiennent :

- Les glucides : « sucre » contient 4 calories par grammes
- Les protéines : « protides » contiennent 4 calories par grammes
- Les lipides : « graisses » contiennent 9 calories par grammes. **(Mariage, 2016)**

Les Glucides

C'est un terme général désignant les sucres, et qui englobe les oses (sucres simples) et les osides (sucres complexes).

Les glucides proviennent essentiellement de l'alimentation :

Amidon (féculents)

Saccharose (sucre de canne, betterave et fruits), composé de glucose et de fructose

Lactose (sucre de lait), composé de glucose et de galactose **(Anonyme, 2009)**

Les hydrates de carbone représentent la principale source d'énergie du corps humain. Ils sont utilisés comme combustibles et comme structure de base pour l'ADN et l'ARN et composent les membranes cellulaires. On distingue les glucides simples, qui comprennent les monosaccharides (1 molécule) et les disaccharides (2 molécules), des glucides complexes.

Parmi les polysaccharides (glucides complexes), on retrouve l'amidon qui est assimilable par l'organisme et les fibres qui à l'inverse ne le sont pas. Chaque aliment va influencer la glycémie différemment. Dans ce sens, l'index glycémique (IG) va nous donner une information sur la vitesse et l'intensité à laquelle la glycémie va monter. Celui-ci varie selon le mode de préparation des aliments. Plus ils sont raffinés, plus l'IG augmente. Cependant, cet indicateur ne suffit pas à tout comprendre, c'est pourquoi on tiendra aussi compte de la charge glycémique qui est le produit de l'IG de l'aliment avec sa teneur en glucides. (**Van Der Spek et al., 2010**)

Les Protéines

Les protéines sont des macromolécules essentielles présentes dans toutes les cellules vivantes, autant chez les microorganismes que chez les plantes et les animaux. Quelle que soit leur origine et fonction, les protéines sont des chaînes linéaires d'acides aminés liés par des liens peptidiques. Parmi les 20 acides aminés, 8 sont dits « essentiels » ou indispensables parce qu'ils ne peuvent pas être synthétisés par notre organisme et qu'ils doivent par conséquent provenir de l'alimentation.

D'un point de vue nutritionnel, les paramètres importants de l'apport alimentaire en protéines sont la qualité et la quantité, particulièrement ce qui a trait à la composition relative en acides aminés des protéines d'origine animale ou végétale (**Juneau, 2020**)

Un apport journalier en protéines est nécessaire pour le maintien des tissus et des fonctions physiologiques. Différents processus de détection et de signalisation modulant le métabolisme protéique et énergétique ainsi que le comportement alimentaire sont mobilisés pour atteindre et maintenir un statut protéique équilibré. Il existe de nombreuses études qui se sont intéressées à ces mécanismes face à différentes teneurs en protéines classées comme élevées (plus de 25-30% d'énergie sous forme de protéines), normale (10-20% d'énergie), modérément restreinte (5-8% d'énergie), ou sévèrement restreinte (2-3% d'énergie) (**Tomé et al. 2020**)

Lipides

Les lipides sont définis comme des petites molécules organiques solubles dans des solvants organiques comme le chloroforme, les éthers ou l'alcool, et généralement insolubles dans l'eau.

Faisant partie, avec les acides aminés, les glucides et les nucléotides, des molécules fondamentales du vivant, les lipides jouent plusieurs rôles biologiques essentiels, Ils ont d'abord un rôle de structure. Les lipides, et plus particulièrement les phosphoglycérides (qui

incluent toutes les classes de phospholipides), les sphingolipides et le cholestérol, représentent jusqu'à 70% de la masse des membranes cellulaires (**Li-Beisson et al., 2016**)

Micronutriments

Sont les dizaines des vitamines et les minéraux qui contribuent au bon fonctionnement du corps, mais n'apportent aucune calorie (acaloriques), les micronutriments sont peu intéressants pour la perte de poids, sachez qu'il faut manger régulièrement des vitamines et minéraux pour ne pas subir de carences. (**Mariage, 2016**)

Les vitamines

Les vitamines sont des substances organiques, sans valeur énergétique propre, qui sont nécessaires à l'organisme et que l'homme ne peut synthétiser en quantité suffisante. Elles doivent être fournies par l'alimentation. Treize substances répondent à cette définition. Il s'agit d'un groupe de molécules chimiquement très hétérogènes. Ce sont des substances de faible poids moléculaire. (**Anonyme, 2011**)

Les vitamines hydrosolubles :

Elles sont les vitamines de groupe B et la vitamine C, sont absorbées avec l'eau dans le tube digestif (la vitamine B12 est une exception, pour être absorbée elle doit se lier au facteur intrinsèque, une sécrétion de l'estomac). Les tissus maigres de l'organisme n'emmagasinent que les quantités relativement faibles de ces vitamines ; ils excrètent dans l'urine les vitamines qu'ils n'arrivent pas à utiliser dans l'heure (ou à peu près), qui suit leur ingestion. Par conséquent, les troubles résultant d'un excès de vitamines hydrosolubles sont rares. (**Marieb & Hoehn, 2014**)

Les vitamines liposolubles :

Ils se lient aux lipides ingérés et sont absorbés en même temps que les produits de leur digestion. Tout ce qui entrave l'absorption des lipides nuit également à l'assimilation des vitamines K, les vitamines liposolubles s'accumulent dans l'organisme et les troubles physiologiques dus à leur toxicité, en particulier l'excès à la vitamine A, sont bien documentés sur le plan clinique (**Marieb & Hoehn, 2014**)

Tableau 2 : Les vitamines (Anses,2021)

Vitamine	Source alimentaire	Rôle	RNP
B1	Produits céréaliers complets La viande Les oléagineux	Impliquée dans le métabolisme glucidique	RNP homme = 1.5 mg/j RNP femme = 1.2 mg/j
B2	Le foie Les produits laitiers Les œufs	Précurseur des coenzymes impliquées dans les réactions d'oxydoréductions du métabolisme énergétique	RNP homme = 1.8 mg/j RNP femme = 1.5 mg/j
B3	Le foie Les viandes Les poissons Les produits de la mer Les céréales complètes	Cofacteur d'oxydoréduction dans le métabolisme du glucose, des acides aminés et des acides gras	RNP = 1.6 EN/MJ
B5	La viande Le pain Lait et produits laitiers	Rôle structurel pour la synthèse de la coenzyme A Nécessaire à la synthèse des protéines porteuses d'acyle, ainsi au métabolisme des glucides, des acides aminés et des acides gras	RNP homme = 5.8 mg/j RNP femme = 4.7 mg/
B6	Céréales Légumes amylicés Produits dérivés du soja Foie de bœuf, de veau, de volailles Poisson	Le phosphate de pyridoxal est la coenzyme des enzymes impliquées dans le métabolisme d'acides aminés, il est un cofacteur des décarboxylases impliquée dans la synthèse des neurotransmetteurs	RNP homme = 1.8 mg/j RNP femme = 1.5 mg/j
B8	La viande Le pain Lait et produits laitiers	Cofacteur de plusieurs carboxylases impliquées dans la synthèse des acides gras, la néoglucogenèse et le catabolisme des acides aminés à chaîne ramifiée	RNP adulte = 40 µg / j
B9	Légumineuses Légumes à feuilles Levure de bière	Nécessaire à la division cellulaire	RNP = 330 µg EFA/j

	Germe de blé Aliments enrichis en folates	Reméthylation de l'homocystéine en méthionine	
B12	Poissons Abats (foie) Œufs Viande Lait et produits laitiers	La méthyl-cobalamine est le cofacteur de la méthionine synthase cytosolique qui permet le transfert de groupements méthyls à l'homocystéine pour former la méthionine	RNP adulte = 4 µg /j
C	Les fruits (agrumes, cassis) Le légumes (poivron rouge, persil)	Coenzyme dans le fonctionnement de certaines oxygénases La synthèse de carnitine, de catécholamine Hydroxylation de la proline au sein du collagène	RNP adulte = 110 mg/j
A	Abats Jaune d'œuf Le beurre	Régulation de l'expression du génome Fonctionnement du système immunitaire Différenciation des épithéliums muqueux	RNP adulte = 650-750 µg ER/j
D	Poissons gras Huile de foie de morue Jaune d'œuf	Contribue au maintien de l'homéostasie du calcium et du phosphore	RNP adulte = 15 µg/j
E	Huiles végétales Huile de foie de morue Fruits à coque	Activités antioxydantes (limiter la peroxydation lipidique)	RNP homme = 13 mg/j RNP femme = 11 mg/j
K	La vitamine K1 se retrouve principalement dans les légumes à feuilles vert foncé (herbes aromatiques, chou frisé, épinards, salades et crucifères) et certaines huiles végétales La vitamine K2 est synthétisée par les bactéries et se retrouvent principalement dans	Cofacteur d'enzymes nécessaires à la carboxylation enzymatique de résidus d'acide glutamique Activation de protéines ayant un rôle dans la coagulation sanguine (vitamine K1) et le métabolisme osseux (vitamine K2)	RNP K1 = 79 µg/j

	les produits d'origine animale (foie, viande de bœuf et volailles, jaune d'œuf et produits laitiers fermentés) et les produits fermentés		
--	--	--	--

Sels minéraux

Les micro-minéraux, dont seules d'infimes quantités sont nécessaires, comprennent le fer, le zinc, le cuivre, l'iode, le fluor et le sélénium. Les minéraux sont présents dans un grand nombre d'aliment souvent en petites quantités, mais suffisantes pour combler les besoins. Font exception à cette règle le fer et le calcium dont les besoins sont plus importants tout en étant, dans bien les cas, plus difficiles à combler (**Bousbia, 2015**).

Tableau 3 : les sels minéraux (Anses,2021)

Sel minéral	Source alimentaire	Rôle	RNP
Magnisium	Oléagineux Chocolat Café Céréales complètes Mollusques et crustacés Certains eaux minérales	Intervient dans les systèmes enzymatiques et dans de nombreuses voies métaboliques et fonctions physiologiques (production d'énergie...) Impliqué dans les métabolismes intermédiaires des glucides, lipides, protéines et acides nucléiques Maintien du potentiel de membrane des cellules Transport ionique Régulation de flux de potassium et du métabolisme du calcium	RNP homme = 380 mg/j RNP femme = 300 mg/j
Calcium	Produits laitiers Légumineuses Fruits à coque Produits céréaliers Certains légumes à feuilles (choux, épinards...) Fruits de mer Certaines eaux dures	Produits laitiers Légumineuses Fruits à coque Produits céréaliers Certains légumes à feuilles (choux, épinards...) Fruits de mer Certains eaux dures	RNP de 25 ans et plus = 950 mg/j
Chlore	Charcuteries Fromages Poissons fumés salés	Maintien de l'équilibre osmotique, de l'équilibre acidobasique et l'activité musculaire et nerveuse	RNP = 2300 mg/j

Les oligoéléments

Les micro ou oligo-éléments dont le rôle est essentiellement fonctionnel, qui sont importants comme coenzymes et dont les quantités requises sont très faibles. (Tremoliere et al. 1980)

Tableau 4 : les oligoéléments (Ciqual et al,2017)

Oligo-élément	Source alimentaire	Rôle	RNP
Cuivre	Abats Crustacés et mollusques Oléagineux	Composant de nombreuses métalloenzymes engagées dans des réactions d'oxydo-réductions Qualité des cartilages et l'intégrité du tissu conjonctif Minéralisation osseuse Régulation de neurotransmetteurs Fonction cardiaque Fonctions immunitaires Métabolisme du fer Rôle ambivalent dans le stress oxydant	RNP homme = 1.9 mg/j RNP femme = 1.5 mg/j
Iode	Algues Sel iodé Poisons marins Mollusques Crustacés Jaune d'œuf	Indispensable à la synthèse des hormones thyroïdiennes, thermogénèse, L'homéostasie glucidique et lipidique, modulation transcriptionnelle de la synthèse protéique Développement cérébral du fœtus	RNP = 250 µg/j
Chrome	Viande Matières grasses Pain Céréales Poisson Légumineuses Épices	Régulation des métabolismes glucidiques, lipidiques et protéiques par l'insuline	RNP = 30 – 100 µg/j

L'EAU

Elle peut être considérée comme nutriment. Elle représente entre 70 à 80 % du poids de notre corps. Son importance dans le fonctionnement de l'organisme est considérable bien qu'elle soit calorique, dépourvue de nutriments essentiels et parfois même de micronutriments. Constituants de la plupart des aliments elle est également ingérée sous forme de boisson. **(Monnier et Schlienger, 2018).**

Rôles de l'eau dans l'organisme :

L'eau de plasma assure le transport des substances chimiques diverses :

Matériaux nutritifs depuis l'intestin jusqu'aux cellules et, en sens inverse. Déchets résultant du travail cellulaire vers les organes d'épuration.

Substances indispensables à la vie cellulaire. Comme les hormones.

L'eau de la sueur, en s'évaporant à la surface de la peau. Absorbe de grandes quantités de chaleur qui sont ainsi éliminées dans le milieu extérieur. Cette transformation de l'eau (passage de l'état liquide à l'état gazeux) représente un système de refroidissement de notre corps très efficace. **(Martini et Peyrefitte, 2008)**

Equilibre alimentaire

Manger et boire sont des besoins du corps humain, qui se traduisent par la faim et la soif. Respirer, grandir, lutter contre les maladies, maintenir sa température corporelle ou renouveler ses cellules : notre organisme travaille sans relâche. Pour cela, il a besoin d'apports réguliers et suffisants en éléments essentiels et en énergie. **(Charreau et al., 2006)** Une alimentation équilibrée doit permettre d'assurer la couverture des besoins en macros et micronutriments qui varient en fonction des situations physiologiques **(Palou, et al., 2009)** le but d'une alimentation saine est aussi de retarder l'apparition des maladies dégénératives à déterminisme nutritionnel. Dans les pays industrialisés, l'abondance alimentaire conduit souvent à favoriser l'excès tout en ne supprimant pas le problème des carences à des seuls exemples que l'on puisse citer est le régime méditerranéen des années 1960 **(Lazarou & Kalavana, 2009)**, le jeune enfant est capable de réguler ses apports énergétiques sur une durée de quelques jours, alors que ses choix alimentaires sont très variables d'un repas à l'autre. Mais il semble que cette faculté d'adaptation soit moins efficace à l'âge adulte pour de multiples raisons. En effet, le comportement alimentaire a aussi des fonctions socioculturelles et un déterminisme psychologique **(Heuzey, 2009).**

Ration alimentaire

La ration alimentaire représente la quantité d'aliments à ingérer chaque jour pour couvrir la totalité des dépenses et assurer l'équilibre nutritifs de l'individu (**Dicostanzo,2018**)

Cette ration doit être :

- Quantitativement suffisante pour le fonctionnement du corps.
- Qualitativement équilibrée afin d'assurer des apports optimaux en acides aminés et acides gras essentiels, en sel minéraux et vitamines, qui sont les besoins matériels de construction du corps et de son entretien. La ration n'est pas facile à établir, car elle varie avec chaque individu selon l'âge, la taille, le poids, et l'activité physique (**Parmentier, 2009**)

CHAPITRE II

CADRE THEORIQUE SUR : LA SECURITE

ALIMENTAIRE (SA), LE MODELE DE

CONSOMMATION ALIMENTAIRE (MCA), LE

COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

Sécurité alimentaire

La notion de sécurité alimentaire a été introduite au cours des années 1970 et a évolué au fil du temps pour devenir un concept complexe et multidimensionnel (**Coates, 2013**). La première définition a été introduite au Sommet mondial de l'alimentation de 1974 dans un climat d'inquiétude concernant la stabilité du système alimentaire mondial à la suite des pertes agricoles et des hausses des prix alimentaires qui ont entraîné des famines dans plusieurs pays (**Clay, 2002**).

Le défi d'assurer la sécurité alimentaire à l'échelle mondiale est l'un des enjeux les plus urgents de notre époque. Malgré l'engagement de réduire de moitié la proportion de la population souffrant de la faim avant la fin de l'année 2015, tel qu'adopté au Sommet du millénaire, les dernières estimations font état d'environ 805 millions de personnes au monde qui ne comblent pas leurs besoins énergétiques, dont la majorité se retrouve dans les pays en développement (**FAO et al. 2014 ; Nations Unies 2001**). Par ailleurs, deux milliards d'individus, soit plus de 30% de la population mondiale, souffrent de la malnutrition, c'est-à-dire de carences en micronutriments (**FAO et al. 2012**).

Il a été constaté que les comportements des ménages, incluant le contrôle et la distribution des ressources, sont des facteurs critiques qui interviennent dans la réalisation de la sécurité alimentaire chez tous les individus au sein de celui-ci (Jones et al. 2013). Lorsque les femmes ont accès aux ressources financières, par exemple, elles investissent davantage dans l'alimentation des enfants, tout comme dans les autres besoins sociaux de base, notamment la santé et l'éducation (**Handa, 1996 , Kennedy et al 1992**).

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active (**Simoes et Augustin 2016**)

L'accès alimentaire : est défini comme étant l'accès aux ressources suffisantes permettant de combler les besoins alimentaires. (**Elise Pauté, 2015**)

Selon cette définition, la sécurité alimentaire compte quatre dimensions : la disponibilité, l'accessibilité, l'utilisation et la stabilité (**FAO, 2006**).

La disponibilité alimentaire réfère à la présence physique d'aliments de bonne qualité en quantité suffisante dont l'approvisionnement est assuré par la production nationale ou les importations. L'accessibilité est définie comme l'accès aux ressources, financières ou autres, permettant d'acquérir une nourriture adéquate et nutritive. Ces ressources incluent les droits, c'est-à-dire « l'ensemble des biens auxquels une personne est susceptible

CHAPITRE II : Cadre théorique sur : la sécurité alimentaire (SA), le modèle de consommation alimentaire (MCA), le comportement alimentaire

D'accéder en raison du contexte juridique, politique, économique et social de la communauté dans laquelle elle vit » (FAO, 2006).

L'utilisation réfère aux facteurs affectant l'état nutritionnel, notamment la qualité nutritionnelle de l'alimentation, la salubrité des aliments, la distribution alimentaire intra-ménage et les facteurs individuels non alimentaires pouvant affecter l'assimilation des nutriments comme l'état de santé, les pratiques de soins et d'hygiène et l'accès aux services de soins de santé. Cette définition de la sécurité alimentaire reconnaît aussi l'importance de l'accès aux aliments préférés des individus, c'est-à-dire les aliments culturellement et socialement acceptables (Pinstrup, Andersen, 2009).

Enfin, la stabilité est une dimension transversale qui affecte les trois autres dimensions (Coates, 2013).

Le lien entre la sécurité alimentaire et la consommation alimentaire

La sécurité alimentaire passe par quatre dimensions principales :

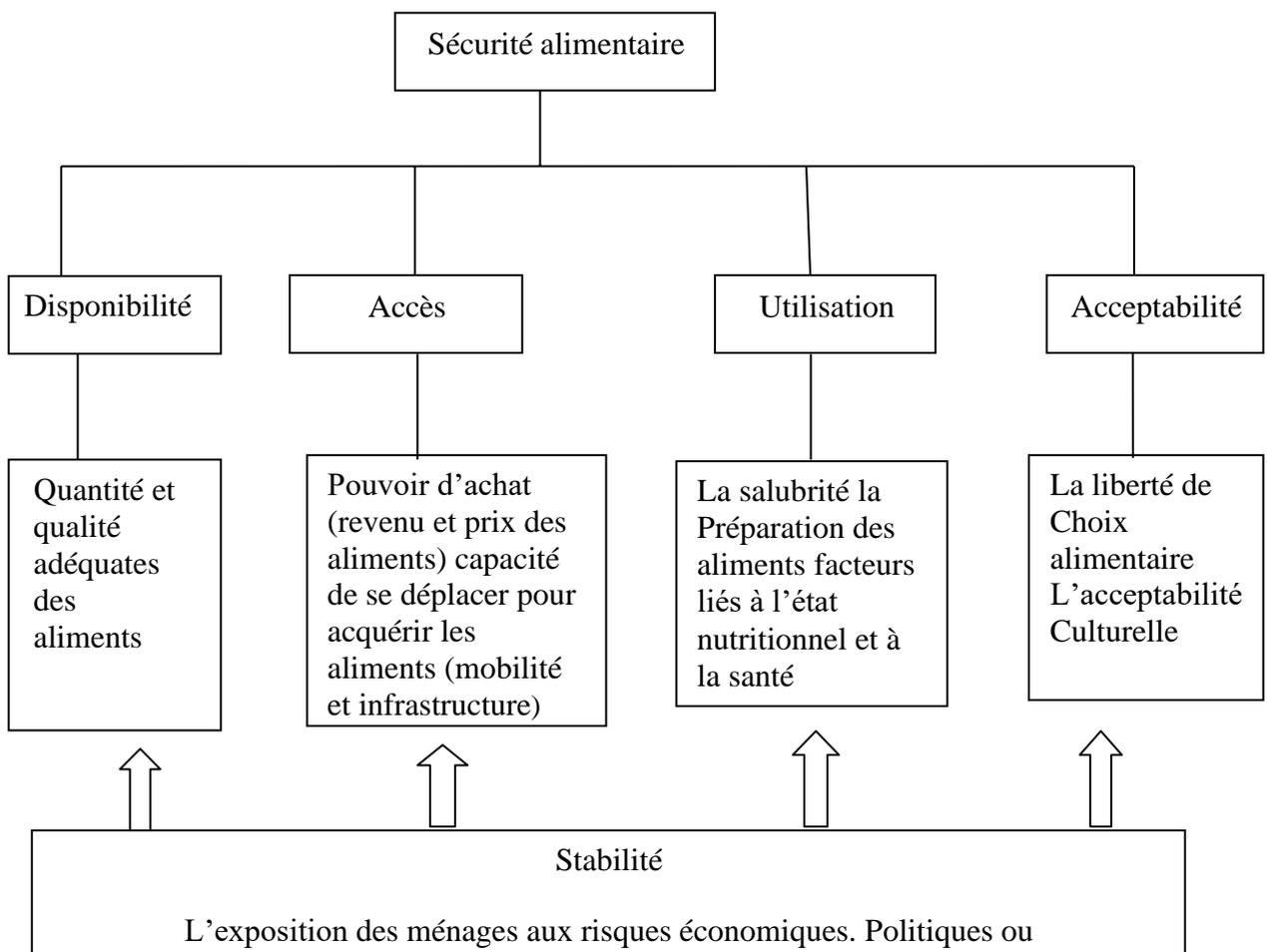


Figure 1 : Les quatre dimensions principales de la sécurité (Elsury et Perez, 2005).

La sécurité alimentaire en Afrique

Elle est dégradée ces dernières années. En 2019, on a dénombré 250,3 millions personnes sous-alimentées en Afrique : 15,6 millions en Afrique du Nord

L'image qui s'en dégage est que le système alimentaire en Afrique ne fournit pas d'aliments à un coût qui rende les régimes alimentaires sains et abordables pour la majorité de la population, et cela se remarque dans la charge de morbidité élevée associée à la malnutrition maternelle et infantile, à la masse corporelle élevée, aux carences en micronutriments et aux facteurs de risques alimentaires. Les résultats présentés dans la Vue d'ensemble régionale de la sécurité alimentaire et de la nutrition en Afrique 2020 montrent qu'il est important de prioriser la transformation des systèmes alimentaires pour garantir l'accès à une alimentation saine et abordable pour tous, produite de manière durable (**Nations Unies, et al ;2021**)

Insécurité alimentaire

L'insécurité alimentaire (désigne l'accès restreint, inadéquat ou incertain des personnes et des ménages à des aliments sains, nutritifs et personnellement acceptables, tant sur le plan de la quantité que sur celui de la qualité, pour permettre de combler leurs besoins énergétiques et de mener une vie saine et productive) (**Dovil , 2007**)

Sous-alimentation

Se rapporte à une situation où le « niveau d'apport alimentaire [est] insuffisant pour satisfaire les besoins énergétiques alimentaires » (**FAO et al.2013**). Le terme est employé dans les rapports annuels sur l'état de l'insécurité alimentaire dans le monde, publié par la FAO. (**FAO, FIDA et al 2013**).

Faim

C'est un enjeu auquel doivent faire face les populations humaines afin d'assurer leur survie. Dans les sociétés occidentales, le développement de l'industrie agroalimentaire et la modernisation de l'agriculture ont permis d'éliminer le spectre de la famine (**Fischler, 1979**). Un terme généralement ambigu qui, dans son utilisation, peut inclure une ou plusieurs expériences y compris la sensation physique de la faim, l'interruption des habitudes alimentaires habituelles et socialement acceptées, par exemple consommer un repas qui n'est pas complet, sauter des repas ou manquer de nourriture (**Radimer et al. 1990**).

CHAPITRE II : Cadre théorique sur : la sécurité alimentaire (SA), le modèle de consommation alimentaire (MCA), le comportement alimentaire

La définition la plus explicite provient de l'Institut américain de nutrition qui la définit comme : « La sensation inconfortable ou douloureuse causée par un manque de nourriture. Un accès alimentaire insuffisant périodique et involontaire (...) » **(Bailey et al. 1990)**

La faim est considérée comme une conséquence sévère de l'insécurité alimentaire et le terme est utilisé pour décrire l'expérience de privation alimentaire **(Pelletier et al. 2012)**.

Faim invisible : terme faisant référence aux déficiences en micronutriments **(FAO et al. 2012)**

Plusieurs études conduites dans les pays développés ont montré que l'IA est associée à l'adoption d'un régime alimentaire faible en vitamine et en minéraux, cependant les instruments de mesure utilisés pour évaluer l'IA et le régime alimentaire sont nombreux et variés. Il a été largement documentaire que les personnes qui font partie d'un ménage en l'IA ont un risque plus élevé d'avoir des problèmes de santé physique et de santé mentale. **(Elsury et Perez , 2005)**.

La mesure de l'insécurité alimentaire des ménages Comme la sécurité alimentaire est un concept multidimensionnel, aucune mesure utilisée seule ne peut permettre d'apprécier avec précision le phénomène dans son ensemble **(Coates, 2013)**.

Les déterminants de l'insécurité alimentaire

Les déterminants de l'accès alimentaire :

La disponibilité et l'accès des aliments sont dépendants du contexte géographique, économique et sociopolitique **(Elise Pautz, 2015)**

Le niveau d'accès alimentaire est fortement influencé par le revenu et le niveau socio-économique **(Shariff et Khor 2005)**

Les caractéristiques sociodémographiques des ménages semblent également avoir un impact sur la situation alimentaire des ménages. Le nombre d'adultes âgés de 18 à 65 ans, par exemple, a déjà été associé à un meilleur accès alimentaire **(Mango et al. 2014)**.

À l'inverse, le nombre d'enfants et de personnes dites non productives (soit les enfants et personnes âgées, malades ou blessées) ont, de leur côté, été associés à un accès alimentaire plus faible **(Shariff et Khor et al , 2005)**.

En raison du contexte social, politique et économique qui influence la disponibilité et le prix des aliments, l'accès alimentaire est très dépendant du lieu de résidence **(Omuemu et al. 2012)**.

Principale conséquence de l'insécurité alimentaire

« L'insécurité alimentaire, et les efforts considérables que les ménages doivent souvent fournir pour l'éviter, est sources de souffrances pour les individus. L'insécurité alimentaire est également à l'origine de fortes pertes de productivité à court et à long terme, sous l'effet d'un rendement productif inférieur, d'une capacité cognitive amoindrie, de mauvais résultats scolaires et, pour ce qui concerne les sources de revenus d'inefficacité des décisions prises pour se prémunir contre les problèmes de disponibilité alimentaire et d'accès à la nourriture » **(Rostar de hartung).**

Les stratégies d'adaptation

Les personnes confrontées à l'insécurité alimentaire recourent à une multitude de pratiques pour faire face à cette situation. Elles sont regroupées sous le concept de stratégies d'adaptation. Les études portant sur les stratégies d'adaptation s'inscrivent souvent dans le cadre d'enquêtes de santé publique **(Corbeau et Poulain, 2008).**

➤ Les stratégies d'achat

Les stratégies d'achats peuvent prendre la forme de l'utilisation de bons de réductions, d'achat en grande quantité, du choix des marques les moins chères et de l'achat d'aliments en rabais. Elles ne sont pas utilisées exclusivement par les personnes en situation d'insécurité alimentaire, mais elles le sont davantage par ces dernières, pour qui devoir acheter les aliments les moins chers est une nécessité plus qu'un choix **(Hamelin et al 2002).**

➤ Les demandes d'aide

En plus des stratégies d'achats, les personnes en situation d'insécurité peuvent demander de l'aide pour diminuer la préoccupation de l'accès à la nourriture.

Les demandes d'aide peuvent être faites autant par les ménages en situation de sécurité alimentaire disposant d'un faible revenu que par les ménages en situation d'insécurité alimentaire. Les ménages en situation de sécurité alimentaire demandent de l'aide uniquement auprès des proches alors que ceux en situation d'insécurité alimentaire sollicitent leurs proches mais aussi les organisations d'aide alimentaire **(Mammen, et al 2009).**

➤ Les stratégies basées sur le capital humain

Ils reposent sur les connaissances des individus afin d'accroître la quantité d'aliments disponibles par l'autoproduction ou d'en minimiser la consommation **(Mammen et al , 2009).**

CHAPITRE II : Cadre théorique sur : la sécurité alimentaire (SA), le modèle de consommation alimentaire (MCA), le comportement alimentaire

Les stratégies d'autoproduction reposent sur des savoirs traditionnels, comme savoir cuisiner, cultiver un jardin, élever des animaux, chasser, pêcher, savoir apprêter (abattre, vider, dépecer, découper, etc.) et conserver les aliments en les mettant en conserves, en les salant, en les fumant, etc. La maîtrise de ces techniques permet de diminuer la dépendance envers l'économie de marché. En plus d'augmenter la quantité d'aliments disponibles, les stratégies d'autoproduction permettent de rendre l'alimentation plus variée et par conséquent plus agréable.

➤ Les techniques monétaires

Ils consistent à utiliser le crédit pour accroître le pouvoir d'achat, à reporter les paiements de certaines factures, à faire des chèques sans provision, à vendre des biens personnels. (Mammen *et al*, 2009).

Modèle alimentaire

Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne. Ils sont un corps de connaissances technologiques accumulés de génération en génération. Ces systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participent à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation **(Poulain, 2002)**.

Un modèle alimentaire est une configuration particulière de l'espace social alimentaire.

Il correspond donc à un ordre du mangeable particulier, un système de consommation, un système temporel et à un ensemble de différenciation interne **(Samarkandi, 2007)**.

Le modèle alimentaire peut être comparé à une boussole selon laquelle nous orientons nos décisions et comportements alimentaires. Il inscrit nos attitudes dans l'allant de soi culturel et contribue à l'élaboration de routines **(Tibere, 2009)**

Les facteurs de dévolution des styles alimentaires

Regroupés en quatre grandes catégories **(Malassis et Padilla, 1986)**

Les disponibilités alimentaires

L'évolution des disponibilités alimentaires dans l'espace et dans le temps peut conduire à des changements dans la consommation. Un produit qui devient rare sur le marché où qui n'est pas disponible tout au long de l'année tend à devenir un aliment consommé occasionnellement alors qu'il pouvait être utilisé très régulièrement auparavant par la même population. A l'inverse un produit présent sur le marché en abondance et de façon régulière sur longue voit généralement sa consommation s'accroître et ses utilisateurs y devenir fidèles.

a) La capacité d'accès à l'alimentation

L'évolution du pouvoir d'achat des consommateurs mais aussi de leurs possibilités d'accès aux redistributions non marchandes modifie les styles alimentaires. Les populations riches ne consomment pas les mêmes produits de la même façon que les populations pauvres.

b) Les conditions de vie et de consommation

Divers facteurs de dévolution contribuent aux changements alimentaires :

- L'urbanisation modifie les contraintes et ouvre de nouvelles possibilités pour organiser son alimentation
- L'évolution de la taille des groupes de consommation conduit également à des changements dans la consommation

CHAPITRE II : Cadre théorique sur : la sécurité alimentaire (SA), le modèle de consommation alimentaire (MCA), le comportement alimentaire

- La nature et le rythme d'activité des individus déterminent leur condition d'accès à l'alimentation, et à l'organisation de leurs repas.

c) Les modèles socioculturels

La notion d'habitudes alimentaires rend compte des inerties de changements des représentations, des pratiques et des produits consommés dans une société. Si ces changements sur une longue période. Ces changements s'opèrent sous l'effet de l'évolution des facteurs précédemment cités mais aussi sous l'effet de l'évolution des niveaux d'éducation, du fonctionnement social et culturel de la société.

Comportement alimentaire

On sait que les comportements de la consommation des ménages sont influencés de manière assez notable par les facteurs économiques et sociaux, comme le revenu et la position sociale, et par les facteurs culturels, comme le niveau scolaire, le type de formation et le style de vie. (Fleury 2003)

(Yahyaoui et Bouslama 2016), spécifient que le comportement alimentaire demeure « un acte complexe et difficile à expliquer » par conséquent, les modèles généraux proposés en comportement de consommation et spécialement en marketing ne peuvent clarifier l'ambiguïté de quelques modes de consommation.

Tu (2010), rapporte que les études du comportement alimentaire ont débuté lors des années 1957 et que deux approches importantes ont été distinguées.

Premièrement, celle qui « vise à identifier les facteurs influençant le choix des aliments ». Dans cette catégorie, l'auteur rapporte que les chercheurs classent les facteurs du choix d'un aliment en trois grandes classes.

La classe des facteurs psychologiques : résultant du choix individuel du consommateur.

Les facteurs biologiques : produits lors de l'interaction entre le consommateur et l'aliment.

Les facteurs environnementaux : qui découlent d'une relation entre des conditions économiques et sociales du consommateur et l'aliment.

Choix alimentaires

La variété et la diversité alimentaires ont des définitions précises. La diversité est assurée par la consommation quotidienne d'aliments de chacune des grandes catégories d'aliments : Produits céréaliers-légumineuses, fruits-légumes, produits laitiers, viande-poissons-œufs, matières grasses, sucres et produits sucrés. la variété correspond à la possibilité de choisir des aliments différents au sein d'une même catégorie (Oldewage-

CHAPITRE II : Cadre théorique sur : la sécurité alimentaire (SA), le modèle de consommation alimentaire (MCA), le comportement alimentaire

Theron&Kruger ,2008) une alimentation monotone, limitée à quelques aliments est donc source de carences nutritionnelles (Bernstein Et al, 2002) de plus est susceptible d'augmenter les risques toxicologiques si, le cas échéant, un des aliments contient des contaminants ou des substances anti-nutritionnelles (Sawaya et al, 2009).

Aucun aliment, présumé consommable, n'est mauvais en lui-même pour l'équilibre alimentaire ou la santé, le paramètre essentiel est la fréquence de consommation (Simermann et al ,2005). Pris quotidiennement en dehors, des repas les aliments de type snacks, souvent riches en graisses et ou en sucres simples peuvent avoir un effet défavorable sur la corpulence, s'ils contribuent à déséquilibrer le bilan énergétique.

La consommation d'aliment de recharge peut être favorisée de carence ou de besoins accrus (Ber et al, 2009). La notion d'apports journaliers recommandés (AJR) est utilisée pour l'étiquetage (Lobstein et Davies, 2009). Les AJR qui sont moins élevés que les ANC, correspondent approximativement aux besoins moyens de la population, l'étiquetage nutritionnel est obligatoire lorsqu'une allégation nutritionnelle est faite par la fabricant, qui est alors tenu d'informer le consommateur sur la teneur en énergie, en macro et micronutriments de son produit.

Les déterminants du choix alimentaire

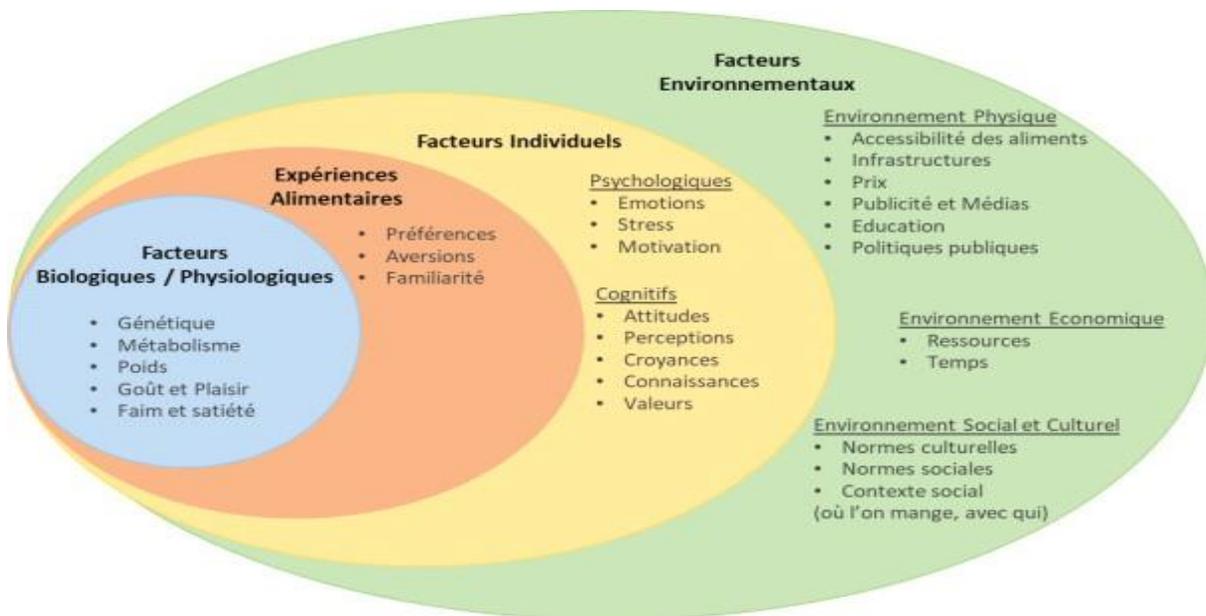


Figure 2 : Déterminants du choix alimentaire
(Garcia, 2021 ; Adapté de Contento 2000)

Les déterminants des choix alimentaires sont complexes et multifactoriels (Chen & Antonelli, et al 2020)

CHAPITRE II : Cadre théorique sur : la sécurité alimentaire (SA), le modèle de consommation alimentaire (MCA), le comportement alimentaire

a. Facteurs environnementaux

Des facteurs environnementaux peuvent impacter les choix alimentaires, et l'environnement socioculturel joue notamment un rôle non négligeable. Les normes culturelles véhiculées par l'entourage depuis l'enfance diffèrent selon les pays ou encore les religions et les traditions qui y sont rattachées, et ont une grande influence dans la mise en place des habitudes alimentaires (**Pollard et al., 2002**).

Normes sociales et culturelles

Le contexte social au moment des repas, c'est-à-dire le lieu du repas ou encore les personnes qui nous entourent, est susceptible d'influencer nos choix tout au long de notre vie

Asch a démontré ce que l'on appelle aujourd'hui l'influence normative, et qui correspond l'influence exercée par une portion majoritaire d'un groupe sur les individus minoritaires au sein du groupe. En effet, lorsqu'une opinion ou un comportement sont partagés dans la société ou par un groupe majoritaire d'individus, cela constitue une norme sociale, et correspond alors à une règle de conduite généralement implicite (**Higgs, 2015**).

De nombreuses études ont montré qu'il existait une corrélation des consommations alimentaires au sein de groupes sociaux, qu'il s'agisse du cercle familial ou amical. Concernant l'environnement familial, il constitue une place importante dans la mise en place des habitudes alimentaires des enfants. Cela peut être lié à l'environnement alimentaire (aliments disponibles au sein du foyer) auquel l'enfant est exposé, mais aussi à la relation à l'alimentation véhiculée par les parents via leurs propres consommations (**Loth et al., 2016**). Des études ont par exemple observé que la consommation de fruits et légumes par les parents était corrélée à une plus grande consommation de ces aliments par les enfants (**Cook et al., 2015**).

Exemples :

Différentes études qui se sont intéressées à la transmission sociale de l'obésité au sein des groupes sociaux suggèrent que cela pourrait être due à la propagation des normes sociales au sein du groupe, notamment via l'augmentation de l'acceptabilité sociale de l'obésité, mais aussi de certains comportements liés à la gestion du poids et pouvant mener à l'obésité tels que l'alimentation et l'activité physique (**Nam et al., 2000**).

Une autre étude a montré que la consommation de fruits et légumes des participants pouvait être prédite par leur perception de la fréquence de consommation et des tailles de portions de fruits et légumes consommées par les utilisateurs de réseaux sociaux fréquentés par les participants (**Hawkins et al, 2020**).

Contexte social

Manger seul ou en présence d'autres personnes : la facilitation sociale a estimé qu'en présence d'autres personnes, la consommation était 44% plus élevée en termes d'énergie ingérée (**de Castro, 1989**).

Théorie de l'extension du temps : Une hypothèse proposée était que le fait de manger en présence d'autres personnes augmenterait le temps du repas, et que ce serait cette augmentation du temps passé à table qui serait à l'origine d'une plus grande quantité consommée. Dans un premier temps, des études ont montré que nous passons en effet plus de temps à table lorsque nous mangeons en présence d'une autre personne que lorsque nous mangeons seuls (**Feunekes et al., 1995**).

Influence de la nature du lien social : Lors d'une étude les auteurs ont observé les quantités consommées à un buffet par des individus qui étaient invités à manger à plusieurs reprises, seuls, en présence d'un inconnu et en présence d'un ami. Les auteurs ont observé une augmentation des calories consommées en présence d'un ami par rapport à la condition contrôle (seul), mais pas en présence d'un inconnu (**Hetherington et al., 2006**).

b. Facteurs individuels

➤ Croyance Alimentation en islam

L'alimentation halal Selon Agriculture et agroalimentaire canada (2011), la santé occupe une part essentielle dans l'Islam. La ferveur des croyants musulmans se traduit normalement par une consommation d'alimentation halal, peu importe où ils vivent. (**Ali et al, 2017**).

Marché halal

Selon (**Bergeaud-Blackler 2006**), l'industrie de production alimentaire fait partie des industries les plus actives sur terre, plus particulièrement au sein de cette industrie le marché d'alimentation halal s'impose comme « l'une des rares catégories de produits en phase de croissance rapide » (**Sherwani et al, 2018**). En effet, parallèlement à ces auteurs, (**IF AN CC,2014**) a rapporté en matière de chiffre que le marché mondial des aliments halal représente 20 % du marché alimentaire mondial, coté à 5,3 milliards de dollars américains en 2014

Les pays d'Afrique du Nord comme le Maroc, la Tunisie, l'Algérie et l'Égypte et biens d'autre pays restent des marchés capitaux pour l'alimentation halal. Toutefois à signaler qu'au sein de ces pays le marché de produits halal est alimenté localement et limite le commerce international (**Agriculture et agroalimentaire Canada, 2011**).

c. Facteurs influençant l'adoption d'une saine alimentation

Chez les adolescents :

Une étude réalisée a mis de l'avant que principale raison justifiant l'adoption d'une saine alimentation chez ce groupe était la gestion du poids et non, l'atteinte ou le maintien d'une meilleure santé globale

Certains jeunes ont rapporté que le suivi des principes de saine alimentation n'était nécessaire qu'en présence d'un état de santé détérioré

Chez les adultes :

Selon une étude réalisée auprès d'habitants de quartiers à faible revenu du Minnesota, unesaine alimentation était motivée par :

- ✓ Santé
- ✓ Perte ou le maintien du poids
- ✓ Préférences personnelles et familiales

d. Les barrières limitant l'adoption de bonnes habitudes alimentaires chez les adolescents :

- ✓ La perception que les aliments nutritifs n'ont pas bon goût ou sont peu goûteux
- ✓ La croyance qu'une alimentation saine ne doit contenir que des « bons » aliments limitait également son adoption.

Les émotions :

- ✓ Le dégoût moral associé à la consommation de certains aliments
- ✓ L'association entre certaines émotions et la consommation d'aliments spécifiques
- ✓ Les informations contradictoires sur l'alimentation et la nutrition
- ✓ Les pressions sociales

e. Les barrières limitant l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les adultes :

- ✓ Le manque de temps
- ✓ Le faible contrôle personnel
- ✓ Le coût
- ✓ Appréciation des aliments habituels 70% des participants de cette étude croyaient que leur alimentation était suffisamment saine et qu'ils n'avaient pas besoin de la changer (**Eikenberry et Smith 2004**).

La consommation alimentaire

Dès la naissance, la consommation alimentaire devient, pour tout être humain, un acte fondamental de survie. Durant des centaines des milliers d'années, elle a occupé l'essentiel du temps des hommes, elle a ensuite accompagné les lents progrès des techniques et des arts, et, beaucoup plus récemment à l'échelle de l'histoire, ceux de l'économie (**Rastoin**)

La consommation alimentaire est appréhendée comme une ration alimentaire apportant à l'organisme une certaine quantité d'énergie évaluée en calories et un certain nombre de nutriments nécessaires à son équilibre. (**Mutuba et Lebailly, 2014**)

Les déterminants de la consommation alimentaires

« On consommait pour vivre, aujourd'hui on vit pour consommer »

Les produits que l'homme maintenant consomme ne sont pas ceux que les grands-parents consommaient et ne seront pas non plus ceux que la nouvelle génération utilisera.

La consommation évolue avec le temps au rythme des innovations, des nouvelles technologies, des mutations économiques, socioculturelles, de changements des modes de vie et des besoins (**Fonauni, 2011**).

Les déterminants psychologiques et économiques

Les déterminants psychologiques

Le comportement de consommateur dépend de facteurs individuels et collectifs qui déterminent ses choix de consommateurs.

- L'utilité : c'est la satisfaction que procure le bien. Le consommateur fait des choix entre les biens en fonction de la satisfaction qu'ils lui apportent.
- Les besoins : le besoin est le phénomène déclencheur de la consommation. On peut en distinguer deux catégories :
 - Les besoins primaires ; ce sont des besoins vitaux, de première nécessité (manger, boire, se vêtir...)
 - Les besoins secondaires ou sociaux : ce sont des besoins des besoins non essentiels mais utiles (besoins de déplacer, de communiquer...)

CHAPITRE II : Cadre théorique sur : la sécurité alimentaire (SA), le modèle de consommation alimentaire (MCA), le comportement alimentaire

- Les motivations : les motivations sont des pulsions positives qui incitent à l'achat, La motivation est une force qui pousse à agir ou à ne pas agir (**Founani, 2011**).

Les déterminants économiques

Les choix du consommateur sont contraints par deux facteurs économiques : le prix et le revenu.

➤ Le prix : le consommateur, en tant qu'être rationnel, achète davantage lorsque les prix diminuent et inversement, le prix est un des déterminants essentiels de la consommation.

Ainsi, la demande varie selon le niveau de prix, plus celui-ci est élevé plus la demande est faible car les ménages perdent du pouvoir d'achat.

➤ Le revenu : la consommation dépend du revenu. Celui-ci est un facteur substantiel car il détermine le pouvoir d'achat des ménages. C'est lui qui leur permet de satisfaire leurs besoins.

Il représente une contrainte dans le choix des biens que le consommateur souhaite acquérir (**Fonauni, 2011**)

En réalité, les changements de la demande alimentaire sont plus complexes, d'autres éléments démographiques par exemple :

- Taille
- Organisation des ménages
- Niveau d'instruction ainsi que les besoins et les compléments ont également une grande influence (**OECD2002**).

Les déterminants biologiques

Sexe : La composition homme, femme du ménage semble avoir un impact sur la situation alimentaire. Ceci a été démontré par l'étude de (**Felker et al 2012**) effectuée au Brésil. Ils ont observé que l'accès alimentaire s'améliorait avec l'augmentation du nombre de femmes par ménage, et se détériorait avec l'augmentation du nombre d'hommes, Le sexe du chef de ménage est une autre caractéristique sociodémographique reliée au genre qui a un impact important sur la situation alimentaire des ménages. En effet, les ménages dirigés par une femme ont très souvent un niveau d'accès alimentaire plus faible (**De Cock et al. 2013**)

Age : L'âge et le statut matrimonial des parents ou chef de ménage, semblent aussi influencer le niveau d'accès alimentaire. Dans le cas de l'âge, l'association est variable.

CHAPITRE II : Cadre théorique sur : la sécurité alimentaire (SA), le modèle de consommation alimentaire (MCA), le comportement alimentaire

Certaines études ont observé une relation positive (**De Cock et al. 2013**).

Cependant, dans la majorité des études, l'âge a été associé à un accès alimentaire plus faible (**Chatterjee et al. 2012**).

PARTIE 2

CHAPITRE III
CONSOMMATION ALIMENTAIRE EN ALGERIE

Les déterminants de la diversité alimentaire

Le milieu de résidence a une grande influence sur la qualité alimentaire des ménages. En milieu rural, où l'on dépend surtout de l'agriculture comme moyen de subsistance, la diversité alimentaire peut être dépendante de la diversité de la production agricole, de la disponibilité des aliments sauvages et localement produits ainsi que de l'accessibilité aux marchés (**Anzid et al. 2009**).

La diversité alimentaire peut aussi être très variable en fonction des facteurs saisonniers comme les périodes de récolte, le climat, la fluctuation des prix et la stabilité des réserves alimentaires (**Gandure et al. 2010**) Typiquement, la diversité alimentaire est plus faible en milieu rural qu'en milieu urbain (**Hatløy et al. 2000**).

Dans certains contextes, l'accès à l'électricité et des moyens de conservation, comme la réfrigération, pourraient aussi influencer la consommation d'aliments périssables et, par conséquent, la diversité alimentaire (**Sraboni et al. 2009**).

De plus, des études ont noté que le niveau d'éducation des chefs de ménage et des femmes a un impact favorable sur la diversité alimentaire.

Les caractéristiques démographiques des ménages ont aussi un impact sur la diversité de leur alimentation (**Jones et al. 2014**)

La diversité alimentaire et la santé

Dans les pays en développement, un accès alimentaire insuffisant se traduit souvent par une alimentation peu diversifiée et déficiente en micronutriments (**Ruel et al. 2013**). Selon des études effectuées dans des pays industrialisés, une alimentation peu diversifiée a aussi été associée à une augmentation du risque de mortalité (**Lee et al. 2011**) et au développement de maladies chroniques comme l'hypertension (**Miller et al. 1992**), les maladies cardiovasculaires (**Azadbakht et al. 2006**), le diabète de type 2 (**Cooper et al. 2012**) et certains cancers (**Jeurnink et al. 2012**).

Consommation alimentaire Algérie

En Algérie, à l'indépendance du pays, en 1962, la consommation des ménages par tête d'habitant avait un niveau très faible et n'atteignait pas les 315 dollars, alors qu'elle dépassait les 4816\$ en France par exemple (**Bouyakoub et Cread,2012**).

Depuis l'indépendance, de très nombreux textes législatifs et politique ont toujours souligné la volonté des différents gouvernements et du parti au pouvoir jusqu'en 1989, de lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale (**Bedrani et assami, 1995**). Il apparaît clairement dans les plans de développement et de la charte nationale, une volonté de satisfaire l'ensemble des besoins, du fait que l'amélioration de la ration alimentaire moyenne sur le plan quantitatif et qualitatif a constamment été considérée par les autorités comme un objectif nutritionnel important.

Evolution de la consommation alimentaire en Algérie

Entre 1964 et 2010, la consommation individuelle des ménages par habitant a été multipliée par 1.87. Cette croissance est relativement faible par rapport à celle du PIB habitant qui a été multiplié par 1.91 au cours de cette période. La consommation a donc évolué moins vite que la production. Son évolution a été calée sur celle du PIB et la crise qu'a connu le pays à partir de 1996 a entraîné également une chute de la consommation individuelle jusqu'en 1997. Le niveau de la consommation individuelle par habitant atteint en 1985 n'a pas encore été atteint en 2011. En dollars constants de 2000, la consommation par habitant a été de 1144.4 \$ en 1985. (**Bouyakoub et Cread,2012**).

La question alimentaire en Algérie : une mission exclusive de l'Etat

L'Algérie, à l'instar d'autres pays, s'est appropriée, au lendemain de son indépendance, le droit et le devoir de prendre en charge l'alimentation de sa population libérée de l'emprise du colonialisme français, une décision qui s'insère dans une logique historique et un choix économique et politique légitime, défendus par l'autorité politique de l'époque. Cette mission avait comme objectif primordial, la satisfaction des besoins alimentaires et nutritionnels de la population et fut classée comme une priorité nationale dans la politique économique du pays, notamment, suite à l'émergence du phénomène du « choc vivrier » en 1973, à l'origine d'une crise alimentaire sans précédent. Cette préoccupation majeure a contraint les pouvoirs publics à l'inscrire dans les différents plans de développement :

CHAPITRE III : Consommation alimentaire en Algérie

Le premier plan quadriennal de 1970-1973, le plan national de développement agricole (PNDA) de 2001.

Ainsi que le plan quinquennal de 2010-2014. Ces programmes visaient tous un objectif unique qui était «la nécessité d'améliorer le niveau de sécurité alimentaire par la production agricole » et enfin comme une priorité parmi les « objectif fondamentaux » de la loi d'orientation agricole de 2008 (Bessaoud,2016) cela dit, la gestion de la politique alimentaire du pays fut monopolisée exclusivement par l'Etat qui s'est fixé un contrôle strict de l'alimentation(Boukella,1996), Il instaure donc des appareils et des institutions publiques qui lui permettent de gérer, aussi bien, la production que les importations et la distribution par une politique de subvention pesante donnant la possibilité, à toute la population notamment la plus démunie d'avoir une alimentation équilibrée.

Aussi, et afin de rendre ce rôle bénéfique de l'Etat possible, et grâce à la rente pétrolière, les pouvoirs publics se sont lancés dans un vaste programme d'investissement visant l'instauration d'un tissu industriel puissant qui obéit la logique de DEBERNIS « l'industrie industrialisant ». Ce tissu industriel peut induire une réelle croissance économique du pays par son effet d'entraînement sur les autres secteurs d'activités. Cette mission assurée exclusivement par l'Etat, au nom de l'intérêt général, a favorisé l'émergence de monopoles étatiques, où l'entreprise publique constitue à la fois, un excellent facteur d'accumulations économiques et un lieu d'expression et de conflits des intérêts politiques et sociaux.

Modèle de consommation alimentaire en Algérie

Le changement alimentaire se fait sur la base d'un processus de « diffusion imitation » en Algérie les modèles de consommation sont diversifiés du fait des catégories ; du modèle urbain de la bourgeoisie rurale et citadine au modèle rural dit traditionnel par les différentes enquêtes on peut distinguer trois types de modèles de consommation :

Un modèle rural « traditionnel » : qui concerne la moitié des habitats de la campagne algérienne.

Un modèle semi rural : qui concernant les « paysans moyens » et toutes les couches moyennes des villes et villages secondaires, l'autoconsommation alimentaire des produits des exportations agricoles.

Un modèle urbain et semi urbain : évoluant sans cesse, notamment en zones agglomérée ; l'exode rurale, l'urbanisation, le choc des idées et la proximité d'Algérie et des villes habitudes alimentaires.

En Algérie, il n'existe pas un modèle de consommation unique avec les évolutions socioéconomiques, l'industrialisation de l'alimentation et l'accentuation es importations, les consommateurs vivent des paradoxes quotidiens (Chikhi et Padilla ,2014).

CHAPITRE III : Consommation alimentaire en Algérie

L'alimentation et les changements socio-économiques de l'Algérie

Le commerce des PNA et la part du commerce agricole et agroalimentaire

Le commerce des marchandises pour l'année 2014 représente une valeur de 87.35%, 63.39%, 84.18%, 56.76%, et 32.38% du PIB respectivement de la Tunisie, le Maroc, la Mauritanie, l'Algérie et l'Égypte (OMC, 2017).

Tableau 5 : Commerce des marchandises des PNA en 2015 (en %)

Marchandises		Egypte	Lybie	Tunisie	Algérie	Maroc	Mauritanie
Les produits agricoles	X	26	0	14.9	0.7	21	41.2
	M	23.2	13	13.1	20.9	13	20.2

Source : compilation des données de l'OMC, 2017 X : exportation ; M : importation

Pour l'Algérie la part du secteur agricole est très faible surtout du côté des exportations

Le secteur agricole occupe une place importante de point de vue économique et surtout sociale (emploi et sécurité alimentaire). (Zohra Jellali, 2019)

En méditerranée, l'importance du secteur dans l'économie est liée à la fois au rôle important du secteur agroalimentaire dans les pays situés sur le pourtour de la méditerranée et à son poids dans l'échange entre les deux rives de la méditerranée (Crescimanno et al., 2013).

En 2014, le secteur agricole a contribué au PIB national à raison de 11% pour l'Algérie (BM, 2014).

Ce secteur revêt une importance économique ainsi qu'au niveau de la sécurité alimentaire, d'emplois et de revenus (CEA-AN, 2012).

Les niveaux de prix

Selon la FAO et l'OCDE, les prix des principaux aliments vont augmenter. Au cours de la période : 2008-2017 par rapport à la période 1998-2007, entre 20 et 80%, ce qui affaiblit davantage le pouvoir d'achat des algériens. (Touidjeni et Benarab, 2016).

Evolution des prix de la consommation

Tableau 6 : L'évolution de l'indice des prix à la consommation (année de base 2011= 100)

	1969	1973	1977	1981	1985	1989	1993	1997	2001	2005	2009
Indice général	3.71	4.45	5.97	9.45	12.84	17.95	42.28	88.82	100.00	111.47	131.10
Variation (%)		6.9	11.0	14.7	10.5	9.3	20.5	5.7	4.2	1.4	5.7

Source : anonyme ,2009

Le chômage en Algérie

L'Algérie comme tous les autres pays du monde, est menacée par le chômage. Ce phénomène mondial affecte une part trop importante de la population active, dont les taux de chômage sont élevés avec des disparités selon :

- L'âge
- Le sexe
- Le niveau d'instruction

Et dont les conséquences sont néfastes sur le plan économique.

Les caractéristiques du chômage

1. Un phénomène affecte les jeunes

Selon des études menées par le B.I.T, le chômage des jeunes est resté au cours des deux dernières décennies, en moyenne, trois fois plus élevé que celui des adultes, et dans certains cas, cinq fois supérieur. Pour sa part, le taux de chômage global qui était de 29.5% en 2000, a été ramené à 12.3% en avril 2017. (Saib et Musette,2014)

2. Un phénomène Affecte les femmes

Le chômage touchait plus les femmes que les hommes

Tableau 7 : Population en chômage et taux du chômage par groupe d'âge et de sexe 2016

	Masculin		Féminin		Total	
	Milliers	%	Milliers	%	Milliers	%
De 20 ans	97	30.7	12	38.2	108	31.4
20-24	210	19.3	93	40.2	304	22.9
25-29	209	13.4	152	25.4	361	16.7
30-34	113	7.2	65	13.3	179	8.6
35-39	66	5.0	39	10.3	105	6.2
20-44	37	3.2	28	9.2	65	4.5
45-49	24	2.4	12	5.5	36	2.9
50-54	20	2.4	4	3.0	24	2.5
55-59	14	2.8	3	4.4	17	3.0
Total	790	8.2	408	16.5	1198	9.9

Source : office national des statistiques (ONS). **Activité, emploi et chômage 2016**

3. Un phénomène affecte les diplômés universitaires

Selon l'ONS, le chômage touchait davantage les universitaires et plus particulièrement les diplômés. Alors que le taux de chômage s'est établi à 8.2% auprès de la population n'ayant aucun diplôme, 12.4% auprès des diplômés des instituts et écoles de la formation professionnelles, il a atteint 16.1% auprès des diplômés de l'enseignement supérieurs (Benyahia, 2018).

La Pauvreté

La dernière enquête MICS 2019 nous propose quelques indices clés sur les enfants de moins de 5 ans considérée avec les femmes comme les catégories les plus vulnérables. Elle permet de déterminer les probabilités de pauvreté selon certains indices :

- L'insuffisance pondérale modérée évaluée à 2,7%
- Le retard de croissance assez élevé évalué à 9,8%
- L'obésité importante évaluée à 12,8%

Ces indicateurs nous alertent sur les conditions de précarité chez cette jeune catégorie en danger.

Au plan de la sécurité alimentaire et nutritionnelle

L'absence d'une stratégie nationale et d'une politique audacieuse en matière de sécurité alimentaire a fragilisé l'Algérie qui dépendant des marchés extérieurs et soumise ainsi à de grands risques. Par ailleurs, la disponibilité des produits agricoles reste insuffisante notamment alors que les déficits structurels relevés ont été comblés par des importations

Au plan économique

L'effondrement de l'économie nationale et l'échec des programmes de relance allaient renforcer des sentiments de crise, accentuée par la perte de milliers d'emplois, la dislocation du tissu industriel et l'apparition du chômage de masse et la paupérisation de la société amplifiées par :

- La baisse de la croissance économique
- L'inflation galopante à deux chiffres
- La crise persistante des liquidités
- Le déficit budgétaire qui est passé à - 4,8% en 2019
- A baisse nette de l'investissement avec un taux de - 2%
- La dévaluation du dinar et le retour à la planche à billets
- La baisse des subventions...etc.

Au plan social

La dégradation du cadre de vie des citoyens et la pauvreté des ménages constituent des phénomènes alarmants en raison de la mauvaise qualité des services publics offerts, des commodités de logement, et de l'accès aux soins. Cette situation est accentuée également par l'affaiblissement du niveau de vie et la baisse de consommation des ménages et de leur pouvoir d'achat qui vont engendrer la montée d'une pauvreté absolue favorisant la multiplication de poches de pauvreté que ni les dispositifs mis en place encore moins le filet social n'arrivent à réguler. (Mekboul el hadi ,2021).

CHAPITRE IV : Analyse de résultats de l'enquête

Enquête alimentaire

Les enquêtes alimentaires sont des méthodes développées pour évaluer les apports alimentaires d'un individu, ou d'un groupe d'individus (**Gruson et Romon, 2007**),

Les enquêtes de consommation permettant ainsi d'élaborer des rations alimentaires effectivement consommées et de comparer ces rations à des rations théoriques normatives (**Haichour,1992**)

Méthodologie de l'enquête

Afin de préparer ce travail, nous avons effectué une enquête régionale sur la situation alimentaire des ménages.

Les enquêtes alimentaires ont comme but d'acquérir des informations importantes pour des analyses, dont la finalité est de dégager les mesures et les outils à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs socio-économiques et politiques. L'enquête répond aux besoins du planificateur, du chercheur ainsi qu'aux responsables de tout niveau. « Connaître les conditions de vie et surtout la situation nutritionnelle des ménages semble être, pour notre époque, un impératif, si l'on veut satisfaire pleinement aux objectifs du politique et réussir le pari d'un développement qui corrige les déséquilibres entre catégories sociales » (**Brahim, 2018**).

Champ de l'enquête

Cette enquête a touché les ménages ordinaires nationaux. Cependant, les ménages étrangers, les nomades et certaines personnes vivant en tant que ménages collectifs ont été exclus du champ de l'enquête, en outre que leur nombre n'est pas important dans la population totale. L'enquête "ménages" a été privilégiée par rapport à l'enquête "individus" ; par conséquent, la consommation "hors foyer" n'a pas été relevée lors de l'investigation sur le terrain. Dans cette optique, nous avons réalisé une enquête auprès des ménages algériens durant une année (de mars au mois de février), afin d'analyser les effets de saisonnalité de la consommation.

Cette enquête a porté sur 600 ménages située dans la région de l'EST de l'Algérie.

CHAPITRE IV : Analyse de résultats de l'enquête

Tableau 8 : Répartition de l'échantillon des ménages enquêtés à travers les wilayas de l'est.

Code	Wilaya	Nombre de ménage
07	Biskra	100
19	Sétif	100
21	Skikda	100
25	Constantine	100
28	M'sila	100
34	B.B.Argeridj	100
S/Total	06 wilaya/16	600

Unité d'observation ou de relevé des données

L'unité ayant servi au relevé des données est le ménage ordinaire, défini comme un groupe de personnes liées entre elles par le sang, le mariage ou par alliance, qui dorment habituellement dans une même résidence principale, et préparent et prennent en général ensemble les principaux repas. Les membres du ménage sont sous la responsabilité d'un chef de ménage, ce dernier (homme ou femme) commande en général l'utilisation du revenu et qui est reconnue comme étant le chef par les membres du ménage ou qui se déclare en tant que tel.

Méthodes de rassemblement des données

Pour une enquête de la consommation des ménages, l'organisation des travaux et l'assimilation de la méthode de rassemblement des informations par les enquêteurs, conditionnent pour beaucoup la réussite de l'enquête :

➤ Durée d'exécution de l'enquête

Pour tenir compte des effets des fluctuations saisonnières sur la consommation, l'exécution de l'enquête sur le terrain a duré une année.

➤ Méthode d'entrevue des ménages

Le relevé des acquisitions s'est fait par le biais de la technique d'interviews et complété par celle du carnet (inventaire) qui consiste à demander aux ménages de décaler leurs acquisitions relatives aux produits figurant dans la nomenclature des biens et services.

➤ Techniques de relevé

Les 600 ménages représentatifs de la population ont été observés pendant 4 semaines, une

semaine par saison, les techniques de relevé diffèrent selon la fréquence d'acquisition des produits, plus l'acquisition d'un bien ou service est fréquente moins longue est la période d'observation. Deux techniques d'observation ont été établies pour enregistrer les dépenses et la consommation des ménages : observations quotidiennes et observations rétrospectives.

a. Observations quotidiennes

Durant l'enquête le ménage est observé pendant une semaine à raison d'une visite par jour, les caractéristiques enregistrées sont : la valeur, la quantité, le lieu d'acquisition et le mode d'acquisition.

b. Observations rétrospectives

Certaines acquisitions sont effectuées habituellement à des fréquences faibles dans le mois ou dans le trimestre d'où la nécessité d'une plus grande période d'observation pour effectuer leur saisie. Il existe 2 types d'enregistrements rétrospectifs qui sont prévus dans le questionnaire :

Rétrospectif court (journalier ou hebdomadaire)

Il concerne les produits alimentaires dont l'utilisation est fréquente, ces produits sont enregistrés par l'enquêteur à intervalle régulier des repas.

Rétrospectif long

Sont relevés essentiellement les produits alimentaires acquis à plus d'une semaine, ils concernent les produits qui vont servir comme stocks valables pour une consommation de longue durée, ce sont essentiellement l'ail, l'oignon sec, l'huile d'olive.

Exploration des données

Les données collectées ont été saisies sur le support numérique, le traitement informatique est fait sur plusieurs étapes.

Les résultats de l'enquête sur la consommation des ménages ont subi deux niveaux d'extrapolation :

a. Extrapolation temporelle

Elle consiste à ramener les quantités consommées d'un ménage-échantillon donné pendant une période de référence donnée (la semaine, le mois, le trimestre à l'année).

b. Extrapolation spatiale

Consiste à extrapoler les résultats de l'échantillon à la population mère. Donc après ces traitements et après qu'un travail approprié sur les résultats, une éventuelle tabulation à

CHAPITRE IV : Analyse de résultats de l'enquête

l'échelle national, inter-régions et intra-régions a été possible, sur le plan de la situation alimentaire des algériens de notre échantillon.

C'est dans cette perspective que nous cherchons à travers ce travail à analyser la situation alimentaire et des ménages algériens en se basant sur la variable de la CSP (Catégorie Socioprofessionnelle) du chef de ménage,

Ce paramètre est constitué en fonction de plusieurs critères, dont le plus important est le code des professions, l'O.N.S. (Office National des Statistiques) a utilisé le code à trois chiffres adaptés à la réalité algérienne combiné à la situation dans la profession individuelle. Pour cela, l'O.N.S. a pris en considération la C.S.P. du chef des ménages. La catégorie socioprofessionnelle susceptible d'avoir des comportements analogues (**Bessis, 1991**).

Méthode de classement des CSP

Tableau 9 : Les 10 catégories socioprofessionnelles selon L'ONS.

Code	Nomenclature	Abréviation
C.P.S .1	Employeurs	1EMR
C.P.S.2	Indépendants	2IND
C.P.S.3	Cadres supérieurs et professions libérales	3 CS.PL
C.P.S.4	Cadres moyens	4 CM
C.P.S.5	Ouvriers	5 OUV
C.P.S.6	Employés	6EMPLY
C.P.S.7	Manœuvres et saisonniers	7MO.SAI
C.P.S.8	Personnels en transition	8P.TRA
C.P.S.9	Inactifs, inoccupés	9INAC
C.P.S.10	Non déclarés	10N.DEC

Les données recueillies par nos enquêteurs étaient à l'état brute et détaillé, ce qui a nécessité un travail colossal. Tout d'abord introduire ces données dans l'outil Excel, ensuite d'assembler tous les aliments consommés en un seul groupe correspondant (viandes, laits et dérivés, légumes secs,). Par la suite, nous avons effectué des comparaisons entre les quantités consommées et les rations théoriques (Ration Alimentaires Types Souhaitables) en dégageant des taux de satisfactions à la ration. Par ailleurs, nous avons effectué une analyse par sous- groupe alimentaire dans le but de mettre en relief l'importance de chacun dans la consommation totale.

CHAPITRE IV : Analyse de résultats de l'enquête

Une étude statistique est indispensable pour déterminer les groupes homogènes de consommation des produits alimentaires à travers les catégories socioprofessionnelles (CSP). Les moyennes calculées ont été comparées selon le test de Student ($\alpha = 5\%$), en les comparant deux à deux (**FAO , OMS. 1973**).

Pour répondre aux attentes, un questionnaire basé sur deux types d'éléments a été soumis aux chefs de ménage retenus :

Informations et caractéristiques des ménages enquêtés, qui portent sur : le type de ménage, taille des ménages, âge de chef de ménage, son niveau d'instruction, catégorie socioprofessionnelle ...

Le deuxième volet comporte les quantités consommées en une semaine (de chaque saison), suivi d'une extrapolation pour faire sortir les quantités consommées par ménage et par an. Le calcul de ce qui a été consommé en moyenne, en divisant la quantité consommée par ménage par le nombre d'individus constituant chaque ménage. Les ménages ont été classés en fonction des catégories socioprofessionnelles.

Les produits alimentaires sont rassemblés en groupes de produits tels que le groupe de lait et dérivés, viandes, céréales et dérivées, légumes secs, fruits, légumes frais, ... dans des tableaux, en mettant en relief la consommation totale, la ration alimentaire type souhaitable (R.A.T.S) établi par Marcel AUTRET (**Bencharif, 1990**).

Le taux de couverture par rapport à cette ration, ainsi que les principaux produits dans le groupe alimentaire, avec leurs parts relatives dans le total du groupe, tout en remarquant que le groupe du lait et dérivés, les céréales et dérivés et les œufs ont nécessité des conversions de tel qu'acheté (TA) en les exprimant en équivalent lait frais (ELF), équivalent grains (EG) et il a fallu également convertir les œufs de pièces en Kilogrammes.

Nous avons illustré les données obtenues par notre enquête en traçant des graphes (diagrammes et histogrammes, graphe en radar), le détail des tableaux pour les deux analyses alimentaires en fonction des CSP.

CHAPITRE V : Caractéristiques Socioéconomique de l'échantillon

CHAPITRE V : Caractéristiques Socioéconomique de l'échantillon

La Répartition des ménages en fonction de la taille des ménages

Le tableau ci-dessous permettra d'afficher la répartition de notre échantillon, par rapport à la taille des ménages selon la région de l'EST.

Tableau 10 : Répartition des ménages en fonction de la Taille des ménages.

Taille de ménages		2	3 à 5	6 à 8	9 à 11	+12	TOTAL
	Nombre	50	178	294	64	14	600
TOTAL	%	8.26%	29.68%	49.04%	10.60%	2.40%	100%

De 6 à 8 personnes est la plus dominante qui occupe près de la moitié de la population enquêtée (49,04%), la taille de 3 à 5 personnes par ménage dont la part relative du total des ménages enquêtés se positionne à la seconde place, la tranche de 9 à 11 personnes et celle de deux individus enregistrent des parts moyennes en ordre de (10,60%) 64 ménages, Et (8,26%) 50 ménages, pour passer aux ménages élargis en enregistrant seulement 2,40%. L'enquête sur les dépenses de consommation et le niveau de vie des ménages algériens réalisée par l'ONS en 2011 a révélé que la taille moyenne des ménages algériens est de 6 personnes par ménage (Cepede et Lengelle, 1964). La taille moyenne de notre échantillon n'est pas loin de celle enregistrée à l'échelle nationale, soit 6,02.

La répartition des ménages en fonction de l'âge de chef de ménage

Le tableau ci-dessous permettra de présenter la répartition de notre échantillon par rapport à l'âge des chefs des ménages selon la région de l'EST.

Tableau 11 : Répartition des ménages en fonction de l'âge de chef de ménages.

Age de chef de ménages		20 à 29	30 à 39	40 à 49	50 à 59	60 à 69	+70ans	Total
	Nombre	26	87	192	156	101	37	600
TOTAL	%	4.38%	14.55%	32.01%	25.97%	16.85%	6.23%	100%

De 40 à 49 ans et 50 à 59 ans de l'âge du chef de ménages qui occupent près du tiers et le quart de l'effectif total à 192 et 156 ménages en ordre. Les classes de 30 à 39 ans et 60 à 69 ans enregistrent en moyenne respectivement 87 ménages (14,55%) et 101 ménages (16,85%), à l'inverse, les tranches extrêmes dont les chefs de ménages sont les plus jeunes de moins 30 ans et ceux des plus âgées + de 70 ans sont moins nombreuses dans notre échantillon, Soit (4,38%) 26 ménages et (6,23%) 37 ménages. La moyenne d'âge des chefs des ménages de notre échantillon est de 50,19ans.

CHAPITRE V : Caractéristiques Socioéconomique de l'échantillon

La Répartition des ménages en fonction de niveau d'instruction de chef de ménage

Le tableau ci-dessous permettra de mettre en relief la répartition de notre échantillon par rapport au niveau d'instruction des chefs des ménages selon les régions.

Tableau 12 : Répartition des ménages en fonction de niveau d'instruction de chef de ménage.

		Non Instruct	Primaire	Moyenne	Secondaire	Universitaire	TOTAL
Total	Nombre	68	102	133	145	151	600
	%	11.41%	16.96%	22.19%	24.24%	25.19 %	100%

En passant de 68 personnes (11,41%) non instruits à 133 individus (22,19%) ayant un niveau collégien, alors que les universitaires enregistrent près du quart de l'effectif sondés 151 chefs de ménages, soit (25,19%), Les universitaires et les personnes ayant un niveau secondaire sont présents à près de la moitié dans l'échantillon étudié.

**CHAPITRE VI : Analyse de la situation
alimentaire des ménages algériens (de la région de
l'est) en fonction des CSP**

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

La consommation du groupe des céréales et dérivés en fonction des CSP

Les céréales et dérivées sont largement présentes dans le plat des ménages, avec des quantités considérables par rapport aux autres groupes de produits. Sur les dix catégories sociales, une catégorie seulement n'arrive pas la ration recommandée estimée à 180kg/personne/an, cela concerne celle des employeurs qui détienne la plus faible quantité consommée avec 167,55kg/personne/an, soit une adéquation négative de -6.92%.

Les Personnels en transition détiennent la plus forte quantité consommée avec 271,44kg/personne/an, soit un surplus relatif à la ration proposée par les experts de +50.8%. Cette catégorie oriente sa consommation vers le produit qui est le plus subventionné, donc moins cher et qui sera utilisé dans plusieurs plats culinaires.

L'étude statistique a montré une forte corrélation négative entre la consommation des céréales et l'appartenance à la CSP de notre échantillon, où nous avons obtenu cinq groupes homogènes. Le groupe A correspond au faible taux de consommation de céréales. Cependant le groupe E présent e un taux très élevé de cette consommation.

En effet, la consommation des céréales tend à diminuer lorsque le niveau de la catégorie sociale augmente par ce que les produits céréaliers ont tendance à être substitués par d'autres aliments ayant des protéines nobles, tels que les viandes, les poissons, les produits laitiers...

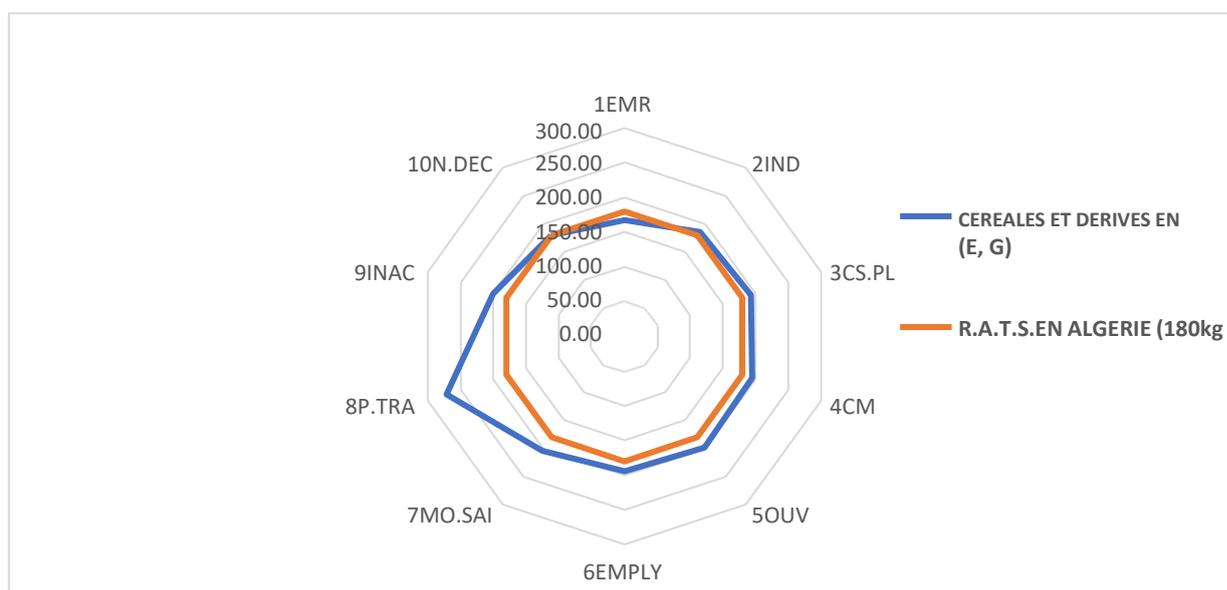


Figure 3 : La consommation des céréales et dérivées en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

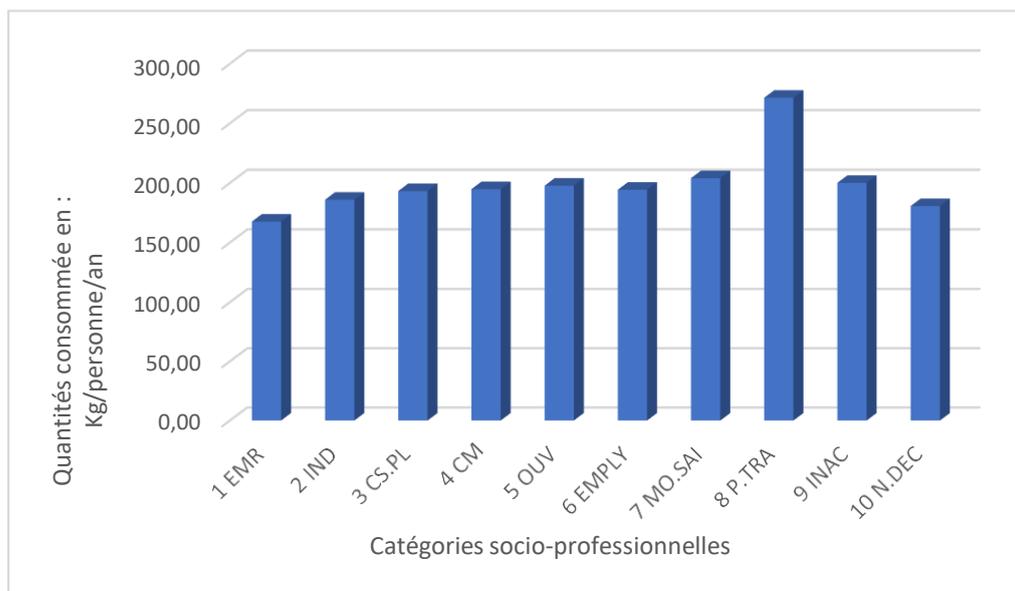


Figure 4 : La consommation des céréales et dérivées en fonction des CSP.

La semoule se classe en première position avec une moyenne de consommation de 116.35kg/tête/an la plus forte est accaparée par celle des Manœuvres et saisonniers avec 135.85kg/tête/an soit presque le double de la plus faible quantité consommée détenue par celle des Cadres supérieurs et professions libérales avec 92.09kg/tête/an, ce qui n'est pas le cas pour la consommation du pain.

La consommation des autres catégories varie de 106.02kg/tête/an pour les Cadres moyens à 126.34kg/tête/an pour celle des Indépendants.

Cette orientation dans la consommation de la semoule s'explique essentiellement par le prix accessible par la majorité de la population et la plupart des CSP, vu que ce produit est largement subventionné.

Aussi les catégories les plus vulnérables orientent leurs achats vers ce type de produits, puisque la semoule est utilisée dans plusieurs plats et préparations culinaires.

Notant par ailleurs que la consommation de la semoule (élément de base dans la préparation du couscous) va de pair avec celle du petit lait ou du lait caillé, Cette enquête caractérisant ainsi les habitudes alimentaires bien connues des algériens essentiellement lors du repas du vendredi ou le jour des fêtes. Ces deux produits sont aussi consommés avec du pain surtout chez certaines catégories sociales comme c'est le cas des Manœuvres et saisonniers travaillant dans les champs ou des chantiers.

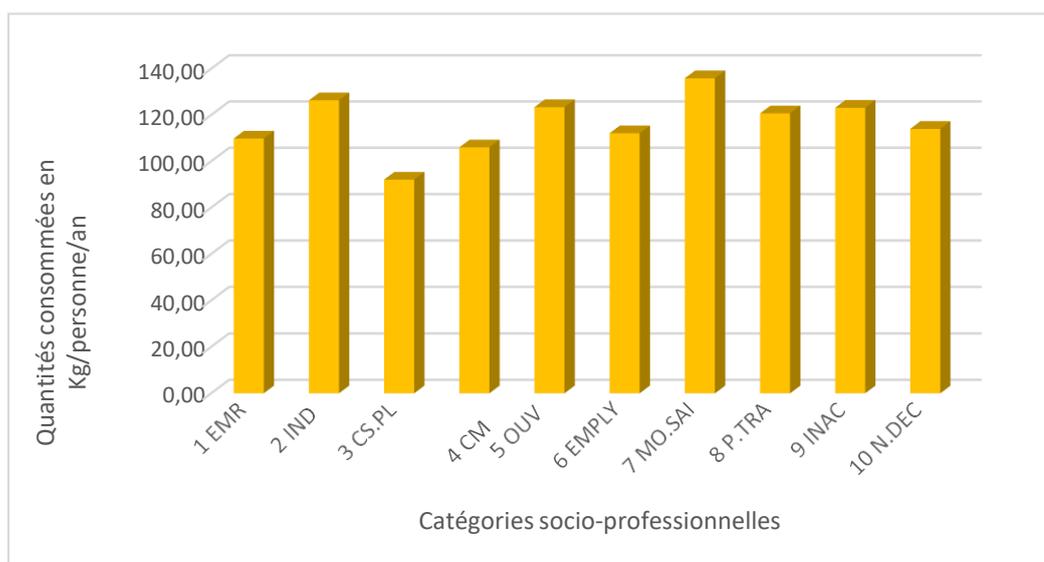


Figure 5 : La consommation de la semoule en fonction les CSP.

Pour sa part la consommation du pain démystifie l'analyse précédemment décrite, puisque sa consommation suit la logique inverse des choses, celle des revenus. Ainsi donc la catégorie des Cadres supérieurs et professions libérales qui détiennent la plus faible quantité consommée en semoule s'accapare de la plus grande quantité en pain avec 61.11kg/personne/an. La plus faible quantité est détenue par celle des employeurs avec 19.61kg/tête/an, soit presque deux fois moins que d'autres catégories sociales.

La consommation des autres catégories varie de 20,12kg/tête/an pour la catégorie des Indépendants à 43,6kg/tête/an pour les cadres moyens soit presque du simple au double.

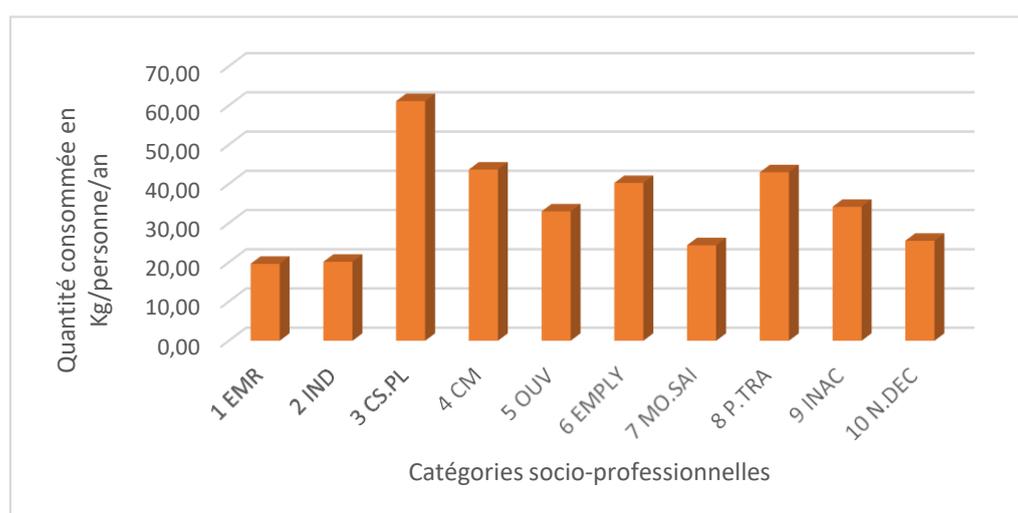


Figure 6 : La consommation du pain en fonction des CSP

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

Concernant la consommation des céréales en grains, elle a peu d'intérêt comparée aux deux premiers produits, puisqu'elle ne dépasse guère les 5% du total, mais il faut noter que la plus faible quantité est détenue par celle les Employeurs avec 0.83 kg/personne/an, la plus forte quantité est accaparée par celle des personnes en transition avec 65,80kg/tête/an.

Il est à remarquer que la consommation des céréales et dérivées (pain, semoule, céréales engrains...) est accaparée par les catégories les plus vulnérables, notamment celle des personnes en transition, les Employeurs qui détiennent la plus faible quantité consommée en pain, en orientant leur consommation vers la semoule avec 109,85 kg/personne/an et des céréales en grains avec 0,83kg/personne/an.

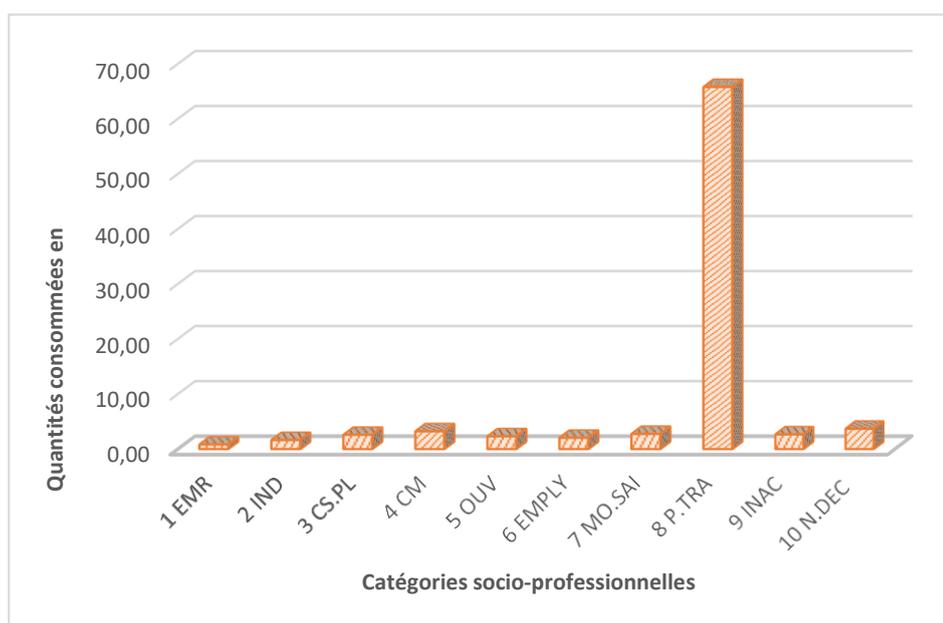


Figure 7 : La consommation des céréales en grains en fonction des CSP.

La production céréalière en Algérie est fortement dépendante des conditions climatiques. Cela se traduit d'une année à l'autre par des variations importantes de la SAU, de la production et du rendement. Ainsi, le manque de précipitations, mais aussi la mauvaise répartition des pluies pendant l'année explique en grande partie la forte variation de la production céréalière. **(Brahim, 2018)**

Le soutien systématique des prix des produits céréaliers a été, en ce sens, à l'origine de l'accroissement de la consommation et, partant, de la demande en ces produits. C'est au marché mondial que la demande, ainsi suscitée, a été adressée. Les céréales avec leurs dérivés constituent l'épine dorsale du système alimentaire algérien.

Cette filière revêt une importance capitale, en effet et comme dans la plupart des pays

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

méditerranéennes, les céréales constituent la base du module de consommation alimentaire.

Notre étude a montré une forte relation entre la consommation des céréales et l'appartenance à tel ou à tel CSP de la population, où nous avons obtenu différents groupes de même comportement

Ceux correspondants aux faibles taux de consommation des céréales et d'autres présentent des taux très élevés de cette consommation. En effet, la consommation des céréales tend à diminuer lorsque le niveau de la catégorie sociale augmente, par ce que les produits céréaliers ont tendance à être substitués par d'autres aliments ayant des protéines nobles, tels que les viandes, les poissons, les produits laitiers.

La semoule se classe en première position dans le groupe alimentaire de céréales. Cette orientation dans la consommation de la semoule s'explique essentiellement par le prix accessible par la majorité de la population, vu que ce produit est largement subventionné. Aussi les catégories les plus vulnérables orientent leurs achats vers ce type de produits, puisque la semoule est utilisée dans plusieurs plats et préparations culinaires.

Notant par ailleurs que la consommation de la semoule (élément de base dans la préparation du couscous) va de pair avec celle du petit lait ou du lait caillé, cette enquête caractérisant ainsi les habitudes alimentaires bien connues des algériens essentiellement lors du repas du vendredi ou les jours des fêtes. **(Brahim, 2018)**

Pour sa part la consommation du pain détermine l'analyse précédemment décrite, puisque sa consommation suit la logique inverse des choses, celle des revenus. Ainsi donc la catégorie des ménages aisés détiennent la plus faible quantité consommée en semoule s'accapare de la plus grande quantité en pain.

Il est à remarquer donc, que la consommation des céréales et dérivées (pain, semoule, céréales engrains...) est accaparée par les catégories les plus vulnérables, notamment celle à faibles revenus.

La consommation des groupes de viandes en fonction des CSP

La R.A.T.S en Algérie est estimée à 18kg/tête/an, cette ration est satisfaite par toutes les catégories avec des différentes valeurs. La consommation des viandes montre une grande disparité entre les CSP de l'Est, notamment entre les indépendants qui consomment 19.66 kg/tête/an et celle des cadres supérieurs et professions libérales qui consomment 37.95kg/tête/an soit le double soit le taux de satisfaction de 210.84% Par ailleurs, deux

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

catégories satisfassent moyennement la R.A.T.S, celle des indépendants avec, 109.21% et celle des manœuvres et saisonniers avec 112.30%

Les quatre autres catégories sont légèrement au-dessus de la ration souhaitée, celle des ouvriers avec 125.11%, et celle des non déclarés avec 126,22 et celle des personnels en transition avec 133.55%, celle des inactifs avec 137.11%, soit une quantité supérieure à la R.A.T.S de 4kg/tête/an.

Les trois autres catégories restantes leurs quantités sont supérieures de l'ordre de 11kg/tête/an pour celle des employés et 15kg/tête/an pour celle des cadres moyens et 19kg/tête/an pour celle des cadres supérieurs et professions libérales.

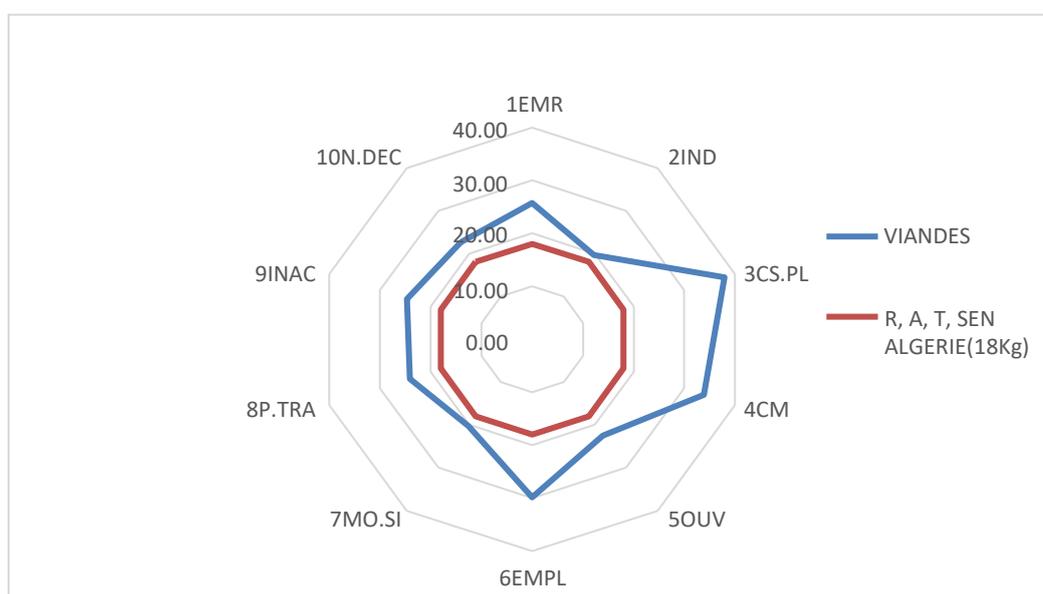


Figure 8 : La consommation des viandes des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

Comparant les viandes rouges aux viandes blanches, on remarque nettement que ces dernières sont beaucoup plus consommées en se classant les premiers du groupe avec une moyenne de consommation de 16.18kg/tête/an et une part relative dépassent pour toutes les catégories presque 61% du total des viandes.

La plus forte quantité consommée en viande blanche est détenue par celle des Cadres supérieurs et professions libérales avec 21.59.kg/tête/an, les indépendants détiennent la plus faible quantité avec 12.40 kg/tête/an soit presque deux fois moins. Pour les autres catégories la consommation des viandes blanches varie de 12.59kg/tête/an pour la catégorie des non déclarés à 19.14kg/tête/an pour celle des cadres moyens. Concernant la consommation des viandes rouges, les Manœuvres et saisonniers consomment 6.64kg/tête/an,

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

les Cadres supérieurs et professions consomment 16.36 kg/tête/an soit une différence de presque de 10 kg/tête/an pour les autres la consommation varie de 7.26 kg/tête/an pour celle des personnels en transition à 14.72 kg/tête/an pour celle des cadres moyens.

Toujours dans le sous-groupe des viandes rouges, les viandes ovines sont les plus importantes en quantités vue quelles varient en consommation de 4.37kg/tête/an pour les Manœuvres et saisonniers à 1.58 kg/tête/an pour celle des Cadres moyens, soit presque le triple.

Les viandes bovines ne sont pas très appréciées par les différentes CSP vue que leurs parts relatives ne dépassent pas les 1% du total des viandes et 2% des viandes rouges cela résulte à des habitudes alimentaires et aux appréciations culinaires des algériens qui tendent à utiliser beaucoup plus de viande ovine que bovine puisque les quantités consommées sont faibles et ne dépassent guère les 0.18 kg/tête/an.

Les abats viennent en deuxième position dans le sous-groupe des viandes rouges puisque leurs consommations ne dépassent guère la 4.54kg/tête/an détenue par une seule catégorie celle des cadres supérieurs et professions libérales ; la plus faible quantité est détenue par la catégorie des employeurs avec 0.84 kg/tête/an

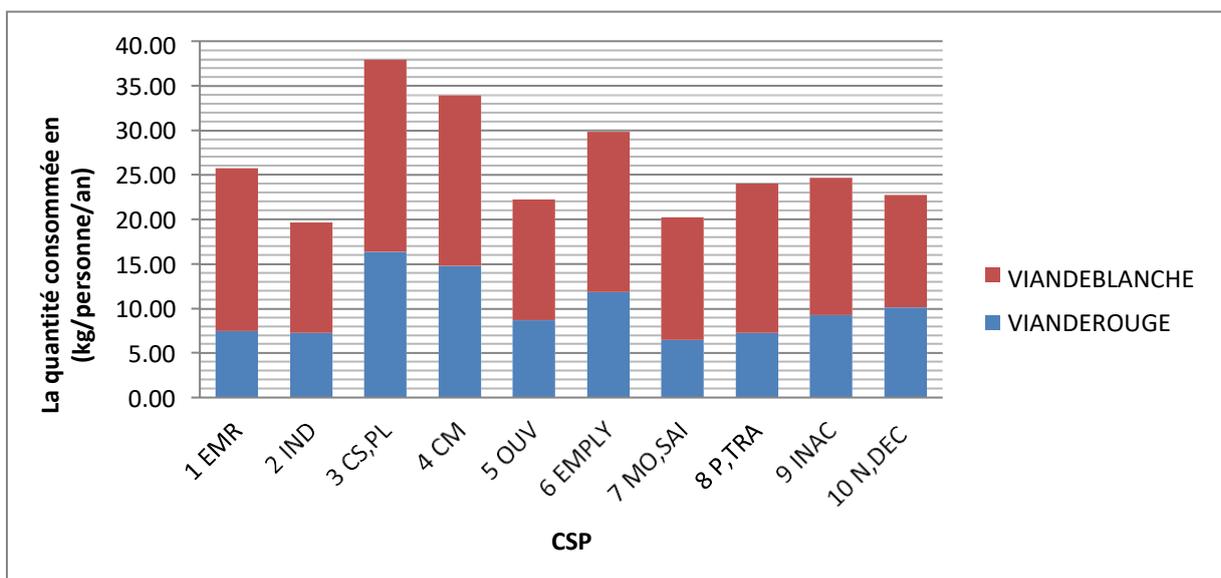


Figure 9 : Niveaux de consommation des viandes en fonction des CSP.

La consommation des œufs en fonction des CSP

La ration alimentaire type souhaitable en Algérie concernant les œufs est fixée à 3kg/tête/an (soit 42 pièces d'œufs), cette ration n'est pas satisfaite que pour trois catégories seulement, celle des employeurs avec 2.41kg/personne/an avec un taux de satisfactions de 80.29% seulement, Suivie par celle des indépendants avec 2.22kg/tête/an et un taux de satisfaction de 74.00%.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

Et en fin celle des manœuvres et saisonniers avec 2.43kg/tête/an, soit un taux de satisfaction de 81.03%. La consommation des autres catégories varie de 3.26kg/tête/an pour la catégorie inactive à 4.16kg/tête/an pour celle des employés, soit 2 fois plus la R.A.T.S et 3 fois plus la plus faible quantité consommée par la catégorie des employeurs.

La catégorie la plus consommable est celle des cadres supérieurs et professions libérales avec 5.44kg/tête/an.

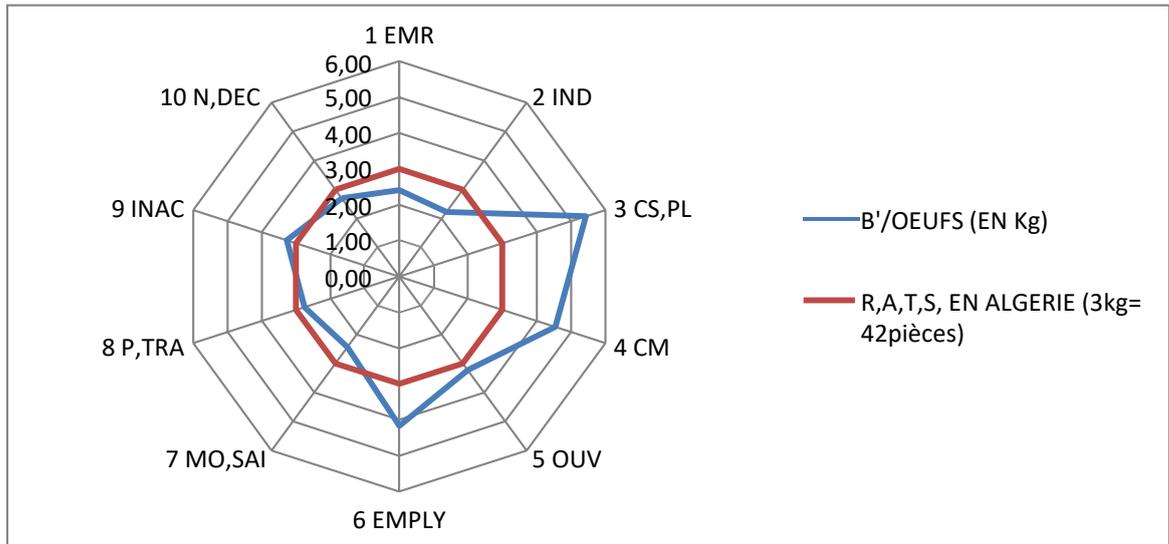


Figure 10 : La consommation des œufs en fonction des CSP en Algérie comparés à la ration alimentaire types souhaitables

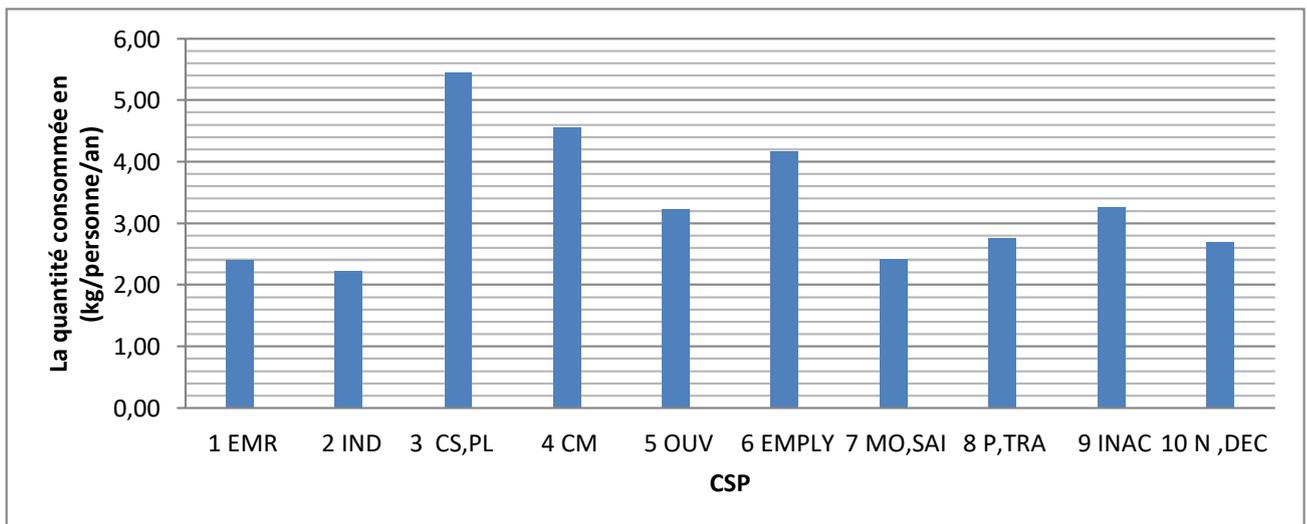


Figure 11 : Niveau de consommation des œufs en fonction des CSP.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

La consommation des poissons en fonction des CSP

Il est souhaitable en Algérie de consommer 4 kg/tête/ an de poissons. Cette ration n'est satisfaite pour trois catégories sociales, celle des personnes en transition avec tout juste 1.59kg/tête/an. Et celle des indépendants avec 1.31kg/tête/an, suivi par des manœuvres etsaisonniers avec 1.42kg/tête/an.

La plus grande quantité est détenue par celle des cadres supérieurs et professions libérales avec 5.46kg/tête/an, suivi par celle des employés avec 3.45kg/tête/an.

La consommation des autres catégories varie de 2.86kg/tête/an pour la catégorie des employeurs à 3.53kg/tête/an pour celles des cadres moyens.

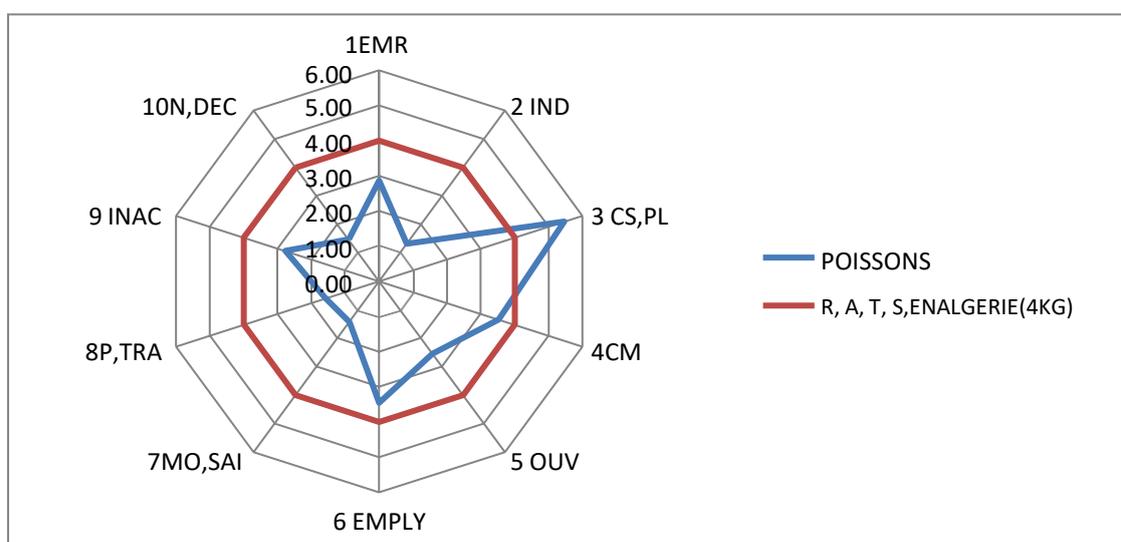


Figure 12 : La consommation des poissons en fonction des CSP en Algérie comparés à la ration alimentaire types souhaitables

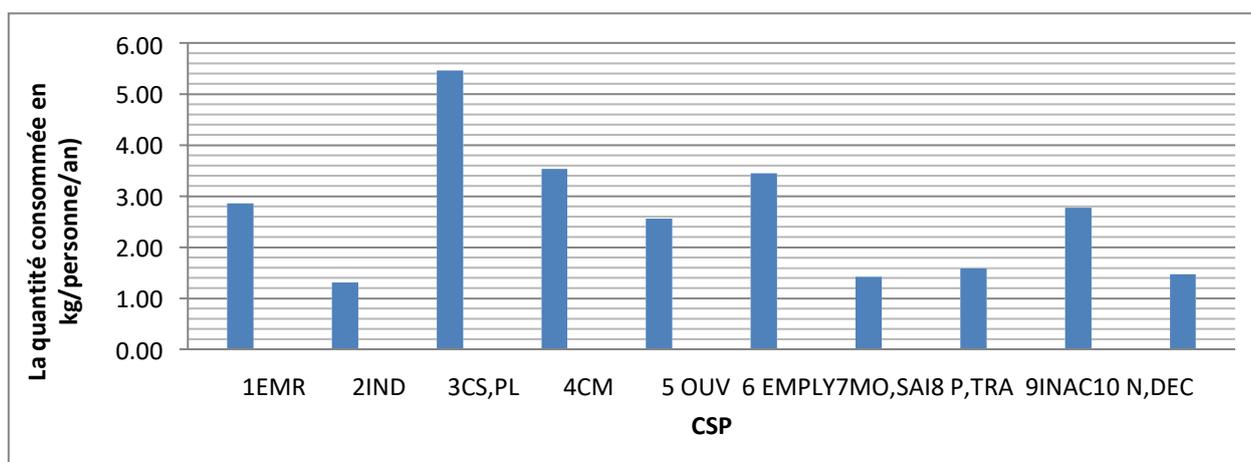


Figure 13 : Niveau de consommation des poissons en fonction des CSP.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

L'enquête que nous avons menée a montré que la consommation de poissons est relativement faible, d'autre part, la production de poissons en Algérie est faible malgré une longueur de côte de plus de 1280km.

Et il est certain que les produits de la mer, pour des raisons de coût, a fini par devenir au fil du temps, un produit de luxe que seuls les plus riches ont le privilège d'acquérir dans leurs rations. Certaines espèces tel que la sardine, dont le prix, depuis quelques années est devenu, plus au moins plus excessif sur les marchés. Il faut indiquer, néanmoins que les autorités nationales ont débuté, depuis quelques temps déjà, à inciter le développement de l'aquaculture et de la pisciculture, dans le souci, disent-ils d'augmenter le ratio des quantités de poissons consommés par les algériens.

Consommation du Lait et dérivés en fonction des CSP

Concernant la consommation du lait et des dérivés, nous remarquons que la quasi-totalité des catégories sociales satisfait la ration alimentaire type souhaitable estimée à 80kg/tête/an.

La plus faible quantité est détenue par celle des indépendants avec tous juste 98.42kg/tête/an ; la plus forte quantité est détenue par celle des Cadres supérieurs et professions libérales avec 137.66kg/tête/an, La consommation des autres catégories varie de 118.20 kg/tête/an pour celle des Manœuvres et saisonniers à 129.15kg/tête/an pour celle des cadres moyens.

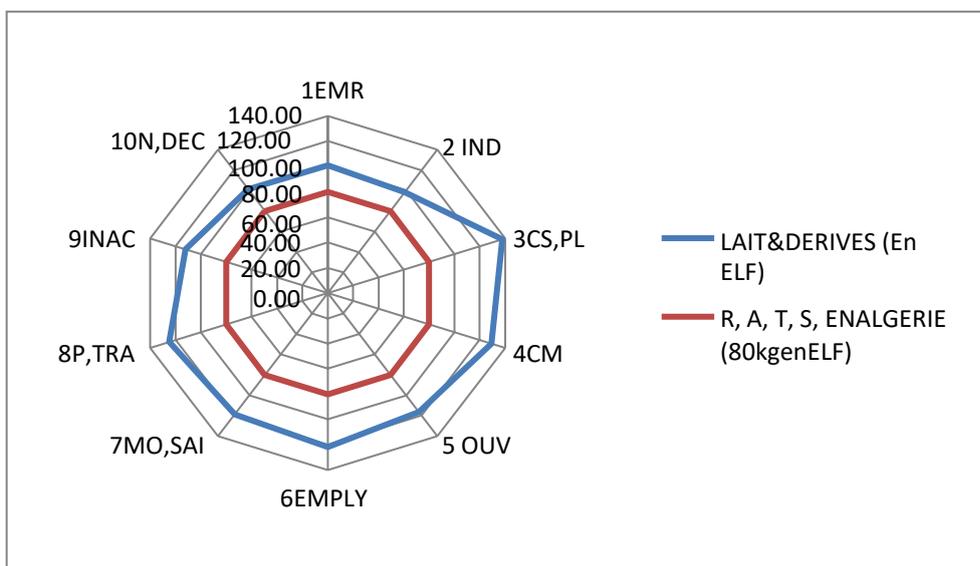


Figure 14 : La consommation des laits dérivés en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

Cet état de fait est beaucoup plus voyant, en analysant la consommation du lait frais (en sachet) puisque la même tendance est enregistrée, puisque sa consommation se classe en premier lieu dans le total du groupe. Le lait frais le premier produit consommé par toutes les catégories sociales sans exception variant de 27.28kg/tête/an pour les manœuvres et saisonniers à 60.11kg/tête/an pour celle des Cadres supérieurs et professions libérales soit presque le double.

En revanche le lait en poudre est moins consommé ; il faut remarquer ici que la catégorie des employeurs qui détienne la plus faible quantité consommée en lait frais en détient la plus forte quantité consommée. Nous remarquons aussi que la consommation du lait en poudre sera proche en quantité consommée entre certaines catégories se situant ou à l'entour de 4 à 6kg/tête/an, notamment pour celle des Manœuvres et saisonniers des ouvriers des personnes en transition des Inactifs et des non déclarés.

Le petit lait appelé communément « leben » a une consommation assez considérable dans ce groupe puisque sa consommation va de pair avec celle de la semoule (élément de base dans la préparation du couscous) caractérisant ainsi, les habitudes alimentaires bien connues des gens lors du repas du vendredi ou le jour des fêtes ou bien avec du pain surtout chez certaines catégories sociales comme c'est le cas des ms travaillant dans les champs ou dans des chantiers .La plus forte quantité consommée est détenue par les Cadres supérieurs et professions libérales avec 6.33kg/tête/an suivie directement par la catégorie des employés avec 5.59kg/tête/an, la consommation des autres catégories tourne autour de 3 à 5kg/tête/an. La plus faible quantité est détenue par celle des non déclarés avec 3.69kg/tête/an.

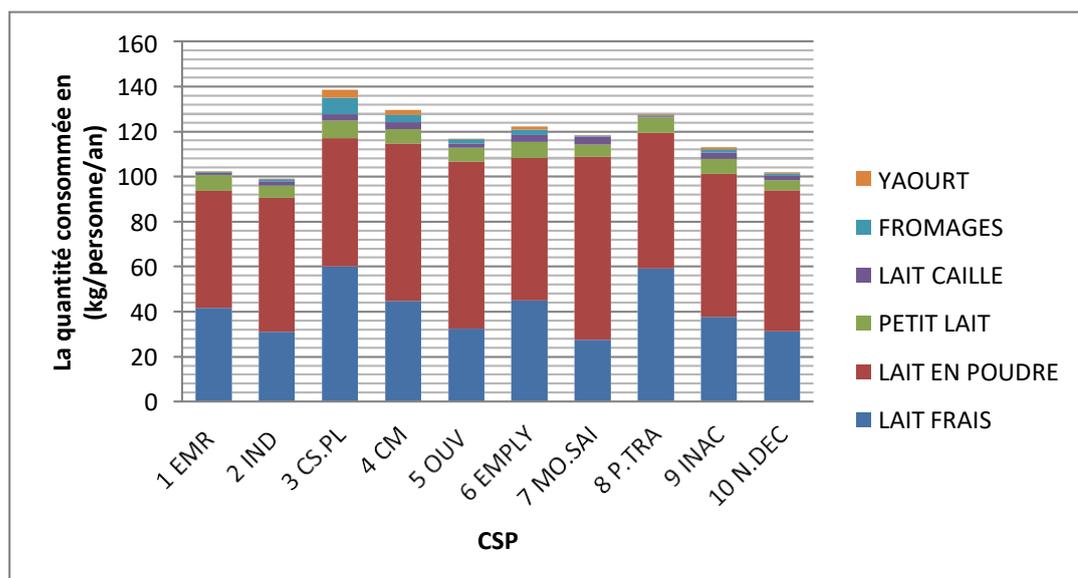


Figure 15 : Niveau de consommation du lait et dérivés en fonction des CSP.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

La situation de consommation du lait et dérivés de nos jours est le résultat des politiques précédentes des pouvoirs publiques, en favorisant cette consommation, qui est liée aux importations et exposée actuellement aux changements du pouvoir d'achat, qui pousse probablement à une segmentation de la demande, isolant les ménages à faible revenu. L'offre s'est diversifiée et pourra se diversifier encore. Pour les contraintes budgétaires et la manière dont elles interagissent avec les représentations de l'aliment souhaitable pour orienter les choix d'achat, il a été montré à travers nos résultats que la consommation est bien en relation avec la situation de la population entre autres l'appartenance à tel ou tel CSP.

La consommation des légumes secs en fonction des CSP

La ration type souhaitable des légumes secs est estimée à 6.5kg/tête/an, avec un taux de satisfaction 136.27%. La plus forte quantité consommée est détenue par des personnes en transition avec 8.86kg/tête/an et faible quantité à 5.19kg/tête/an pour les non déclarés.

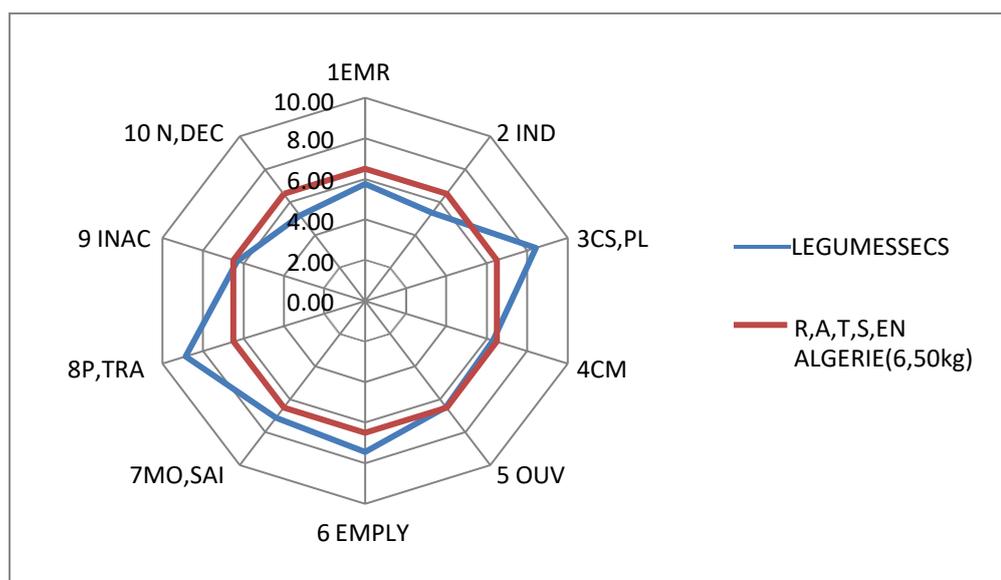


Figure 16 : La consommation des légumes secs en fonction des CSP en Algérie comparés à la ration alimentaire types souhaitables.

Les trois principaux produits consommés dans ce groupe sont les lentilles, les haricots secs et les pois chiches. Les proratas des lentilles dans le total des légumes secs oscillent autour de 30%, la plus forte quantité est détenue par celle des manœuvres et saisonniers avec 3.21kg/tête/an, la plus faible par celle non déclarés avec 1.76 kg/tête/an. Alors que les haricots secs enregistrent des parts et des quantités consommées moindres par rapport aux lentilles puisqu'ils occupent près du 1/5 du groupe des légumes secs avec une consommation moindre détenue par la catégorie des employeurs avec 1.55kg/tête/an ; la plus forte consommation est accaparée par celle des personnes en

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

transition avec 3.27kg/tête/an.

Toutefois, il ne faut pas oublier l'importance des pois chiche dans ce groupe alors que les autres légumes secs ne pas une grande place.

Nos résultats ont révélé qu'en moyenne la consommation des légumes secs est faible chez les ménages pauvres et assez importantes pour les CSP aisés. La consommation de l'Est est de 6.724kg/an

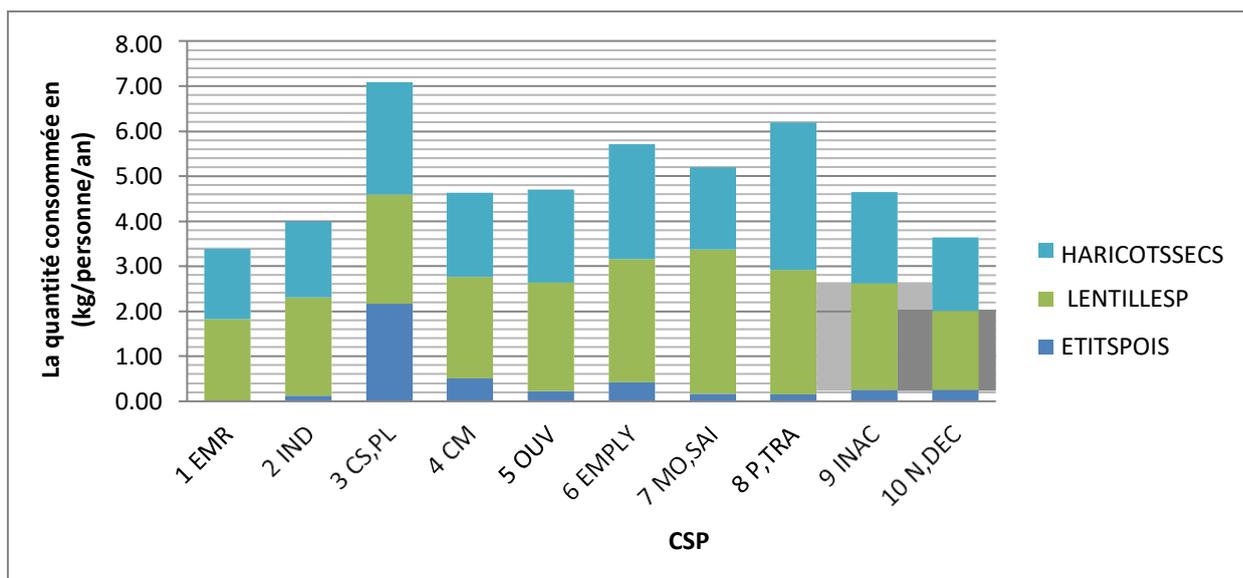


Figure 17 : Niveau de consommation des légumes secs en fonction des CSP

La consommation des sucres et produits sucrés en fonction des CSP

La R.A.T.S qui est de 22.5kg/tête/an ; celle des employés avec 20.02kg/tête/an et un taux de satisfaction de 89.00% et celle des indépendants avec 17.03kg/tête/an et un taux de satisfaction de 75.68% la plus faible quantité est détenue par celle des employés avec 14.31kg/tête/an, la consommation des autres catégories varie de 14.45kg/tête/an pour la catégorie des ouvriers à 15.83 kg/tête/an pour celle des inactifs.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

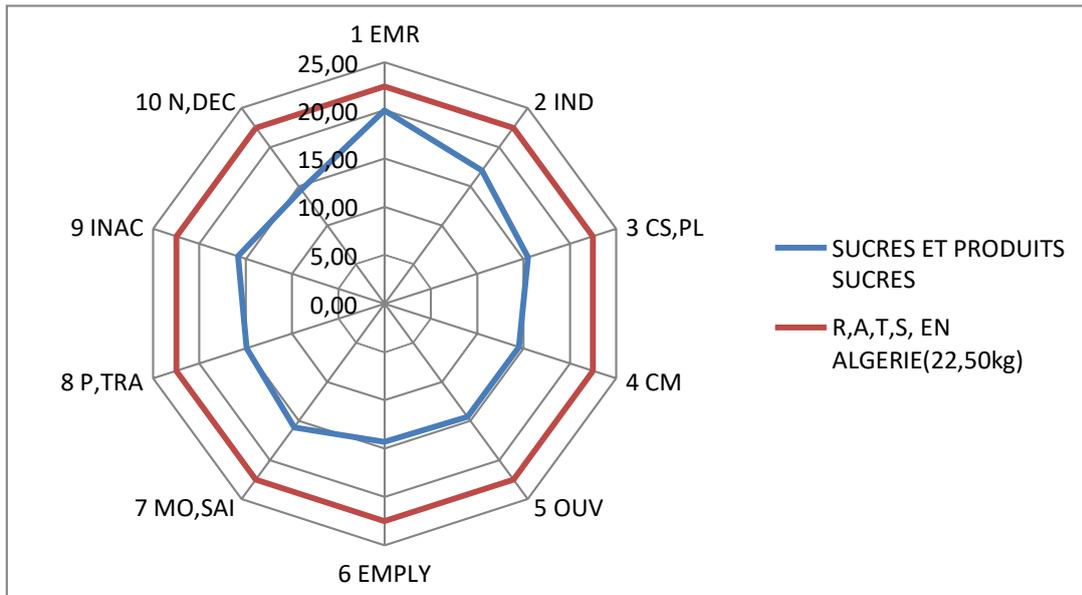


Figure 18 : La consommation des sucres et produits sucres en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

Le sucre est la denrée dominante dans ce groupe en s'accaparant de près de la totalité du groupe, la plus grande quantité est accaparée par la catégorie employeurs avec 19.38kg/tête/an les 1kg/tête/an restant sont partagées entre la consommation du chocolat et des autres confiseries. La plus faible quantité est détenue par celle des employés avec 12.69kg/tête/an. Pour les autres catégories la consommation est assez rapprochée, elle varie de 12.77kg/tête/an à 16.39kg/tête/an indépendants (2kg/tête/an seulement est destiné à la consommation du chocolat et confiserie)

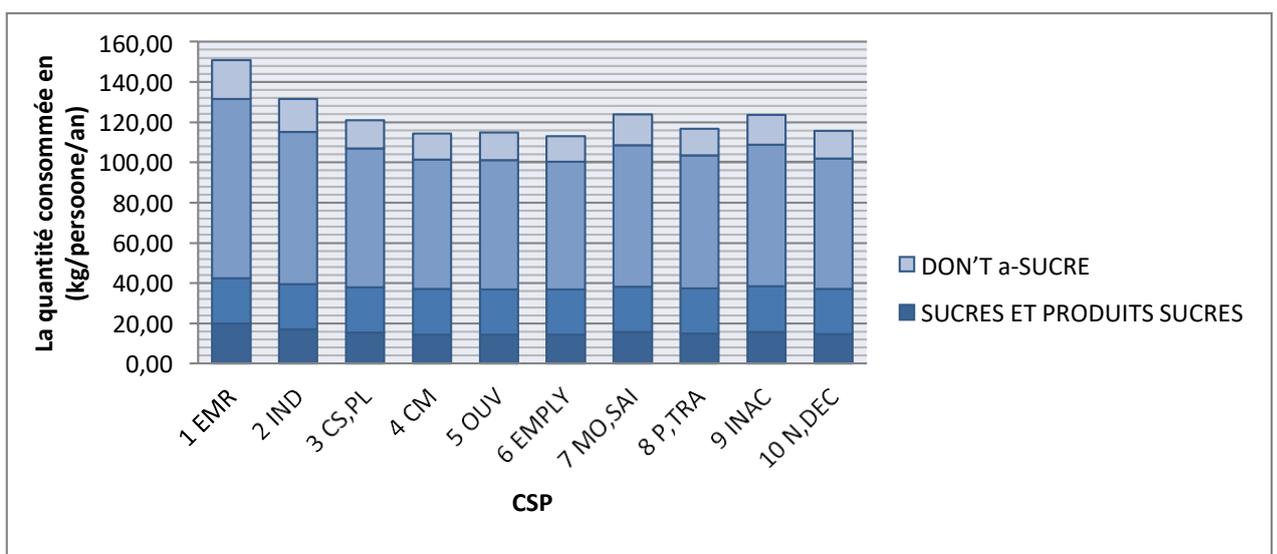


Figure 19 : Niveaux de consommation du sucre et produits sucrés en fonction des CSP.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

La consommation des corps gras en fonction des CSP

Les corps gras sont très consommés vu que la quasi-totalité des CSP satisfont la R.A.T.S (13kg/tête/an). La plus forte quantité est accaparée par celle des Cadres supérieurs et professions libérales avec 23.22 kg/tête/an soit presque le double de la ration, la plus faible quantité est détenue par celle non déclarés avec 17.58kg/tête/an soit une différence de 6kg/tête/an, La consommation des autres catégories varie de 18.25kg/tête/an pour des employés à 22.28kg/tête/an pour celle des employeurs.

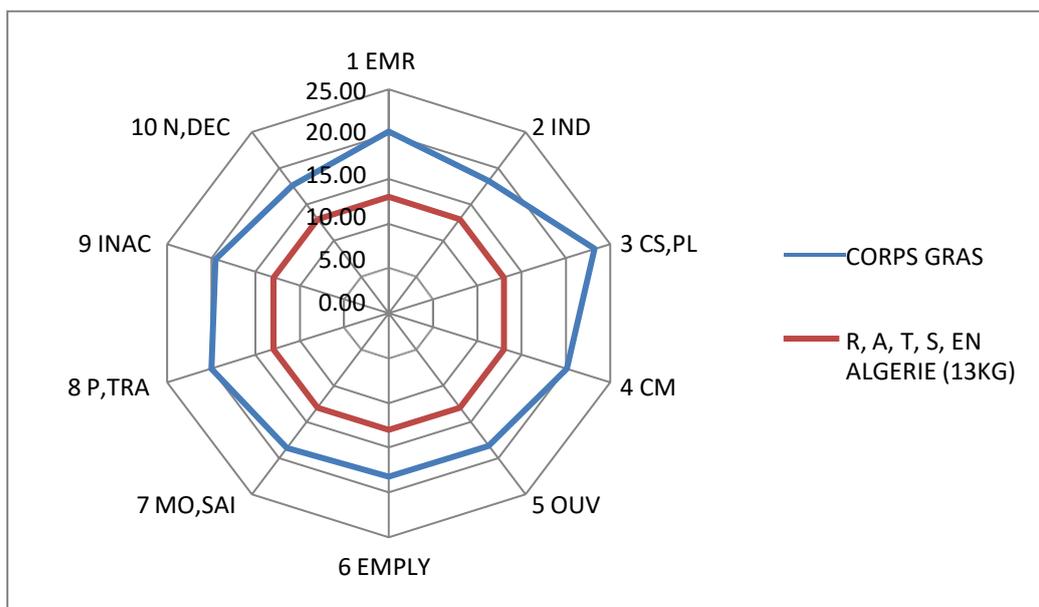


Figure 20 : La consommation des corps gras en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

Les huiles occupent la plus grande partie du groupe corps gras avec des quantités qui varient de 21.00kg/tête/an pour la catégorie des cadres supérieurs et professions libérales à 19.18 kg/tête/an pour celle des employeurs, détenant ainsi la plus forte quantité consommée.

Les huiles s'accaparent de la plus grande partie du groupe, avec des parts relatives au total du groupe oscillant entre 88.40% pour la catégorie des personnes en transition et 89.78% des employés et 94.66% pour celle des indépendants.

Les graisses d'origine végétale viennent en seconde position avec une consommation variant dans un intervalle de 0.27kg/tête/an à 0.85kg/tête/an respectivement pour la catégorie des employeurs et celle des personnels en transition par rapport à la consommation des graisses d'origine animale malgré la déférence sociale mais ils sont consommant presque la même quantité comme les cas des employeurs et les ouvriers avec 0.10kg/tête/an aussi les employés et manœuvres et saisonniers avec 0.07kg/tête/an.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

La consommation du beurre suit la même tendance, la plus faible quantité est détenue par celle des indépendants avec 0.58kg/tête/an, la plus forte parcelle des Cadres supérieurs et professions libérales avec 1.50kg/tête/an,

La consommation des olives utilisées comme huile de friture est négligeable est diffère d'une catégorie à une autre, la plus forte quantité est accaparée par les cadres moyens avec 0.01kg/tête/an notant par ailleurs que certaines consommations de catégorie non même pas étaient enregistrées.

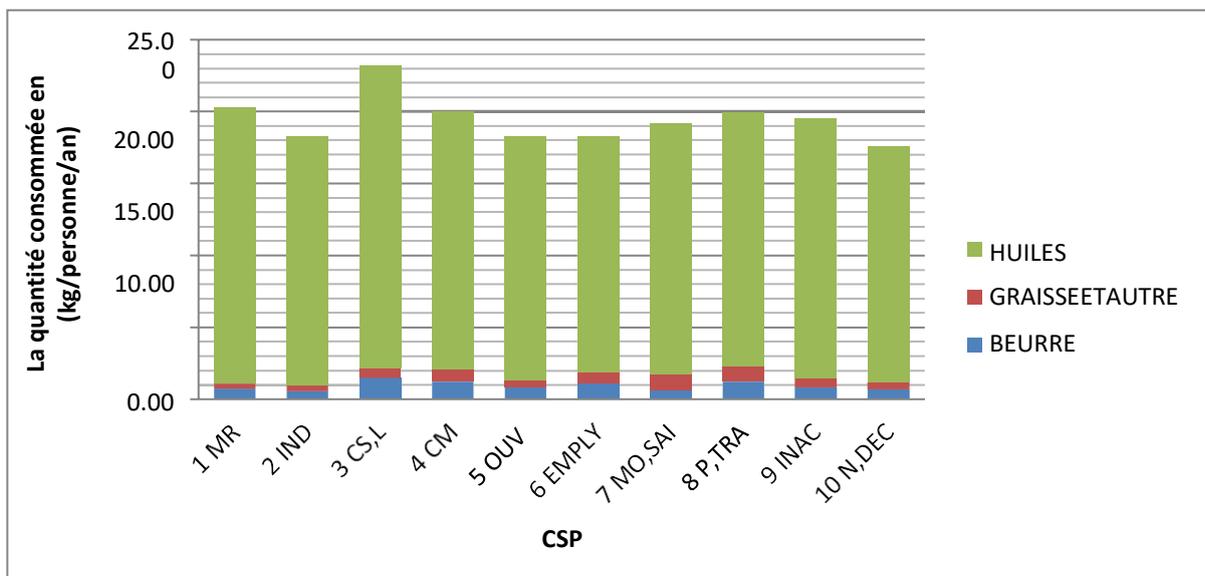


Figure 21 : Niveau de consommation corps gras en fonction des CSP.

La consommation des légumes frais en fonction des CSP

La consommation des légumes frais passe de 54.80kg/tête/an pour la catégorie des Manœuvres et saisonniers suivie directement par celle des Indépendants avec 58.5kg/tête/an soit une différence de 3.7kg/tête/an jusqu'à atteindre le 93.21kg/tête/an pour les Personnes en transition soit presque le double de la R.A.T.S estimée à 50kg/tête/an

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

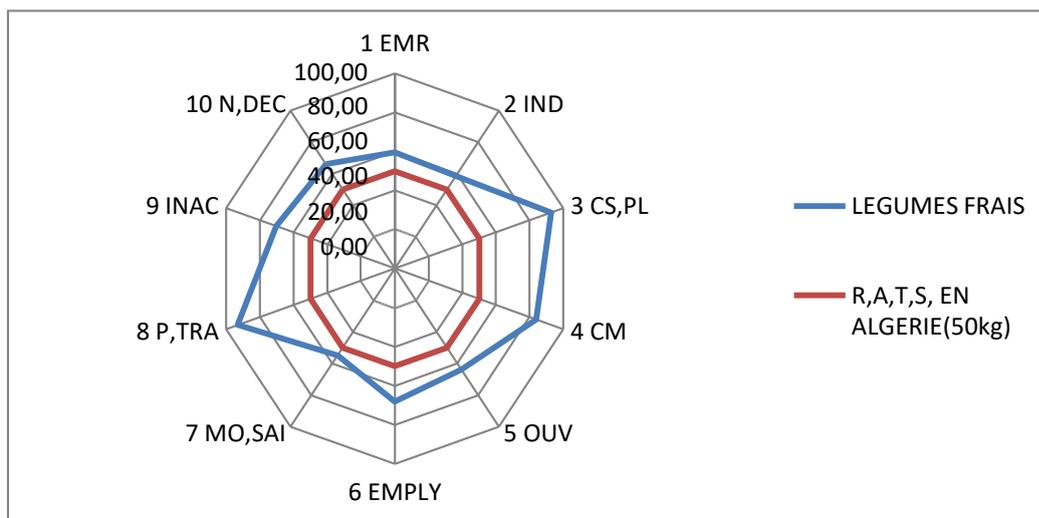


Figure 22 : La consommation des légumes frais en fonction des CSP comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable

Près du quart de ce qui est consommé en légumes frais est détenue par la tomate et à un degré moindre par l'oignon. Les quantités ingérées pour la tomate varient de 8.06 kg/tête/an à 14.99kg/tête/an respectivement pour la catégorie des employeurs et celle des personnes en transition. Tandis que pour l'oignon, la consommation varie de 7.08kg/tête/an et 10.77kg/tête/an respectivement pour la catégorie des non déclarés et celle des personnes en transition.

La consommation moyenne de la salade atteint les 8kg/tête/an, la plus forte quantité est accaparée par la catégorie des Cadres supérieurs et professions libérales avec 14.57 kg/tête/an, la plus faible par celle des MO.SAI avec 5.67kg/tête/an.

La salade est préparée en tant que plat d'accompagnement ou plat de résistance c'est pour cela que se produit est consommée surtout chez les catégories les plus aisées notamment celle des Cadres supérieurs et professions libérales.

Le poivron a une consommation moyenne de 5.47kg/tête/an La catégorie qui s'accapare de la plus forte quantité consommée est les Cadres supérieurs et professions libérales avec 7.45kg/tête/an. La plus faible quantité consommée en poivron est détenue par celle des personnes en transition avec 3.59kg/tête/an.

Les carottes, les courgettes et les haricots verts ont une consommation qui se rapprochent entre les différentes CSP mais ce n'est pas le cas de la consommation de la carotte par les personnes en transition puisqu'ils s'accaparent de la plus forte consommation à savoir 13.18kg/tête/an soit aussi une différence de 9kg par rapport à la plus faible quantité consommée détenue par les non-déclarés estimée à 4.20kg/tête/an.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

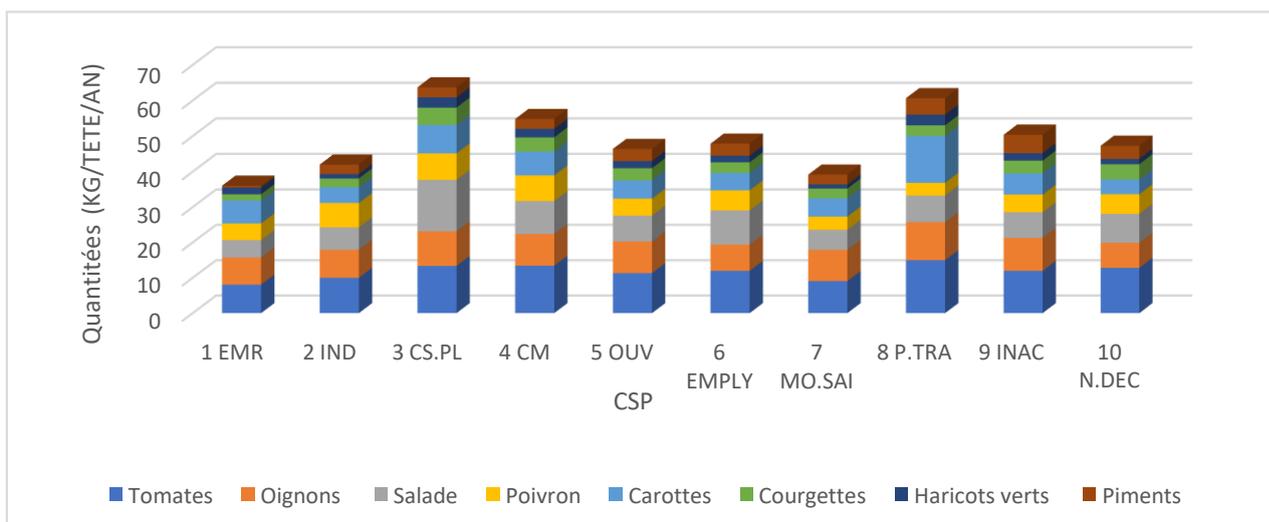


Figure 23 : Niveau de consommation des légumes frais en fonction des CSP

Consommation des tubercules en fonction des CSP

Par rapport la consommation du tubercule, toutes les catégories sociales estimée à 30 kg/tête/an (R.A.T.S), La plus faible quantité est détenue par celle des indépendants avec 34.32kg/tête/an la plus forte quantité est détenue par celle des cadres supérieurs et professions libérales avec 49.85kg/tête/an.

La consommation des autres catégories varie de 37.21kg/tête/an pour celle des Manœuvres et saisonniers à 48.72kg/tête/an pour celle des personnels en transition.

La pomme de terre est la plus consommée occupant presque la totalité de ce qui consommée en tubercules.

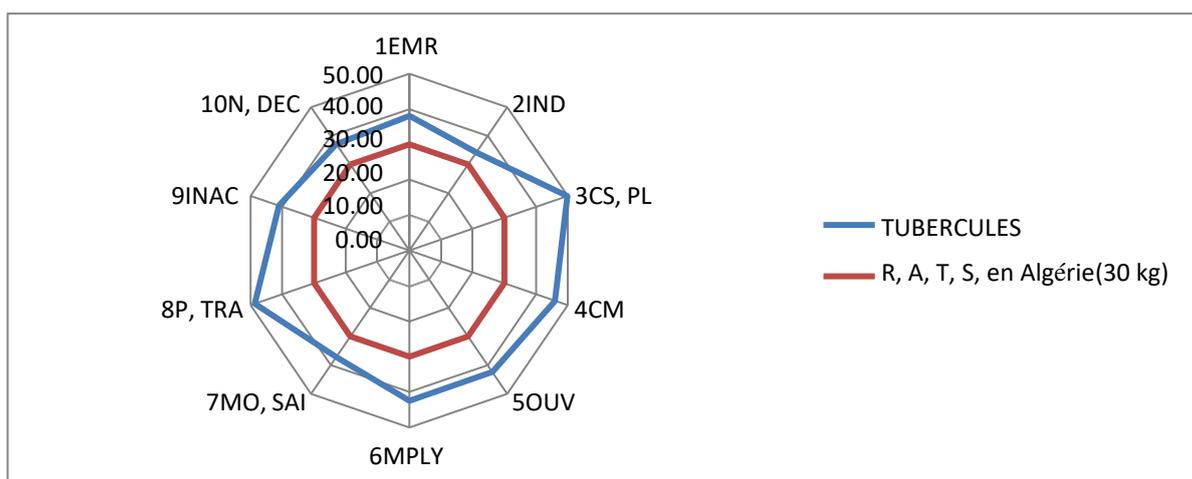


Figure 24 : La consommation des tubercules en fonction des CSP en Algérie comparés à la ration alimentaire types souhaitable.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

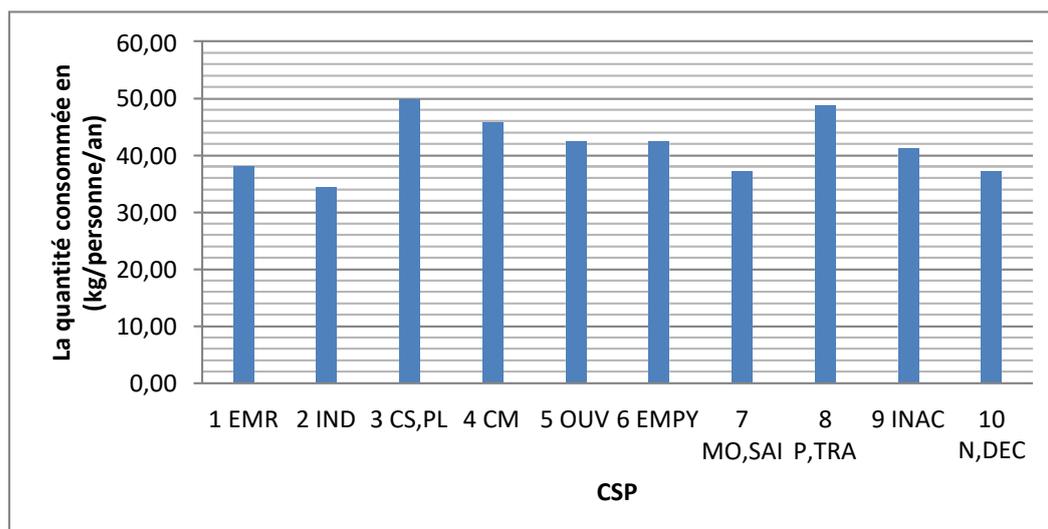


Figure 25 : Niveau de consommation des tubercules en fonction des CSP.

La consommation des Fruits en fonction des CSP

La ration alimentaire type souhaitable est estimée à 45kg/tête/an, la plus forte quantité par celle des Cadres supérieurs et professions libérales avec 59.90kg/tête/an presque le double de la plus faible consommation 23.29kg/tête/an parcelle des manœuvres et saisonniers. Les autres catégories couvrent entre les 4/5 et les 3/4 de la R.A.T.S.

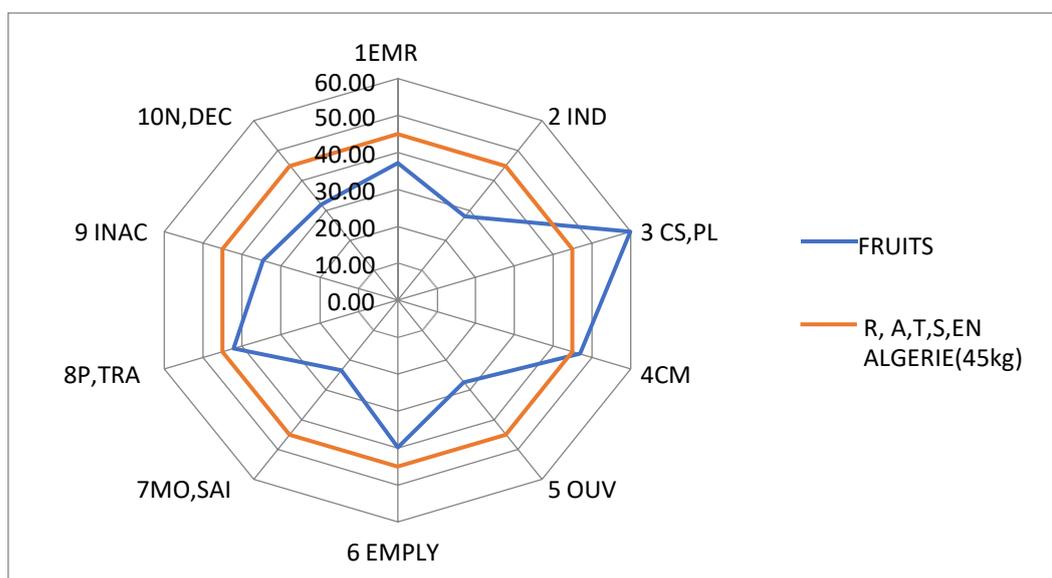


Figure 26 : La consommation des fruits en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

Les oranges occupent la première place avec une moyenne de consommation de 10kg/tête/an. La plus faible quantité est détenue par celle des Manœuvres et saisonniers avec 7.86kg/tête/an, la plus forte est accaparée par celle des Cadres supérieurs et professions libérales avec 22.08kg/tête/an soit 2 fois plus de plus, 5kg les sépare de la

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

catégorie des cadres moyens qui se classe juste après les Cadres supérieurs et professions libérales, il faut noter ici que même pour les oranges il n'y a une forte réciprocity entre les différentes catégories car les fruits chez certains sont considérés comme produits de luxe chez d'autres.

La mandarine suit la même tendance ; la différence entre catégories extrêmes atteint les 4kg/tête/an comme c'est le cas des Cadres supérieurs et professions libérales et des ouvriers qui consomment respectivement 8.14kg/tête/an et 3.44kg/tête/an, la consommation des ouvriers est suivie par celle des Manœuvres et saisonnier avec 1.50kg/tête/an.

La pastèque occupe la deuxième place dans le groupe des fruits, nous remarquons ici que les Cadres supérieurs et professions libérales, considèrent cette catégorie à risque et détiennent la plus forte quantité consommée probablement due à son prix accessible avec 7.14kg/tête/an la même remarque est faite pour la consommation du melon.

La troisième place est détenue par le raisin avec une moyenne de consommation de 4kg/tête/an, la plus faible quantité est détenue par celle des Manœuvres et saisonniers avec 2.03kg/tête/an, les cadres moyens s'emparent de la plus forte quantité avec 4.81kg/tête/an soit une différence de 2kg/tête/an.

La consommation de la dattes par les CSP est d'une façon générale fluctuante, même du point de vue quantité, cependant, certaines catégories consomment beaucoup plus de dattes que de melon plus accessible par les bourses vu son prix, comme c'est le cas de la catégorie inactifs qui détient la plus forte quantité consommée en dattes avec 4.06kg/tête/an en contribuant avec 10.24% de l'apport total des fruits au même lieu le melon n'apporte que 1.39%. C'est aussi le cas chez les Cadres supérieurs et professions libérales et les Manœuvres et saisonniers avec respectivement 5.93% et 10.30%.

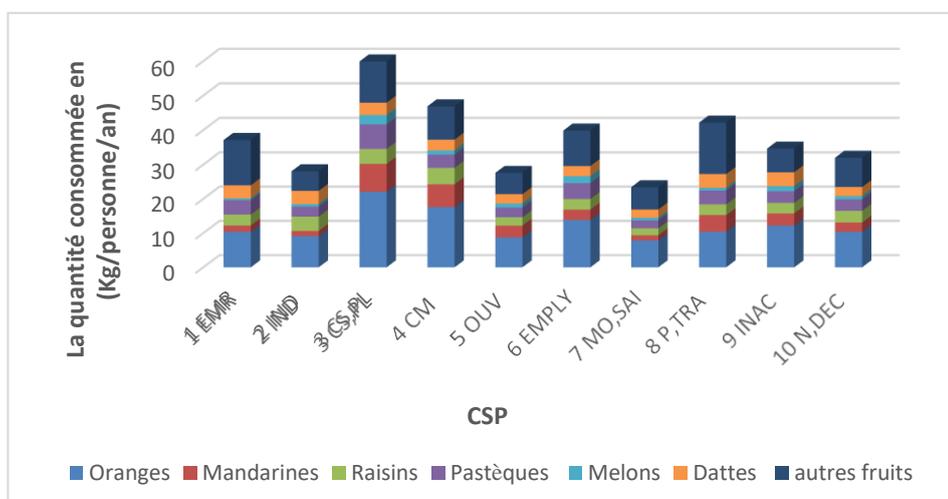


Figure 27 : Niveau de consommation des fruits en fonction des CSP

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

La consommation de boissons et excitants en fonction des CSP

Les excitants ont une place importante dans la ration des différentes catégories sociales, cette dernière varie de 2.71kg/tête/an pour la catégorie des Cadres supérieurs et professions libérales à 4.17kg/tête/an pour celle des Personnels en transition soit presque une différence de 1.5kg/tête/an seulement, La consommation du café et du thé se rapproche entre les différentes catégories sociales

Le café à lui seul s'accapare de la plus grande partie de ce groupe ceci est vérifié à travers les parts relatives dans le total du groupe avec une moyenne de 97% cela s'explique par les habitudes alimentaires de la population algérienne dans le petit déjeuner qui se base sur lecafé et la collation d'après-midi plus précisément le café crème, ainsi sa consommation va de pair avec le type de travail de la catégorie sociale (employés , employeurs ...) ou son état sociale de la catégorie (actif, inactif en transition).

Pour sa part le thé qui se classe en deuxième position n'est pas très consommé puisque sa consommation varie de 0.02 kg/tête/an pour les Personnels en transition et Inactifs-Inoccupés à0.33kg/tête/an pour les employeurs.

Les tisanes et les herbes médicinales n'ont pas une très grande importance dans la ration de notre population.

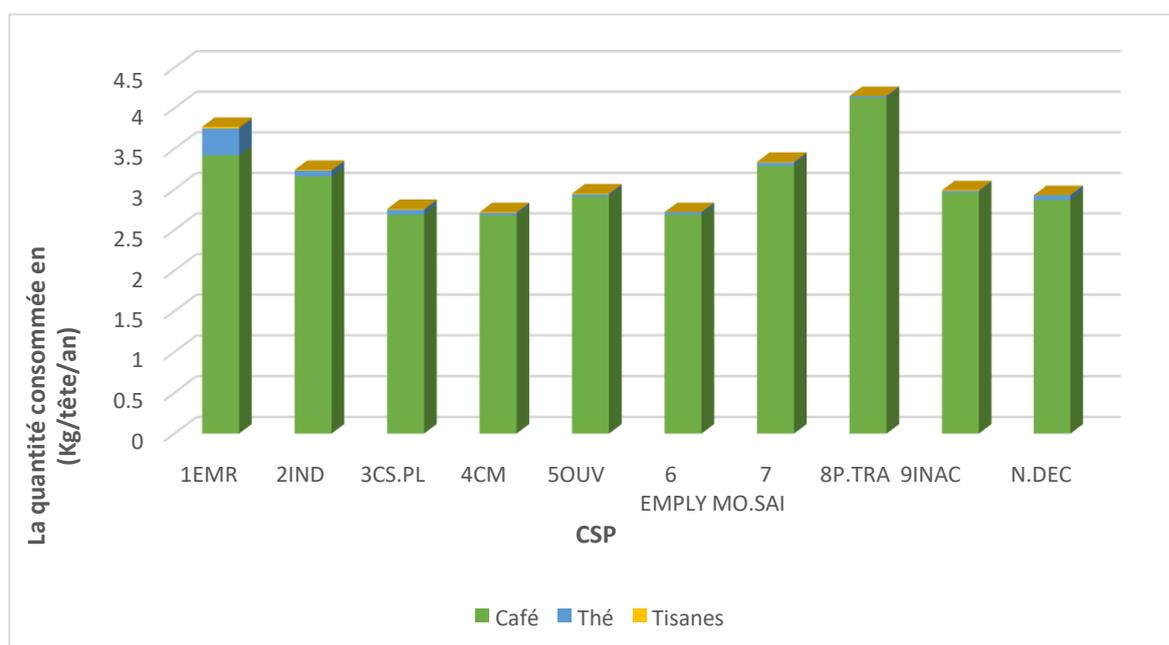


Figure 28 : La consommation du café, thé et tisanes en fonctions des CSP

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

La consommation des boissons varie entre 21.98 litres/tête/an pour la catégorie des employeurs à

31.90 litres/tête/an pour celle des Inactifs-Inoccupés soit une différence de 10 litres entre catégories extrêmes. La quantité consommée par la catégorie Personnes en transition est proche de celle des Inactifs-Inoccupés avec à 31.90 litres/tête/an et 30.99 Litre/tête/an respectivement.

La consommation de la limonade varie entre 20.86 litres/tête/an pour la catégorie des employeurs à 30.99 litres/tête/an pour celle des personnes en transition soit une différence de 10 litres

Sa consommation par la plupart des catégories se rapprochent, la même tendance et presque les mêmes grandeurs sont enregistrées vue qu'elle représente entre 94.9% pour la catégorie Employeurs à 97.7% pour les Cadres moyens et elle atteint les 100% pour celle des personnes en transition qui ne consomment que de la limonade. La consommation du nectar et jus de fruits et Charbat n'est pas très significatives pour toutes les catégories saisonnières chez la plupart des CSP, les quantités consommées sont négligeables voir nulles sinon leur consommation s'accroît surtout pendant la saison estivale ou le mois du ramadan.

Le nectar et le jus de fruits ne sont pas très consommés.

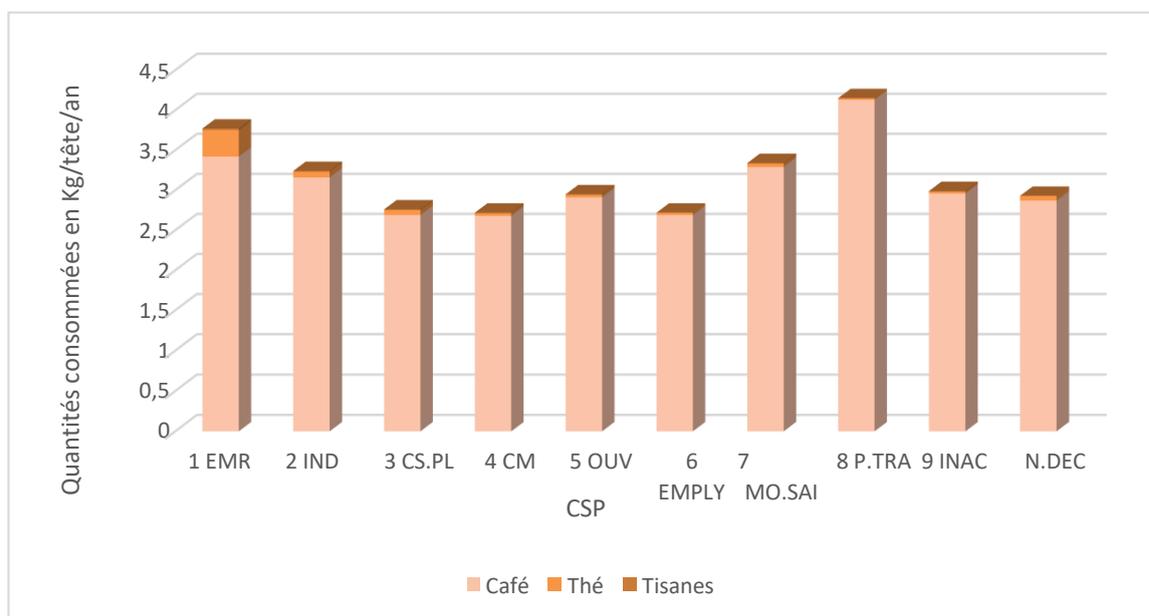


Figure 29 : La consommation des boissons (en liquides) en fonction des CSP.

CHAPITRE VI : Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens (de la région de l'est) en fonction des CSP

La consommation des épices, condiments et additifs en fonction des CSP

Leurs consommations sont en fonction des quantités ingérées des autres produits alimentaires ainsi que de la façon de préparer les plats qui est parfois spécifique d'une région à une autre. Les épices et condiments ont une consommation variant de 0.48kg/tête/an pour la catégorie des employés à 1.18kg/tête/an pour celle des employeurs, le poivre noir est le plus consommé occupant près du 1/5 de ce qui est consommé en épices. La même chose est à signaler pour les additifs avec des quantités plus importantes que les épices et condiments allant de 5.39 kg/tête/an pour la catégorie des Cadres supérieurs et professions libérales à 6.92kg/tête/an pour celle des indépendants, avec une part assez importante pour le sel qui occupe plus des 3/4 de l'ensemble des additifs suivi de loin par le vinaigre avec une part oscillant entre le 1/10 et le 1/5 du total.

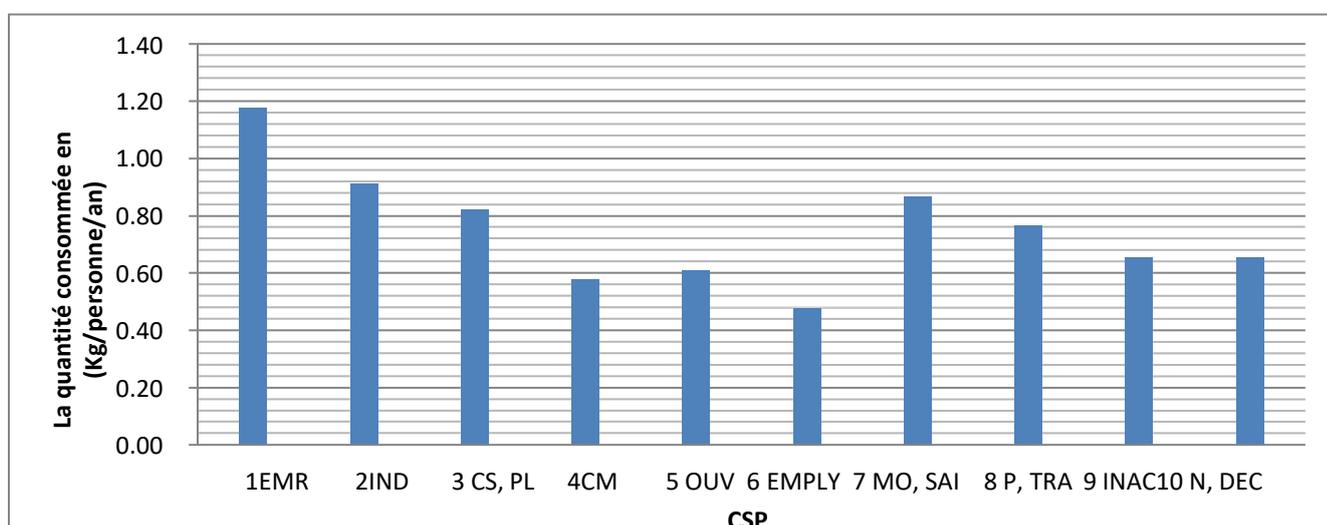


Figure 30 : La consommation des épices et condiments en fonction des CSP

CONCLUSION GENERALE

Conclusion

Notre analyse de la situation alimentaire est une étude de l'alimentation quantitative d'une enquête réalisée par le laboratoire des sciences technologies alimentaires et développement durable, Elle concerne 13 catégories de produits alimentaires pour 600 ménages dans six wilayas de la région de l'est d'Algérie,

Plusieurs facteurs influencent la consommation alimentaire des ménages, tout d'abord il faut choisir l'aliment, et ça se fait par plusieurs facteurs, les plus influent sont les facteurs économiques (revenu, et prix) et sociales (traditions, habitudes alimentaires)

Pour l'étude de cette enquête on a choisi la méthode la plus récente utilisée en Algérie celle de « Marcel Autret » impliquée pour un ménage ordinaire, en fonction de la taille de ménages, l'âge, le niveau d'instruction de chef de ménage

L'extrapolation des données collectés se fait par un traitement informatique « Excel »

Nous remarquons que :

La consommation montre des disparités entre les CSP :

Un excès de la consommation des viandes par toutes les CSP notamment chez les catégories riches cela peut être dû à la consommation habituelle des plats traditionnels dans la région de l'est, les viandes blanches sont les plus consommées, concernant les viandes rouges les viandes ovines sont les plus appréciées.

La consommation des céréales est considérable par rapport les autres produits, la plus forte quantité est remarquée dans une catégorie pauvre, la semoule est la dérivée la plus consommée par toutes les CSP notamment chez les catégories pauvres (plats traditionnels avec la semoule, et des habitudes alimentaires)

Un excès dans la consommation du lait et ses dérivées par toutes les CSP et avec des quantités extrêmement grandes et diverses notamment la consommation du lait frais et le lait en poudres, cette grande quantité consommée est dû à des politiques précédente (importation) et du pouvoir d'achat.

Concernant la consommation des tubercules, toutes les CSP ont dépassé la R.A.T.S, la consommation des pommes de terre est la plus importante.

On a remarqué aussi une surconsommation des corps gras par toutes les CSP, les huiles s'accaparent de la plus grande partie du groupe.

Ainsi que le café, la limonade, le sel et le poivre noir sont appréciées et consommées d'une façon abondante.

La consommation des légumes frais est en dessus de la RATS pour toutes les CSP et presque le

double pour deux catégories l'une des riches et l'autre des pauvres, les légumes frais les plus consommés dans la région de l'est sont les tomates et les oignons pour toutes les CSP, et la salade pour les catégories les plus riches.

La consommation des légumes secs est diverse est atteinte la R.A.T.S pour la plupart des CSP, les catégories les plus pauvres consomment les plus fortes quantités des lentilles et des haricots secs.

Pour ce qui est de la consommation des œufs, on a remarqué qu'il y a une diversité, certains catégories pauvres n'atteint pas la R.A.T.S, par contre presque toutes les CSP riches la dépasse. On ce qui concerne les poissons, la consommation est satisfaite que pour les CSP riches, les CSP pauvres ne peuvent pas les acheter à cause des prix exagérés

Les fruits aussi sont consommés par les CSP riches notamment les oranges qui sont consommées d'une grande quantité par rapport aux d'autres catégories des fruits

La consommation des sucres et produits sucrés est faible pour toutes les CSP, la consommation du sucre est la plus importante.

Les excitants et les tisanes, dont la consommation est dominée par le café, dans toutes les CSP, la part du café en total des excitants et tisanes est stagnante. Les boissons liquides sont dominées par les limonades à travers notre échantillon. L'utilisation des épices et condiments est dominé par le poivre noir, l'ensemble est en nette progression par rapport aux niveaux des ménages, et cela à une liaison directe avec la consommation des autres produits alimentaires. Le sel est l'aliment d'additif dominant, il est en quantité en part relativement importante.

D'après notre analyse, nous affirmons notre hypothèse que plusieurs déterminants influent sur la consommation des ménages notamment le revenu.

Enfin, notre travail s'appuie sur la variable de la catégorie socioprofessionnelle, il est donc nécessaire d'exploiter pleinement les résultats de cette enquête à travers d'autres paramètres comme la taille du ménage, le niveau d'instruction des chefs de ménages.... Et pourquoi ne pas analyser en profondeur au niveau des régions elles-mêmes selon les variables à l'échelle nationale.

Bibliographie :

- **Agriculture et Agroalimentaire Canada. (2011).** Rapport exploratoire: Tendances sur le marché mondial des aliments halal. Rapport sur les indicateurs de marché. (Avril 2011). Récupéré le 04 avril 2019 de http://publications.gc.ca/collections/collection_2011/agr/A74-1-4-2011-fra.pdf
- **Ali, A., Xiaoling, G., Sherwani, M., & Ali, A. (2017).** Factors affecting Halal meat purchase intention: Evidence from international Muslim students in China. *British Food Journal*, 119(3), 527-541.
- **Anonyme 2009:** Microsoft Encarta and Student Program Manager: One Microsoft Way
U.S.A. Version : 16.0.0.1117. © & (p) 2009 Microsoft Corporation
- **Anonyme 2011 :** “les vitamines”. Support de cours (version PDF), Collège des Enseignants de Nutrition (Enseignement du 2^{ème} cycle), 20p, France
- **ANSES 2021 :** Actualisation des références nutritionnelles en vitamines et minéraux pour les populations spécifiques (nourrissons, enfants, adolescents, femmes enceintes ou allaitantes et personnes âgées). (saisine 2018-SA-0238). Maisons-Alfort : Anses, 239 p. www.anses.fr — @Anses_fr
- **Anzid, K., Elhamdani, F. Z., Baali, A., Boétsch, G., Levy-Desroches, S., Lôpez, P. M. et Cherkaoui, M. (2009).** The effect of socio-economic status and area of residence on household food variety in Morocco. *Annals of Human Biology*, 36(6), 727-749.
- **Garcia Armelle** Influence des normes sociales sur les choix et changements de comportements alimentaires vers des régimes de meilleure qualité nutritionnelle. *Alimentation et Nutrition*. Université Paris-Saclay, 2021. 175 P.
- **Azadbakht, L., Mirmiran, P., Esmailzadeh, A. et Azizi, F. (2006).** Dietary diversity score and cardiovascular risk factors in Tehranian adults. *Public Health Nutrition*, 9(6), 728- 736.
- **Bailey, L. B., Campbell, C. C., Cohen, B. E., Dewey, K. G., Dietz Jr., W. H., Dwyer, J., . . . Lepkowski, J. M. (1990).** Core indicators of nutritional state for difficult-to- sample populations. *Journal of Nutrition*, 120 (supplément 11), 1559-1600.
- **Banque Mondiale (2014)** <http://donnees.banquemondiale.org/indicateur/NY.GDP.MKTP.CD>
- 8. Bergstrand, J. H. (1985). The gravity equation in international
- **BAUMERT, H. SPANNAGEL, C & WISNIEWSKI, E. (2015).** CAP Agent Polyvalent de Restauration : CAP. Paris : Editions BPI
- **Bedrani, Assami M., 1995** « les politiques de l’Etat envers les populations pauvres en Algérie » page 101 ; in ‘les politiques alimentaires en Afrique du Nord : d’une assistance généralisée aux interventions ciblées’ sous la direction de Padilla M., DELPEUCHF., le BIHAN G MAIRE B., Ed Karthala ; paris.
- **Bencharif A. (1990).** Identification des modèles de consommation, module: Modèles de Consommation Alimentaire -MCA- cours de 4^{ème} année, Economie Agro- Alimentaire INES d’Agronomie, Université de Blida.
- **Benyahia S, (2018)** le chômage en Algérie : caractéristiques, causes et conséquences 14/09/2018, Revue de l’Ijtihad D’études juridiques et Economiques.
- **Bergeaud-Blackler, F. (2006).** Halal : d'une norme communautaire à une norme institutionnelle. *Journal des anthropologues*. Association française des anthropologues, (106-107), 77-103.

- **Berr C. Akbaraly T., Arnaud J., Hininger I., Roussel Am. Et Barberger Gateau P** (2009). Increased selenium intake in elderly high fish consumers may account for health benefits previously ascribed to omega-3 fatty acids. *J Nutr.* 15 :1-9.
- **Bessaoud O.** la sécurité alimentaire en Algérie, étude réalisée pour le forum des chefs d'entreprise, 2016/07/19, Alger(Algérie), CIHEAM- IAM Montpellier.
[Http://www.iamm.ciheam.org/ressource/opac_css/](http://www.iamm.ciheam.org/ressource/opac_css/index.php?lvl=notice_display&id=365514) index. php?lvl . 1=notice display&id=365514.
- **Bessis S.** , 1991 «La faim dans le monde » pp 125, Paris.
- **Boukella M.** les industries agro-alimentaire en Algérie : politique, structure et performances depuis l'indépendance. Mont-pellier : CIHEAM. Cahiers options Méditerranéennes 1996 :19 p 1-67. [http :om.ciheam org/om/pdf/c19/96400005.pdf](http://om.ciheam.org/om/pdf/c19/96400005.pdf)
- **Bousbia, N. (2015).** Diététique appliquée. Cours pour master I « NCA Nutrition et Contrôle des aliments ». Département d'Agro-alimentaire, Université Blida 1.39p.
- **Bouyakoub A., Cread.,** 2012 : « la consommation des ménages 1962-2012 : quelles caractéristiques ? » ; CREAD centre de Recherche en Economie Appliquée pour le développement.
- **Brahim, M. (2018).** Détermination d'une politique de sécurité alimentaire des ménages algériens dans la perspective à l'OMC. Thèse, université Blida1, Blida.
- **Charreau V., Etienne N., Ingargola E.,** 2006 : « A la découverte des aliments-Tester, comprendre et partager les sciences de l'alimentation » ; Ed. Educagri ; Paris (France) ; 355 p.
- **Chatterjee, N., Fernandes, G. et Hernandez, M. (2012).** Food insecurity in urban poor households in Mumbai, India. *Food Security*, 4(4), 619-632.
- **Chen, P.-J., & Antonelli, M. (2020).** Conceptual Models of Food Choice: Influential Factors Related to Foods, Individual Differences, and Society. *Foods*, 9(12).
- **CHIKHI, K., & PADILLA, M (2014)** .l'alimentation en l'Algérie. Quelle forme de modernité ? *New Medit, CIHEAM-IAMB (N°3)*, pp.50-51
- **Ciqual. 2017.** "Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017.". Consulté le 04/12/2018. <https://ciqual.anses.fr>.
- **Clay, E. (2002).** Food security: Concepts and measurements. Paper for FAO Expert Consultation on Trade and Food Security: Conceptualising Linkages. Rome, 11-12 Juillet 2002.
- **Coates, J. (2013).** Build it back better: Deconstructing food security for improved measurement and action. *Global Food Security*, 2(3), 188-194.
- **Cook, L. T., O'Reilly, G. A., DeRosa, C. J., Rohrbach, L. A., & Spruijt-Metz, D. (2015).** Association between home availability and vegetable consumption in youth: a review. *Public Health Nutrition*, 18(4), 640–648. <https://doi.org/10.1017/S1368980014000664> .
- **Cooper, A. J., Khaw, K.-T., Sharp, S. J., Wareham, N. J., Lentjes, M. A. H., Forouhi, N. G. et Luben, R. N. (2012).** A prospective study of the association between quantity and variety of fruit and vegetable intake and incident type 2 diabetes. *Diabetes Care*, 35(6), 1293-1300.

- **Crescimanno, M.**, Galati, A., et Yahiaoui, D. (2013). Determinants of Italian agrifood exports in non-EU Mediterranean Partner Countries: an empirical investigation through a gravity model approach. *A Mediterranean Journal of Economics. Agriculture and Environment*, 12(4), pp. 46-54.
- **De Cock, N.**, D'Haese, M., Vink, N., van Rooyen, C. J., Staelens, L., Schönfeldt, H. C. et D'Haese, L. (2013). Food security in rural areas of Limpopo province, South Africa. *Food Security*, 5(2), 269-282.
- **DOVIL, H (2007)** ,problème sociaux : Theories et léthodologies de la recherche.Québec.
- **Eikenberry N., Smith C. (2004)** Healthful eating: perceptions, motivations, barriers, and promoters in low-income Minnesota communities. *J Am Diet Assoc* 104, 1158-61
- **Elise Pauzé, 2015** l'accès alimentaire et la diversité du régime des ménages vulnérables dans une zone d'Agriculture de santé publique au contexte post-désastre naturel en Haïti. Thèse de maîtrise.
- **ELSURY, J., &PEREZ, I.(2005)**.'accées aux ressources alimentaires : facteurs prédicteurs de l'insécurité sévère parmi les ménagrs bénéficiers des programmes communautaires en sécurité alimentaire à Montréal. Mémoire,Univesité de Montréal,Montréal.
- **F.A.O - O.M.S, (1973)**.Besoins énergétiques et besoins en protéines. Réunions sur la nutrition N°52. Rome. Rapports techniques O.M.S N°522, Genève.
- **FAO, (2006)**.Sécurité alimentaire. 4 pages. ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_fr.pdf (consulté le 19 mai 2015)
- **FAO, FIDA et PAM. (2012)**. L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde 2012. La Croissance économique est nécessaire mais elle n'est pas suffisante pour accélérer la réduction de la faim et de la malnutrition. Rome: FAO, 69 pages. <http://www.fao.org/docrep/017/i3027f/i3027f.pdf> (consulté le 8 mai 2015)
- **FAO, FIDA et PAM. (2013)**.The State of Food Insecurity in the World 2013. The multiple dimensions of food security. Rome: FAO, 52 pages. <http://www.fao.org/docrep/018/i3434e/i3434e.pdf> (consulté le 8 mai 2015)
- **Felker-Kantor, E. et Wood, C. H. (2012)**. Female-headed households and food insecurity in Brazil. *Food Security*,4(4), 607-617.
- **Feunekes, G. I., de Graaf, C., & van Staveren, W. A. (1995)**. Social facilitation of foodintake is mediated by meal duration. *Physiology & Behavior*, 58(3), 551–558. [https://doi.org/10.1016/0031-9384\(95\)00087-y](https://doi.org/10.1016/0031-9384(95)00087-y)
- **Handa, S. (1996)**. Expenditure behavior and children's welfare: An analysis of female headed households in Jamaica. *Journal of Development Economics*, 50(1), 165-187
- **Hatløy, A.**, Hallund, J., Diarra, M. M. et Oshaug, A. (2000). Food variety, socioeconomic status and nutritional status in urban and rural areas in Koutiala (Mali). *Public Health Nutrition*, 3(1), 57-65.

- **Hetherington, M. M.**, Anderson, A. S., Norton, G. N. M., & Newson, L. (2006). Situational effects on meal intake: A comparison of eating alone and eating with others. *Physiology & Behavior*, 88(4–5), 498–505. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2006.04.025>
- **Heuzey Mf.** (2009). les troubles du comportement alimentaire du jeune enfant. *Arch. Pediatr.* 15 :12-15.
- **Higgs, S.** (2015). Social norms and their influence on eating behaviours. *Appetite*, 86, 38–44. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.10.021> .
- **IFANCC. (Halal Newsletter).** (2014). Halal highlights. Février 2014. Récupéré le 04 avril 2019 de [http://www.halalhighlights.com/HH %20Feb14.html](http://www.halalhighlights.com/HH%20Feb14.html)
- **IOM** (Institute of Medicine devenu la HMD, ensemble des avis entre 1997 et 2011)
- **Jeurnink, S. M.**, Büchner, F. L., Bueno-De-Mesquita, H. B., Siersema, P. D., Boshuizen, H. C., Numans, M. E., Gonzalez, C. A. (2012). Variety in vegetable and fruit consumption and the risk of gastric and esophageal cancer in the European prospective investigation into cancer and nutrition. *International Journal of Cancer*, 131(6), E963- E973.
- **Jones, A. D.**, Shrinivas, A. et Bezner-Kerr, R. (2014). Farm production diversity is associated with greater household dietary diversity in Malawi: Findings from nationally representative data. *Food Policy*, 46, 1-12
- **Juneau, M.** (27 février 2020). Protéines d'origines Végétales ou animales : un impact sur la santé. Récupéré sur Observation de La Prévention de l'institut de cardiologie de Montréal (ICM).
- **KRONDL M.**, COLEMAN P. & Lau D. (2008). Helping older adults meet nutritional challenges. *J Nutr Elder.* 27 :205-220.
- **LAZAROU C** et **KALAVANA T.** (2009) Urbanization influence dietary habits of cypriot Children : the CYKIDS study. *Int Public Health* 54 :69-77.
- **Lee, M.-S.**, Huang, Y.-C., Su, H.-H., Lee, M.-Z. et Wahlqvist, M. L. (2011). A simple food quality index predicts mortality in elderly Taiwanese. *Journal of Nutrition, Health and Aging*, 15(10), 815-821.
- **Li-Beisson, Y.**, Nakamura, Y., & Harwood, J. (2016). Lipids: From Chemical Structures, Biosynthesis, and Analyses to Industrial Applications. *SubcellBiochem*, 86, 1-18.
- **Lobstein T, et Davies S.** (2009). defining and labelling healthy and unhealthy food. *Public Health Nurt.* 12 :331-340.
- **Loth, K. A.**, MacLehose, R. F., Larson, N., Berge, J. M., & Neumark-Sztainer, D. (2016). Food availability, modeling and restriction: How are these different aspects of the family eating environment related to adolescent dietary intake? *Appetite*, 96, 80–86. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.08.026>
- **Malassis L et Padilla M., 1986 in Bricas N 1998** : « cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de consommation alimentaire urbaine en Afrique » ; Ed CIRAD, FAO ; Montpellier (France).
- **Mammen, Sheila, Bauer, Jean W. et Richards, Leslie** (2009). « Understanding persistent food insecurity : A paradox of place and circumstance ». *Social Indicators Research*, mai 2009, p. 151-168.
- **Merien D., 2011** : « Les associations alimentaires compatibles, l'alimentation raisonnée, pratique et aboutissement » ; Ed LANORE ; Tome. I ; Paris ; 239 p.
- **Mariage, R.** (2016). Les aliments protéiques pour maigrir. choisir ses aliments protéinés pour perdre de poids durablement. (2 Pearson Education France, Ed.) Paris.
- **Marieb, E., & Hoehn, k** (2014). Anatomie et physiologie humaine. (2 Pearson Education France, Ed.) Paris.
- **Martini, M.-C., & Peyrefitte, G.** 2008. Esthétique-cosmétique : CAP, BP PRO. Paris : Elsevier Masson, 2008.

- **Mekboul El hadi**, 2021, Montée inquiétante de la pauvreté en Algérie, in journal « Liberté » du 04/05/2021 N15, Alger
- **Saib Mohamed Musette**. les politiques de l'emploi et les programmes actifs du marché du travail en Algérie. 2014, p.9
- **Monnier, L & Schlienger, J – L. 2018**. Manuel de nutrition pour le patient diabétique + fiches de repas. (2. Elsevier Health Sciences, Ed.) Paris. Elsevier Masson.
- **Mutuba, K., et Lebailly, P. (2014)**, caractérisation des modes de consommation alimentaire des ménages à Kinshasa : analyse des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires. thèse, université de Liège-Gembloux agro-bio Tech, wallonie.
- **Nam, S., Redeker, N., et Whittemore, R. (2015)**. Social networks and future direction for obesity research: A scoping review. *Nursing Outlook*, 63(3), 299–317. <https://doi.org/10.1016/j.outlook.2014.11.001> Nasser,
- **OECD, (2002)**, vers un mode de consommation durable des ménages ? tendance et politique dans les pays, P, Taylor, J, EVERS, S, & MCKENNA, M (2005 juillet). les déterminants de la saine alimentation RAMDANE, S, (2018), Evolution de la situation alimentaire et nutritionnelle de la population algérienne 2018, thèse, Université bidal, Blida.
- **Oldewage-Theron Wh. et Kruger R. (2008)** food variety and dietary diversity as indicators of the dietary adequacy and health status of an elderly population in sharpeville. south Africa *J Nutr Elder*. 27 :101-133.
- **Palou A .., Bonet MI et Pico. (2009)** .on the role and fate of sugars in human nutrition and health Introduction. *Obes Rev*. 10 :1-8.
- **Pearson, N., Biddle, S. J. H., & Gorely, T. (2009)**. Family correlates of fruit and vegetable consumption in children and adolescents: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 12(2), 267–283. <https://doi.org/10.1017/S1368980008002589>
- **Pelletier, D. L., Olson, C. M. et Frongillo Jr, E. A. (2012)**. Food insecurity, hunger, and undernutrition dans J.W. Erdman, I.A. Macdonald et S.H. Zeisel (Eds.), *Present Knowledge in Nutrition* (Dixième Édition, pp.1165-1181), Oxford UK: Wiley-Blackwell.
- **Pinstrup-Andersen, P. (2009)** Food security: definition and measurement *Food Security* 1, 5-7.
- **Pollard, J., Kirk, S. F. L., & Cade, J. E. (2002)**. Factors affecting food choice in relation to fruit and vegetable intake: a review. *Nutrition Research Reviews*, 15(2), 373– 387.
- **Poulain J.P. 2002** : « Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques » ; Ed, Privat ; paris (France) ; 235p
- **Radimer, K. L., Olson, C. M. et Campbell, C. C. (1990)**. Development of indicators to assess hunger. *Journal of Nutrition*, 120 (supplément 11), 1544-1548.
- **Rastoin J. ; SD** : « la consommation alimentaire dans un contexte de mondialisation »
- **Ruel, M., Harris, J. et Cunningham, K. (2013)**. Diet quality in developing countries, dans V. Preedy, L. Hunter et V. Patel (Eds.), *Diet quality: An evidence-based approach* (Volume 2, pp. 239-261). New York NY: Humana Press.
- **Samarkandi M-H., 2007** : « Horizons Maghrébins-Le Droit à la Mémoire_ Manger Au Maghreb » ; Ed. Presses Universitaires du Mirail C.I.A.M ; Toulouse (France) ; 199p.
- **Sawaya Al., Martins Pa .Baccin Martins Vj .Florenco Tt. Hoffman M d. et Das Neves J (2009)**. Malnutrition, long-Term health and the effect of Nutritional Recovery. *Nestle Nutr Workshop Ser Pediatr Program*. 63 :95-108.
- **Shariff, Z. M. et Khor, G. L. (2005)**. Obesity and household food insecurity: Evidence from a sample of rural households in Malaysia. *European Journal of Clinical Nutrition*, 59(9), 1049-1058.

- **Sherwani, M., Ali, A., Ali, A., Hussain, S., & Zadran, H. G. (2018).** Determinants of muslim consumers' Halal meat consumption : applying and extending the theory of planned behavior. *Journal of Food Products Marketing*, 1-22.
- **Simermann J .Barberger-Gateau P. et Berr C. (2005)** validation d'un questionnaire de fréquence de consommation alimentaire dans une population âgée. *Nutr Clin Mét.*21 :69-70.
- **Simoës, S.S., et Augustin, J.-C.A. (2016).** Conservation Des Aliments : Comment Moins Gaspiller ? Conservation Des Aliment Comment Moins Gaspiller ? Thèse, la faculté de Médecine De Créteil, Créteil.
- **Sraboni, E., Malapit, H. J., Quisumbing, A. R. et Ahmed, A. U. (2014).** Women's empowerment in agriculture: What role for food security in Bangladesh? *World Development*, 61, 11-52.
- **Tibere L., 2009** : « L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel : l'exemple de la Réunion » ; Ed. L'harmattan ; France : 468p.
- **Tomé, D., Chaumontet, C., Even, P.C., Darcel, N., Thornton, S.N., Azzout-Marniche, D., 2020.** Protein Status Modulates an Appetite for Protein To Maintain a Balanced Nutritional State- A Perspective View. *J. Agric. Food Chem.* 68, 1830–1836. <https://doi.org/10/ggnrxx>
- **Touidjeni, A et Benarab, Z 2016,** sécurité hydrique et sécurité alimentaire, la stratégie de l'Algérie état des lieux.
- **Tremolière J. Serville Y., Jacquot R 1980.** Manuel d'alimentation humaine. Tom II : les aliments. Edition E.S.F, 516p, Paris
- **Tremolieres J. ; Servill Y., Jaquot R., Dupin H : 1980** : « Manuel d'alimentation humaine : les bases de l'alimentation » ; Ed. E.S.F. (8^{ème} édition) ; Tom. I ; Paris
- **Tu, V. P., Valentin, D., Husson, F., & Dacremont, C. 2010.** Cultural differences in food description and preference : Contrasting Vietnamese and French panellists on soy yogurts. *Food quality and preference*, 21(6), 602-610.
- **Van der Spek V., Bernard, A., Curtay, J-P. (2010).** Nutrition et bien-être mental : Pourquoi et comment notre alimentation influence notre cerveau. 2e éd. Bruxelles : De Boeck Université. 359 p.
- **Zohra Jellali, 2019** : Commerce agricole et agroalimentaire des pays Nord-Africain : déterminants et potentiel. Université Laval. Québec. Canada.

ANNEXES

TABLEAUX DES RESULTATS DE L'ENQUETE DE LA SITUATION ALIMENTAIRE DES CSP

Tableau 13 : Quantité de céréales et dérivés consommées en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

CSP	1EMR	2IND	3CS.PL	4CM	5OUV	6EMPL	7MO.SI	8P.TRA	9INAC	10N.DEC
F/CEREALES & DERIVES (EN E, G)	167,55	185,93	193,21	194,81	197,71	194,32	204,03	271,44	200,06	180,63
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	93,09	103,29	107,34	108,23	109,84	107,95	113,35	150,80	111,14	100,35
F'/CEREALES & DERIVES (T, A)	140,88	155,91	164,65	165,67	166,62	164,42	171,38	239,28	168,79	152,39
DONT a-PAIN (E, G)	19,61	20,12	61,11	43,67	33,00	40,23	24,36	42,97	34,17	25,50
a/F (%)	11,71	10,82	31,63	22,42	16,69	20,70	11,94	15,83	17,08	14,12
a'-PAIN (T, A)	17,21	17,65	53,60	38,31	28,95	35,29	21,37	37,70	29,97	22,37
a'/F' (%)	12,21	11,32	32,56	23,12	17,37	21,46	12,47	15,75	17,76	14,68
b-SEMOULE	109,85	126,34	92,09	106,02	123,37	112,11	135,85	120,70	123,12	114,01
b/F (%)	65,56	67,95	47,66	54,42	62,40	57,69	66,59	44,47	61,54	63,12
b'/F' (%)	77,97	81,03	55,93	63,99	74,04	68,18	79,27	50,44	72,94	74,81
c-CEREALES EN GRAINS	0,83	1,64	2,59	3,23	2,32	2,04	2,75	65,80	2,66	3,69
C/F (%)	0,50	0,88	1,34	1,66	1,17	1,05	1,35	24,24	1,33	2,04
c'/F' (%)	0,59	1,05	1,57	1,95	1,39	1,24	1,61	27,50	1,58	2,42

Tableau 14 : Quantité des viandes consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

A/VIANDES	25,75	19,66	37,95	33,86	22,52	29,85	20,21	24,04	24,68	22,72
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	143,07	109,21	210,84	188,08	125,12	165,82	112,30	133,57	137,09	126,23
a- VIANDES ROUGES	7,49	7,27	16,36	14,72	8,68	11,82	6,46	7,26	9,24	10,15
A/A (%)	29,09	36,98	43,11	43,48	38,54	39,61	31,96	30,19	37,43	44,65
DON'T a1- OVINE	6,40	5,81	11,36	11,58	6,20	7,96	4,37	5,00	6,58	7,77
A1/A (%)	24,87	29,53	29,92	34,20	27,55	26,66	21,64	20,78	26,68	34,20
A1/a (%)	85,48	79,85	69,40	78,66	71,48	67,32	67,70	68,81	71,27	76,59
A2- BOVINE	0,24	0,14	0,30	0,17	0,10	0,14	0,07	0,14	0,38	0,09
A2/A (%)	0,95	0,73	0,79	0,49	0,44	0,48	0,33	0,60	1,53	0,39
A2/a (%)	3,26	1,98	1,83	1,13	1,15	1,22	1,03	1,99	4,09	0,88
A3- ABATS	0,84	1,13	4,54	2,71	2,09	3,50	1,83	2,12	1,88	2,00
A3/A (%)	3,28	5,76	11,96	8,00	9,27	11,71	9,06	8,82	7,60	8,79
A3/a (%)	11,26	15,57	27,75	18,40	24,04	29,58	28,35	29,20	20,31	19,69
b- VIANDES BLANCHES	18,27	12,40	21,59	19,14	13,84	18,03	13,75	16,78	15,44	12,59
B/A (%)	70,95	63,07	56,89	56,52	61,46	60,39	68,04	69,81	62,57	55,40

Tableau 15 : Quantité d'œufs consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

B/OEUFs (EN PIÈCES)	46,42	42,65	104,54	87,42	62,07	80,08	46,70	53,00	62,85	51,83
B/OEUFs (EN Kg)	2,41	2,22	5,44	4,55	3,23	4,16	2,43	2,75	3,26	2,70
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	80,29	74,00	181,30	151,70	107,67	138,75	81,03	91,76	108,78	89,91

Tableau 16 : Quantité de poissons consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

C/POISSONS	2,86	1,31	5,46	3,53	2,55	3,45	1,42	1,59	2,78	1,47
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	71,60	32,75	136,53	88,25	63,83	86,30	35,52	39,68	69,38	36,63

Tableau 17 : Quantité de légumes secs consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

D/LEGUMES SECS	5,75	5,34	8,42	6,32	6,48	7,45	7,13	8,86	6,30	5,19
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	88,46	82,14	129,61	97,17	99,73	114,59	109,63	136,27	97,00	79,92
DON'T a-PETITS POIS	0,01	0,12	2,16	0,51	0,22	0,42	0,17	0,16	0,24	0,24
a/D (%)	0,19	2,29	25,69	8,08	3,42	5,66	2,34	1,75	3,87	4,70
b- LENTILLES	1,82	2,19	2,42	2,25	2,41	2,73	3,21	2,76	2,38	1,76
b/D (%)	31,66	40,96	28,72	35,68	37,16	36,66	45,02	31,20	37,68	33,97
c-HARICOTS SECS	1,55	1,69	2,50	1,86	2,08	2,55	1,83	3,27	2,03	1,63
c/D (%)	27,03	31,60	29,64	29,53	32,02	34,28	25,70	36,97	32,22	31,41

Tableau 18 : Quantité de lait et dérivés consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

E/LAIT & DERIVES (En ELF)	100,93	98,42	137,66	129,15	116,23	121,69	118,20	124,95	112,32	101,47
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	126,17	123,03	172,08	161,44	145,29	152,11	147,75	156,19	140,40	126,83
DON'T a-LAIT FRAIS	41,67	30,98	60,11	44,83	32,45	44,91	27,58	59,06	37,66	31,18
a/E (%)	41,28	31,48	43,66	34,71	27,92	36,91	23,34	47,27	33,53	30,73
b-LAIT EN POUDRE(EN T,A)	4,00	4,60	4,37	5,37	5,71	4,88	6,25	4,64	4,88	4,82
b'-LAIT EN POUDRE (E,L,F)	51,93	59,70	56,88	69,91	74,20	63,47	81,22	60,27	63,51	62,68
B'/E (%)	51,45	60,65	41,32	54,13	63,84	52,16	68,71	48,24	56,55	61,78
c-PETIT LAIT(T,A)	5,75	4,32	6,33	5,02	4,85	5,59	4,38	5,55	5,38	3,69
c'-PETIT LAIT (E,L,F)	7,18	5,39	7,91	6,27	6,07	6,98	5,48	6,83	6,74	4,61
c'/E (%)	7,12	5,48	5,75	4,86	5,22	5,74	4,64	5,46	6,00	4,54
d-LAIT CAILLE (T,A)	0,82	1,93	2,80	3,05	2,05	3,05	3,45	0,57	2,81	2,02
d'- LAIT CAILLE (E,L,F)	0,82	1,93	2,80	3,05	2,05	3,05	3,45	0,57	2,81	2,02
d'/E (%)	0,81	1,96	2,03	2,36	1,77	2,51	2,92	0,45	2,50	1,99
e-FROMAGES (T,A)	0,07	0,10	0,89	0,42	0,21	0,29	0,07	0,12	0,18	0,12
e'-FROMAGE (E, L, F)	0,51	0,78	7,29	3,39	1,78	2,32	0,51	0,59	1,41	0,95
e'/E (%)	0,51	0,79	5,30	2,62	1,53	1,91	0,43	0,47	1,26	0,94
f-YAOURT & AUTRES (T,A)	0,06	0,16	2,44	1,17	0,22	0,78	0,09	0,34	0,44	0,27
f'-YAOURT & AUTRES (E,L,F)	0,06	0,26	3,56	2,20	0,38	1,58	0,19	0,34	0,84	0,43
f'/E (%)	0,05	0,26	2,59	1,70	0,32	1,30	0,16	0,28	0,75	0,43

Tableau 19 : Quantité de sucres consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

G/SUCRES ET PRODUITS SUCRES	20,02	17,03	15,50	14,51	14,45	14,31	15,82	14,90	15,83	14,57
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	89,00	75,68	68,87	64,48	64,23	63,59	70,30	66,21	70,35	64,77
DON'T a-SUCRE	19,38	16,39	13,95	12,77	13,71	12,69	15,20	13,05	15,03	13,73
a/G (%)	96,78	96,28	90,04	87,99	94,85	88,67	96,07	87,63	94,95	94,21

Tableau 20 : Quantité de corps gras consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

H/CORPS GRAS	20,28	18,29	23,22	20,06	18,28	18,25	18,55	19,99	19,55	17,58
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	156,00	140,71	178,62	154,29	140,63	140,37	142,68	153,78	150,36	135,25
DON'T a-BEURRE	0,73	0,58	1,50	1,21	0,84	1,08	0,65	1,24	0,83	0,68
a/H (%)	3,61	3,16	6,45	6,03	4,61	5,90	3,53	6,22	4,26	3,85
b-GRAISSES ANIMALES	0,10	0,09	0,11	0,17	0,10	0,07	0,07	0,22	0,10	0,16
b/H (%)	0,49	0,49	0,48	0,83	0,55	0,36	0,36	1,11	0,51	0,88
c-GRAISSES VEGETALES	0,27	0,31	0,61	0,72	0,42	0,71	0,36	0,85	0,51	0,33
c/H (%)	1,31	1,70	2,63	3,60	2,31	3,89	1,92	4,28	2,61	1,89
d- HUILES	19,18	17,32	21,00	17,95	16,92	16,38	17,47	17,67	18,10	16,42
d/H (%)	94,58	94,66	90,44	89,49	92,53	89,78	94,20	88,40	92,62	93,37

Tableau 21 : Quantité de tubercules gras consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

J/TUBERCULES	38,11	34,32	49,85	45,85	42,37	42,44	37,21	48,72	41,18	37,22
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	127,02	114,40	166,17	152,85	141,23	141,45	124,02	162,39	137,27	124,06
DON'T a-POMME DE TERRE	38,11	34,31	49,61	45,50	42,25	42,44	37,16	48,14	41,08	37,22
a/J (%)	100,00	99,97	99,51	99,23	99,71	100,00	99,88	98,82	99,76	100,00

Tableau 22 : Quantité de fruits consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

I/ FRUITS	37,14	28,06	59,90	46,89	27,58	39,87	23,39	42,18	34,65	31,98
R,A,T,S, EN ALGERIE (45)	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
TAUX DE SATISFACTION	82,53	62,36	133,10	104,19	61,30	88,60	51,97	93,73	77,01	71,06
DON'T a-ORANGES	10,36	9,11	22,08	17,57	8,74	13,81	7,86	10,40	12,19	10,36
a/I (%)	27,88	32,48	36,86	37,48	31,67	34,63	33,60	24,66	35,17	32,38
b-MANDARINES	1,84	1,50	8,14	6,68	3,44	3,05	1,50	4,85	3,55	2,72
b/I (%)	4,96	5,34	13,58	14,25	12,47	7,66	6,41	11,50	10,25	8,50
c-RAISINS	3,21	4,21	4,32	4,81	2,44	3,09	2,03	3,16	3,07	3,43
c/I (%)	8,64	14,99	7,21	10,25	8,85	7,74	8,69	7,50	8,87	10,73
d- PASTèques	4,21	2,92	7,14	3,86	2,82	4,63	2,32	4,04	3,43	3,34
d/I (%)	11,33	10,40	11,92	8,24	10,22	11,61	9,92	9,58	9,90	10,45
e- MELONS	0,52	0,74	2,71	1,20	1,20	2,05	0,77	0,80	1,47	0,98
e/I (%)	1,40	2,65	4,52	2,56	4,35	5,15	3,27	1,89	4,23	3,05
f-DATTES	3,81	3,86	3,55	3,13	2,73	2,97	2,41	4,00	4,06	2,62
f/I (%)	10,25	13,77	5,93	6,68	9,90	7,46	10,30	9,47	11,72	8,19

Tableau 23 : Quantité de légumes frais consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

K/LEGUMES FRAIS	59,45	58,50	92,65	83,76	63,90	68,11	54,80	93,21	70,35	66,12
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	118,90	116,99	185,30	167,52	127,81	136,22	109,60	186,41	140,70	132,25
DON'T a-TOMATES	8,06	10,00	13,35	13,42	11,32	11,98	9,07	14,99	11,95	12,81
a/K (%)	13,55	17,10	14,41	16,02	17,72	17,58	16,55	16,08	16,99	19,37
b-OIGNONS	7,68	7,93	9,78	8,98	8,97	7,40	8,15	10,77	9,36	7,08
b/K (%)	12,92	13,55	10,55	10,72	14,04	10,87	14,87	11,55	13,30	10,71
c-SALADE	4,92	6,33	14,57	9,32	7,31	9,69	5,67	7,53	7,24	8,18
c/K (%)	8,27	10,82	15,73	11,13	11,45	14,23	10,35	8,07	10,29	12,37
d- POIVRON	4,74	6,92	7,45	7,22	4,81	5,67	3,74	3,59	5,00	5,57
d/K (%)	7,97	11,82	8,04	8,61	7,52	8,33	6,83	3,85	7,10	8,43
e- CAROTTES	6,48	4,50	7,98	6,70	5,13	4,91	5,17	13,18	5,99	4,20
e/K (%)	10,90	7,69	8,61	8,00	8,03	7,20	9,44	14,14	8,52	6,35
f-COURGETTES	1,73	2,42	4,87	4,01	3,43	2,99	2,74	2,99	3,56	4,26
f/K (%)	2,91	4,14	5,26	4,78	5,37	4,38	5,00	3,20	5,06	6,45
g-HARICOTS VERTS	1,95	1,23	2,89	2,38	2,02	1,86	1,15	2,99	2,11	1,50
g/K (%)	3,29	2,11	3,11	2,84	3,16	2,74	2,11	3,20	3,00	2,27
h-PIMENTS	0,49	2,68	2,82	2,79	3,40	3,39	2,78	4,64	5,18	3,69
h/K (%)	0,82	4,57	3,04	3,33	5,32	4,97	5,06	4,98	7,37	5,57

Tableau 24 : Quantité des excitants et tisanes consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

L/EXCITANTS ET TISANES	3,77	3,25	2,71	2,72	2,94	2,73	3,34	4,17	3,00	2,93
DON'T a-CAFE	3,42	3,16	2,69	2,68	2,91	2,69	3,29	4,13	2,96	2,87
A/L (%)	90,59	97,27	99,18	98,37	98,87	98,37	98,34	98,94	98,89	98,11
b-THE	0,33	0,07	0,06	0,03	0,03	0,03	0,04	0,02	0,02	0,06
B/L (%)	8,82	2,05	2,05	1,22	1,13	1,22	1,33	0,53	0,74	1,89
c-TISANES	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
C/L (%)	0,74	0,40	0,23	0,51	0,22	0,20	0,27	0,00	0,38	0,14

Tableau 25 : Quantité boissons consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

M/BOISSONS (LIQUIDES)	21,98	24,50	26,82	25,63	25,52	26,18	25,05	30,99	31,90	28,76
DON'T a-LIMONADES	20,86	23,59	25,79	25,04	25,07	25,49	24,12	30,99	30,64	27,96
a/M (%)	94,90	96,28	96,15	97,70	98,26	97,33	96,28	100,00	96,03	97,22
b-NECTAR ET JUS DE FRUITS	0,01	0,10	0,18	0,40	0,06	0,18	0,02	0,00	0,02	0,12
b/M (%)	0,05	0,41	0,66	1,56	0,22	0,68	0,09	0,00	0,07	0,42
c-CHARBAT	0,00	0,00	0,00	0,00	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
c/M (%)	0,00	0,00	0,00	0,00	1,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Tableau 26 : Quantité des épices et condiments consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

N/EPICES ET CONDIMENTS	1,18	0,91	0,82	0,58	0,61	0,48	0,87	0,77	0,65	0,65
DON'T a-POIVRE NOIR	0,08	0,08	0,10	0,08	0,09	0,10	0,09	0,12	0,11	0,10
a/N (%)	6,60	8,54	12,16	13,46	14,55	20,93	10,26	15,94	16,95	15,25

Tableau 27 : Quantité des additifs consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an)

O/ADDITIFS	8,14	6,92	5,39	6,42	5,74	5,43	7,12	5,65	6,20	5,89
DON'T a-SEL	7,25	5,65	3,81	4,84	4,48	3,95	5,84	4,28	4,90	4,48
A/O (%)	89,09	81,70	70,58	75,43	78,14	72,80	82,06	75,83	78,89	76,08
b-VINAIGRE	0,83	1,18	1,34	1,35	1,11	1,29	1,10	1,18	1,14	1,29
B/O (%)	10,23	17,01	24,90	21,11	19,34	23,72	15,44	20,83	18,43	21,85

