

**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** d'Agro-alimentaire

Laboratoire des sciences Technologies Alimentaires et Développement Durable

Mémoire de fin d'étude en vue de l'obtention

**Du diplôme de master académique en**

**Spécialité** : Nutrition et pathologie

**Filière** : Sciences Alimentaires

**Domaine** : Sciences de la Nature et de la Vie

**Thème**

**Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens selon les CSP**  
**(catégories socio-professionnelles) de la région de l'Ouest.**

**Présenté par :**

**AMANI Amina**

**BOUDJENOUIA Chahinez**

**KEDDAH Ibtissem**

**Devant le jury :**

**RAMDANE Sidali**

**MCA**

**Université Blida 1**

**Président**

**TLEMSANI Amine**

**MCB**

**Université Blida 1**

**Examineur**

**BRAHIM Mahmoud**

**MCB**

**Université Djelfa**

**Promoteur**

**Année universitaire : 2022- 2023**

## Remerciements

Nous souhaitons remercier Dieu tout puissant de nous avoir accordé la force pour achever ce modeste travail.

Nous tenons également à remercier au **Dr RAMDAN Sidali**, pour avoir accepté de présider le jury de soutenance et d'examiner notre travail.

Nous adressons nos remerciements également, au **Dr BRAHIM Mahmoud**, Sa grande connaissance dans le domaine, ainsi que son expérience, ont joué un rôle important dans la réalisation de ce travail.

**Dr TLEMSANI Amine** d'avoir fait l'honneur d'examiner ce travail, et de faire partie de ce jury.



## *Dédicaces*

En ce moment qui constitue un tournant particulièrement important de ma jeunesse, mes sentiments et mes premières pensées vont vers mes très chers parents (Mohamed et Cherifa) sans qui je n'aurai jamais pu parvenir au stade actuel de mon instruction.

C'est grâce à leur amour, sacrifices, encouragement que j'ai pu réussir dans mes études.

J'espère un jour pouvoir vous rendre un peu de ce que vous avez fait pour moi.

Je dédie aussi ce modeste travail à ma sœur Rania dont la présence et le soutien pendant les moments difficiles et son mari Merouane.

A mon frère Noureddine ma source de joie et ma fierté.

A mon adorable neveu : Chahine.

A ma grande mère adorée (Mema) qui grâce à sa prière que j'ai pu réussir dans mes études.

A toutes mes amies dont la sympathie et le soutien sans oublier mes binômes Chahinez et Ibtissem.

A ma meilleure amie d'enfance Nesrine et à ma meilleure connaissance du lycée Kholoud, Fadoua et Khadija.

A ma confident Farah.

A mon fiancé Aymen.

Enfin, une spéciale dédicace à M RAMDANE Sidali qui m'a aidé à la réalisation de ce mémoire.

**AMINA**

## *Dédicaces*

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

Je dédie ce travail à :

Mes très chers parents (mouloud et Fatima), 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 moitié et mon cher mari SALAH qui m'a aidé et merci pour l'encouragement et la confiance et pour sa patience et ces sacrifices.

A mon fils ALAA Eddine qui est la source de mon bonheur et la lumière de mes yeux.

A mes chers frères, Nadjib et Yacer que j'aime.

A ma chère sœur Amina et son mari Mustapha.

A mes neveux Rihab, Nihal et Nada.

A toute la famille (Boudjenouia) que dieu vous garde.et ma belle-famille (la famille RAIS).

A mes camarades Amina et Ibtissem a votre aide pour réaliser ce travail.

A tous mes profs et mes collègues à tous les étudiants.

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

*Chahinez (Nesrine).*

## *Dédicaces*

Avec l'aide du dieu le tout puissant qui m'a éclairé le chemin du savoir, j'ai pu réaliser ce travail que je dédie à :

Mon trésor : mon chère papa Kamel et ma chère maman chahrazed.

Aucune dédicace, aussi expressive ne saurait exprimer la profondeur de mes sentiments et estime que j'ai pour vous, merci pour tous vos sacrifices, vos encouragements, votre amour.

Merci d'être tout simplement mes parents. C'est à vous que je dois cette réussite et je suis tellement fière de vous l'offrir.

Mon cher mari Walid qui m'a encouragé et qui était toujours derrière moi.

À Ma petite princesse et ma fille ranime que j'aime énormément.

À ma sœur sérine, et mon frère Ayoub.

À ma chère copine et sœur Sanaa merci pour votre aide gentillesse et amitié.

À ma binôme chahineze et Amina.

Enfin à mes collègues de la promo nutrition et pathologies de 2022/2023.

*Ibtissem*

## Résumé

**Titre :** Analyse de la situation alimentaire des ménages algériens selon les CSP (catégories socio-professionnelles) de la région de l'Ouest.

Il existe une relation intense entre la situation alimentaire, nutritionnelle et les changements socio-économiques de la population algérienne.

C'est pour cela que nous avons essayé d'effectuer cette analyse, pour avoir plus d'informations sur la situation alimentaire en Algérie.

A travers notre modeste travail, nous avons analysé la situation alimentaire des ménages algériens de la région de l'Ouest, à partir d'une enquête portant sur 500 ménages répartis sur 5 wilayas de la région de l'Ouest.

Les résultats obtenus révèlent que la répartition de la consommation alimentaire au niveau des catégories socio-économiques du chef de ménages révèle des différences relativement variables dans l'ensemble. Mais ces différences sont d'intensité très importante lorsqu'on examine la consommation produit par produits.

Nous avons enregistré que les céréales et dérivés sont parmi les produits les plus consommés avec plus de 48% des apports des CSP le plus grand pourcentage enregistré pour les cadres supérieurs et professions libérales avec 35%., suivi par la consommation de lait et dérivés qui contribuent pour plus de 20%. La consommation de viande, des légumes frais, des légumes secs et des tubercules est satisfaisante pour la majorité des CSP, par contre pour les poissons et les fruits un apport excessif est trouvé pour certaines catégories socio professionnelles en particulier les plus riches.

**Mots clés :** la situation alimentaire –ménage – CSP- la région de de l'Ouest - enquête.

## المخلص

**العنوان:** تحليل الوضع الغذائي للأسر الجزائرية وفقا للفئات الاجتماعية المهنية (لولايات الغرب)

هناك علاقة قوية بين الوضع الغذائي والتغذوي والتغيرات الاجتماعية والاقتصادية للسكان الجزائريين.

لهذا السبب حاولنا إجراء هذا التحليل ، للحصول على مزيد من المعلومات حول حالة الغذاء في الجزائر.

من خلال عملنا المتواضع ، قمنا بتحليل الوضع الغذائي للأسر الجزائرية في المنطقة الغربية ، بناءً على مسح شمل 500 أسرة موزعة على 5 ولايات في المنطقة الغربية.

أظهرت النتائج المتحصل عليها أن توزيع استهلاك الغذاء على مستوى الفئات الاجتماعية والاقتصادية لرب الأسرة يكشف عن اختلافات متغيرة نسبياً بشكل عام. لكن هذه الاختلافات مهمة للغاية عند فحص استهلاك المنتج حسب المنتج.

سجلنا أن الحبوب والمشتقات هي من بين المنتجات الأكثر استهلاكاً مع أكثر من 48% من استهلاك ، وهي أعلى نسبة مسجلة لكبار المديرين التنفيذيين والمهن الحرة بنسبة 35% ، يليها استهلاك الحليب والمنتجات المشتقات التي تساهم أكثر من 20%. يعتبر الفئات الاجتماعية المهنية ، ومن ناحية استهلاك اللحوم والخضروات الطازجة والبقول والدرنات مرضياً بالنسبة لغالبية مقدمي أخرى بالنسبة للأسماك والفواكه ، تم العثور على مدخول مفرط لبعض الفئات الاجتماعية والمهنية وخاصة الأكثر ثراءً.

**الكلمات الرئيسية:** الوضع الغذائي، الأسر، الفئة الاجتماعية المهنية، تحقيق، المنطقة الغربية

## **Abstract**

Title: Analysis of the food situation of Algerian households according to CSP (socio-professional categories) of the Western region.

There is an intense relationship between the food and nutritional situation and the socio-economic changes of the Algerian population.

This is why we tried to carry out this analysis, to have more information on the food situation in Algeria.

Through our modest work, we have analyzed the food situation of Algerian households in the Western region, based on a survey of 500 households spread over 5 wilayas in the Western region.

The results obtained that the distribution of food consumption at the level of the socio-economic categories of the head of household reveal relatively variable differences overall. But these differences are very significant when examining consumption product by product.

We recorded that cereals and by-products are among the most consumed products with more than 48% of CSP intakes, the highest percentage recorded for senior executives and liberal professions with 35%., followed by the consumption of milk and by-products which contribute more than 20%. The consumption of meat, fresh vegetables, pulses and tubers is satisfactory for the majority of the CSPs, on the other hand for fish and fruits an excessive intake is found for certain socio-professional categories in particular the richest.

Key words: the food situation – household – CSP – the western region – survey.



## Sommaire

<b>Introduction générale .....</b>	<b>1</b>
<b>Partie 01 : Synthèse bibliographique</b>	
<b>Chapitre I : Approche théorique sur l'alimentation et l'aliment .....</b>	<b>4</b>
<b>Chapitre II : Cadre théorique et conceptuel sur : Consommation alimentaire, modèle de consommation alimentaire (MCA), la sécurité alimentaire (SA) .....</b>	<b>28</b>
<b>Chapitre III : Les caractéristiques socio-économique en Algérie. ....</b>	<b>40</b>
<b>Partie 02 : Analyse des résultats de l'enquête</b>	
<b>Chapitre IV : Méthodologie de l'enquête.....</b>	<b>51</b>
<b>Chapitre V : Caractéristiques socio-économiques de l'échantillon. ....</b>	<b>57</b>
<b>Chapitre VI : Analyse de la situation alimentaire en Algérie en fonction des CSP.....</b>	<b>60</b>
<b>Conclusion générale .....</b>	<b>84</b>

## LISTE DES FIGURES

<b>Figure N° 01</b>	La nouvelle pyramide alimentaire.	<b>21</b>
<b>Figure N° 02</b>	Le bateau alimentaire de référence.	<b>22</b>
<b>Figure N° 03</b>	Notion de modèle de consommation alimentaire.	<b>35</b>
<b>Figure N°04</b>	Les quatre dimensions principales de la sécurité.	<b>38</b>
<b>Figure N° 05</b>	Inflation des prix des produits alimentaires en Algérie Janvier 2000 = 100.	<b>43</b>
<b>Figure N°06</b>	Le taux de chômage par niveau d'études (2010–2016).	<b>45</b>
<b>Figure N° 07</b>	Évolution annuelles des importations de la filière agroalimentaire	<b>49</b>
<b>Figure N° 08</b>	La consommation des céréales et dérivées en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>62</b>
<b>Figure N° 09</b>	La consommation des céréales et dérivées en fonction des CSP	<b>63</b>
<b>Figure N° 10</b>	La consommation de la semoule en fonction des CSP	<b>64</b>
<b>Figure N°11</b>	La consommation du pain en fonction des CSP	<b>64</b>
<b>Figure N°12</b>	La consommation des céréales en grains en fonction des CSP	<b>65</b>
<b>Figure N°13</b>	La consommation des viandes des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>67</b>
<b>Figure N°14</b>	Niveaux de consommation des viandes en fonction des CSP	<b>68</b>
<b>Figure N°15</b>	La consommation des œufs en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>69</b>
<b>Figure N°16</b>	Niveau de consommation des œufs en fonction des CSP	<b>70</b>
<b>Figure N°17</b>	La consommation des poissons en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>70</b>
<b>Figure N°18</b>	Niveau de consommation des poissons en fonction des CSP	<b>71</b>

<b>Figure N°19</b>	La consommation du lait dérivés en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>72</b>
<b>Figure N°20</b>	Niveau de consommation du lait et dérivés en fonction des CSP	<b>73</b>
<b>Figure N°21</b>	La consommation des légumes secs en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>74</b>
<b>Figure N°22</b>	Niveaux de consommation des légumes secs selon les CSP	<b>75</b>
<b>Figure N°23</b>	La consommation des sucres et produits sucres en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>75</b>
<b>Figure N°24</b>	Niveaux de consommation du sucre et produits sucrés en fonction des CSP	<b>76</b>
<b>Figure N°25</b>	La consommation des corps gras en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>77</b>
<b>Figure N°26</b>	Niveaux de consommation corps gras en fonction des CSP	<b>78</b>
<b>Figure N°27</b>	La consommation des fruits en fonction des CSP comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>78</b>
<b>Figure N°28</b>	Niveau de consommation des fruits en fonction des CSP	<b>80</b>
<b>Figure N°29</b>	La consommation des légumes frais en fonction des CSP comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>80</b>
<b>Figure N°30</b>	Niveau de consommation des légumes frais en fonction des CSP	<b>81</b>
<b>Figure N°31</b>	La consommation des tubercules en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable	<b>82</b>
<b>Figure N°32</b>	Niveau de consommation des tubercules en fonction des CSP	<b>82</b>
<b>Figure N°33</b>	La consommation du café, tisanes et thé en fonction des CSP	<b>83</b>
<b>Figure N°34</b>	La consommation du café, tisanes et thé en fonction des CSP	<b>84</b>
<b>Figure N°35</b>	La consommation du épices et condiments en fonction des CSP	<b>85</b>

<b>Figure N°36</b>	La consommation des additifs en fonction des CSP	<b>85</b>
--------------------	--	-----------

### LISTE DES TABLEAUX

<b>Tableau N°01</b>	Synthés des groupes d'aliments	<b>9 10</b>
<b>Tableau N°02</b>	Classement de la qualité des protéines	<b>12</b>
<b>Tableau N°03</b>	Classification biochimique des glucides	<b>13</b>
<b>Tableau N°04</b>	Les vitamines : rôle, troubles dus aux carences	<b>17</b>
<b>Tableau N°05</b>	Les minéraux : rôle, source, carence	<b>19</b>
<b>Tableau N°06</b>	L'évolution de l'indice des prix à la consommation (année de base 2011= 100)	<b>44</b>
<b>Tableau N°07</b>	Evolution de l'incidence de la pauvreté monétaire en Algérie de 1988-2008	<b>46</b>
<b>Tableau N°08</b>	Répartition de l'échantillon des ménages enquêtés à travers les wilayas.	<b>53</b>
<b>Tableau N°09</b>	Les 9 catégories socioprofessionnelles selon l'ONS	<b>56</b>
<b>Tableau N°10</b>	Répartition des ménages en fonction de la Taille de ménages.	<b>59</b>
<b>Tableau N°11</b>	Répartition des ménages en fonction de l'âge de chef de ménage.	<b>59</b>
<b>Tableau N°12</b>	Répartition des ménages en fonction de niveau d'instruction de chef de ménage.	<b>60</b>
<b>Tableau N°13</b>	Quantité de céréales et dérivées consommées en fonction des CSP En (Kg/tête/an)	<b>89</b>
<b>Tableau N°14</b>	Quantité de viandes consommée en fonction des CSP En (Kg/tête/an).	<b>89</b>

<b>Tableau N°15</b>	Quantité d'œufs consommée en fonction des CSP En Kg/tête/an	<b>90</b>
<b>Tableau N°16</b>	Quantité de poisson consommée en fonction des CSP En Kg/tête/an)	<b>90</b>
<b>Tableau N°17</b>	Quantité de lait et dérivés consommée en des CSP En Kg/tête/an)	<b>90</b>
<b>Tableau N°18</b>	Quantité de légume sec consommée en fonction des CSP En Kg/tête/an)	<b>91</b>
<b>Tableau N°19</b>	Quantité de sucres consommée en des CSP En Kg/tête/an)	<b>91</b>
<b>Tableau N°20</b>	Quantité de corps gras consommée en des CSP En Kg/tête/an).	<b>91</b>
<b>Tableau N°21</b>	Quantité des fruits consommée en des CSP En Kg/tête/an)	<b>92</b>
<b>Tableau N°22</b>	Quantité de Légumes frais consommée en des CSP En Kg/tête/an)	<b>92</b>
<b>Tableau N°23</b>	Quantité de tubercule consommée en des CSP En Kg/tête/an).	<b>93</b>
<b>Tableau N°24</b>	Quantité de boisson (en solide) consommée en des CSP En Kg/tête/an).	<b>93</b>
<b>Tableau N°25</b>	Quantité de boisson (en liquide) consommée en des CSP En Kg/tête/an).	<b>93</b>
<b>Tableau N°26</b>	Quantité d'épices et condiments consommée en des CSP En Kg/tête/an)	<b>93</b>
<b>Tableau N°27</b>	Quantité d'additif consommée en des CSP En Kg/tête/an)	<b>94</b>

## **LISTE DES ABREVIATIONS**

**FAD** (Food and Drug Administration) : Agence Américaine des produits alimentaires et médicamenteux.

**PNNS** : Programme National Nutrition Santé

**INPES** : Institut national de prévention et d'éducation pour la santé

**AFSSA** : Agence française de sécurité sanitaire des aliments

**FAO** (Food and Agriculture organisation) : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.

**OCDE** : Organisation de coopération et de développement économiques

**IG** : Index glycémique

**AG** : Acide gras

**AGS** : Acide gras Saturé

**AGMI** : Acide gras mono insaturé

**AGPI** : Acide gras polyinsaturé

**Mg** : Milligramme

**µg** : Microgramme

**g/j** : Gramme par jour

**SA** : sécurité alimentaire

**MCA** : Modèle de consommation alimentaire

**IA** : Insécurité alimentaire

# **INTRODUCTION GENERALE**

## Introduction

Chez l'humain, l'alimentation caractérise aussi la manière de récolter, stocker et préparer les aliments, de le cuisiner et de s'alimenter, qui s'intéresse davantage au domaine culturel, social et éthique voire du religieux (tabous alimentaires, jeûne, rituels de préparation, etc.). **(Anonyme,2022).**

Nous mangeons et buvons tous les jours, ceci correspond à la satisfaction de notre besoin d'apport quotidien d'énergie et de matière. Cet apport se fait sous forme d'aliments solides et liquides. Ce sont des substances complexes, le plus souvent naturelles, ayant subi ou non un traitement technologique et/ou culinaire, conservées avec ou sans traitement particulier. **(Dupin et al., 1992).**

Manger et boire sont les besoins vitaux 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.

Une alimentation équilibrée doit permettre de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels de l'organisme de telle sorte que l'individu se sente en condition de pleine efficacité physique et intellectuelle. **(Charreau et al., 2006).**

L'alimentation est considérée comme l'un des principaux facteurs expliquant l'augmentation de la fréquence de maladies chroniques non transmissibles comme le cancer, les affections cardiovasculaires ou le diabète. Selon des estimations, plus de 30% de ces maladies sont imputables à une mauvaise alimentation.

Une alimentation variée et principalement végétale est l'une des clés de la santé. La pyramide alimentaire montre qu'elle doit être la composition de notre alimentation pour que le corps reçoive toutes les substances dont il a besoin en quantité adéquate. **(Perrens et Zybach,2010).**

L'enquête alimentaire constitue malgré tout un outil essentiel pour l'évaluation de la consommation alimentaire d'un individu ou d'une population, dans un but clinique ou de recherche, notamment dans le domaine de l'épidémiologie nutritionnelle. Elle permet en effet de connaître le comportement alimentaire dans ses composantes qualitatives (nature des aliments), quantitatives (quantité consommées) et temporelles (alimentation structurée ou non) **(HENRY, 2002).**

Ce travail, consiste à tirer à partir des chiffres de cette enquête une vision sur la situation alimentaire de la population de l'Ouest de l'Algérie en se basant sur le critère de la catégorie socio-professionnelle du chef de ménage.

Pour entamer cette étude, nous avons posé pour notre problématique la question principale et secondaire suivants :

- Quelle est la situation alimentaire à travers le critère des CSP ?
- Quelles sont les CSP à risque ?
- Les CSP se réunissent-elles dans des comportements alimentaires communs ?



Nous avons retenu les hypothèses suivantes :

Le statut social des ménages à une influence directe sur le niveau alimentaire de la population.

Pour certaines CSP l'accès à une alimentation selon les normes est menacé, puisqu'ils éprouvent des difficultés à se procurer les aliments (tel que les viandes, les poissons, les fruits...) nécessaires à leur bien être alimentaire et nutritionnel, causes sous-jacentes d'une insuffisance voire d'une inexistence d'un revenu.

Les légumes secs, corps gras, sucres et dérivés, tubercules, épices et condiments sont des groupes alimentaires pour lesquelles la majeure partie de la population à travers les CSP ont accès.

Pour répondre aux questions posées et vérifier les hypothèses établies, nous avons réparti notre travail en deux grandes parties sur la démarche méthodologique, qui consiste à présenter :

- **La première partie** : une recherche bibliographique, constituée de trois principaux chapitres, dans le premier chapitre nous présentons l'approche théorique sur l'alimentation et l'aliment d'une façon générale et quelque définition...le second chapitre est consacré pour trois concepts (la consommation alimentaire – le modèle de consommation alimentaire MCA – la sécurité alimentaire), le troisième chapitre est consacré pour Les caractéristiques socio-économique en Algérie.
- **La deuxième partie** : Etude de cas, analyse des résultats de l'enquête de la situation alimentaire de wilayas de l'Ouest de l'Algérie, selon et en fonction des CSP.  
Par une présentation de champ de l'enquête, et les caractéristiques de l'échantillon enquêtée.

Ce modeste de travail sera terminé par une conclusion générale comportant une synthèse des principaux résultats obtenus ainsi que les enseignements essentiels.

**PREMIERE PARTIE**  
**SYNTHESE BIBLIOGRAPHIQUE**

# **CHAPITRE I**

## **APPROCHE THEORIQUE SUR L'ALIMENTATION ET L'ALIMENT.**

## **I.1 / L'alimentation :**

Le droit de l'alimentation c'est le droit pour chaque individu, l'alimentation a une part importante dans notre vie en tant qu'individu mais également au niveau de la population.

Il y'a 3500 aliments différents et plus de 35000 façons de les consommer dans le monde (**Boucher,2001**).

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**).

### **I.1.1 La définition :**

L'alimentation est une activité humaine qui, par ses dimensions biologiques physiologique et sociales, joue un rôle fondamental dans la vie de chaque personne. Elle s'intègre dans le processus global qui permet à l'organisme vivant et à l'homme, plus particulièrement, de trouver les substrats énergétiques et constitutionnels nécessaires à son fonctionnement. (**Bénony et Dumas,2008**).

### **I.1.2. Les principales fonctions de l'alimentation :**

L'alimentation regroupe différentes fonctions que je vais aborder ici.

#### **1° Fonction nutritionnelle :**

Le petit Larousse illustré la définit comme un « ensemble de processus d'absorption et d'utilisation des aliments, indispensable à l'organisme pour assurer son entretien et ses besoins en énergie ». Cette fonction est à différencier de l'alimentation. On parle ici de nutriment et d'assimilation, ce qui n'inclut pas l'ensemble des fonctions alimentaires.

Lors d'apports par nutrition entérale on réduit l'alimentation à la fonction de nutrition.

#### **2° Fonction de socialisation et communication :**

Dans notre pays la coutume est de partager un repas. On apprécie de s'alimenter en groupe.

Le repas est volontiers qualifié de convivial. En général pris en famille, il représente le premier noyau de la socialisation. Par la suite dans les milieux collectifs il participe à l'intégration dans un groupe. Il offre une rythmicité à nos journées en se reproduisant à plusieurs reprises.

La nutrition en entérale à débit continu ne permet pas de créer des temps de repas puisque les nutriments sont délivrés de manière ininterrompue.

#### **3° Fonction hédonique :**

Effectivement l'alimentation a une fonction de plaisir, qui n'est pas associée à l'absorption des aliments par les voies digestives mais plutôt d'origine sensorielle. La nourriture que l'on ingère dégage des odeurs, délivre des saveurs, des couleurs, des formes, des sensations tactiles et on va opter pour tel ou tel aliment selon nos goûts, nos préférences et le plaisir qui va en découler. Après l'avoir déglutie, on ne ressent plus rien sensoriellement. Le nouveau-né va se trouver confronté à cette fonction en premier. Au fur et à mesure qu'il va expérimenter les tétées, il va découvrir que cela lui procure du plaisir oral par le goût du lait, surtout s'il est maternel, de la peau de sa maman lors des mises au sein et par l'odeur qu'elle dégage. Mais il trouvera également du plaisir relationnel avec sa mère, notamment de par la manière dont elle va le porter durant le repas, dont elle va le toucher, dont elle va échanger avec lui et par ses paroles qui vont le contenir. C'est ainsi

que l'enfant va apprendre qu'au-delà de la fonction de nutrition on peut éprouver du plaisir, principalement au niveau de la sphère orale.

C'est une fonction non éprouvée par l'enfant lorsqu'il est alimenté en entérale.

#### **4° La fonction de relation :**

La sphère orale est le siège de l'attachement, des découvertes initiales et des échanges.

Elle participe à la mise en place du lien d'attachement. L'enfant au travers de l'alimentation va découvrir le plaisir et le déplaisir. Les pauses que l'enfant effectue durant la tétée vont conduire à une interaction mère bébé. L'échange des regards à une place importante dans la relation (Anonyme,2002).

#### **I.2/ Aliment :**

##### **I.2.1. Définition :**

Sont des produits généralement complexes, que l'homme trouve dans la nature ou préparer lui-même. Chaque type d'aliment associe un certain nombre des nutriments, de sorte que c'est la combinaison qui fournit la variété nécessaire de nutriments.

Les nutriments font partie des aliments. Il s'agit du composé dont nos cellules profitent et qui est métabolisé par le corps pour prendre tous les apports qu'il offre à notre organisme.

Dans le sens **agro-alimentaire** : « un aliment, ensemble de substances complexe, le plus souvent d'origine naturelle, aya subit ou non traitement technologique et /ou culinaire, conservé avec ou sans traitement particulier (BANGER, 2007)

##### **I.2.2. 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, suivant la systématique : légumineuses, algues, champignons ; etc.

-Aliments animaux, selon la systématique : mammifères, oiseaux, poissons, etc. -Selon le tissu : muscle, foie, lait, œufs,

-aliments minéraux ou synthétiques : eau, chlorures.

##### **• Selon la technologie :**

-frais : normalisés ou de terroir,

-Conservés fumés, salés, congelés,

-élaborés : prêts 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 (Trémolière et al., 1980).

### **I 2.3. Classifications des aliments :**

En amont, les groupes d'aliments peuvent être ordonnés selon le rôle majeur qu'ils exercent sur le corps :

1/ **Les aliments « fonctionnels »** : qui apportent des fibres, des minéraux et des vitamines sont protecteurs et sont nécessaires au bon fonctionnement de notre organisme, ils sont représentés par le groupe des fruits et légumes.

2/ **Aliments « bâtisseurs »** : sont nécessaires à la formation de l'ossature et au développement de la masse musculaire de notre organisme. Ils sont représentés par les groupes des féculents et des viandes/poissons/ œufs.

3/ **Aliments « énergiques »** : fournissent de l'énergie pour les cellules de l'organisme mais également des substances de réserve. Ils sont représentés par les groupes des produits céréaliers, des produits sucrés et les Matières grasses.

L'aliment vital – du moins l'élément – est l'eau. Elle appartient au groupe des boissons.

### **I 2.4. Catégories d'aliments :**

Dans notre alimentation, plusieurs familles d'aliments sont représentées. Chaque catégorie contient des nutriments et des apports nutritionnels qui lui sont spécifiques. Pour une bonne alimentation, il suffit de varier les aliments en puisant dans chaque famille alimentaire.

Tour d'horizon sur les aliments contenus dans votre assiette !

#### **Groupe 1 : Lait et Produits laitiers :**

Source principale de calcium et riche en protéines de bonne qualité, le lait et les produits laitiers sont des aliments incontournables dans l'alimentation.

Le calcium joue un rôle clé dans la formation et la solidification des os et des dents et permet de prévenir l'apparition de maladies osseuses. Il est donc essentiel de prévoir 2 portions de produits laitiers par jour chez les adultes. Chez les enfants, les adolescents, les femmes enceintes et allaitantes ainsi que chez les personnes âgées, il est recommandé de prendre 3 à 4 produits laitiers par jour afin de couvrir les besoins en calcium. Les produits laitiers offrent des saveurs riches et variées que l'on prend plaisir à déguster et à partager. Fromage blanc, fromages, yaourts... il ne vous reste plus qu'à choisir ! Restez cependant vigilant par rapport aux faux-amis comme les crèmes desserts, desserts lactés qui font partie de la famille des desserts gourmands ou produits sucrés.

#### **Groupe 2 : Viandes, Poissons et Œufs :**

Nous apportons des protéines qui sont indispensables à la construction des tissus musculaires. Il est conseillé d'en consommer, 1 à 2 fois par jour en variant les sources. Les légumineuses sont les nouvelles de ce groupe et sont à consommer au moins deux fois dans la semaine. Pour le poisson, il est aussi recommandé d'en consommer au moins 2 fois dans la semaine dont 1 poisson gras.

Le poisson est une bonne source d'oméga-3 et va ainsi contribuer à la prévention des maladies cardio-vasculaires. C'est également une bonne source de minéraux. Les œufs quant à eux sont d'excellentes protéines et sont aussi économiques.

### **Groupe 3 : Fruits et Légumes :**

Frais, surgelés ou en conserve, les fruits et les légumes sont indispensables au quotidien. Garants de l'équilibre du repas, ils apportent des vitamines, des minéraux, des fibres et de l'eau.

Les fruits et légumes, ce sont 5 portions par jour. Une portion équivaut à 100 g ou bien le poing de la main pour un fruit et les deux poings de la main pour les légumes.

Manger 5 fruits et légumes c'est par exemple : un verre de jus de fruit 100 % pur jus le matin, du chou-fleur en plat le midi et une poire en dessert, une soupe de potiron le soir avec une compote sans sucres ajoutés.

Privilégiez-les de saison, ils seront plus riches en vitamines et minéraux et auront également plus de goût.

### **Groupe 4 : Pains, Céréales, Féculents et Légumes secs :**

Pâtes, lentilles, pois chiche, haricots rouges, riz, quinoa, pain et pommes de terre sont les carburants du corps. Ils fournissent de l'énergie grâce notamment aux glucides complexes qu'ils contiennent afin de tenir toute la journée. Il est conseillé d'en consommer à chaque repas, selon l'appétit et contrairement aux idées reçues, ils ne favorisent pas la prise de poids pris en quantités « normales ».

Ils fournissent également des protéines végétales ainsi que des fibres : elles permettent de réguler le transit et aident au bon fonctionnement de l'intestin.

Préférez des céréales complètes ou semi-complètes, car elles contiennent plus de fibres et de minéraux que les céréales raffinées.

### **Groupe 5 : Matières Grasses :**

Les matières grasses, qu'elles soient d'origine végétale ou animale sont indispensables pour le fonctionnement de notre organisme. A prendre en petite quantité, elles sont idéales sur le pain du matin ou pour cuire des légumes.

Privilégiez les huiles végétales, car elles apportent de bonnes graisses et n'oubliez pas de les varier au quotidien.

### **Groupe 6 : Produits sucrés :**

Les produits sucrés apportent du plaisir et une satisfaction cependant, ils sont à limiter dans l'alimentation, car très riche en sucre et parfois en graisse, consommés en excès, ils peuvent être néfastes pour la santé. Pour les gourmands qui aiment terminer leurs repas sur une touche sucrée, pensez aux fruits de saison !

### **Groupe 7 : Eau, Liquides et Boissons :**

L'eau est certainement l'élément le plus indispensable de notre organisme. Elle représente selon l'âge entre 65 et 80 % du poids de notre corps. Il est conseillé de boire au moins 1,5 litre/jour et plus en cas de forte chaleur ou d'activité physique. Si vous n'aimez pas l'eau, pensez aux thés, cafés, tisanes et eaux parfumées non sucrées (Anonyme,2019).

**Tableau 01 : Synthés des groupes d'aliments (Baumert et al,2015).**

<b>Groupes d'aliments.</b>	<b>Où les trouver ?</b>	<b>Nutriments.</b>	<b>Rôle</b>	<b>Minéraux</b>	<b>Rôle.</b>	<b>Vitamines.</b>	<b>Rôle.</b>
<b>Fruits et légumes.</b>	Légumes et fruits cuits et crus, jus de fruits (100% pur jus).	Fibres pas absorbées par l'organisme.	Accélérateur du transit intestinal.	Potassium magnésium.	Contractions du muscle cardiaque. Fonctionnement du système nerveux et intervient lors de la contraction musculaire.	C	Stimule le système immunitaire et augmente l'assimilation du fer.
<b>Viandes, œufs, poissons.</b>	Viandes, poissons, œufs, abats.	Protéines.	Construction et maintien musculaire.	Fer Zinc.	Transport et stockage de l'oxygène. Fonctionnement du système immunitaire.	B12	Formation de globules rouges.
<b>Lait et produits laitiers.</b>	Fromage, yaourt, laits fermentés, petits suisses.	Protéines.	Construction et maintien musculaire.	Calcium phosphore.	Minéralisation des os et des dents. Régulation du métabolisme calcique.	D (produits non écrémé)	Favoris la fixation du calcium. Intervient dans le métabolisme énergétique des cellules.



<b>Féculents.</b>	Pain, pommes de terre, pâtes, légumes secs, riz.	Glucides complexes.	Énergie Nécessaire à l'activité des muscles.	Potassium magnésium.	Contractions du muscle Cardiaque Fonctionnement du système nerveux	Groupe B.	Intervient dans le métabolisme énergétique des cellules.
<b>Matières grasses.</b>	Beurre, huile, crème, margarine...	Lipides.	Construction des membranes cellulaires. Énergie stockable.			A E	Vision nocturne Antioxydant (protection des tissus).
<b>Produits sucrés.</b>	Sucres en morceaux, boissons sucrées, pâtisserie, biscuits, desserts sucrés...	Glucides simples.	Énergie consommation répartie par l'organisme.				
<b>Eau.</b>	Eau et dérivés (tisanes, café, bouillons.	N'apporte pas d'énergie mais l'eau est vitale pour l'organisme afin d'éviter la déshydratation.					

#### **I.2.4. La nutrition et l'Etat nutritionnel :**

##### **La nutrition :**

On distingue deux grandes catégories de nutriments : les macronutriments (grands nutriments) et les micronutriments (petits nutriments) :

- **Les 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 retrouvez sur les emballages et étiquettes nutritionnelles de vos aliments, avec les quantités de calories qu'ils contiennent :

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

- **Les micronutriments** : sont les dizaines de vitamines et les minéraux qui contribuent au bon fonctionnement du corps, mais n'apportent aucune calorie (ils sont 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**).

##### **I.2.4.1 / Les macronutriments :**

###### **1/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**).

###### **➤ Rôle biologique l'organisme :**

- Les protéines servent à la construction, à la préparation et à l'entretien de l'organisme, fonctions essentielles de la matière vivante. De plus elles accélèrent certaines réactions biochimiques, agissent comme messagères hormonales, comme constituantes du système immunitaire ainsi qu'à titre de neurotransmetteurs.
- Lorsque l'apport alimentaire en glucides et en lipides est insuffisant, elles peuvent être utilisées comme source d'énergie ; ainsi, un gramme de protéines fournit 4 kilocalories (17 KJ) (**Bousbia, 2015**).

➤ **Source alimentaires des protéines :**

- Protéines d'origine animales : les produits d'origine animale contiennent les protéines de meilleure qualité, c'est à dire celle qui sont présentes en plus grande quantités et où l'on rencontre les plus forts pourcentages d'acides aminés essentiels, ce sont les protéines des œufs, du lait, des poissons et des viandes.
- Protéines d'origine végétales : les légumineuses (haricot et pois), les noix et les céréales (blé, maïs, ris) sont très riches en protéines, mais ces protéines sont incomplètes du point de vue nutritionnel parce qu'elles contiennent un ou plusieurs acides aminés essentiels en quantités suffisante (MARIEB & HOEHN, 2014).

➤ **Classement de la qualité des protéines :**

La valeur biologique d'une protéine s'étend au-delà de sa composition en acides aminés et de sa digestibilité, et peut être influencée par des facteurs supplémentaires d'une manière spécifique au tissu. Le tableau fournit une mesure de la quantité de diverses protéines à l'aide de ces échelles d'évaluation des protéines.

Haricots noirs et cacahuètes n'ont aucune valeur biologique en qualité de protéines. En revanche, la protéine de lactosérum, les œufs, et le lait ont une haute valeur biologique de protéines.

**Tableau 02 : Classement de la qualité des protéines (Frénot et al., al 2001).**

Type de protéines.	Ration d'efficacité protéique.	Valeur biologique.	Utilisation nette de protéines.
Du bœuf	2,9	80	73
Caséine	2,5	77	76
Œuf	3,9	100	94
Lait	2,5	91	82
Protéines de lactosérum	3,2	104	92
Protéines de Soja	2,2	74	61
Gluten de blé	0,8	64	92

**2/ Glucides :**

Les glucides (du latin glucis), sont le carburant de notre corps. C'est ce que nos mitochondries utilisent en priorité pour produire l'énergie. Les glucides font partie des sept constituants de base de notre alimentation avec les protéines, les lipides, les vitamines, les oligoéléments et minéraux et l'eau (Sablonnière, 2010).

Les glucides représentent l'un des composants importants des organismes vivants. L'homme utilise ces dernières comme une source majeure d'énergie (50 à 55% de son apport énergétique). Vu leur importance pour notre organisme, il est remarquable qu'il n'existe pas de glucides essentiels pour

l'homme, c'est-à-dire qualitativement indispensable dans la ration alimentaire contrairement aux acides gras (lipide).

➤ **La source naturelles des glucides :**

Les sources alimentaires en glucides complexes sont les céréales (maïs, blé, riz, épeautre), les tubercules (pommes de terre, manioc, patate douce), les légumineuses (pois, haricots, lentilles, sarrasin) et certains fruits (banane, mangue, pomme). Le glycogène est présent dans le foie des animaux (**Masson, 2007**).

Que la pâtisserie, la viennoiserie, les glaces, les confiseries, les sodas et jus de fruits, les plats cuisinés, le ketchup et les sauces industrielles (**Quentin et al., 2015**).

**Tableau 03 : Classification biochimique des glucides (Chevalier, 2009).**

<p><b>Monosaccharide</b> Fructose Glucose Galactose Xylose <b>Disaccharides</b> Saccarose Maltose Lactose <b>Polysaccharide.</b> Amidon (végétale) -amylose -amylopectine Amidon (animale) -glycogène</p>	<p><b>Glucides assimilables</b></p>
<p>Fibres Cellulose Hémicellulose Pectine Gomme Mucilage Alginate</p>	<p><b>Glucides non assimilables</b></p>

**3/ Les lipides :**

Les lipides font partie des sept constituants de base de notre alimentation avec les glucides, les protéines, les vitamines, les oligo-éléments et minéraux et l'eau. Ce sont les graisses ou le gras de la vie courante. Ils sont caractérisés par leur insolubilité dans l'eau : on dit qu'ils sont hydrophobes. Ils exercent des rôles majeurs au sein de notre organisme : ils participent à la structure ; dans ce cas ils sont sous forme de phospholipides entrent dans la composition des membranes des cellules.

Ils assurent notamment leur fluidité, aussi ils interviennent dans de nombreuses fonctions biologiques (hormones, vitamines, transport, réserve...).

Il existe plusieurs classifications de lipides, tant ils sont hétérogènes. Nomenclature d'usage distingue les graisses saturées (AGS), mono insaturées (AGMIS) et polyinsaturées (AGPIS).

La notion de saturation fait référence à la présence ou non de doubles liaisons entre les autres les atomes de carbone qui constituent le squelette des AG (AFSSA, 2005).

### ➤ Les besoins en lipides :

Les aliments industriels d'aujourd'hui sont riches en lipides, et notamment en AG saturés. Ce qui augmente excessivement les apports quotidiens au détriment des glucides et des protéines. Bien qu'il soit conseillé de limiter les apports en lipides, il faut qu'ils soient insuffisants pour maintenir la palatabilité et le goût des plats (Hartemann-Heurtier, 2013).

Tout d'abord, entre les glucides, les protéines et les lipides, ces derniers apportent le plus de calories. En effet, 1 g de lipides induit un apport de 9 kcal. L'Association Américaine de Diététique (AAD) propose une répartition de ces apports lipidiques avec 7% (maximum 10%) de graisses saturées, 10% de graisses polyinsaturées et 10 à 15% (maximum 20%) de l'apport calorique total de graisses monoinsaturées (Monnier, 2014).

Les graisses peuvent provenir de produits animaux, que ce soit à partir des graisses de lait (crème fraîche, beurre) ou de la viande (saindoux, graisse d'oie). Mais ces graisses peuvent aussi être d'origine végétale comme pour les huiles végétales, la margarine végétale et végétalien. Cependant, il ne faut pas se limiter à regarder la quantité de lipides contenue dans les aliments, il faut aussi évaluer la qualité de ces lipides, soit la présence d'AG saturés ou insaturés. Selon leur nature et leur structure chimique, ces AG peuvent être bons ou mauvais pour la santé des individus (Hartemann-Heurtier, 2013).

La méthode de cuisson peut influencer non seulement l'IG d'un aliment, mais peut aussi modifier la teneur en graisses d'un plat, Plus la quantité de graisse utilisée pour la cuisson est importante, plus l'aliment va absorber ces graisses dans sa chair. C'est le cas Par exemple pour les fritures plates ou profondes : les aliments frits sont plus riches en graisses qu'un même aliment cuit au four ou à la vapeur (Grimaldi, 2009).

### Rôle dans l'organisme :

- Ils sont une source importante d'énergie (1 g de lipides libère 9 Kcal).

Ils peuvent être utilisés immédiatement ou mis en réserve dans les cellules graisseuses,

Ils transportent les vitamines liposolubles (A. D. E. K).

- Ils ont un rôle plastique très important dans la structure des membranes cellulaires,
- Ils rentrent dans l'élaboration de nombreuses hormones, dans l'expression des gènes, les fonctions reproduction et épidermique.

Les lipides se présentent dans notre alimentation sous deux formes : Les lipides visibles : ce sont les matières grasses d'assaisonnement et de cuisson.

Elles sont d'origine animale (beurre, crème fraîche...) ou d'origine végétale (huiles, margarines) ?

- Les lipides invisibles (connus également sous le terme de graisses cachées) : ce sont les graisses de constitution de certains aliments d'origine animale tels que les viandes, charcuteries, fromages... ou d'origine végétale tels que noix, cacahuètes. Avocat...

- La plupart des lipides d'origine animale sont riches en acides gras saturés alors que les lipides d'origine végétale sont souvent riches en acides gras insaturés. Des exceptions existent : les graisses des volailles (canard, ...) et celles des poissons (saumon, hareng, ...) sont surtout riches en acides gras insaturés, tandis que les huiles de palme et de coprah (huile de noix de coco) sont riches en acides gras saturés. (Mérien, 2011).

➤ **La source alimentaire des lipides :**

Les lipides les plus abondants dans notre alimentation sont les triglycérides, aussi appelés graisses neutres ou triacylglycérols. On trouve :

- Les lipides saturés : dans les produits animaux, comme la viande et les produits laitiers, ainsi que dans quelques produits provenant des plantes tropicales, telle la noix de coco et les huiles hydrogénées, dont la margarine et les shortenings solides utilisés en pâtisseries sont des exemples.
- Les lipides insaturés : proviennent des graines, des noix, de l'huile d'olive et de la plupart des huiles végétales.

Quant au cholestérol alimentaire, il provient principalement des jaunes d'œuf, de la viande et des abats, des fruits de mer et des produits laitiers (MARIEB & HOEHN, 2014).

#### **I.2.4.2/Les micronutriments :**

##### **1/ Les vitamines :**

Les vitamines sont des composés organiques aux effets très marqués qui doivent être présents en quantité infime pour assurer la croissance et garder l'organisme en bonne santé. Contrairement aux autres nutriments organiques les vitamines ne sont pas des sources d'énergie ils ne servent pas d'unités structurelles, mais c'est grâce à elle que les cellules peuvent utiliser les nutriments qui ont ces fonctions. En l'absence de vitamines, les glucides, les protéines et les lipides que nous consommons seraient inutilisables.

La plupart des vitamines ne sont pas élaborées dans l'organisme ils doivent provenir de l'alimentation ou de suppléments vitaminiques. Les exceptions à cette règle sont la vitamine D, qui est fabriquée dans la peau, ainsi que les petites quantités des vitamines de groupe B et la vitamine K qui sont synthétisées par les bactéries résidentes dans le gros intestin. En outre, l'organisme peut convertir le B carotène organes des carottes et d'autres aliments en vitamine A (c'est pour cette raison que le B carotène et les substances semblables sont appelés provitamine)

À l'origine, on désignait les vitamines par une lettre qui indiquait l'ordre de leur découverte.

Bien qu'on leur ait aujourd'hui donné des normes plus descriptives du point de vue chimique, cette terminologie plus ancienne est toujours en usage.

Les vitamines sont **soit hydrosolubles ou liposolubles :**

-**Les vitamines hydrosolubles**, qui 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 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.

-**Les vitamines liposolubles** :(vitamine A, D, E et K) se lient aux lipides ingérés et sont absorbées 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 de vitamine A, sont bien documentés sur le plan clinique (**MARIEB & HOEHN, 2014**).

Tableau 04 : Les vitamines : rôle, troubles dus aux carences (CASTELET, 2019).

Vitamines hydrosolubles			Vitamines liposolubles		
	Rôle	Troubles dus aux carences		Rôle	Troubles dus aux carences
<b>Vitamine B1</b>	Coenzyme de décarboxylases Métabolisme glucidique	Béri-béri	<b>β-carotène</b>	Pro-vitamine A	Troubles de la vision
<b>Vitamine B2</b>	Coenzyme de déshydrogénases et d'oxydases	Méthémoglobinémie	<b>Vitamine A</b>	Cycle visuel Antioxydant	Troubles de la vision
<b>Vitamine B3</b>	Coenzyme Transporteurs d'hydrogène	Pellagre	<b>Vitamine D</b>	Métabolisme phosphocalcique	Rachitisme
<b>Vitamine B5</b>	Constitution du CoA Coenzyme de Transacétylases et de transacylases	Dénutrition	<b>Vitamine E</b>	Protection des lipides contre l'oxygène - Antioxydant	Troubles de la reproduction
<b>Vitamine B6</b>	Coenzyme de transaminases	Neuropathies	<b>Vitamine K</b>	Synthèse des facteurs de la coagulation	Troubles de la coagulation du sang
<b>Vitamine B8</b>	Coenzyme Transport de radicaux	Affections de la peau			
<b>Vitamine B9</b>	Coenzyme de transformylases, transméthylases	Anémie mégaloblastique			
<b>Vitamine B12</b>	Coenzyme Réarrangements intramoléculaires	Anémie de Biermer			
<b>Vitamine C</b>	Cofacteur d'enzymes hydroxylases - Antioxydant	Scorbut			



## **2 /Les minéraux :**

Les minéraux sont des substances inorganiques qui contribuent au métabolisme des lipides, des glucides, et des protéines, à la formation du squelette et au bon fonctionnement du système nerveux et des muscles. Tout comme dans le cas des vitamines, ils ne fournissent pas d'énergie. On trouve 22 minéraux essentiels qui se regroupent en macro-minéraux et micro-minéraux ou oligo-éléments.

Les macro-minéraux sont nécessaires en grandes quantités (d'où leur nom) ; il s'agit du calcium, du phosphore, du magnésium, du sodium, du chlore, et du potassium.

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'aliments 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. (Anonyme, 1996).

Tableau 05 : Les minéraux : rôle, source, carence (CASTELET, 2019).

Oligoélément	Rôle	Source	Carence
<b>Fer</b>	Composition de l'hémoglobine, métabolisme	Viandes rouges, foie, fruits de mer, jaune d'œuf, légumes verts, céréales enrichies, lentilles	Anémie
<b>Iode</b>	Synthèse des hormones stéroïdiennes	Sel de mer et sel de table iodé, poissons, fruits de mer, algues	Insuffisance thyroïdienne, retard mental (nourrisson)
<b>Fluor</b>	Composition des dents et des os	Eau fluorée, suppléments	Augmentation de la sensibilité aux caries
<b>Cobalt</b>	Maturation des globules rouges	Viandes, poissons, lait, légumineuses, céréales complètes	Anémie
<b>Chrome</b>	Régulation du glucose sanguin et du cholestérol	Céréales complètes, foie, légumes verts	Augmentation du taux de cholestérol sanguin et du risque de diabète
<b>Sélénium</b>	Antioxydant	Viandes, fruits de mer, poissons, céréales complètes, œufs	Douleur musculaire, augmentation de la sensibilité aux infections
<b>Zinc</b>	Métabolisme, antioxydant	Fruits de mer, poissons, céréales complètes, noix	Fatigue, trouble du goût et de l'odorat, retard de croissance, baisse de l'immunité
<b>Cuivre</b>	Métabolisme, immunité, santé des os et des cartilages	Fruits de mer, céréales complètes, légumineuses, foie, noix	Anémie, ostéoporose
<b>Manganèse</b>	Métabolisme	Céréales complètes, noix, légumineuses, légumes verts, fruits	Augmentation du taux de cholestérol, intolérance au glucose

### **3 /L'eau :**

L'eau est un élément vital après l'oxygène, il n'est pas transformé par le tube digestif. C'est le constituant principal de l'organisme (60 à 70% du poids corporel) ; il a plusieurs rôles :

- Constituant de tous les tissus.
- Aide à la sécrétion et l'élimination des déchets.
- Constituant du sang et de la lymphe.
- Maintient la pression osmotique dans les échanges intercellulaires.

-Maintient la température de l'organisme (thermogenèse).

- Dans le métabolisme des aliments en les transitant lors de la digestion et lors leur absorption et de leur assimilation. **(Malassis, 1979).**

L'eau de plasma assure le transport de 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 & PEYREFITTE, 2008).**

### **I 3 /La pyramide alimentaire :**

La majorité des aliments ou groupes d'aliments sont répertoriés et répartis dans 7 étages de la pyramide en fonction de leur consommation idéale quotidienne pour respecter un équilibre alimentaire sain. L'OMS recommande une alimentation équilibrée pour préserver l'immunité et donc éviter les maladies, pour faciliter les développements physique et mental et enfin pour rester actif et productif **(Bénédicte, 2017).**

La pyramide alimentaire est une représentation graphique de l'alimentation équilibrée.

Cette répartition visuelle permet d'indiquer quels sont les aliments à privilégier au cours de la journée.

Les aliments se trouvant à la base de la pyramide sont à consommer en grandes quantités et plus fréquemment alors que ceux des étages supérieurs sont à consommer en plus petites quantités.

Les aliments sont catégorisés par étage en fonction des nutriments qu'ils contiennent. Les besoins nutritionnels de certains groupes de la population sont spécifiques et ne correspondent pas à l'équilibre de cette pyramide. **(Anonyme, 2015).**



Figure 01 : la pyramide alimentaire (Anonyme, 2019).

### I. 3 .1. Les différentes parties du bateau alimentaire :



Figure 02 : Le bateau alimentaire de référence (HELUWAERT, 2003).

Les différentes parties du bateau alimentaire de référence correspondent aux différentes catégories d'aliments et leurs surfaces sont proportionnelles aux quantités journalières conseillées pour chacune de ces catégories :

- **La coque ou ossature** : Les principales sources de protéines : les deux parties représentées sont le groupe des viandes-poissons-œufs et celui des produits laitiers. Elles apportent également des minéraux, des oligoéléments, des vitamines du groupe B. Soit 11 à 15% de l'apport total conseillé.

- **La quille ou socle** : Les graisses visibles en deux groupes selon leur origine animale ou végétale, source d'acides gras et de vitamines liposolubles A, D, E, K. Soit 30 à 35% de l'apport total conseillé.

- **La grande voile ou moteur** : Elle représente le pain, les céréales et dérivés, la pomme de terre et les légumes secs, sources de glucides complexes (amidon), de protéines végétales et de vitamines du groupe B. Soit 40 à 45% de l'apport total conseillé.

- **La petite voile de poupe ou starter** : Elle figure le sucre et les produits sucrés, sources de glucides simples (glucose, fructose). Soit 10% de l'apport conseillé.

- **Les deux focs de proue ou piliers** : Ce sont les fruits et les légumes, sources d'eau (80 à 95% de leur poids), de glucides simples (fructose), de fibres et de divers minéraux, oligoéléments, vitamines et micro constituants. Apport conseillé 500 grammes soit trois à quatre portions.

Le bateau vogue **sur une eau abondante**, seule boisson indispensable dont la consommation journalière conseillée est d'environ 1,5 l. (**HELUWAERT, 2003**).

### **I.7/Le comportement et les habitudes alimentaires :**

Les habitudes alimentaires : est un ensemble de comportements qui prennent leurs racines dès l'enfance et qui résistent aux changements, elles comportent le choix des aliments et le comportement alimentaire (**BECHIRI, 2001**).

Le comportement alimentaire désigne l'ensemble des conduites d'un individu, vis-à-vis de la consommation des aliments. La principale fonction physiologique de ce comportement est d'assurer l'apport des substrats énergétiques et des composés biochimiques, nécessaires à l'ensemble des cellules de l'organisme.

Ce comportement alimentaire participe ainsi à l'homéostasie interne et externe de l'individu, c'est-à-dire au maintien d'un état de bien-être physique, psychologique et social qui définit la santé.

La quantification et la description du comportement d'ingestion alimentaire, chez le sujet humain, se fait en termes de nature (manger, boire), de fréquence, de quantité, de structure, d'intensité, et de relations de dépendance avec les différents éléments de l'environnement spécifique du mangeur (cadre culturel et social, horaires, saison, présence de stimuli particuliers, etc.) (**SAHNOUNE & BOUCHENAK, 2012**).

### **I.7.1. Les déterminants de comportements alimentaires :**

Les comportements alimentaires sont déterminés par de nombreux facteurs, dont l'individu a plus ou moins conscience. De multiples facteurs physiologiques, sociaux, environnementaux, culturels, économiques, religieux forment un réseau complexe d'influences sur les prises alimentaires et les préférences pour certains aliments. (**DARMON & DARMONE, 2008**).

#### **1/ Déterminants physiologiques :**

Chaque prise alimentaire s'inscrit dans une séquence d'évènements auxquels correspondent des comportements associés des sensations subjectives qui peut être décomposée en trois phases : (**LEFER & DELOVOY, 2014**).

- Une phase pré- investie caractérisée par la sensation de faim.
- Une phase prandiale correspondant à la période de prise alimentaire et au processus progressif de rassasiement.
- Une phase post- prandiale caractérisée par l'état de satiété.

Les sensations alimentaires sont :

- **La faim :**

Un besoin physiologique de manger correspondant à la fonction biologique de l'alimentation, elle signale à un fléchissement de la glycémie ressenti par les neurones qui induisent des manifestations comme la sensation de creux, de vide gastrique avec anxiété, Irritabilité, faiblesse généralisée voire malaise. Elle informe l'organisme de la nécessité d'apporter de l'énergie, cette sensation ne renseigne ni sur la quantité d'énergie à apporter ni sur la nature de l'apport. (**BECHIRI, 2001**).

- **L'appétit :**

Désir de manger un aliment particulier, ou les aliments particuliers proposés au repas. La notion « d'appétits spécifiques » se rapporte au désir de manger une substance particulière qui dans l'expérience alimentaire antérieure du mangeur, s'est avérée capable de corriger une carence spécifique (**ETCHIALI, Le Comportement et Habitude Alimentaire chez les enfants scolarisés, 2017**).

- **Le rassasiement :**

Elle concerne le développement, en cours de repas, d'une inhibition progressive de l'appétit par la consommation d'aliments, Le rassasiement est atteint lorsque le repas s'arrête. Le rassasiement et la satiété sont des processus différents. Le premier concerne ce qui se passe en cours de repas, le second regarde les événements qui se produisent à la fin d'un repas, jusqu'au début du suivant (**ETCHIALI, Le Comportement et Habitude Alimentaire chez les enfants scolarisés, 2017**).

- **La satiété**

Il s'agit de l'état de non faim marquant la fin du processus de rassasiement. Il informe l'organisme que la prise alimentaire a couvert les besoins physiologiques pour une période donnée, par définition, elle dure jusqu'à la réapparition de la sensation de faim (**BECHIRI, 2001**).

## **2/Déterminants psychologiques :**

Les influences psychologiques sur le comportement alimentaire sont de plusieurs ordres. Des dispositions psychologiques relativement stables chez le mangeur affectent sa consommation alimentaire et son évolution pondérale. Les cognitions et les émotions présentes au moment de l'ingestion et/ou la mémoire de l'acte alimentaire détermine la taille et la fréquence des consommations. Des stimuli présents dans l'environnement affectent de façon parfois ponctuelle, parfois durable, l'état psychologique du mangeur avec pour effet de moduler les comportements alimentaires. Ces influences s'exercent chez tout le monde, et pas seulement dans les situations de troubles des comportements alimentaires ou de pathologies comme l'obésité (**BILLISLE, 2010**).

- **Cognition et attention :**

Faire attention à l'aliment que l'on consomme affecte la taille d'un repas. Porter attention à ce qu'il y a dans son assiette, ou dans son bol, génère une sensation de rassasiement ajustée à la quantité de nourriture que l'on sait (ou que l'on croit) avoir mangé. Inversement la distraction de l'acte de manger est susceptible non seulement de retarder le rassasiement au cours d'un épisode alimentaire mais encore de faire manger plus à la prochaine occasion. (**LEFER & DELOVOY, 2014**).

- **Mémoire :**

Le fait de savoir que l'on a mangé génère des souvenirs qui à leur tour affectent la prise alimentaire ultérieure. Si l'on rappelle à des gens qui s'apprêtent à commencer une collation le contenu de leur repas pris quelque temps auparavant, ce rappel a pour effet de faire diminuer la consommation. (**BILLISLE, 2010**). La mémoire inconsciente de ce que nous avons mangé nous sert à réguler la prise alimentaire au cours du repas suivant, ce qui a été démontré chez les sujets souffrant de la maladie d'Alzheimer capables d'ingérer plusieurs repas successifs avant de percevoir le rassasiement (**ETIEVANT, 2015**).

- **Stress :**

Le stress psychologique généré par l'environnement influe sur le besoin de sécurité de mangeur (**UNIRÉS, 2015**). Il a été bien démontré que le stress entraînait, selon les sujets, une

surconsommation ou au contraire une perte d'appétit et qu'un régime "trop strict menait à une impulsivité alimentaire" avec des effets néfastes à la santé (ETIEVANT, 2015).

- **Emotion :**

L'état émotif est susceptible d'affecter la consommation alimentaire. Le besoin de soutenir « le moral » est quelquefois compensé par une impulsivité de consommation qui est aussi observée pour combler un manque affectif ou pour diminuer une tension émotionnelle. La motivation à manger est augmentée sous le coup d'une émotion "négative" comme la tension ou la colère, suggérant une tendance à affronter ce type d'affects par la consommation d'aliments même chez des sujets sains. Ce comportement pourrait être plus fréquent ou plus grave chez les personnes en surcharge pondérale, bien qu'il soit difficile de vérifier l'objectivité de la relation de cause à effet. Cependant des émotions intenses tendent plutôt à inhiber qu'à stimuler la consommation alimentaire (LEFER & DELOVOY, 2014)

### **3/Déterminants économiques :**

Les déterminants économiques regroupent le revenu, le statut socio-économique, le coût des aliments, le niveau d'instruction et l'emploi des parents. En présence d'un revenu restreint, le coût des aliments représente la préoccupation majeure lors du choix des aliments (P.TAYLOR, EVERS, & MCKENNA, 2005). Pour les personnes et ménages à faible revenus, les choix alimentaires s'orientent régulièrement vers "une alimentation de faible qualité nutritionnelle", susceptibles de favoriser l'obésité et les maladies chroniques liées à des insuffisances d'apports en nutriments essentiels. En cause : " l'effet des prix toujours plus bas de ces produits gras et sucrés, alors que les prix des fruits et légumes ont tendance à s'envoler" (BENEDICLE, 2005).

Par ailleurs, un haut niveau d'instruction des parents serait associé à une conscience Plus judicieuse envers des choix alimentaires sains, tandis qu'un faible niveau d'instruction Serait associé à une alimentation plus riche en matières grasses et plus faible en micronutriments pour les enfants. Enfin, une relation inverse existe entre le fait que la mère occupe un emploi et la fréquence des repas pris en famille, cette dernière étant associée positivement à la qualité de l'alimentation (P.TAYLOR, EVERS, & MCKENNA, 2005).

### **4/ Déterminants sociaux :**

Les principaux déterminants des pratiques alimentaires mis en avant dans les travaux sociologiques sont : la position sociale, la structure du ménage et le cycle de vie, qui déterminent des modes de vie et des habitudes culinaires, et ont une influence manifeste sur le rapport aux normes alimentaires.



Très schématiquement, il semble que la position sociale joue plutôt sur les aliments consommés et sur le rapport aux normes nutritionnelles et corporelles, et que le cycle de vie ait surtout un effet sur les contextes des repas. Cette présentation n'exclut pas que la position sociale joue sur les repas et l'âge sur les produits consommés, mais dans la littérature ce ne sont pas les déterminants majeurs **(GOJARD, PLESSZ, CARDON, & TICHIT, 2010)**.

Le niveau de l'éducation influence également le choix alimentaire et l'écoute des messages nutritionnels. **(ETIEVANT, 2015)**. Les facteurs familiaux peuvent influencer également l'alimentation des jeunes, telles que l'exposition à la nourriture et sa disponibilité, la composition et la structure des repas, la fréquence des repas pris en famille, ainsi que l'attitude des parents lors des repas **(BECHIRI, 2001)**.

Le temps consacré aux repas est également un facteur sociologique important qui conditionne le comportement alimentaire, ainsi le temps qui sépare deux prises alimentaires n'est pas réglé uniquement chez l'homme par la durée de satiété mais aussi par des règles sociales ou les impératifs de l'emploi du temps qui peuvent amener à avancer ou retarder une prise alimentaire **(BECHIRI, 2001)**.

#### **5/Déterminants culturels :**

Le comportement alimentaire est tributaire des caractéristiques de la culture. En effet, l'alimentation est porteuse d'identité et permet à un groupe de marquer ses différences au même titre que le langage. Les aliments acquérant ainsi une forte valeur symbolique ; il existe des aliments de riches et de pauvres, mais la distinction peut aussi être religieuse (le Ramadan musulman) ou morale **(BECHIRI, 2001)**.

#### **6/ Déterminants médiatiques :**

Les stratégies de marketing alimentaire et les médias de masse agissent conjointement, sur les comportements alimentaires. En effet, ces deux facteurs influencent les préférences, les demandes formulées par les enfants et l'achat de certains aliments, de même que les connaissances et les attitudes. Les médias, particulièrement la télévision, peuvent influencer énormément l'alimentation des enfants et des jeunes. **(SAHNOUNE & BOUCHENAK, 2012)**.

**CHAPITRE II**

**CADRE THEORIQUE ET CONCEPTUEL SUR :**

**LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE, MODELE DE  
CONSOMMATION ALIMENTAIRE (MCA), LA SECURITE  
ALIMENTAIRE**

## **II.1. La consommation alimentaire :**

Dès la naissance, la consommation alimentaire devient, pour tout être humain, un acte fondamental de survie. Durant des centaines de 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**).

### **II.1.1. Définition des concepts :**

La cinquième enquête mondiale sur l'alimentation de la FAO avait défini la consommation alimentaire comme l'ensemble des aliments accessibles à un groupe de population, quelle qu'en soit l'origine (production locale ou importations) (FAO 1987).

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.

Cette définition permet de disposer d'unités pour évaluer les disponibilités alimentaires. En projetant dans le temps disponibilités et besoin, il est possible de faire de la prévision (**Requier-Desjardins, 1989**).

### **II.1.2. Déterminants de la consommation alimentaire :**

« 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 :**

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...).

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 élément Démographique 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 des femmes Par ménage, et se détériorait avec l'augmentation du nombre d'hommes, Le sexe duché 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.

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**).

### **II.1.3. Méthodes de mesure de la consommation alimentaire :**

Pour mesurer la consommation alimentaire d'un pays ou d'une population, deux types D'information peuvent être recueillies (**LAMARI & KELLIL, 2007**).

- 1) Données relatives à la disponibilité alimentaire pour la consommation humaine, à l'échelon fournies par les Bilans de Disponibilités Alimentaires (BDA) ou consommation apparente.
- 2) Quantités réellement consommées établies par les Enquêtes Budget/Consommation (EBC) et des enquêtes de consommation alimentaire réalisées auprès des individus

#### **II.1.3.1) Bilans de disponibilités alimentaires (BDA)**

##### **Définition :**

La disponibilité alimentaire est le calcul de l'offre alimentaire du pays et importé exprimé en kilocalorie (Kcal) par personne et par jour disponible sur une période donnée. Elles sont obtenues par différence entre la somme de la production alimentaire nationale et les importations alimentaires et la somme des exploitations alimentaires, de l'alimentation du bétail, des aliments utilisés sous forme de semences, des pertes et autres utilisations et des variations de stocks en début et fin d'année alimentaires par habitant sont ensuite obtenues en divisant les disponibilités alimentaires nationales par la population totale. Les données concernant les disponibilités alimentaires par habitant peuvent être exprimées en quantités ainsi qu'en calories, protéines et lipides (**TRA NT, 1994**). Les calories sont obtenues grâce aux tables nutritionnelles de la FAO, en convertissant les quantités comestibles et disponibles pour l'alimentation humaine. La FAO calcule la disponibilité sur une période de référence de 3 ans (**FAO 2003**).

Les bilans alimentaires sont utiles pour :

- L'évaluation de la situation alimentaire et agricole dans un pays.
- Les projections des besoins des disponibilités alimentaires futures.
- L'estimation des pénuries et des excédents globaux basés sur les besoins alimentaires
- Normatifs exprimés en termes d'énergie, tels que les protéines, les glucides et les lipides.
- Etablir des relations entre la disponibilité alimentaire nationales et la malnutrition.
- L'évaluation des politiques alimentaires et nutritionnelles.
- Base pour l'analyse des politiques pour assurer la sécurité alimentaire. (**MAHJOUNI, STONE et NGOMA KIMBATSA, 2012**).

##### **a. Les avantages des BDA :**

Les BDA, établis régulièrement sur plusieurs années, présentent l'avantage d'indiquer l'évolution des disponibilités alimentaires nationales totales. De plus, ils donnent une vue globale des problèmes de consommation alimentaire, ce qui en fait un outil particulièrement précieux pour les planificateurs sur au moins deux plans :

- 1) Sur le plan nutritionnel, leur intérêt majeur réside dans la possibilité de réaliser des essais de typologie alimentaire dans le monde, de comparer les modèles alimentaires entre eux à une période donnée et de suivre les évolutions de ces MCA.
- 2) Sur le plan épidémiologique, ils permettent de rechercher des liens entre les consommations alimentaires ou l'évolution de ces consommations et les problèmes de santé publique observés. De plus, ils permettent de formuler des hypothèses sur les facteurs de risque nutritionnels liés à certains comportements alimentaires ou à certaines tendances.

#### **b. Inconvénients des BDA :**

Le problème majeur posé par l'utilisation des BDA concerne la fiabilité :

- La fiabilité des données statistiques, les données statistiques peuvent être considérées comme discutables dans les pays en voie de développement où l'autoconsommation est toujours grande et difficile à saisir, les statistiques de production sont défectueuses ou inexistantes voire inventées et où les exportations clandestines à travers d'immenses frontières incontrôlables sont insaisissables (ovins de l'Algérie)
- Les données correspondent à des disponibilités qui ne peuvent être considérées équivalentes aux quantités réellement consommées vu que les déchets et les pertes au niveau domestique ne sont pas pris en compte.
- Les valeurs moyennes masquent les différences de consommation en fonction des âges, des niveaux socio-économiques et des particularités régionales et écologiques.

Même améliorés, les BDA demeurent une source d'informations approximatives. C'est la raison pour laquelle ils doivent être utilisés avec prudence, et seulement en l'absence d'informations plus sûres, telle une bonne enquête de consommation alimentaire ou une bonne enquête de consommation et des budgets des ménages à l'échelon national (**LAMARI & KELLIL, 2007**).

#### **II.1.3.2) L'Enquêtes Budget Consommation :**

Enquête budget-consommation ou plus largement l'enquêtes sur les conditions de vie des ménages c'est la méthode la plus satisfaisante puis 'elle cerne directement la consommation auprès des ménages concernés.

De manière générale, les Enquêtes Budget/Consommation (EBC) permettent de mesurer soit le revenu des ménages, soit leurs dépenses, soit l'écart existant entre les deux, c'est-à-dire l'impossibilité d'assurer l'équilibre budgétaire, L'avantage fondamental de ce type d'enquêtes est la prise en compte des difficultés d'accessibilité aux produits alimentaires. D'autre part, elles permettent

- D'identifier des groupes vulnérables, d'évaluer la proportion de ménages vivant sous le seuil de pauvreté et de mettre en évidence les inégalités entre les ménages ;

- Identifier des causes et la mesure de l'insécurité alimentaire au niveau national et à l'intérieur d'un pays ;
- Le suivi de l'évolution de la situation alimentaire si les enquêtes sont répétées. **(CE/EAO, 2002).**

Cependant les enquêtes budget consommation présentent également des faiblesses dont les importantes sont :

- les achats n'étant pas la consommation proprement dite, et même si elles se dénomment « études de consommation », ces recherches ne sont en fait que des études d'achat et possèdent différents points aveugles, notamment la non évaluation des achats jetés sous forme de déchets ménagers. « Ce qui est acheté n'est pas forcément consommé, et ce qui est consommé n'est pas forcément acheté ».
- en ne considérant que les achats, ces méthodes ne prennent donc pas en compte l'autoconsommation, pourtant, dans de nombreux pays africains, on a constaté que les approvisionnements alimentaires non marchands sont non négligeables, même en ville).
- la quantification des variables qui caractérise les EBC ne permet pas d'explorer des items qualitatifs comme les variables socioculturelles **(MUTABA & LEBAILLY, 2014).**

### **II.1.3.3) L'enquête de consommation alimentaire :**

Les enquêtes sont des méthodes précises et directes pour apprécier le niveau Alimentaire. Donc, elles permettent de calculer et de quantifier les aliments réellement consommés et dont la population enquêtée est parfaitement connue : âge, sexe... **(Badillo., 1980).**

L'objectif principal d'une enquête de consommation alimentaire ou enquête alimentaire c à récolter des données sur les quantités des produits alimentaires consommés par un échantillon de ménages représentatif de la population. Une telle enquête fournit des données détaillées sur la nourriture consommée à la maison aussi bien qu'à l'extérieur, c'est-à-dire sur tous les aliments et toutes les boissons, tous les repas et tous les casse-croûte que les membres du ménage consomment au-dehors **(KIGALI, 2004).**

Trois techniques principales sont généralement utilisées pour évaluer la consommation des familles **(Toury J., Sankale M., 1974).**

1. **La méthode de l'interview**, qui consiste à interroger les intéressés sur les quantités des denrées consommées et sur les dépenses alimentaires effectuées au cours d'une période déterminée.

2. **La méthode de l'inventaire ou du carnet**, dans laquelle sont intentionnées les quantités et la valeur monétaire des aliments achetés ou obtenus d'une autre manière par les personnes enquêtées ; il faut dans ce cas procéder également à l'inventaire des denrées existant à la maison à la fin et au début de l'enquête et noter les quantités non consommées.

3. **La méthode par pesée des aliments** (préférable dans les pays à faible taux d'alphabétisation des populations où est observé l'importance de l'autoconsommation, surtout en milieu rural). Elle

exige des enquêteurs conscients qui soient présents au moment de la préparation du repas, afin de procéder aux pesées, elle nécessite malgré tout quelques interviews concernant le prix des denrées achetées et les aliments éventuellement consommés en dehors des repas. (SAIFOUR & KELALIB, 2017).

## **II.2. Le modèle de consommation alimentaire (MCA) :**

### **II.2.1. La définition :**

Le modèle de consommation alimentaire (MCA) ou le style alimentaire est un concept amélioré grâce au secteur de l'économie de l'alimentation, se rapporte pour un groupe social déterminé à la façon dont les individus s'organisent pour consommer. Il intègre donc la structure de la ration alimentaire. Autrement dit les produits consommés, les pratiques alimentaires, à savoir les pratiques d'acquisition des produits de transformation et de préparation culinaire, de prise de repas et les représentations et valeurs associées aux produits et aux pratiques (Nicola Bricas, 1998). Ainsi le style alimentaire se diversifie d'une culture à une autre et au sein de la même société.

Le modèle agro-nutritionnel (MAN) est une représentation des disponibilités alimentaires moyennes par habitant, calculée sur la base des bilans alimentaires et de la classification agro-nutritionnel des aliments (Malassis et Gersi, 1992).

Le MCA est un concept fort décrit par les auteurs. Dans la littérature, on trouve plusieurs notions attachées au MCA. Telles que le modèle alimentaire, le style alimentaire et le système alimentaire. Avant de développer la notion de MCA il s'avère donc nécessaire de définir clairement chacun de ces concepts (POULAIN, 2002).

### **II.2.2. Les déterminants de MCA :**

MALASSIS et GHERSI (1996) regroupent les facteurs qui déterminent les MCA en quatre composantes ou variables principales : la capacité d'approvisionnement alimentaire, le pouvoir de consommation, les conditions objectives de la consommation et les modèles socioculturels.

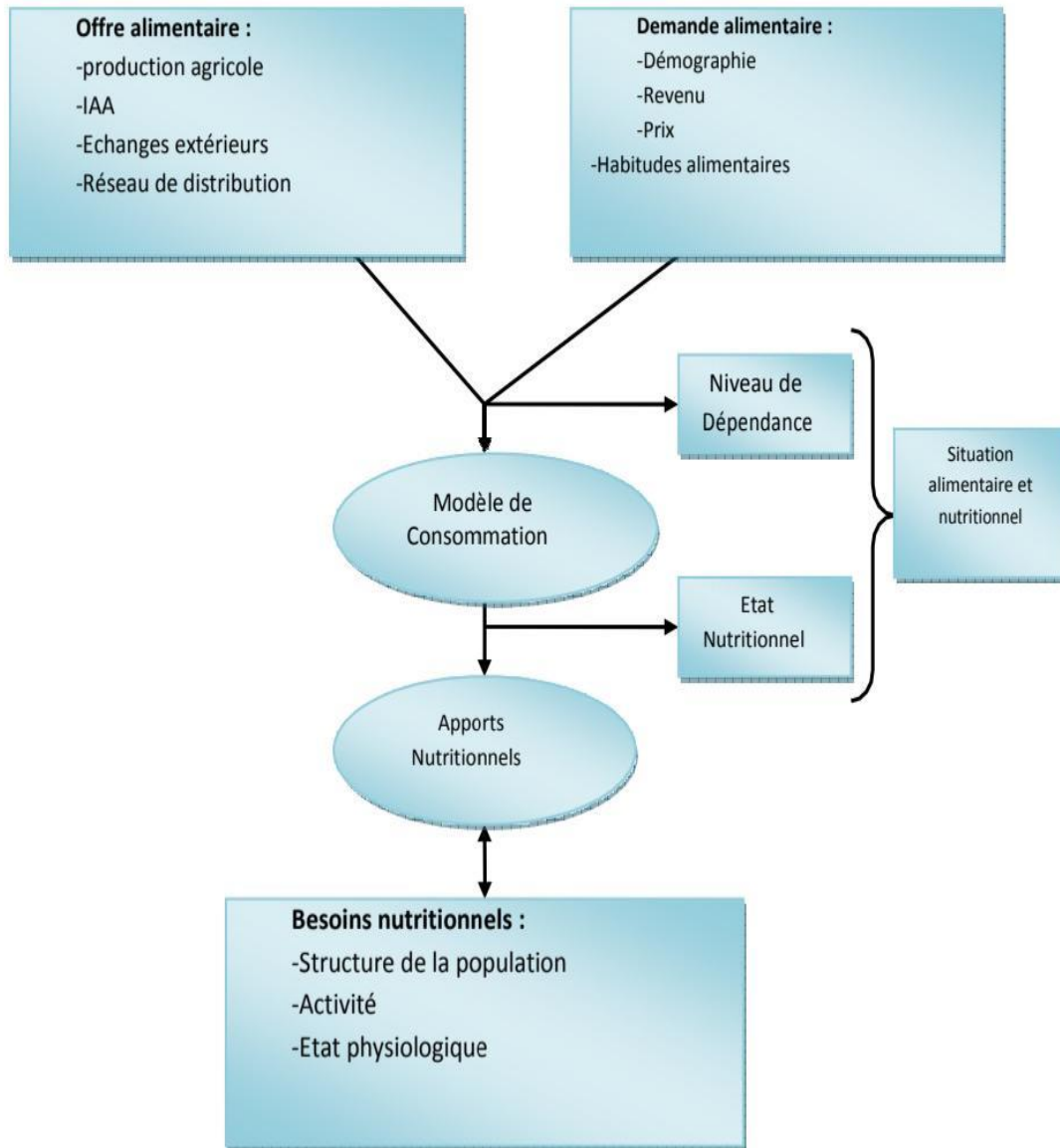
**1. La capacité d'approvisionnement alimentaire** dépend de la capacité de produire des aliments, mais aussi de l'achat des produits alimentaires sur les marchés nationaux ou internationaux. Ces dernières déterminent, pour une population donnée, les disponibilités moyennes par habitant (MAN).

**2. Le pouvoir de consommation** dépend des rapports de production dont la distribution sociale détermine la capacité d'accès des différentes catégories sociales aux disponibilités alimentaires.

**3. Les conditions objectives de la consommation** sont déterminées par l'infrastructure productive.

**4. Les modèles socioculturels** sont liés aux comportements alimentaires (LAMARI A. , 2007).





**Figure 03** : Notion de modèle de consommation alimentaire (LAMARI A. , 2007).

### **II.2. 3. Analyse des différents MCA permet :**

- De comprendre la couverture des besoins nutritionnels avec l'identification de facteurs de risque de carence ou d'excès au niveau de groupes d'individus ou de population ;
- D'expliquer l'adaptation de l'homme à des modèles très divers (variabilité) en comparant la géographie de l'alimentation avec la géographie de la santé ;
- D'établir des liens entre les modèles de consommation alimentaire et la situation alimentaire ;
- De comparer l'alimentation pour une même société à travers le temps et la compréhension de l'évolution des problèmes de santé publique (**LAMARI A. , 2007**).

### **II.2.4. MCA des pays non développés et problèmes de santé publique :**

Les MCA des pays non développés sont caractérisés par :

- Une alimentation monotone où l'aliment de base fournit 60 à 90 % de l'apport énergétique - Une faible part des produits animaux dans la composition de la ration ; - Un apport glucidique élevé essentiellement sous forme de sucres complexes ; - Un apport protéique plus ou moins faible, essentiellement d'origine végétale ;
- Un apport élevé de fibres alimentaires.

C'est dans ce contexte alimentaire que s'observent les carences protéinées-énergétiques, minérales ou vitaminiques. Cependant, dans les pays non développés, la malnutrition fœtale concerne 30 millions de bébés (soit un quart des naissances annuelles) qui naissent avec un poids trop faible. Le retard de croissance et/ou l'insuffisance pondérale touchent plus de 150 millions d'enfants de moins de 5 ans (soit 1 enfant sur 3). Chez les adultes et en particulier les femmes, près de 250 millions de personnes souffrent d'un poids insuffisant à cause d'une malnutrition.

Enfin, deux milliards de personnes de tous âges sont touchées, à des degrés divers par des carences en micronutriments tels que le fer, la vitamine A, l'iode ou le zinc (**DELPEUCH et coll., 2005 ; LE BIHAN et coll., 2002**).

### **II.3. La sécurité alimentaire généralité :**

La question de la sécurité alimentaire est aujourd'hui au cœur des préoccupations des Etats, comme des agriculteurs qui produisent, afin de répondre aux besoins du Développement humain, social et économique des pays. Nous pouvons considérer la sécurité alimentaire comme étant la capacité d'un pays à se procurer à tout moment et en quantité/ qualité suffisante son alimentation. En effet, l'Algérie a été classée première en Afrique en matière de sécurité alimentaire par le programme alimentaire mondial (PAM) publié par l'ONU, ce qui veut dire que le taux de personnes sous-alimentés est inférieur à 2.5% de la population totale, au Cours de la période 2018-2020. Cependant, dépendante des importations, les prix des Matières premières agricoles se heurtent à une double difficulté assurée : les prix sur les Marchés internationaux et la qualité/quantité insuffisante de la production nationale.

La problématique de la sécurité alimentaire a suscité l'intérêt de nombreux. Economistes, ce qui a donné lieu à de nombreuses analyses théoriques et études empiriques en la matière, qui mettent

toutes en évidence l'importance de son impact sur le développement économique et donc comment promouvoir une sécurité alimentaire durable en Algérie, de sorte à ce qu'elle contribue au développement économique et social du pays.

### **II.3.1. La définition de la sécurité alimentaire :**

Une première définition porterait sommairement à dire que la sécurité alimentaire est la capacité d'approvisionner le monde, tout le temps, en produits de base, pour soutenir une Croissance de la consommation alimentaire, tout en maîtrisant les fluctuations des prix (**Sommet mondial de l'alimentation, 1974**). Ceci renvoie, au fait de garantir la disponibilité alimentaire et la stabilité des prix des denrées alimentaires.

Par la suite, des études menées par l'organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) l'ont défini en faisant référence à l'équilibre entre la demande et l'offre de nourriture comme suit : assurer à toute personne et à tout moment un accès physique et économique aux denrées alimentaires dont elle a besoin (**FAO, 1983**). Cette dernière fut complétée par la banque mondiale en 1986, en rajoutant la notion de sécurité alimentaire en niveau individuel.

Décrire la sécurité alimentaire aux niveaux individuel, familial, national, continental et mondial existe lorsque toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active (**FAO, Sommet Mondial de l'Alimentation, 1996**). Cette définition résulte de l'évolution conceptuelle du phénomène de la faim et de l'accès à la nourriture.

Dans un langage courant, la souveraineté alimentaire peut en tout premier lieu, être simplement assimilée à la géopolitique, en effet d'après cette dernière est l'une des composantes de la souveraineté politique, et donc pose des problèmes géopolitiques. (**Charvet,2009**).

A partir de la définition précédente, nous présentons quatre principales dimensions. Qui doivent être appliquées simultanément afin de réaliser tous les objectifs de la sécurité alimentaire, résumées dans la figure suivante :

### **II.3.2. Le lien entre la sécurité alimentaire et la consommation alimentaire :**

La sécurité alimentaire passe par quatre dimensions principales, : disponibilité de quantités suffisantes de nourriture ; accès économique, physique et social aux ressources nécessaires pour acheter de la nourriture ; stabilité des deux dimensions précédentes ; et utilisation des aliments, notamment en ce qui concerne la nutrition, la salubrité et la qualité des aliments).

Toutes les quatre dimensions doivent être appliquées simultanément afin d'atteindre tous les objectifs de la sécurité alimentaire.

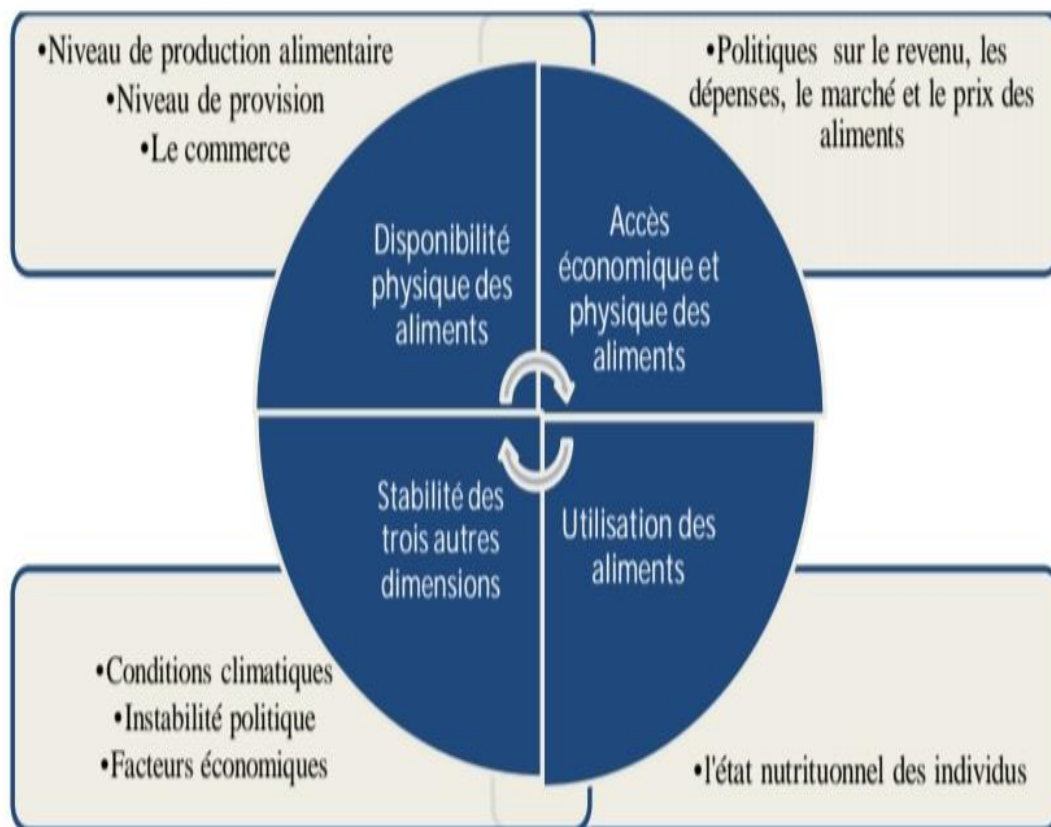
**Disponibilité alimentaire** : la disponibilité d'aliments en quantité suffisante et d'une qualité appropriée, dont l'approvisionnement est assuré par la production nationale ou les importations (y compris l'aide alimentaire).

**Accès à la nourriture** : l'accès de tous à des ressources adéquates (droits) leur permettant d'acquérir une nourriture adéquate et nutritive. Les droits sont définis comme l'ensemble de biens

auxquels une personne est susceptible d'accéder en raison du contexte juridique, politique, économique et social de la communauté dans laquelle elle vit.

**Utilisation** : l'utilisation de la nourriture dans le cadre d'une diète adéquate, d'eau potable, d'assainissement et de soins de santé de façon à obtenir un état de bien-être nutritionnel qui permette de satisfaire tous les besoins physiologiques. Tous ces éléments soulignent le rôle des facteurs non alimentaires dans la sécurité alimentaire.

**Stabilité** : pour parvenir à la sécurité alimentaire, une population, un ménage ou une personne doit avoir un accès permanent à une nourriture adéquate. Cet accès à la nourriture ne doit être menacé ni par l'émergence de chocs soudains (crise économique, politique, etc.) ni par des événements cycliques (par exemple une insécurité alimentaire saisonnière). Le concept de stabilité peut donc concerner à la fois la disponibilité et les aspects liés à l'accès à la sécurité alimentaire. (PROSPERI, 2012).



**Figure 04** : Les quatre dimensions principales de la sécurité (ELSURY & PEREZ, 2015).

L'alimentation suffisante et adéquate se réfère à la quantité et à la qualité de la nourriture consommée. Les organismes des Nations Unies intéressés par les problèmes de l'alimentation (FAO, OMS) ont pu mettre au point des indicateurs permettant d'évaluer l'état nutritionnel et les besoins nutritionnels des individus.

L'expression « état nutritionnel » désigne l'état de l'organisme résultant de l'ingestion, de l'absorption et de l'utilisation des aliments.

Les indicateurs utilisés sont notamment les mesures anthropométriques (la taille, le poids et la circonférence du bras). Les mesures prises chez un individu sont comparées aux valeurs de référence pour son âge et son sexe.

L'expression « besoins nutritionnels » désigne la quantité d'énergie et de nutriments, exprimée sur une base journalière, nécessaire à une catégorie d'individus donnés pour permettre à ces individus d'être en bonne santé, de se développer et de mener une vie normale. Par rapport à ces besoins nutritionnels, peuvent être définis les concepts de sous-alimentation, malnutrition et famine :

La 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).**

La malnutrition : selon l'OMS, la malnutrition se définit par les carences, les excès ou les déséquilibres dans l'apport énergétique et/ou nutritionnel d'une personne. C'est un état nutritionnel qui est la conséquence d'une alimentation mal équilibrée en quantité et/ou en qualité. La malnutrition couvre donc la sous- alimentation et la suralimentation.

La famine : 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).**

### **II.3.3. L'insécurité alimentaire :**

L'insécurité alimentaire, un problème aléatoire et récurrent, qui consiste en 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 leur permettre de combler leurs besoins énergétiques et de mener une Vie saine et productive **(Leclercq et al., 2020, p. 2)**. Cette dernière représente un phénomène complexe qui ne se traduit pas souvent par une situation de crise, mais dont les causes sont multiples.

Dans ce sens, selon **(Polsky & Gilmour, 2020, p.4)** l'insécurité alimentaire, renvoie à l'incapacité d'avoir accès à une quantité ou à une variété suffisante d'aliments, en raison de contraintes financières. Certains groupes de la population sont plus susceptibles de connaître une situation d'insécurité alimentaire, comme les ménages ne comptant qu'un seul parent, les personnes qui comptent sur l'aide du gouvernement comme source principale de revenu, ainsi que les personnes qui louent leur résidence

### **II.3.3.1. Les causes de l'insécurité alimentaire :**

- La pauvreté.
- Les importations.
- L'insuffisance de l'éducation alimentaire.
- Le manque de prévention des maladie infectieuse et chronique d'origine alimentaire.
- Absence des politiques public des domaines alimentaires. **(Ferault et Rastoin,2017).**

### **II.3.3.2. Principale conséquence de l'insécurité alimentaire :**

« L'insécurité alimentaire, et les efforts considérables que les ménages doivent souvent fournirent pour l'éviter, est sources de souffrances pour les individus.

L'insécurité alimentaire est également à l'origine de fortes pertes de productivité à cours et à longs termes, sous l'effet d'un rendement productif inférieur, d'une capacité cognitif amoindrie, de mauvais résultats scolaires et, pour ce qui concerne les sources de revenus d'inefficacité des décisions prisent pour se prémunir contre les problèmes de disponibilité alimentaire et d'accès à la nourriture » (Rostar de hartung).

**CHAPITRE III**  
**LES CARACTERISTIQUES SOCIO-ECONOMIQUE EN**  
**ALGERIE.**

### **III.1. Modèle de consommation alimentaire en Algérie.**

Selon Nora Zahir, le modèle alimentaire en Algérie : état des lieux et perspectives d'évaluation, qui a été fait le 27.07.2021 « Le modèle de consommation il se trouve au confluent de la culture du pays dont l'identité et

Les valeurs de la société et des individus qui la composent, de sa situation économique, de la Politique publique de l'état, des revenus des ménages et de l'état sanitaire de la population »>.

#### **Qu'en Est-il De L'Algérie ?**

Il n'y a pas si longtemps, l'Algérie s'alimentait des produits agricoles cultivés dans nos terroirs, avec un régime alimentaire à base dur (couscous, chakhchoukha, kasra). Agrémentés de légumes, peu de viandes et de fruits locaux. C'est le modèle de la pyramide méditerranéenne.

Malheureusement, ce modèle ancré dans la tradition alimentaire des Algériens commence à périr et a tendance à disparaître principalement dans les zones urbaines pour laisser place à des pratiques alimentaires, relevant de ce qu'on appelle l'occidentalisation de l'alimentation, et dominées par le fast-food et la consommation à grande échelle des produits transformés, riches en céréales raffinées, en graisses animales, en sucres, en viandes transformées... mais pauvres en légumineuses, en céréales complètes et en fruits et légumes.

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 socio-économiques, l'industrialisation de l'alimentation et l'accentuation des importations, les consommateurs vivent des paradoxes quotidiens (**Chikhi et Padilla 2014**).

### **III.2. L'alimentation et les changements socioéconomique de l'Algérie :**

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**).



### A) 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.

La hausse continue de l'inflation en Algérie, l'une des principales raisons du faible pouvoir d'achat, en particulier pour les personnes de faible revenu. Le graphique qui suit reflète cette hausse entre 2000 et 2014.



**Figure 05** : inflation des prix des produits alimentaires en Algérie Janvier 2000 = 100 (TOUIDJENI & BENARAB, 2016).

Selon le graphique l'inflation a atteint un pic de 178% en 2013 ce qui affaiblit le pouvoir d'achat des citoyens ayant particulièrement un revenu fixe. La hausse des prix des produits alimentaires affecte le consommateur de différents aspects, y compris : - la variation des modes de consommation et de la façon de gérer la dépense en rapport avec la hausse.

- La qualité des aliments consommés influencé, plusieurs études suggèrent que les prix élevés des aliments ont conduit à une diminution de la consommation des ménages spécifiquement les aliments d'origine animale comme la viande fraîche qui fournit les protéines nécessaires à la santé.
- Les dépenses de la nourriture constituent 43% du revenu algérien, ce qui signifie que l'augmentation

Du niveau des prix conduira à augmenter ce ratio et donc l'impact sur les autres postes de dépenses, en particulier si le revenu ne suit pas (TOUIDJENI & BENARAB, 2016).

**Tableau6** : L'évolution de l'indice des prix à la consommation (année de base 2011= 100) (Anonyme,2009).

	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

## **B) L'emploi :**

Concernant les possibilités d'accès des ménages à l'alimentation, l'étude note que celles-ci ont été ménagées, à travers des investissements massifs dans les grands chantiers d'extension et de modernisation des infrastructures, la promotion de l'habitat, le développement du crédit à l'investissement et le soutien des projets de développement rural dans les communes les plus pauvres et enclavées.

Les niveaux de création d'emplois et la qualité des emplois créés restent partout, à des degrés divers, en insuffisante adéquation avec les besoins des populations, l'Algérie n'échappe pas à cette tendance. Sur la dernière décennie, en relation principalement avec une conjoncture pétrolière très favorable qui a permis de mettre en œuvre une politique économique basée sur la relance par la demande globale, avec pour levier le budget d'équipement de l'Etat, des résultats probants en matière de croissance économique ont été obtenus, impactant positivement la création d'emplois et le niveau de vie général de la population. Une politique active d'emplois visant à augmenter la demande de travail a contribué elle aussi à cette évaluation favorable.

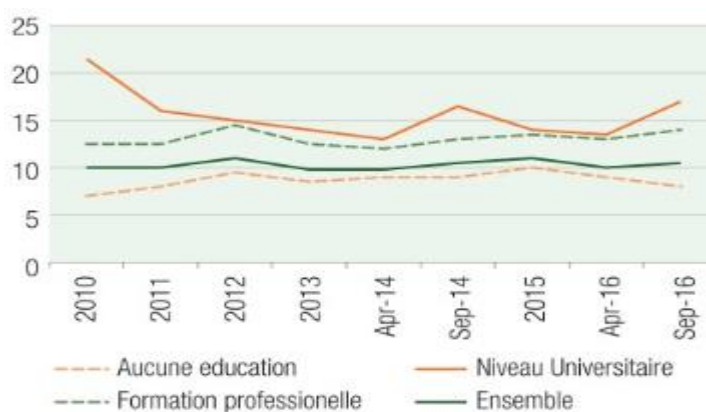
Celle-ci fut surtout le fait du secteur privé pendant la période allant de 2001-2007, mais elle s'est réalisée essentiellement dans les secteurs des services et du BTP, donnant ainsi à la nature des emplois offerts une dimension de précarité relativement importante. Le chômage et le sous-emploi restent cependant prégnants. Les jeunes en sont les plus affectés (**BVOULAHBAL, 2008**).

## **C) Le chômage :**

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.

- ❖ 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**).
- ❖ Un phénomène affectant les femmes : Le taux de chômage par sexe montre une disparité qui s'accroît au fil de plusieurs années. Le chômage touchait plus les femmes que les hommes.
- ❖ Un phénomène affecte les diplômés universitaires : 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 professionnelle, il a atteint 16.1% auprès des diplômés de l'enseignement supérieur (**Benyahia, 2018**).



**Figure 06 :** le taux de chômage par niveau d'études (2010–2016) (BENYAHIA, 2018)

Le taux de chômage algérien est élevé et a légèrement augmenté d'avril à septembre 2016, chômage a augmenté pour atteindre 10,5 % contre 9,9 % en avril 2016.

En Algérie, le chômage est particulièrement élevé chez les femmes, les jeunes et les diplômés.

D'avril à septembre 2016, le chômage des femmes a augmenté de 16,5 % à 20 %. Le taux de chômage des jeunes (16–24 ans) est demeuré stable à 26,7 %. L'évolution du taux de chômage selon le niveau d'études montre que l'augmentation du nombre de diplômés de l'enseignement supérieur a été relativement marquée. Le taux de chômage des demandeurs d'emploi sans qualification a diminué, passant de 8,3 % à 7,7 %, alors qu'il augmentait de 13,2 % à 17,7 % pour les diplômés de l'enseignement supérieur, (voir Figure 4). En outre, la répartition des chômeurs selon leur niveau d'études montre que les travailleurs sans qualifications représentent 44,9 % des chômeurs, les titulaires de diplômes professionnels 27 % et les diplômés de l'enseignement supérieur 28,2 %. (GBN, 2017)

#### **D) La pauvreté :**

Traditionnellement, la pauvreté en économie s'est focalisée sur les attributs matérielle de l'individus. La plupart des besoins essentiels appartiennent à cette catégorie : l'alimentation, l'habituellement ou encore logement (BRICE, 2013).

La dégradation de l'emploi, l'absence d'amélioration significative des conditions de vie, l'accroissement des inégalités qui se sont accumulées durant ces dernières années, ont en effet favorisé l'apparition et l'élargissement du phénomène de pauvreté. Celui-ci se caractérise principalement par la dégradation, la perte ou l'absence de revenus, ainsi que l'impossibilité grandissante d'accès à des services sociaux minima.

- **Prévalence de la pauvreté en Algérie :**

La pauvreté en Algérie est définie par les experts, comme étant l'insuffisance de consommation alimentaire en qualité et en quantité, mais aussi en médiocre satisfaction des besoins sociaux de base.

La première estimation de la pauvreté a été réalisée en 1988 par l'office national des statistiques, à travers une enquête sur les dépenses de consommation des ménages.

Dans cette étude, les seuils de pauvreté sont déterminés par la méthode des coûts des besoins de base<sup>34</sup>. Ces seuils sont les suivants :

A- Un seuil de pauvreté extrême ou seuil de pauvreté alimentaire a été calculé selon le panier de biens alimentaires de base. Ce dernier a été déterminé par rapport à un seuil nutritionnel de 2100 calories par personne et par jour. Le seuil de pauvreté alimentaire est donc évalué à 2172 dinars/personne/ année ;

B- Un seuil de pauvreté inférieur (ou seuil de pauvreté général) est obtenu par référence aux dépenses non alimentaires des ménages dans leur niveau bas en les ajoutant au seuil de pauvreté alimentaire. Ce seuil s'élève à 2791 dinars/ personne/ année ;

C- Un seuil de pauvreté supérieur est obtenu par référence aux dépenses non alimentaires des ménages qui arrivent à satisfaire leurs besoins alimentaires de base. Ce seuil est estimé à 3215 dinars/personne/année.

Le tableau qui suit résume l'évolution de l'incidence de la pauvreté monétaire en Algérie de 1988 à 2008.

**Tableau 7 : Evolution de l'incidence de la pauvreté monétaire en Algérie de 1988-2008 (KADI, 2013).**

Indicateurs		1988	1995	2000	2004	2005	2006	2008
Taux de pauvreté (%)	Seuil de pauvreté alimentaire (SA)	3,6	5,7	3,1	1,6	2,7	-	-
	Seuil de pauvreté inférieur (général) (SPG)	8,1	14,1	12,1	6,1	5,7	5,6	5
	Seuil de 1\$ PPA/jour/personne	1,9	-	0,8	-	0,6	-	-

Le tableau montre bien la tendance à la baisse de la pauvreté générale qui passe de 14,1% en 1995 à 12,1% en 2000 pour se situer autour de 5% pour l'année 2008.

En ce qui concerne le taux de pauvreté selon le seuil alimentaire, il suit une tendance à la baisse. Il est passé de 3,6 en 1988 à 3,1% en 2000 et à 1,6% en 2004. Cela indique qu'il y a une amélioration alimentaire de la population du fait de la politique de développement poursuivie par le gouvernement algérien pour lutter contre la pauvreté (KADI, 2013).

Si la lecture de ces chiffres nous donne l'impression qu'il y a une évolution dans le sens de la réduction de la pauvreté surtout monétaire, il y a lieu de préciser que le secteur des

hydrocarbures continue à constituer la principale source de financement de l'économie nationale et que la phase 2000-2005 a été caractérisé par le programme de soutien à la relance économique PSRE , ce qui a provoqué des résultats macroéconomiques favorables, mais qui reste loin de refléter le contexte social de la population. (SMAHI, 2010).

### **III.3. L'état de la sécurité alimentaire en Algérie :**

L'Etat algérien a, depuis l'indépendance nationale, accordé à la question alimentaire une importance fondamentale. Nul doute que les situations dans ce domaine ont bien changé et que dans l'Algérie d'aujourd'hui : la malnutrition et la faim appartiennent à une époque coloniale révolue.

Ces faits historiques témoignent sans conteste des progrès spectaculaires réalisés en Algérie en matière de sécurité alimentaire. Mais ces bonnes performances qui concernent l'algérien moyen n'empêchent pas, comme le fait remarquer S. Bedrani, qu'en 2011 « l'Algérie compte 5,1 % de sa population en état de sous-alimentation, que 32 % des enfants de moins de cinq ans présentent une anémie à la même date, que 15,9 % de ces mêmes enfants présentent un retard de croissance, 15,7 % une carence en vitamine A alors que 17,5 % des adultes sont en surpoids (obèses) » (FAO ; 2012)

**a) Le secteur agricole :** L'agriculture joue un rôle déterminant pour le bien-être et la sécurité alimentaire des populations en termes économiques, sociaux et environnementaux. Elle est par essence la première réponse aux besoins vitaux des populations. Elle constitue donc un enjeu essentiel pour nos gouvernements.

En plus de sa dimension économique, l'agriculture demeure la base alimentaire à travers l'approvisionnement en produits agricoles de la population, l'utilisation rationnelle et efficace des facteurs de productions et l'allocation optimale des ressources à la fois financières, humaines et techniques du pays. Dans ce sillage, il est possible de faire face à la concurrence internationale en améliorant la compétitivité des exploitations agricoles.

Sur un autre plan, le secteur des industries agro - alimentaires (I.A.A) qui constitue un prolongement important de cette chaîne alimentaire a longtemps vécu en autarcie. La protection du marché et la régulation administrative ont bloqué le développement de l'agriculture et transformé l'Algérie en un importateur net de céréales, d'huiles, de laits industriels et de sucre.

Au niveau de la demande, la population algérienne a augmenté, ces dernières années, au rythme moyen de 1,5% entraînant chaque année 400 000 « bouches supplémentaires » à nourrir alors que la croissance des principales productions, observée sur une période de 30 ans, n'a pas, dans le meilleur des cas, dépassé 2%. Cette situation a aggravé la pression sur les terres agricoles.

Ce déséquilibre, entre l'offre et la demande, a justifié le recours aux importations, pour un montant annuel de l'ordre 2,4 milliards de dollars (0,6 milliard pour les facteurs de production soit

27% des importations en 2 000). Les résultats de cette extraversion alimentaire se reflètent également dans la situation nutritionnelle nationale.

En termes de satisfaction des besoins alimentaires, l'agriculture algérienne est encore loin des espérances puisque les taux de couverture de la consommation par la production agricole nationale sont de 30% à 45% pour la production d'origine végétale et de 75% à 65% pour la production d'origine animale (Chaouki, 2011).

#### b) L'exploitation :

La stratégie Algérienne vise à assurer l'indépendance économique et permettre à l'ensemble de la population d'avoir accès à l'éducation, la santé et à l'état nutritionnel satisfaisant, les ressources disponibles pour atteindre ces objectifs provenaient essentiellement des bénéfices tirés de l'exportation du pays.

L'augmentation des prix de pétrole les dernières années a fait augmenter le PIB (production interne brut) à 131.2 milliards \$ en 2007 (4.8% de 2003 à 2007) ce qui a amélioré le niveau de vie et diminué le taux de chômage en 2007 à 12.3%. Cette amélioration de revenu favorise l'importation surtout de type alimentaire afin de satisfaire les besoins de 33 millions d'habitants.

Les groupes de produits exportés en dehors des hydrocarbures sont constitués essentiellement par des demi-produits qui représentent une part de 4,5% du volume global des exportations soit l'équivalent de 1,3 milliard de Dollars US, des biens alimentaires avec une part de 1,13% soit 327 millions de Dollars US, des produits bruts avec une part de 0,29%, soit en valeur absolue de 84 millions de Dollars US et enfin des biens d'équipements industriels et des biens de consommation non alimentaires avec les parts respectives de 0,18% et 0,06% (SAHALI, 2018).

#### c) L'importation :

L'Algérie est aujourd'hui le premier importateur africain de denrées alimentaires, avec 75% de ses besoins assurés par les importations. L'insuffisance de la production agricole algérienne, couplée à une demande massive et croissante de produits agro-alimentaire fait de l'Algérie un pays structurellement importateur.

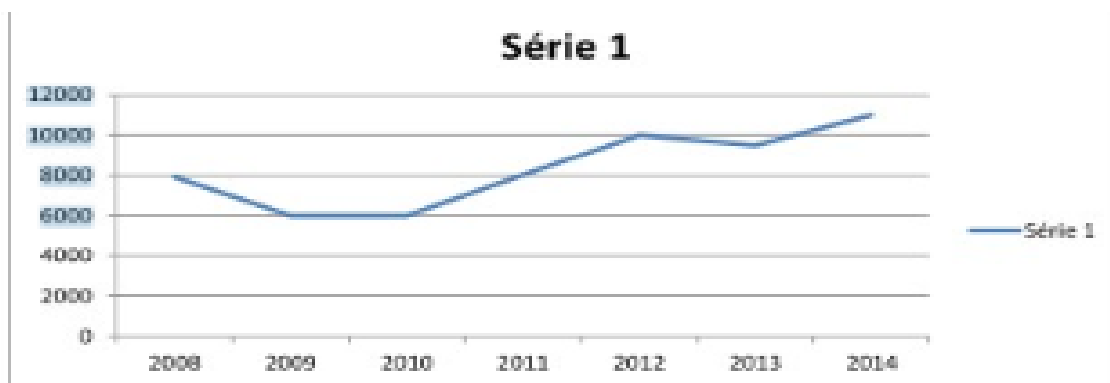


Figure 07 : Évolution annuelle des importations de la filière agroalimentaire (SAHALI, 2018)

L'Algérie est largement tributaire des importations afin de répondre à une grande partie de ses besoins en produits agricole, vu que les productions industrielles et agricoles n'arrivent pas à couvrir la totalité de la demande intérieure. De plus, la majorité des unités agroalimentaires fonctionnent avec des inputs importés

En conséquence, La courbe représentant l'évolution annuelle des importations agroalimentaires nationales, et de la tendance ascendante durant l'année 2008. Cette hausse de la facture d'importation ne s'est pas, ou en tout cas très peu, traduite par une augmentation significative des quantités importées, l'envolée des prix nombreux produits alimentaires (figure3) ayant considérablement eu un impact négatif sur les capacités financières du pays (sur la balance commerciale) (SAHALI, 2018).

#### **III.4. Les efforts de l'Algérie pour concrétiser son objectif de sécurité alimentaire :**

L'Algérie avait chanté pendant des années les slogans d'autonomie et de rupture avec l'extérieur ainsi le principe d'autosuffisance néanmoins tous ses rêves n'ont pas été réalisés et s'est vue obligée de recourir aux marchés étrangers pour couvrir la demande en produits de large consommation.

- **L'augmentation de la disponibilité des aliments :**

L'Algérie attache une grande importance à la fourniture de produits alimentaires, Les politiques adoptés et les programmes tracés visent à garantir la disponibilité physique d'aliments à différents segments de la société, cela est évident par une combinaison des efforts, à savoir :

- 1- Le développement de la production agricole par le biais de divers moyens d'encouragements et d'aide physique, financière (crédits et effacement des dettes) et technique aux agriculteurs. C'est ce qui a été réalisé, en particulier dans la production de fruits et légumes.
- 2- Un plan d'importation pour combler le déficit.
- 3- La mise en place d'une panoplie de structures et d'organismes pour mieux cadrer l'acheminement des produits et leur écoulement sur les marchés ainsi qu'un système de contrôle de la qualité et de lutte contre la fraude.
- 4-Des incitations financières en faveur des régions du Sud.
- 5-Maintenir les prix au niveau le plus bas de la semoule, farine, pain, lait et des prix soutenu comme le sucre et l'huile. Contrôler les prix des principales denrées alimentaires.

- **Au niveau des producteurs :**

Pratiquer des prix préférentiels incitatifs pour les agriculteurs qui vendent les céréales aux offices de l'État, ses prix sont supérieurs au prix du marché et leur vendre les engrais par exemple à des prix étudiés (TOUIDJENI & BENARAB, 2016).

**DEUXIEME PARTIE**

**ANALYSE DES RESULTATS DE L'ENQUETE**



**CHAPITRE IV**  
**METHODOLOGIE DE L'ENQUETE.**

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 )

#### **IV.1. Champ de l'enquête :**

Cette enquête a touché les ménages ordinaires situés dans la région l'Ouest de l'Algérie, 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 étudiée. 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 afin d'analyser les effets de saisonnalité de la consommation, Cette enquête a porté sur 500 ménages situés dans la région l'Ouest de l'Algérie.

Le tableau qui suit représente la répartition de l'échantillon des ménages enquêtés à travers les wilayas du l'Ouest.

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

<b>Code</b>	<b>Wilaya</b>	<b>Nombre de ménage</b>
14	Tiaret	100
31	Oran	100
38	Tissemsilt	100
45	Naama	100
48	Rélizéne	100
S/TOTAL	5 wilayas/9	500

## **IV.2. 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.

## **IV.3. 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 :

### **a) 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.

### **b) 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.

### **c) Techniques de relevé :**

Les 500 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.

#### **• 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.

#### **• 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 courte (journalière 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 longue :** 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....

#### **IV.4 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 :

- **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).
- **Extrapolation spatiale :** consiste à extrapoler les résultats d'échantillon à la population mère. Donc après ces traitements et après qu'un travail approprié sur les résultats, une éventuelle tabulation à 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 des ménages algériens en se basant sur la variable de la CSP (Catégorie Socio-Professionnelle) 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 socio-professionnelle susceptible d'avoir des comportements analogues.

#### **IV.5 Méthode de classement des CSP :**

En Algérie, l'ONS classe l'activité professionnelle des individus en 10 Catégories Socio-Professionnelles ou CSP. L'intitulé de chaque catégorie est présenté dans le tableau 10. Dans cette nomenclature, chaque CSP est déterminée en combinant les trois critères suivants :

- La situation individuelle de la personne.
- La situation dans la profession.
- La Profession qu'exerce l'individu. (LAMARI & KELLIL, 2007)

**Tableau 9 : Les 9 catégories socioprofessionnelles selon l'ONS**

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

Des C.S.P. ayant un niveau de revenu situé dans le haut du tiers médian ou dans le tiers supérieur sont plus susceptibles de jouir d'une très bonne ou d'une excellente alimentation que les personnes ayant un revenu moindre (même-si les revenus connaissent souvent de fortes disparités au sein d'une même CSP).

Les données recueillies par nos enquêteurs étaient à l'état brute et détaillées, 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 effectuée des comparaisons entre les quantités consommées et les rations théoriques (Ration Alimentaires Types Souhaitables) en dégagant des taux de satisfactions à la ration.

Par ailleurs, nous avons effectué une analyse alimentaire dans le but de mettre en relief l'importance de chacun dans la consommation totale.

Une étude statistique est indispensable pour déterminer les groupes homogènes de consommation des produits alimentaires à travers les catégories socio-professionnelles (CSP). Les moyennes calculées ont été comparées selon le test de Student ( $\alpha = 5\%$ ), en les comparant deux à deux. (BRAHIM, 2018)

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

**A-**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

**B-** 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 mettent en relief la consommation totale, la ration alimentaire type souhaitable (R.A.T.S) établi par Marcel AUTRET, 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 (diagramme et histogrammes, graphe en radar), le détail des tableaux pour L'analyses alimentaire en fonction des CSP.

## **Chapitre V :**

### **Caractéristiques socio-économiques de l'échantillon.**

### V.1. 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'Ouest.

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

Taille de ménage		2	3 à 5	6 à 8	9 à 11	+ 12	TOTAL
	Nombre	53	131	251	57	8	500
TOTAL	(%)	10,60%	26,20%	50,20%	11,40%	1,60%	100%

Le tableau ci-dessus montre que la répartition des ménages enquêtés selon la taille la tranche de 6 à 8 personnes est la plus dominante qui occupe près de la moitié de la population enquêtée (50,20%), 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 11,40% (57 ménages), et 10,60% (53 ménages), pour passer aux ménages élargis en enregistrant seulement 1,60% (8 ménages) .

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, la taille moyenne de notre échantillon n'est pas loin de celle enregistrée à l'échelle nationale, soit 6,02.

### V.2. 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'Ouest.

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

Age de Chef de ménage		20 à 29	30 à 39	40 à 49	50 à 59	60 à 69	+ 70 ans	TOTAL
	Nombre	27	69	170	135	74	25	500
TOTAL	(%)	5,40%	13,80%	34,00%	27,00%	14,80%	5,00%	100%

Le tableau ci-dessus montre que notre échantillon enquêté est formé d'une grande partie des classes 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 170 et 135 ménages en ordre. Les classes de 30 à 39 ans et 60 à 69 ans enregistrent en moyenne respectivement 74 ménages (14,80%) et 69 ménages (13,80%), à l'inverse, les tranches extrêmes dont les chefs de ménages sont les plus jeunes (20 à 30 ans) et ceux des plus âgées (+ de 70 ans) sont moins nombreux dans notre échantillon, soit 5,40% (27 ménages) et 5,00% (25 ménages). La moyenne d'âge des chefs des ménages de notre échantillon est de 40,49ans.



### V.3. 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 la région de l'Ouest.

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

		<b>Non Instruct</b>	<b>Primaire</b>	<b>Moyenne</b>	<b>Secondaire</b>	<b>Universitaire</b>	<b>TOTAL</b>
	<b>Nombre</b>	<b>37</b>	<b>68</b>	<b>135</b>	<b>121</b>	<b>139</b>	<b>500</b>
<b>TOTAL</b>	<b>(%)</b>	<b>7,40%</b>	<b>13,60%</b>	<b>27,00%</b>	<b>24,20%</b>	<b>27,80%</b>	<b>100%</b>

Le tableau nous révèle que l'échantillon de notre enquête présente une relation proportionnelle entre le nombre de chefs des ménages de notre échantillon et leur niveau d'instruction, en passant de 37 personnes (7,40%) non instruits à 135 individus (27,00%) ayants un niveau collégien, alors que les universitaires enregistrent près du quart de l'effectif sondés (139chefs de ménages, soit 27,80%), Les universitaires et les personnes ayants un niveau secondaire sont présents à près de la moitié dans l'échantillon étudié.

## **Chapitre VI**

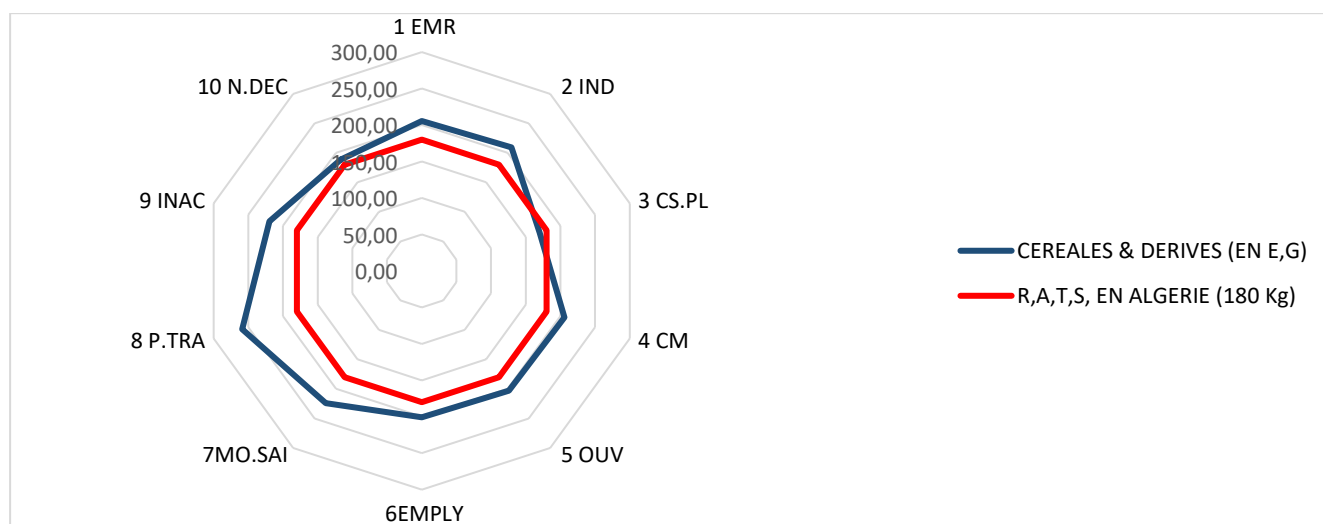
### **Analyse de la situation alimentaire en Algérie en fonction des CSP.**

## VI.1. La consommation du groupe des céréales et dérivées 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, un seul n'arrive pas la ration recommandée estimée à 180kg/personne/an, cela concerne la consommation des Cadres supérieurs et professions libérales qui détiennent la plus faible quantité consommée avec 129,25kg/habitant/an, soit respectivement une adéquation négative de -5,57%.

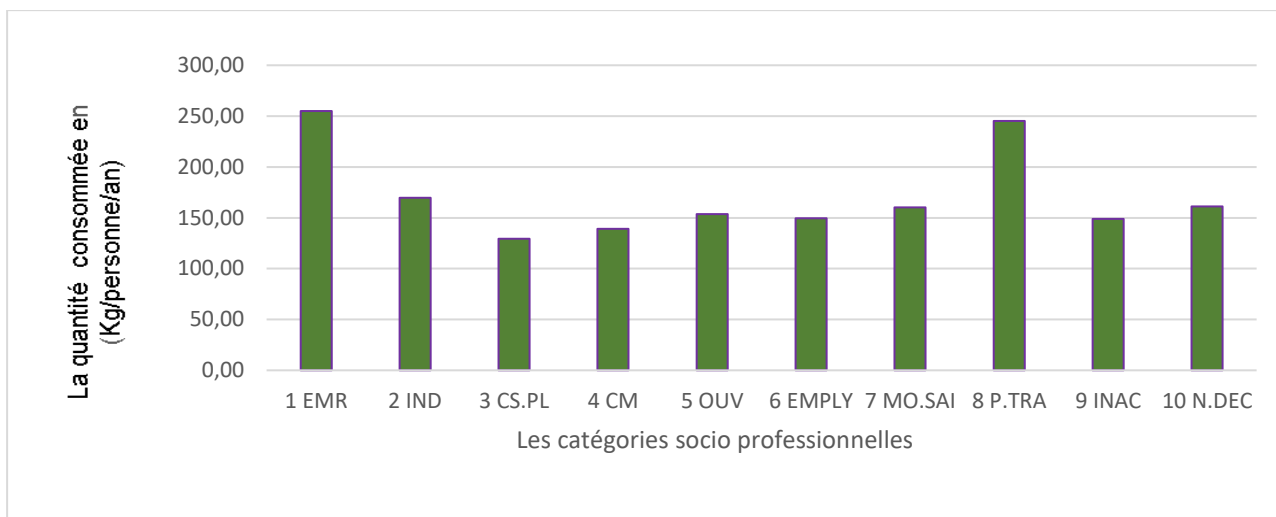
Les employés détiennent la plus forte quantité consommée avec 254,87kg/personne/an, soit un surplus relatif à la ration proposée par les experts de +43,80 %. Cette catégorie oriente sa consommation vers le produit qui est le plus subventionné, donc moins cher et qui sera utilisé dans plusieurs plats 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 présente 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 08 :** Consommation des céréales et dérivées en fonction des CSP dans la région de **l'Ouest**.

Comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable



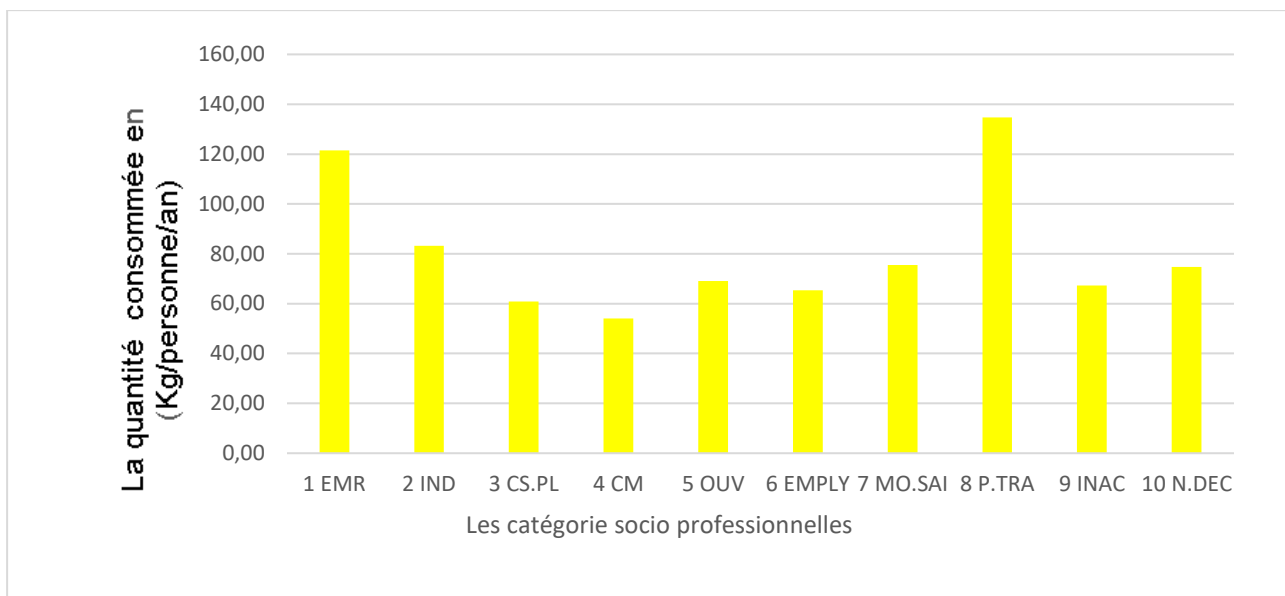
**Figure 09 :** Consommation des céréales et dérivées en fonction des CSP.

La semoule se classe en première position avec une moyenne de consommation de 83,22 kg/tête/an. La plus forte est accaparée par celle des personnes en transition avec 134,65 kg/tête/an soit presque le triple de la plus faible quantité consommée détenue par celle des Cadres moyens avec 54,05 kg/tête/an, ce qui n'est pas le cas pour la consommation du pain.

La consommation des autres catégories varie de 60,92 kg/tête/an pour les Cadres supérieurs et professions libérales à 75,47kg/tête/an pour celle des Manœuvres et saisonniers.

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.

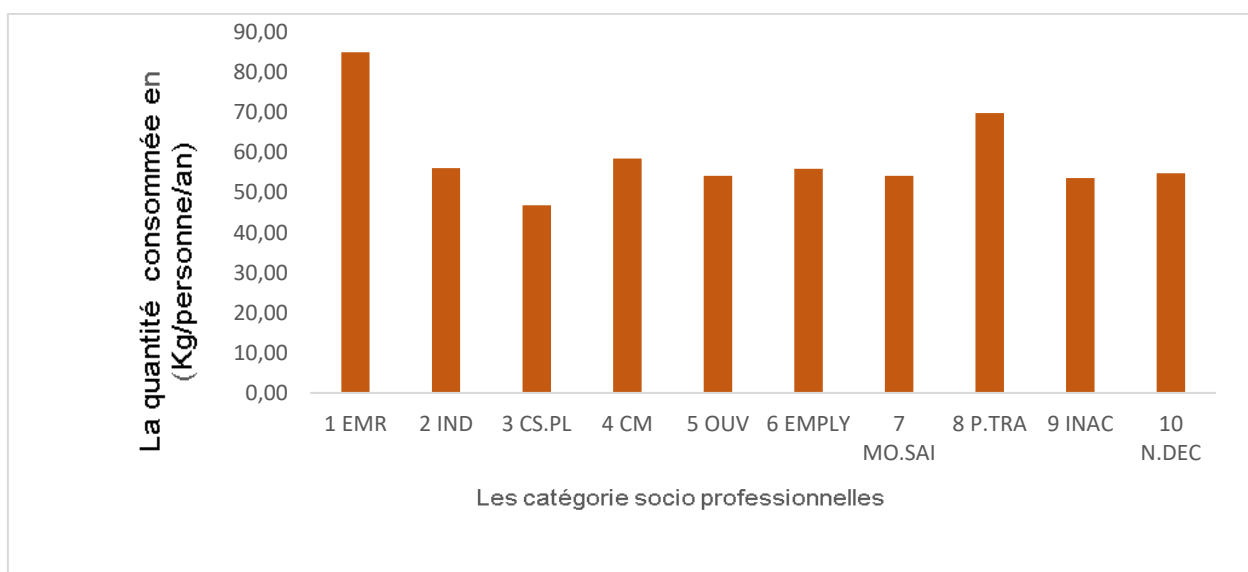
Notant par ailleurs que la consommation de la semoule (élément de base dans la préparation du couscous) va de pair avec celle du petit lait ou du lait caillé, Cette enquête caractérisant ainsi les habitudes alimentaires bien connues des algériens essentiellement lors du repas du vendredi ou le jour des 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 dans des chantiers



**Figure 10 :** La consommation de la semoule en fonction des 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 moyens qui détiennent la plus faible quantité consommée en semoule s'accapare de la plus grande quantité en pain par celle des employeurs Avec 74,56 kg/personne/an. La plus faible quantité est détenue par celle des supérieurs et professions libérales avec 41,08kg/tête/an, soit presque deux fois moins que d'autres catégories sociales.

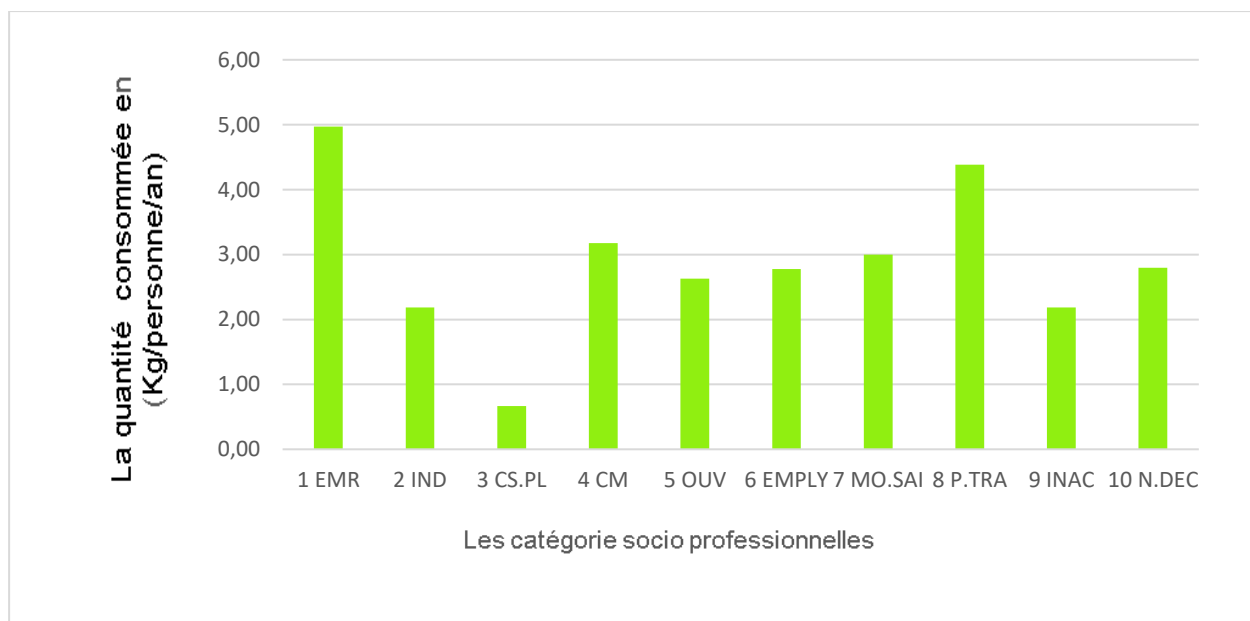
La consommation des autres catégories varie de 51,32 kg/tête/an pour la catégorie des cadres moyens à 61,24kg/tête/an pour les Personnels en transition soit presque du simple au double.



**Figure 11 :** La consommation du pain en fonction des CSP

Concernant la consommation des céréales en grains, elle a peu d'intérêt comparée aux deux premiers produits, puisqu'elles ne dépassent guère les 11% du total, mais il faut noter que la plus faible quantité est détenue par celle les Cadres supérieurs et professions libérales avec 0,67 kg/personne/an, la plus forte quantité est accaparée par celle des employeurs avec 4,97kg/tête/an.

Il est à remarquer que la consommation des céréales et dérivées (pain, semoule, céréales en grains...) est accaparée par les catégories les plus vulnérables, notamment celle des personnes en transition, les indépendants qui détiennent la plus faible quantité consommée en pain, en orientant leur consommation vers la semoule avec 83,22kg/personne/an et des céréales en grains avec 4,38 kg/personne/an.



**Figure 12 :** La consommation des céréales en grains en fonction des CSP

L'analyse statistique du tableau 14 et les fig. 10, 11 et 12 donnent un aperçu général sur le comportement alimentaire du citoyen algérien qui est marqué essentiellement par une tendance à consommer la semoule en premier lieu suivi par le pain (farine) en second lieu. Cependant les céréales en grains connaissent une tendance à la baisse au profit des deux produits déjà cités. En effet, les grains représentent une matière première à savoir le blé et l'orge difficile à les consommer en les comparant avec ses formes dérivées tels la semoule et la farine destinés notamment à la consommation des ménages.

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 méditerranéens, 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, 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 préparation 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 )**

En ce qui concerne la consommation du pain détrompe 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.

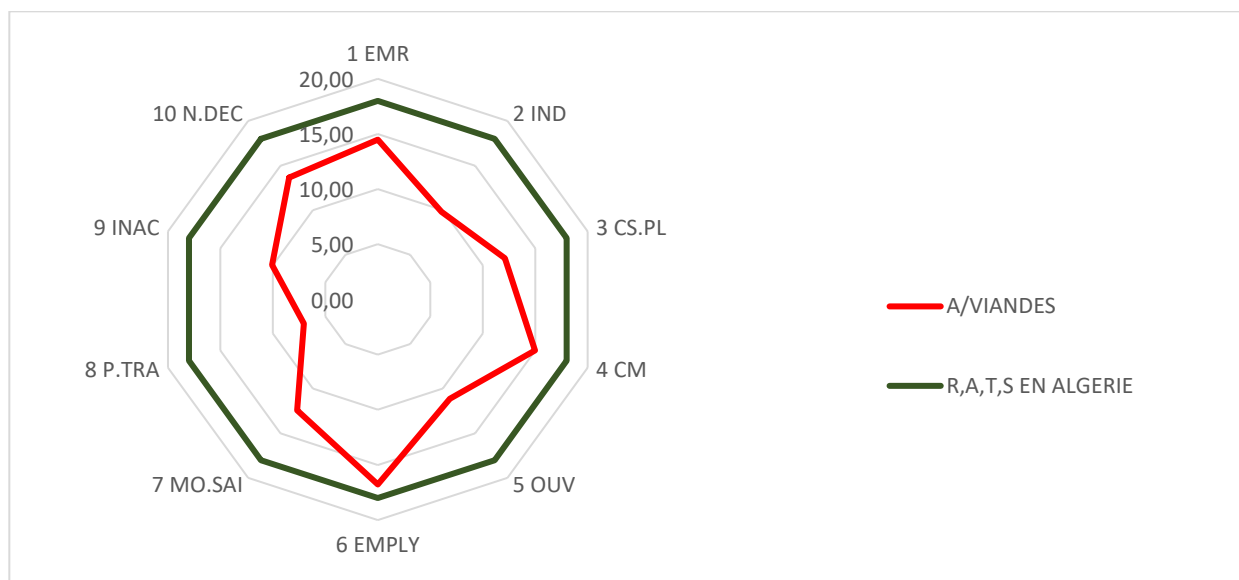
Il est à remarquer donc, que la consommation des céréales et dérivées (pain, semoule, céréales en grains...) est accaparée par les catégories les plus vulnérables, notamment celle à faibles revenus.

## **VI.2. La consommation du groupe des viandes en fonction des CSP :**

La consommation des viandes montre une grande disparité entre les CSP du l'ouest se, notamment, entre les Manœuvres et saisonniers et celle des Cadres supérieur et professions libérales vue qu'elle passe de 12,43kg/tête/an à 12,10kg/tête/an.

La R.A.T.S en Algérie est estimée à 18kg/tête/an, cette ration n'est pas satisfaite par deux catégories, celle des Manœuvres et saisonniers à 69,07% suivie par celle des indépendants à 54,45%.

Par ailleurs deux catégories satisfassent moyennement la R.A.T.S, celle des ouvriers avec 61,79 % et des inactifs avec 55,99%. Les trois autres catégories sont légèrement au-dessus de la ration souhaitée, celle des employeurs avec 80,48 %, et des personnes en transition avec 39,22 % et des employés avec 93,18 %. Les deux autres catégories restantes leurs quantités inférieure de l'ordre de 14kg/tête/an pour celle des cadres moyens et 12 kg/tête/an pour celle des Cadres supérieures et professions libérales.



**Figure 13** : La consommation des viandes des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

Comparant les viandes blanches aux viandes rouges, on remarque nettement que ces dernières sont beaucoup plus consommées en se classant les premiers du groupe avec une moyenne de consommation de 6,60kg/tête/an et une part relative dépassent pour toutes les catégories presque 57% du total des viandes.

La plus forte quantité consommée en viande blanche est détenue par celle des employés avec 7,55kg/tête/an, les des personnes en transition détiennent la plus faible quantité avec 2,22kg/tête/an soit presque trois fois moins. Pour les autres catégories la consommation des viandes blanches varie de 2,32kg/tête/an pour la catégorie des indépendants à 3,96kg/tête/an pour celle des employeurs.

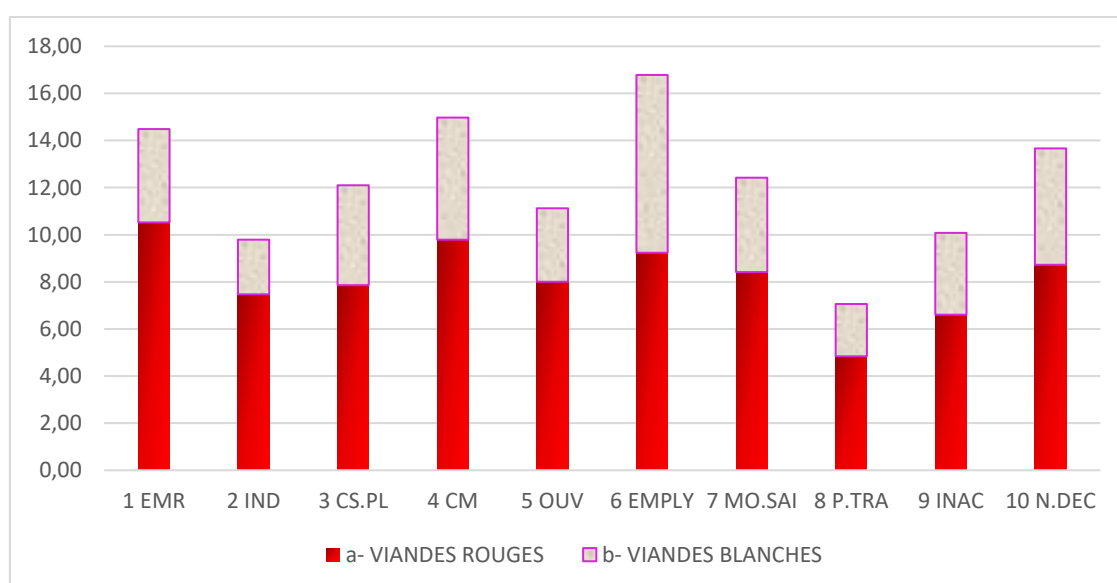


Concernant la consommation des viandes rouges, les Manœuvres et saisonniers consomment 8,41kg/tête/an, pour les Cadres supérieurs et professions libérales, soit 7,86kg/tête/an pour les autres la consommation varie de 8,00kg/tête/an pour celle des ouvriers à 9,79kg/tête/an pour celle des cadres moyens.

Toujours dans le sous-groupe des viandes rouges, les viandes ovines sont les plus importantes en quantités vue quelles varient en consommation de 6,90kg/tête/an pour les Manœuvres et saisonniers à 5,02 kg/tête/an pour celle des Cadres supérieurs et professions libérales.

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 notre avis 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 faible et ne dépassent guère les 0,18 kg/tête/an.

Les abats viennent en deuxième position dans les sous-groupes des viandes rouges puisque leurs consommations ne dépassent guère les 1,39 kg/tête/an détenue par une seule catégorie celle les Cadres supérieurs et professions libérales ; la plus faible quantité est détenue par la catégorie des des cadres moyens avec 0,68 kg/tête/an soit 2 fois moins.



**Figure 14 :** Niveaux de consommation des viandes en fonction des CSP

Le choix des algériens et leurs préférences des différents types de viandes, qui dépendent d'un ensemble de paramètres déterminants en particulier des prix, la qualité nutritive du produit, les caractéristiques et les disponibilités de chaque milieu de résidence (nature du cheptel dominant), les habitudes alimentaires..., il dire que les viandes rouges sont favorisées par les CSP moyennes et

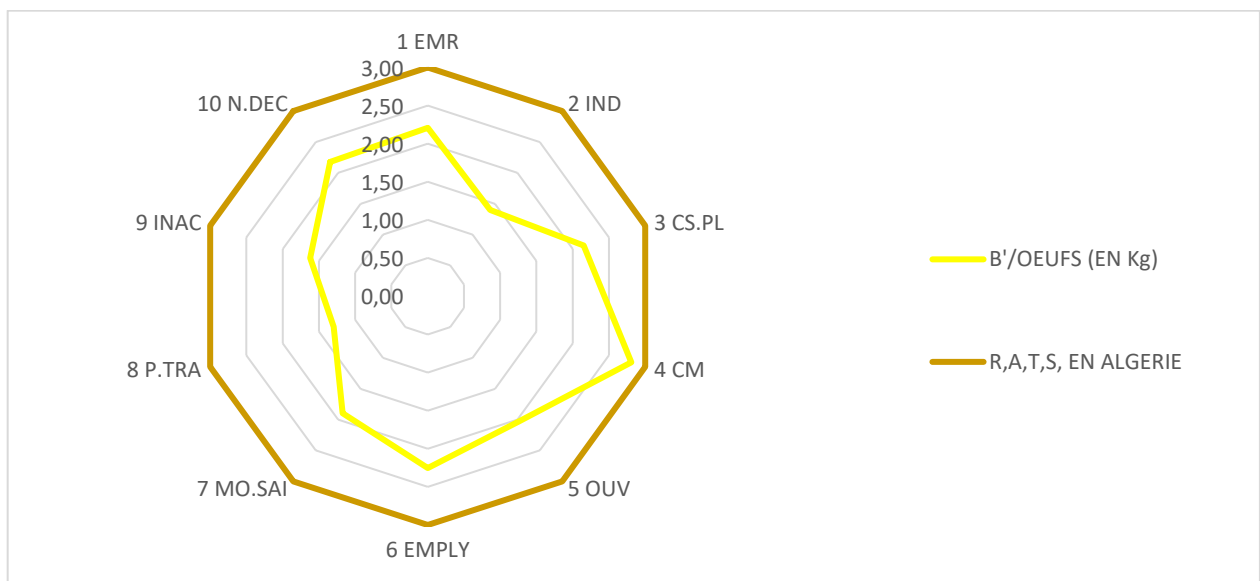
aisées, à l'inverse pour les viandes blanches préférées par les catégories socioprofessionnelles pauvres par rapport à leur prix sur le marché relativement moindre. (BRAHIM, 2018 )

### VI.3. La consommation des œufs en fonction des CSP :

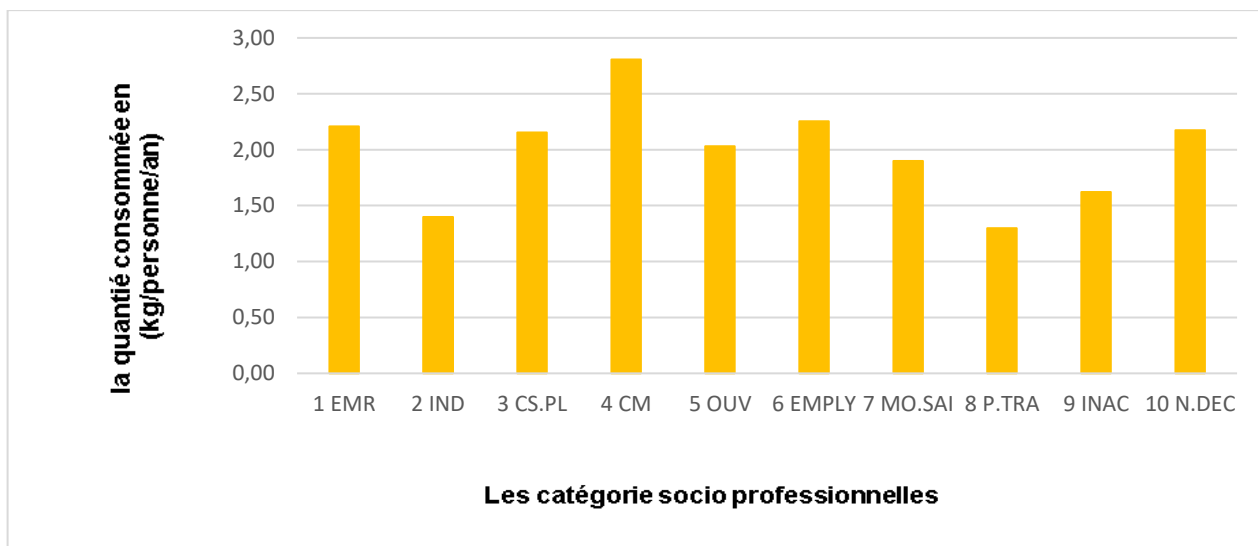
La ration alimentaire type souhaitable en Algérie concernant les œufs est fixée à 3kg/tête/an (soit 27 pièces d'œufs), cette ration n'est pas satisfaite que pour une seule catégorie, celle des personnes de transition avec 1,30 kg/personne/an avec un taux de satisfactions de 43,29% seulement.

Par ailleurs deux catégories satisfassent moyennement la R.A.T.S, celle des indépendants avec 1,40 kg/tête/an et un taux de satisfaction de 46,62 % suivi par des manœuvres et saisonniers avec 1,90 kg/tête/an, soit un taux de satisfaction de 63,27 %.

La consommation des autres catégories varie de 1,62 kg/tête/an pour la catégorie des inactifs à 2,25kg/tête/an pour celle des employés soit 2 fois plus la R.A.T.S et trois fois plus la plus faible quantité consommée par la catégorie des personnes en transition. En revanche, la catégorie la plus consommable est celle des cadres moyens avec 2,81 kg/tête/an.



**Figure 15 :** La consommation des œufs en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

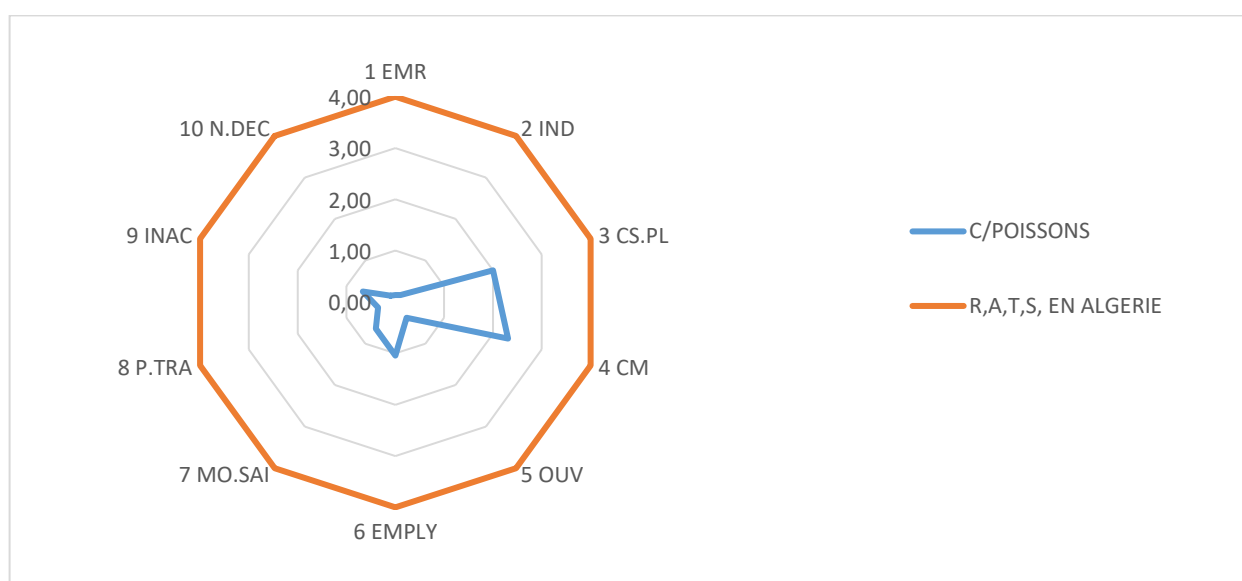


**Figure 16 :** Niveau de consommation des œufs en fonction des CSP.

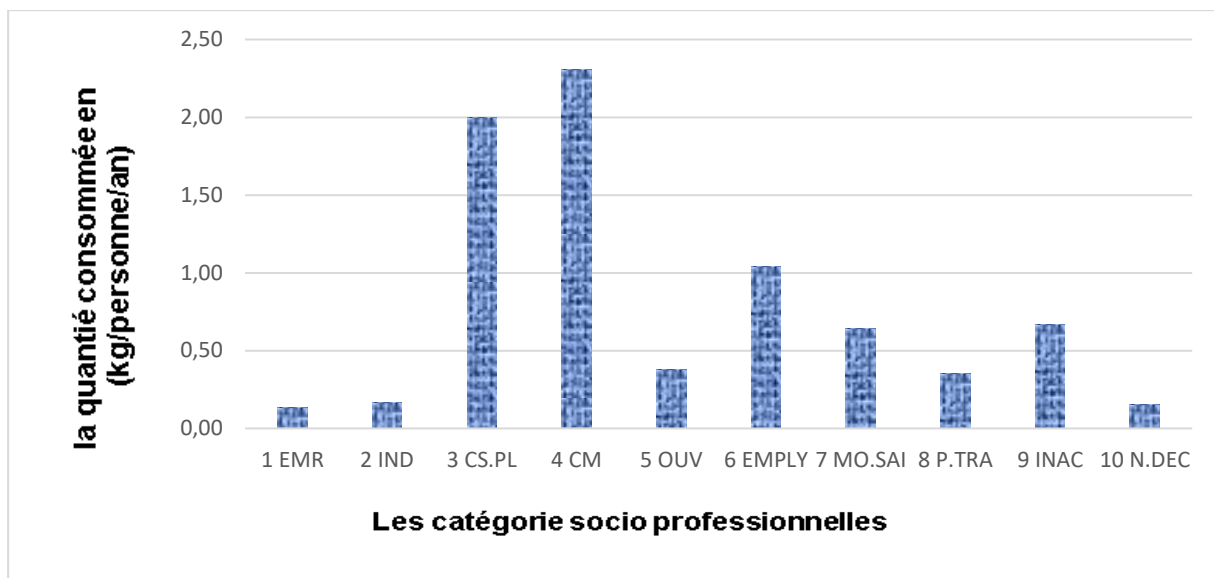
#### VI.4. La consommation des poissons en fonction des CSP :

Il est souhaitable en Algérie de consommer 0kg/tête/an de poissons. Cette ration n'est satisfaite pour plus que trois catégories sociales, celle des personnes en transition avec tous juste 0,36 kg/tête/an. Et celle des indépendants avec 0,17 kg/tête/an, suivi par des manœuvres et saisonniers s avec 0,64 kg/tête/an. La plus grande quantité est détenue par celle des cadres moyens avec 2,31 kg/tête/an, suivi par celle des cadres supérieurs et profession libérale avec 2,00 kg/tête/an.

La consommation des autres catégories varie de 0,13 kg/tête/an pour la catégorie des employeurs à 1.04 kg/tête/an pour celle des employés.



**Figure 17 :** La consommation des poissons en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.



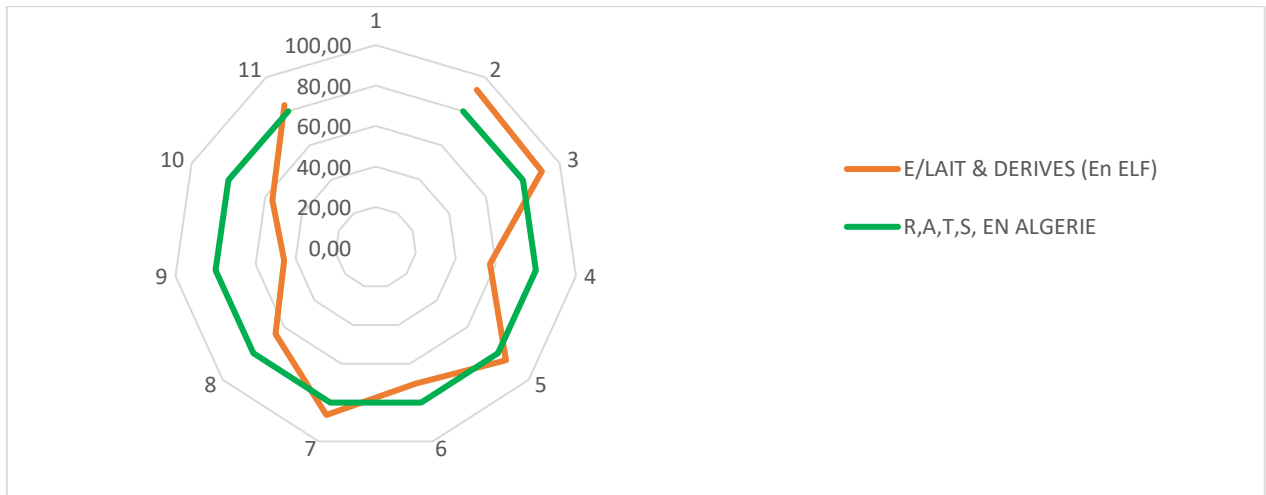
**Figure 18** : Niveau de consommation des poissons en fonction des CSP.

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 reste 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.

#### **VI.5. La consommation du Lait et dérivés en fonction des CSP :**

Concernant la consommation du lait et de ses 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 personnes en transition avec tous juste 45,78 kg/tête/an ; la plus forte quantité est détenue par celle des employeurs avec 92,52 kg/tête/an, soit le double de la R.A.T.S.

La consommation des autres catégories varie de 65,52 kg/tête/an pour celle des Manœuvres et saisonniers à 85,18 kg/tête/an pour celle des cadres moyens, cette situation s'explique essentiellement par la présence intense au Centre des unités de production ajouté au prix accessible par la majorité des bourses.



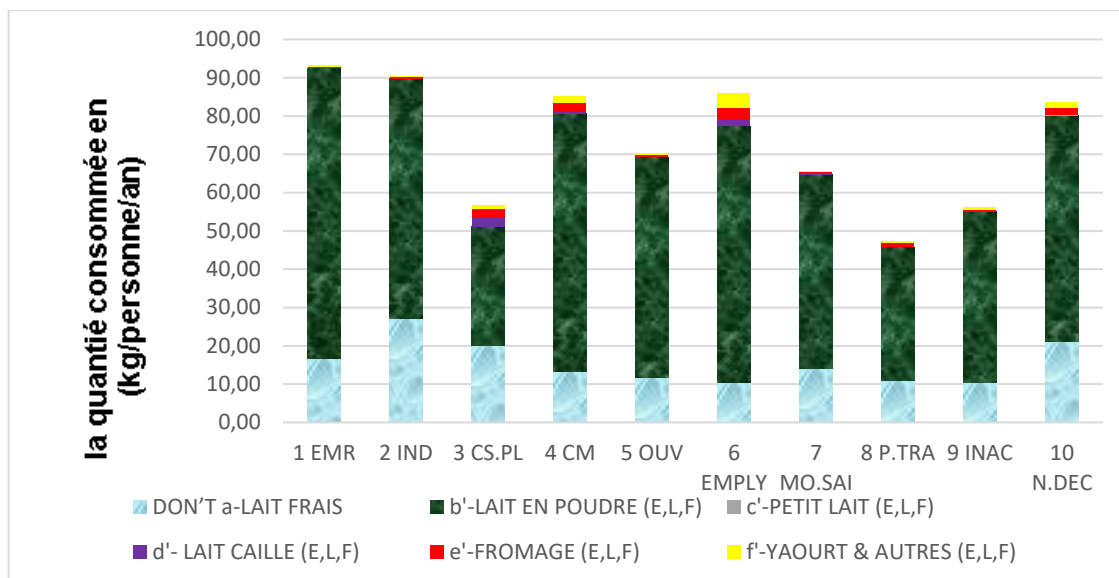
**Figure 19** : La consommation du lait dérivés en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable

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 est donc bien le premier produit consommé par toutes les catégories sociales sans exception variant de 16,58 kg/tête/an pour les employeurs à 20,19 kg/tête/an pour celle des Cadres supérieurs et professions libérales.

En revanche le lait en poudre est moins consommé ; il faut remarquer ici que la catégorie des employeurs qui détient 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 se rapproche en quantité consommée entre certaines catégories se situant aux alentours de 4 à 5kg/tête/an, notamment pour celle des Manœuvres et saisonniers 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 du Centre essentiellement 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 Non déclarés avec 0,26 kg/tête/an suivie directement par la catégorie des employés avec 0,18 kg/tête/an, la consommation des autres catégories tourne autour de 0 à 1kg/tête/an. La plus faible quantité est détenue par celle des employeurs avec 0,02 kg/tête/an.



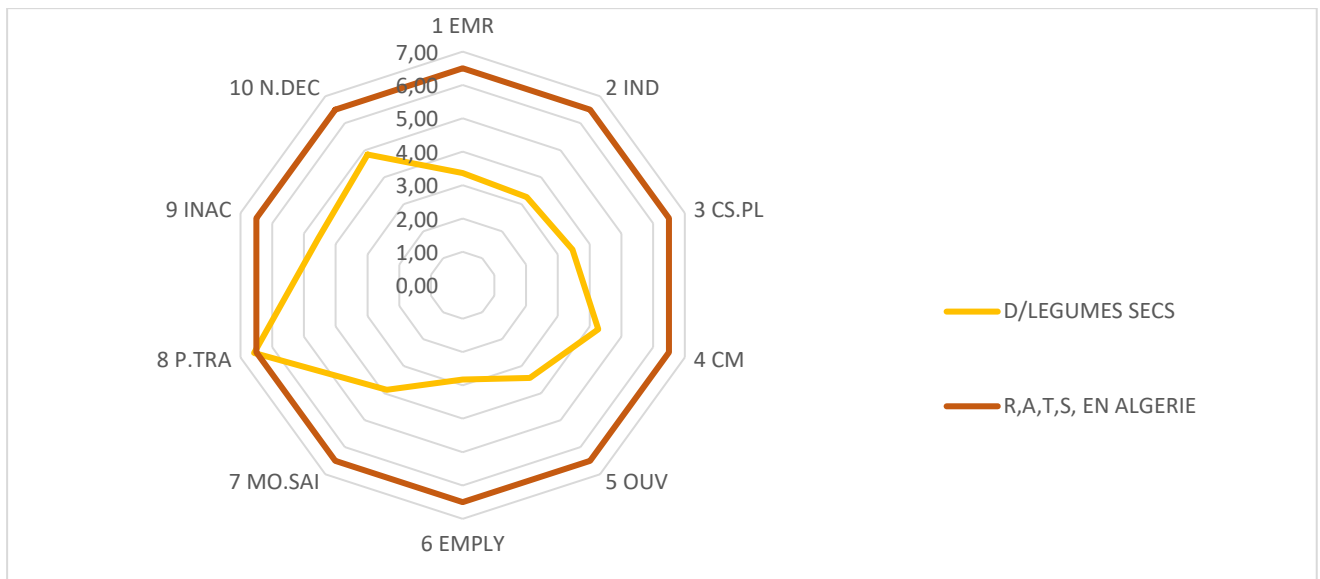
**Figure 20** : niveau de consommation du lait et dérivés en fonction des CSP.

La situation de consommation du lait et dérivés de nos jours est le résultat des politiques précédentes des pouvoirs publics, 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.

## VI. La consommation des légumes secs en fonction des CSP :

La ration type souhaitable des légumes secs est estimée à 6.5kg/tête/an, cette ration n'est pas satisfaite pour une seule catégorie sociale, est celle des employeurs avec 3,36kg/tête/an, La consommation des autres catégories satisfait moyennement la R.A.T.S variant de 3,46 kg/tête/an pour les cadres supérieurs et professions libérales à 3,26 kg/tête/an pour les indépendants et 4,84 kg/tête/an pour les non déclarés.

La plus forte quantité consommée en légumes secs est détenue par celle des personnes en transition avec 6,57 kg/tête/an.

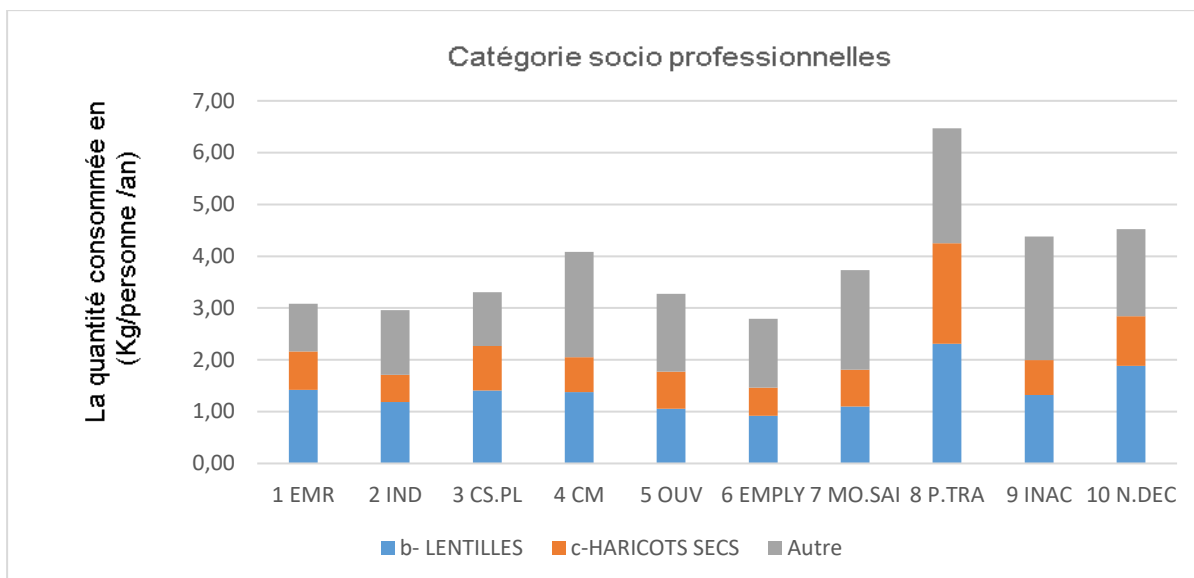


**Figure 21** : La consommation des légumes secs en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

Les trois principaux produits consommés dans ce groupe sont les lentilles, les haricots secs et les petits pois. Le prorata des lentilles dans le total des légumes secs oscille autour de 40%, la plus forte quantité est détenue par celle des Non déclarés avec 1,89kg/tête/an, la plus faible par celle des employés avec 0,92 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 indépendants avec 0.52 kg/tête/an ; la plus forte consommation est accaparée par celle des personnes en transition avec 1,94 kg/tête/an soit presque deux fois plus celle des indépendants.

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

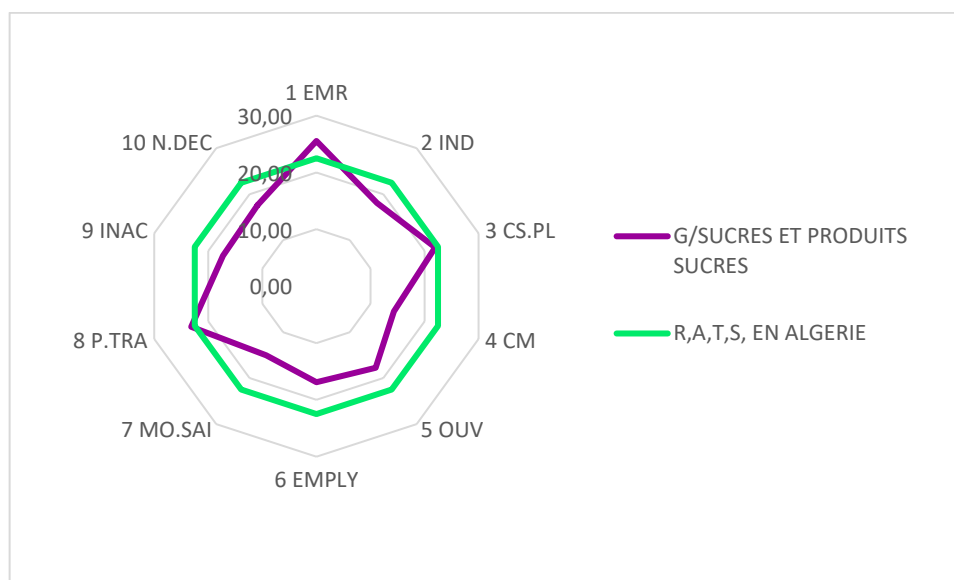
Nos résultats ont révélé qu'en moyenne la consommation des légumes secs est faible chez les ménages pauvres et assez importantes pour les CSP aisés. Donc la consommation de la région de l'Ouest est de 3,87 kg/an.



**Figure 22** : Niveaux de consommation des légumes secs selon les CSP.

### VI.7. La consommation des sucres et produits sucres en fonction des CSP :

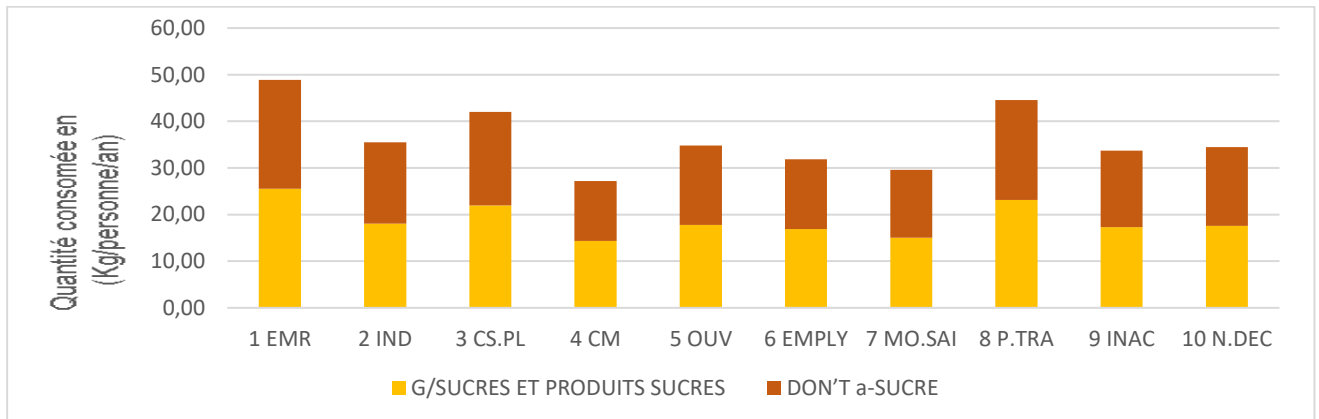
Nous remarquons que sur les dix CSP seulement deux catégories atteignent la R.A.T.S qui est de 22.5kg/tête/an; celle des Cadres supérieurs et professions libérales avec 21,98 kg/tête/an et un taux de satisfaction de 97,68 % et celle des employeurs avec 25,54 kg/tête/an et un taux de satisfaction de 113,52% la plus faible quantité est détenue par celle des cadre moyens avec 14,36 kg/tête/an, la consommation des autres catégories varie de 15,05 kg/tête/an pour la catégorie des Manœuvres et saisonniers à 23,15 kg/tête/an pour celle des P.TRA.



**Figure 23** : 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 des employeurs avec 23,34kg/tête/an, les 14,57kg/tête/an restant sont partagées ente la consommation du chocolat et des autres confiseries. La plus faible quantité est détenue par celle des cadres moyens avec 12,80 kg/tête/an pour les autres catégories la consommation est assez rapprochée, elle varie de 16.88kg/tête/an à 21,41 kg/tête/an pour celle des personnes en transition (2kg/tête/an seulement est destiné à la consommation du chocolat et confiserie).

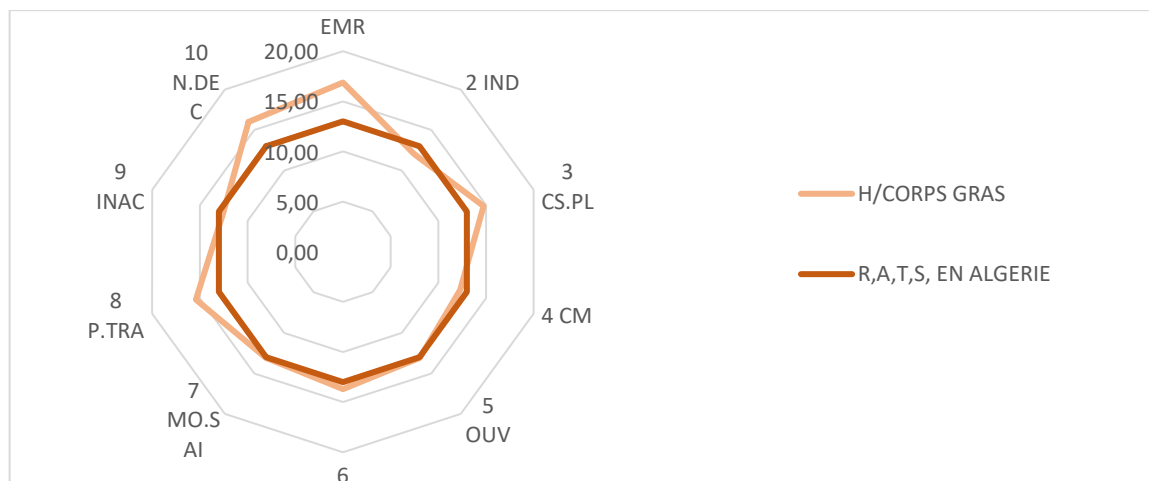


**Figure 24 :** Niveaux de consommation du sucre et produits sucrés en fonction des CSP.

Notre enquête a montré que le sucre et produits sucrés sont plus consommés en premier lieu par la population aisée à travers les CSP. Remarquons que la quasi majorité de ce qui est consommé dans ce groupe alimentaire est sous forme de sucre, les produits sucrés n'occupent qu'une infime part, en particulier chez les ménages pauvres, alors qu'elle est relativement importante pour la population aisée.

#### **VI.8. La consommation des corps gras en fonction des CSP :**

Les corps gras sont très consommés vue que la quasi-totalité des CSP satisfont la R.A.T.S (13 kg/tête/an). La plus forte quantité est accaparée par celle des employeurs avec 16,87 kg/tête/an, la plus faible quantité est détenue par celle des indépendants avec 12,07 kg/tête/an soit une différence de 4kg/tête/an. La consommation des autres catégories varie de 16,01 kg/tête/an pour les non déclarés à 12,31 kg/tête/an pour celle des CM.



**Figure 25** : La consommation des corps gras en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

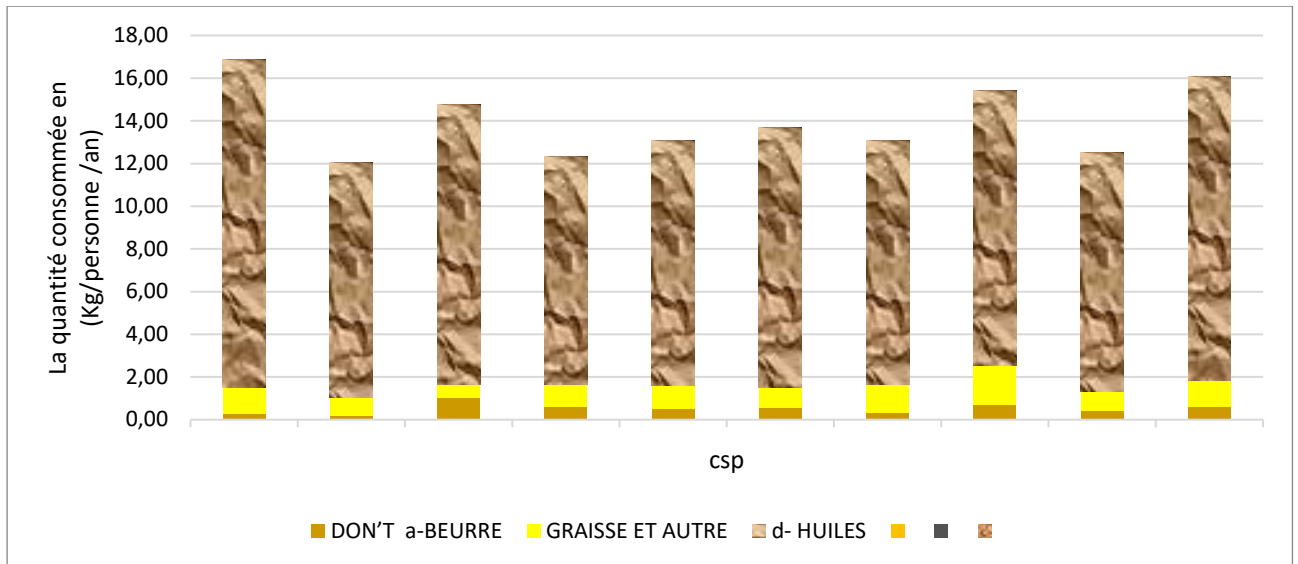
Les huiles occupent la plus grande partie du groupe corps gras avec des quantités qui varient de 15,36 kg/tête/an pour la catégorie des employés à 11,22 kg/tête/an pour celle des inactifs, détenant ainsi la plus forte quantité consommée, seulement le plus fort taux de satisfaction est détenu par les personnes en transition avec 129,78 %.

Les huiles s'accaparent de la plus grande partie du groupe, avec des parts relatives au total du groupe oscillant entre 88,90 % pour la catégorie des employés et 91,05% pour les employés et 91,26 % pour celle des indépendants.

Les graisses végétales viennent en seconde position avec une occupation relative moyenne de 5,55 % et des quantités consommées variant dans un intervalle de 0,36 Kg/tête/an à 0,75 kg/tête/an respectivement pour la catégorie des Manœuvres et saisonniers et celle des Cadres moyens.

La consommation du beurre suit la même tendance, la plus faible quantité est détenue par celle des indépendants. Avec 0,18 kg/tête/an, la plus forte par celle des Cadres supérieurs et professions libérales avec 1,01 kg/tête/an, soit Cinq fois plus.

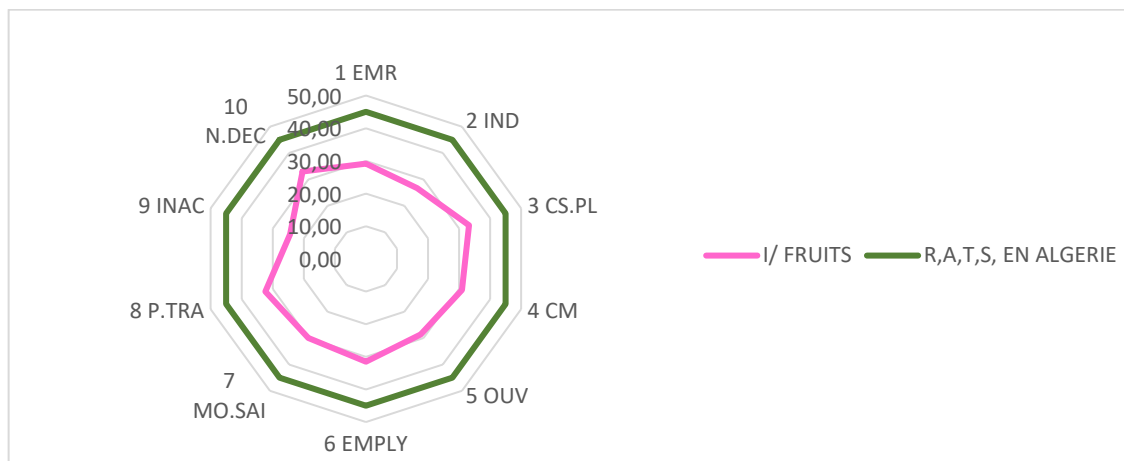
Concernant la consommation des graisses, il ressort que celle d'origine animale ne sont pas très appréciées à l'inverse des végétales, leur consommation varie de 0.46 kg/tête/an pour la catégorie des indépendants à 1,04 kg/tête/an pour celle des personnes en transition. Plus. Il faut remarquer que certains malgré leur différence sociale consomment presque la même quantité que les couches les plus aisées comme c'est le cas des employés avec 0,37 kg/tête/an et les CS.PL avec 0,29 kg/tête/an ; les inactifs avec 0,58 kg/tête/an et les ouvriers avec 0,67 kg/tête/an.



**Figure 26** : niveaux de consommation corps gras en fonction des CSP.

### VI.9. La consommation des Fruits en fonction des CSP :

La R.A.T.S est estimée à 45 kg/tête/an la couverture des besoins est réalisée pour quatre catégories seulement celle des cadres moyens avec 30,98 kg/tête/an, suivi par les employés avec 29,13 kg/tête/an et celle des indépendants avec 26,71 kg/tête/an, les Cadres supérieurs et professions libérales présentent 33.22kg/tête/an soit plus du double de la plus faible consommation, c'est-à-dire 29,97 kg/tête/an détenue par la catégorie des Manœuvres et saisonniers, les autres catégories couvrent entre les 4/5 et les 3/4 de la R.A.T.S.



**Figure 27** : La consommation des fruits en fonction des CSP comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

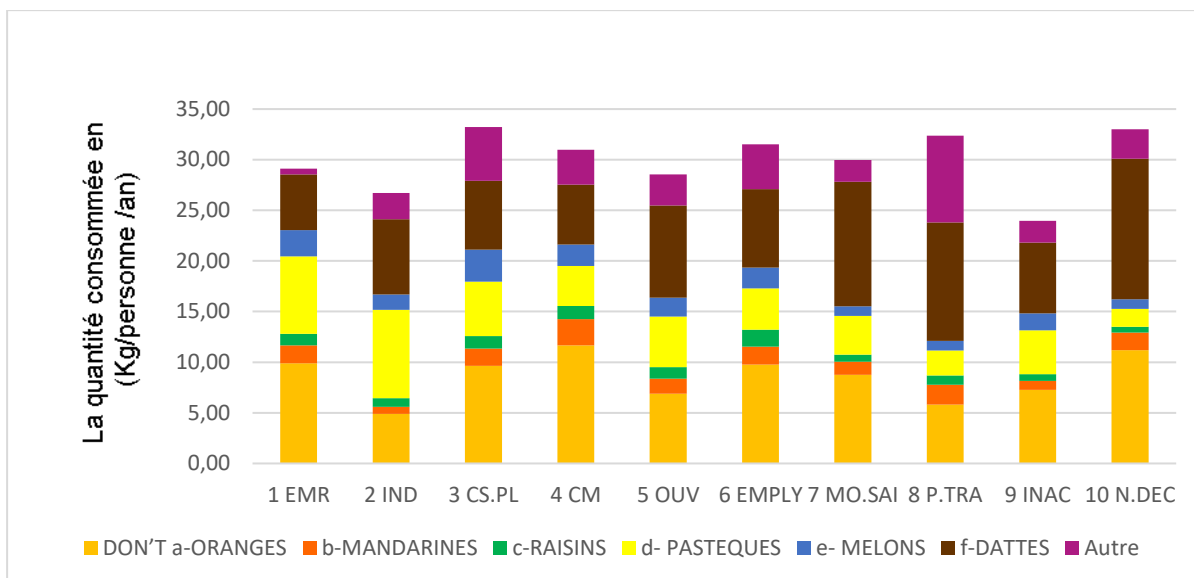
Les oranges occupent la première place avec une moyenne de consommation de 11,18 kg/tête/an. La plus faible quantité est détenue par celle des indépendants avec 4,90 kg/tête/an, la plus forte est accaparée par celle des Cadres moyens avec 11,68 kg/tête/an ; de plus, il faut noter ici que même pour les oranges il n'y a une forte réciprocité 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 0,87kg/tête/an comme c'est le cas des inactifs et des les personnes en transitions qui consomment respectivement 1,93kg/tête/an et 1,48 kg/tête/an, la consommation des ouvriers est suivie par celle des Manœuvres et saisonniers avec 1,30 kg/tête/an.

La pastèque occupe la deuxième place dans le groupe des fruits avec une moyenne de la consommation 7,67 kg/tête/an, nous remarquons ici que les indépendants considérés comme catégorie à risque détiennent la plus forte quantité consommée probablement due à son prix accessible avec 8,74 kg/tête/an.

La troisième place est détenue par le melon avec une moyenne de consommation de 1,86 kg/tête/an, la plus faible quantité est détenue par celle des Manœuvres et saisonniers avec 0,92 kg/tête/an, les Cadres supérieurs et professions libérales s'emparent de la plus forte quantité avec 3,16 kg/tête/an soit une différence de 2 kg/tête/an.

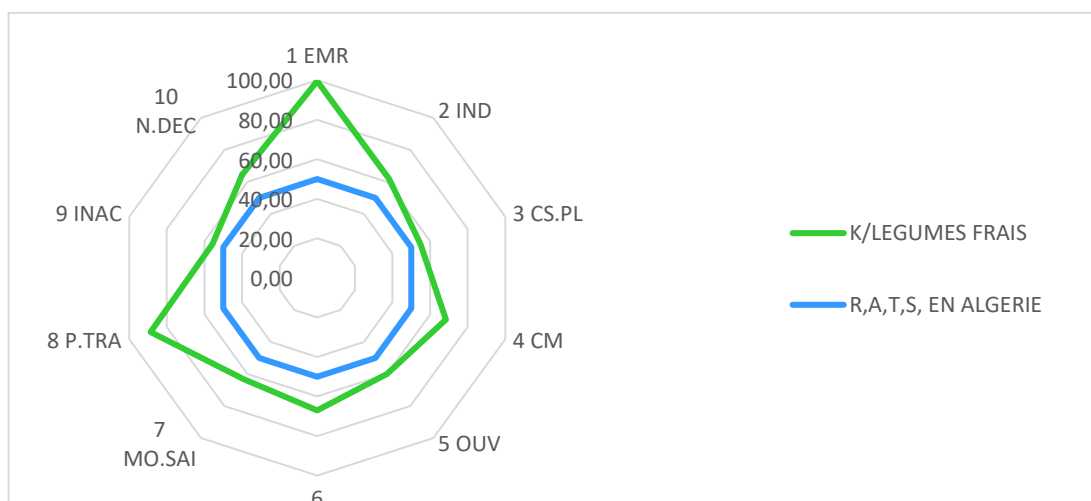
La consommation de la datte par les CSP est d'une façon générale fluctuante, même du point de vue quantité, cependant, certaines catégories consomment beaucoup plus de dattes que de raisins plus accessibles par les bourses vu son prix, comme c'est le cas de la catégorie des non déclarés qui détient la plus forte quantité consommée en dattes avec 13,86 kg/tête/an en contribuant avec 42,03% de l'apport total des fruits au même lieu le melon n'apporte que 4,76 %. C'est aussi le cas chez le Cadres supérieurs et professions libérales et les Manœuvres et saisonniers avec respectivement 20,48 % et 41,04 %.



**Figure 28** : Niveau de consommation des fruits en fonction des CSP.

### VI.10. La consommation des légumes frais en fonction des CSP :

La consommation des légumes frais passe de 63,35 kg/tête/an pour la catégorie des Manœuvres et saisonniers suivie directement par celle des ouvriers avec 60,10kg/tête/an soit une différence de 3 kg/tête/an jusqu'à atteindre les 54,89 kg/tête/an pour les Cadres supérieurs et professions libérales soit presque de la R.A.T.S estimée à 50 kg/tête/an.



**Figure 29** : La consommation des légumes frais en fonction des CSP comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.

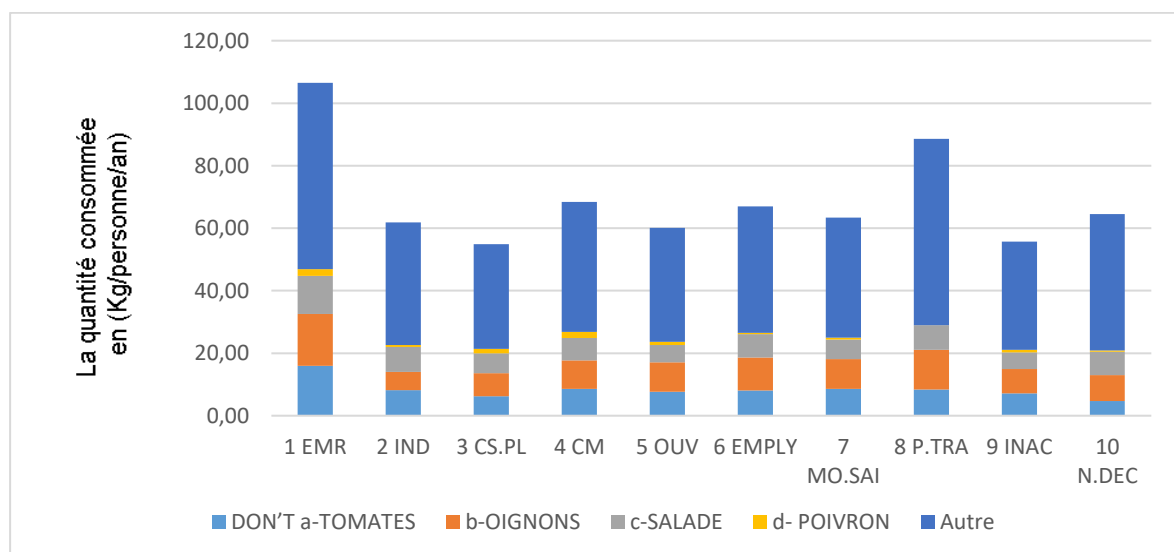
Près du quart de ce qui consommée en légumes frais est détenue par la tomate et à un degré moindre par l'oignon. Les quantités ingérées pour la tomate varient de 8,04 kg/tête/an à 8,13 kg/tête/an respectivement pour la catégorie des employés et celle des indépendants. Tandis que pour l'oignon, la consommation varie de 12,67 kg/tête/an à 10,61 kg/tête/an respectivement pour la catégorie des personnes en transition et celle des Employés.

La consommation moyenne de la salade atteint les 8,01 kg/tête/an, la plus forte quantité est accaparée par la catégorie des Employeurs avec 12,19 kg/tête/an, la plus faible par celle des Inactifs avec 5,34 kg/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 se situant autour de 1 kg/tête/an puisque certaines catégories consomment beaucoup plus de poivron que d'oignon comme c'est le cas des Employeurs qui s'accaparent de la plus forte quantité consommée avec 2,23 kg/tête/an. La plus faible quantité consommée en poivron est détenue par celle des personnes en transition avec 0,00 kg/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 Employeurs puisqu'ils s'accaparent de la plus forte consommation à savoir 7,71 kg/tête/an soit aussi une différence de -4 kg par rapport à la plus faible quantité consommée détenue par la catégorie des indépendants estimée à 2,64 kg/tête/an.

Le piment n'est pas très apprécié par les différentes CSP puisque sa consommation ne dépasse guère les 6,64 kg/tête/an pour les employeurs soit aussi trois fois plus la plus faible quantité 2,82 kg/tête/an détenue toujours par les Non déclarés.



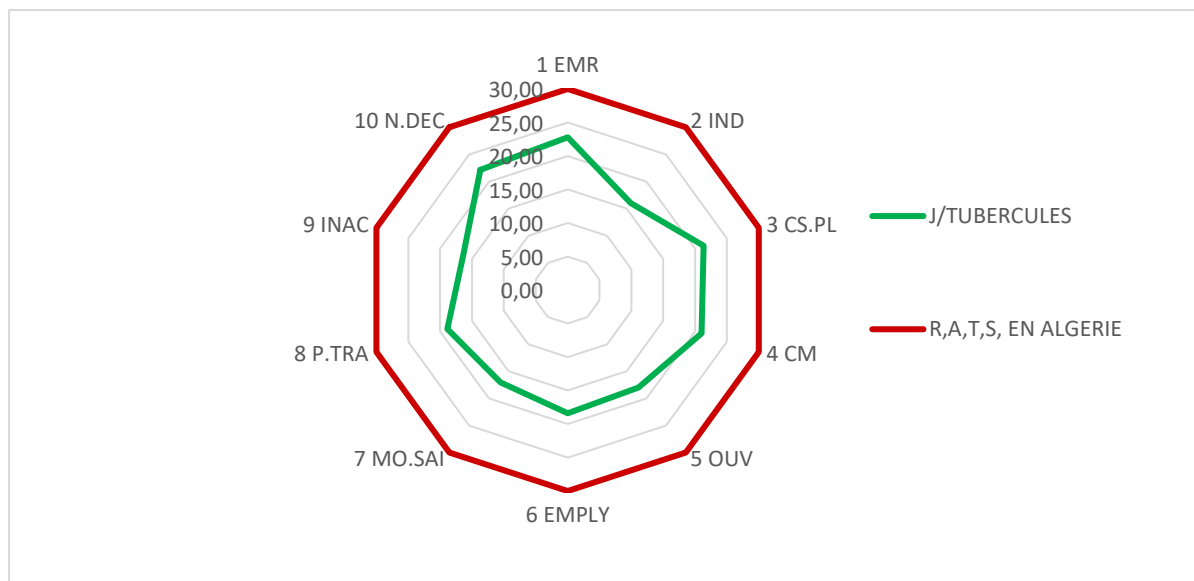
**Figure 30** : Niveau de consommation des légumes frais en fonction des CSP.

## VI.11. La consommation des tubercules en fonction des CSP :

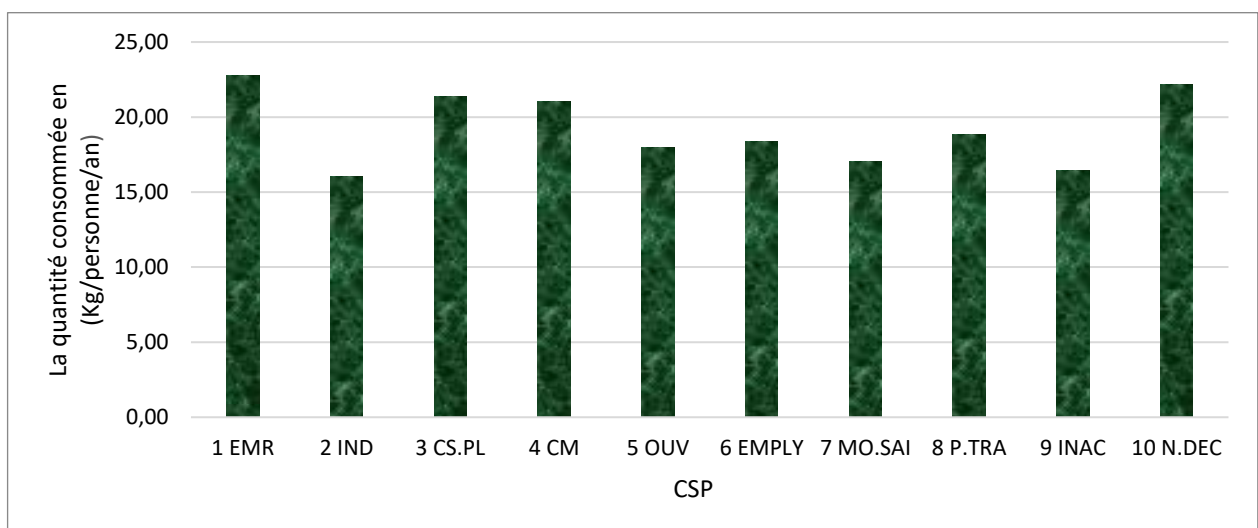
Concernant la consommation du J/TUBERCULES, nous remarquons que toutes les catégories sociales satisfont la ration alimentaire type souhaitable estimée à 30 kg/tête/an ; la plus faible quantité est détenue par celle des indépendants avec 16,04 kg/tête/an ; la plus forte quantité est détenue par celle des Employeurs avec 22,79 kg/tête/an.

La consommation des autres catégories varie de 17,06 kg/tête/an pour celle des Manœuvres et saisonniers à 18,87 kg/tête/an pour celle des Personnels en transition, cette situation s'explique essentiellement par la présence intense au Centre des unités de production ajouté au prix accessible par la majorité des bourses.

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



**Figure 31** : La consommation des tubercules en fonction des CSP en Algérie comparée à la Ration Alimentaire Type Souhaitable.



**Figure 32** : niveau de consommation des tubercules en fonction des CSP.

## VI.12. La consommation de boissons et excitants en fonction des CSP :

Les excitants ont une place assez importante dans la ration des différentes catégories sociales, elle varie de 2,41 kg/tête/an pour la catégorie des personnes en transition à 3,24 kg/tête/an pour celle des employeurs soit presque une différence de 1kg/tête/an seulement.

Que ce soit pour le café ou pour le thé leur consommation se rapproche entre les différentes catégories sociales seulement le café à lui seul s'accapare de la plus grande partie de ce groupe ceci est vérifié au part relatif dans le total du groupe avec une moyenne de 52 % cela s'explique non seulement par les habitudes alimentaires de la population algérienne qui se base essentiellement sur le café pour le repas du matin et celui de l'après-midi surtout après la rentrée de l'école plus précisément le café crème. Mais aussi sa consommation va de pair avec le type de travail de la catégorie sociale (employés, employeurs ...) ou son état social 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 0.46 kg/tête/an pour les Cadres supérieurs et professions libérales à 1.75 kg/tête/an pour les Manœuvres et saisonniers.

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

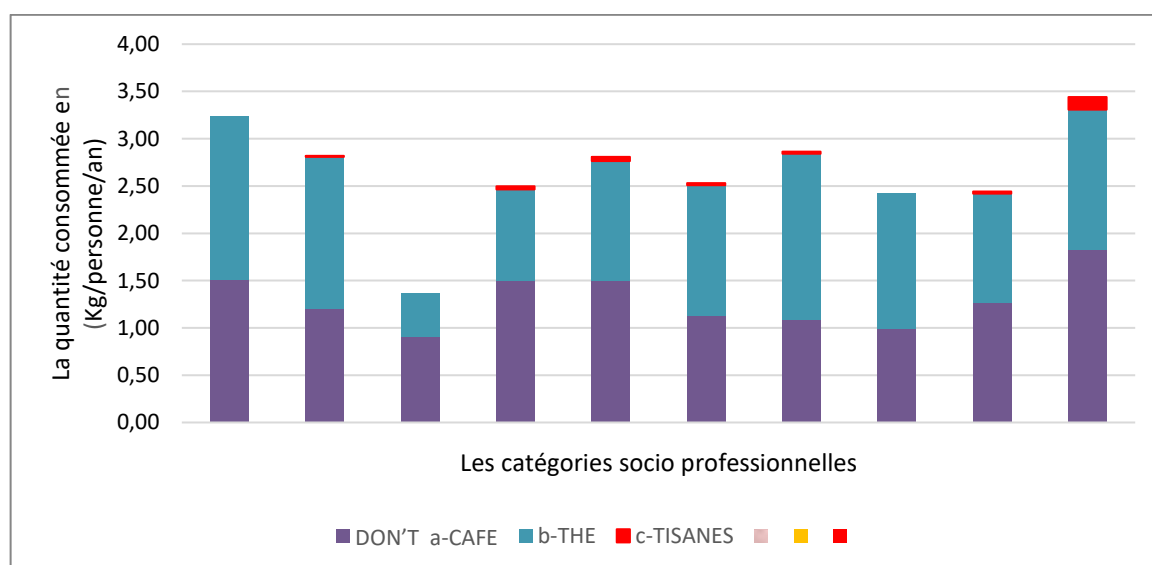


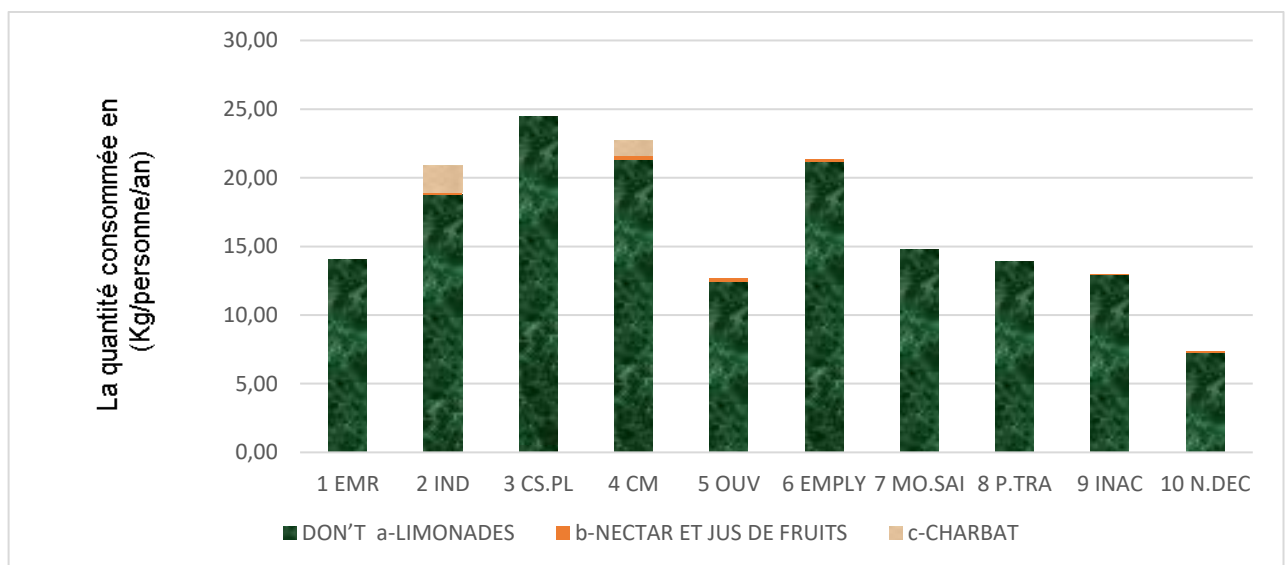
Figure 33 : La consommation du café, tisanes et thé en fonction des CSP.



La consommation de boissons varie de 14,06Litre/tête/an pour la catégorie des employeurs à 26,33 Litre/tête/an pour celle des cadres moyens soit une différence de 12 litres ente catégories extrêmes. Cette consommation est constituée essentiellement de limonades puisque les Cadres supérieurs et professions libérales détiennent la plus grande part avec 26,93 Litre/tête/an.

La consommation des ouvriers et des employés se rapprochent entre elle avec des quantités respectives de 13,83 litres/tête/an et 24,63 litres/tête/an la même tendance et presque les mêmes grandeurs sont enregistrées vue qu'elle représente entre 90,81 % pour la catégorie Cadres supérieurs et professions libérales à 90.87 % pour les non déclarés 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 « charbate » n'est pas très significatives pour toutes les catégories ainsi chez la plupart des CSP les quantités consommées sont négligeables voir nulles si non leur consommation s'accroît surtout pendant la saison estivale ou le mois de ramadhan. Le nectar et le jus de fruits ne sont pas très consommés.



**Figure 34 :** La consommation de boissons (en liquide) en fonction des CSP.

### VI.13. La consommation des épices, condiments et additifs en fonction des CSP :

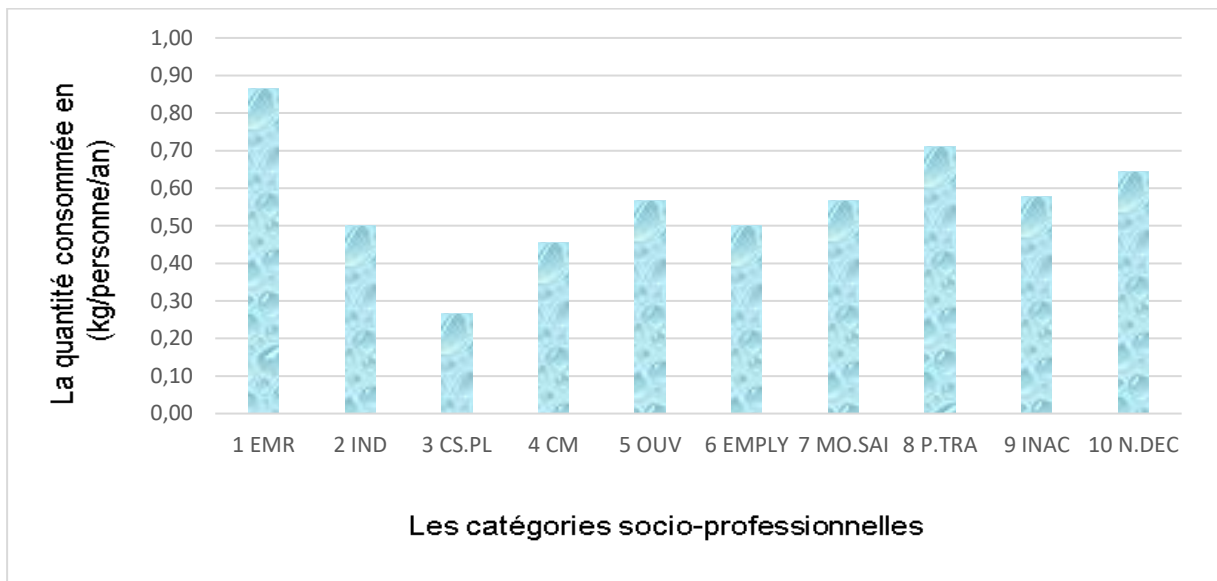
Leurs consommations sont en fonction des quantités ingérées des autres produits alimentaires ainsi que de la façon de préparer les plats qui est parfois spécifique d'une région à une autre.

Les épices et condiment ont une consommation variant de 0,71 kg/tête/an/tête/an pour la catégorie des personnes en transition à 0,27 kg/tête/an pour celle des cadres supérieurs et professions libérales.

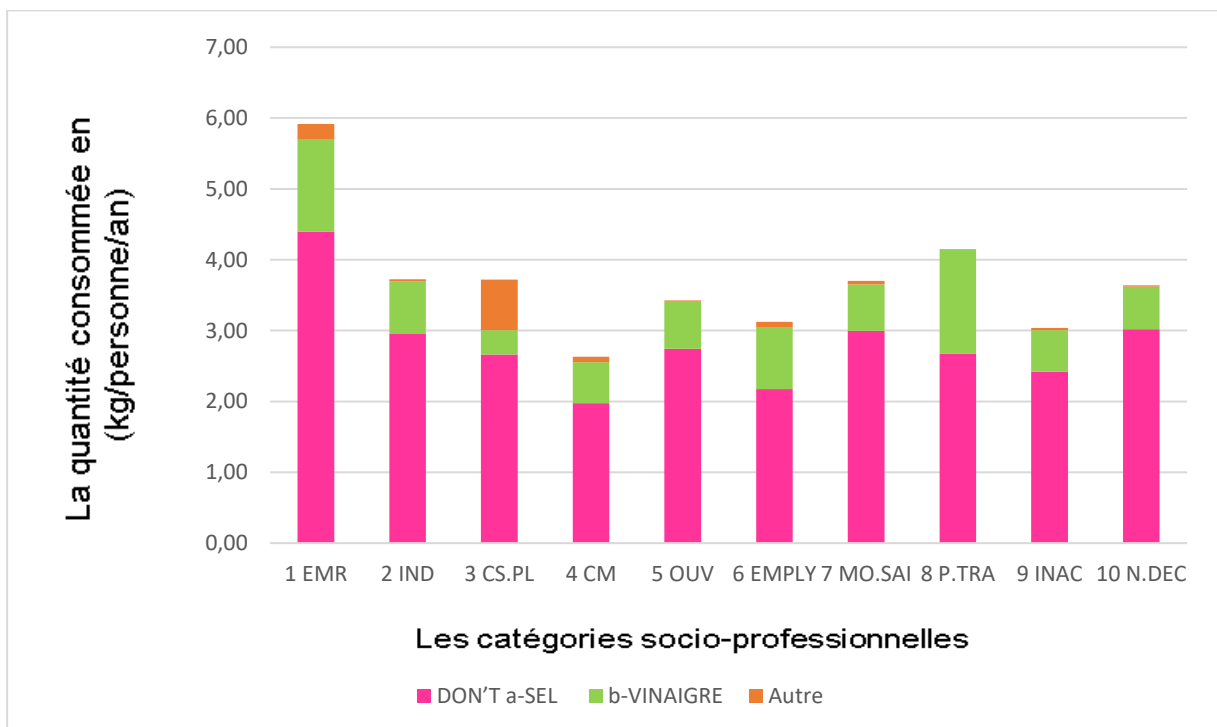
Le poivre noir est le plus consommée occupant près du 1/5 de ce qui consommée en épices.

La même chose est à signaler pour les additifs avec des quantités plus importantes que les épices et condiment allant de 3.71 kg/tête/an pour la catégorie des Cadres supérieurs et professions libérales à 5,92 kg/tête/an pour celle des employeurs ; 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 un prorata oscillant entre le 1/10 et le 1/5 du total.



**Figure 35 :** La consommation du épices et condiments en fonction des CSP



**Figure 36 :** La consommation des additifs en fonction des CSP.

## **CONCLUSION GENERALE**

La dynamique de phénomène de consommation alimentaire a beaucoup changé ces dernières années, ces modifications sont dues essentiellement aux changements socio-économiques du pays.

Les régimes alimentaires évoluent sous l'influence de nombreux facteurs économiques (revenus, prix, pouvoir d'achat...) et/ou sociales (habitudes, tradition, coutumes ...). Pour la présente enquête, nous considérons que les facteurs économiques (revenus et dépenses), ainsi que l'appartenance à tel ou tel catégorie socio-économique sont les plus agissants.

Nous avons traité dans cette étude une description et analyse de la situation alimentaire des ménages algériens de la région de centre par le biais des inégalités sociales liés à l'alimentation en prenant en considération comme variable principale la CSP.

L'alimentation (quantitative) est caractérisée par une consommation distincte et disparate entre les différentes catégories sociales et selon les produits et groupes de produits alimentaires.

La consommation montre des disparités non seulement entre les CSP, mais aussi entre les ménages d'une même catégorie sociales.

La Ration Alimentaire Type Souhaitable d'un certain groupe alimentaires sont satisfaits indiqué par les quantités consommées pour une partie de notre échantillon ayant des appartenances aux catégories les plus aisées.

Par contre, d'autres groupes alimentaires couvrent ces rations alimentaires théoriques en partie pour quelques CSP, comme le cas des céréales et dérivés, laits et dérivées dont la consommation est satisfaite par la majorité de la population de notre échantillon, et à un degré moindre arrivent les viandes, les légumes secs, poissons et les œufs.

La consommation des fruits est en dessous de R.A.T.S. pour une grande partie des ménages enquêtés à l'exception de trois catégories socio- professionnelles plus riches, ceci est due essentiellement à leurs prix excessifs qui font baisser la consommation, donc les CSP (en particulier les catégories à faible revenu) orientant leurs achats vers d'autres produits moins chers, surtout les boissons. Les agrumes, en particulier les oranges, sont des fruits les plus consommés, suivis par le raisin puis les pastèques.

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 a 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 le statut social des ménages à une influence directe sur le niveau alimentaire de la population.

Pour quelques CSP l'accès à une alimentation en fonction des normes est alerté, car le rationnaire trouve des embarras à se doter les aliments (tel que les viandes, les poissons, les fruits...) dont il a besoin à son bien être alimentaire et nutritionnel, causes sous-jacentes d'une insuffisance voire d'une inexistence d'un revenu.

A la fin, notre travail s'est basé sur la variable de la catégorie socio- professionnelle, d'où la nécessité d'exploiter à fond les résultats de cette enquête à travers d'autres paramètres, tel que la taille des ménages, le niveau d'instruction des chefs des ménages, ... et pourquoi pas allez en profondeur d'une analyse au niveau des régions mêmes en fonction des variables étudiées à l'échelle nationale.

## **REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES**

## A

- ABROUG, R., BELGUTH, M., BEN REJEB, S., TOUNSI, m., SALLAMI, D., & ZID-FERJANI, F. (2012). Besoin nutritionnel de l'homme. *Science de la vie et la terre*, p. 45.
- AEBERHARD, M., & FRIES, J. U. ( 2015). *Une approche par ateliers en éducation nutritionnelle avec des élèves de cycle 2*. Mémoire professionnel, haute école pédagogique Lausanne 17, Lausanne.
- AILHAUDE, G. (2007, Janvier 26). Développement du tissu adipeux: importance des lipides alimentaires. p. 3.
- AKRAD, N. (2014). *Micronutrition aspects théorique et pratique*. Université Mohammed v-SOUISSI-, Rabat.
- ANNALIJN, I., & MOZAFFARI, H. (2019, Novembre 12). *Ou'est-ce qu'une alimentation "varier" bonne pour la santé*. Récupéré sur Psychologie .
- BACHIRI, L. (2011). *aminetations des enfants 6-12 synthèse des travaux anteries en algerie et recommandations*. Mémoire, Université Mentouri, Constantine.
- BAUMERT, H., SPANNAGEL, C., & WISNIEWSKI, E. (2015). *CAP Agent Polyvalent de Restauration:CAP*. Paris: Editions BPI.
- BECHIRI, L. (2001). *BECHIRI Loubna ALIMENTATION DES ENFANTS 6- 12 ANS: SYNTHESE DES TRAVAUX ANTERIEURS EN ALGERIE ET RECOMMANDATIONS*, . Mémoire, Université MENTOURI , Constantin.
- BENEDICLE, B. (2005, octobre). bien se nourrir sans trop dépenser: savoir choisir ses aliments. *alimentation et précarité*(N°31).
- BENYAHIA, S. (2018, 09 14). Le chômage en Algérie : Caractéristiques, Causes et Conséquences 14/09/2018 . *Revue de l'Ijtihad D'études Juridiques et Economiques*.
- BERTRAND, E. (2009, Décembre 13). Les glucides formule énergétique. *la nutrition*, p. 21.
- BERTRAND, E. (2013, 12 2009). Les glucides une formule énergétique. *la nutrition*, p. 21.
- BILLISLE, F. (2010, JUIN). Déterminants des comportements alimentaires. *les comportements alimentaires Quels en sont les déterminants? Quelle ation, pour quelle effets?*, pp. 91 -93.
- BOUCIF, S. (2018). *Etude du profil nutritionnel et mé tabolique cher les patients diabétiques de la région de blida*. Mémoire, Université de Blida 1, BLida.
- BRAHIM, M. (2018 ). *détermination d'une politique de sécurité alimentaire des ménages algériens dans la perspective d'adhésion à l'OMC*. Thèse, Université BLIDA 1, Blida .
- BRICE, M. (2013). Evaluation du bien être et de la pauvreté en économie: thorie normative et expérimentale .
- BVOULAHBAL, B. (2008, Septembre ). Emploi, chômage, salaires et productivité du travail. *L'Algérie de demain R elever les défis pour gagner le futur*, p. 2.
- CASCUA, S., & ROUSSEAU, V. (2005). *Alimentation du sportif: de la santé à la performance*. Paris: Editions Amphora,2005.
- CASIVASSILIO, D. (2014, 06 02). *Alimentation équilibré*. Récupéré sur Docteur clic.

- CASTELET, S. (2019). *Nutrition de l'adulte et adaptations physiopathologiques. Règles hygiéno-diététiques et conseils à l'officine*. thèse , Université de Lille .
- CATAPANO, M., & ANTOINE, M. (2014, aout 14). *A PROPOS DES GLUCIDES*. Consulté le MAI 2020, 04, sur GEDAL: [www.gedal.fr](http://www.gedal.fr)
- Chaouki, B. (2011). *Les politiques de développement agricole. Le cas de l'Algérie*. . Thèse de Doctorat, Université d'Oran, Oran.
- CHARREAU, V., ETIENNE, N., & INGARGIOLA, E. (2013). *A la découverte des aliments : tester, comprendre et partager les sciences de l'alimentation*. (M. Poussou, Éd.) Paris: Educagri Editions.
- CHIKH, N., & BENHABIB, A. (2011). *La décision d'achat et le modèle de consommation algérien durant le mois de Ramadan : Approche marketing*. Mémoire , Université de Abou Bekr Belkaid –Tlemcen Mémoire 79, Tlemcen.
- CHIKHI, K., & PADILLA, M. (2014). L'alimentation en Algérie. Quelles formes de modernité ? *New Medit, CIHEAM-IAMB(N°3)*, pp. 50-51.
- CLARISSE, M., SIEGRIST, C., GIUSTI, V., & DI VITTA, V. (2013, MARS 27). Comment faciliter la consommation de protéines après un bypass gastrique? *Revue médicale suisse*, p. 672 . Consulté le MAI 09, 2010, sur [www.revmed.ch](http://www.revmed.ch)
- CLAUDINE, R.-H. (2014). *Alimentation santé alimentation plaisir une question d'équilibre*. (L. Fernand, Éd.) Paris: LANORE.
- COLSON, A. (2016, 01 24). *MGC Prévention la santé en action!* Récupéré sur Collation: définition et information.
- COMBES, G. (2020, 01 21). *Collation santé : quelles sont les meilleures*. Récupéré sur Le journal des femmes santé.
- DAFFE, G., & DIAGNE, A. (2009). *Le Sénégal face aux défis de la pauvreté-Les oubliés de la croissance*. KARTHALA, CRES .
- DARDENNE, L. (2020, Février 20). *Découvrir la nouvelle pyramide alimentaire, plus durable*. Récupéré sur La Libre.
- DARMON, M., & DARMON, N. (2008). *L'équilibre nutritionnel-concepts de base et nouveaux indicateurs: le SAIN et le LIM*. Paris: Lavoisier, 2008A.
- DELA PORTE, C., & RIO, C. (2009, juillet). La densité nutritionnelle des aliments. (D. POISSON, Éd.) *Alimentation santé et petit budget*, p. 03.
- DESIRE, M. (2011). *Les associations alimentaires compatibles tome1*. (2. Fernand Lanore, Éd.) Paris: Lanore.
- DOVIL, H. (2007). *Problème sociaux : Theories et méthodologies de la recherche*. Québec.
- DUVAL, S. (2019, novembre 21). *Densité calorique vs densité nutritionnelle*. Récupéré sur [naoki coaching](http://naoki.coaching).
- ELSURY, J., & PEREZ, I. (2015). *L'accès aux ressources alimentaires : facteurs prédictifs de l'insécurité alimentaire sévère parmi les ménages bénéficiaires des programmes communautaires en sécurité alimentaire à Montréal*. Mémoire, Université de Montréal, Montréal.



- ETCHIALI, K. (2017). *Le comportement et abitude alimentaire chez les enfants scolarisées*. mémoire, Université Abou bekr Belkaid, Tlemcen.
- ETCHIALI, K. (2017). *Le Comportement et Habitude Alimentaire chez les enfants scolarisées*. Mémoire , Université Abou Bekr Belkaid –Tlemcen , Tlemcen.
- ETCHIALI, K. (2017). *Le comportement et habitude alimentaire chez les enfantsscolarisés*. Mémoire, Université Abou Bekr Belkaid -Tlemcen-, Tlemcen.
- ETIEVANT, P. (2015). Les déterminants de comportements alimentaires . Dans *L'alimentation à découvert* (pp. 51-52). Paris: CNRS éditions.
- FERAULT, C., & RASTOIN, J. -L. (2017). *La sécurité alimentaire mondiale: Etats des lieux et prospectives*. Paris: L'Harmattan, 2017.
- FERLAND, G. (2003). *Alimentation et vieillissement*. Québec: Illustrées.
- FERLAND, G. (2003). *Alimentation et vieillissement*. (2. PUM, Éd.) Paris: Illustrée.
- FRAHI, S. (1999). L'évolution de la consommation alimentaire en Algérie de 1962 aux années 90. *Horizons Maghrébins - Le droit à la mémoire*( N°37-38), p. P.154 .
- GBN. ( 2017). *RAPPORT DE SUIVI DE LA SITUATION ÉCONOMIQUE DE L'ALGÉRIE* .
- GOJARD, S., PLESSZ, M., CARDON, P., & TICHIT, C. (2010, Juillet). Déterminants sociologiques du comportement alimentaire. *Les comportementst alimentaires Quels sont les déterminants? Quelles actions,pour quels effets?*, p. 126.
- HAMADI, R. (2016). *Rapport d'iformation sur la taxation des produits agroalimentaires*. (2. Assemblée nationales, Éd.) Paris.
- HELUWAERT, A. (2003, Janvier). Bien s'alimenter pour pagayer en forme. *Pparu dans Connaissance du kayak de mer*(N°31), pp. 24-27.
- HYVERNOUD, M., & BLIGNY, D. (2015). *L'Alimentation pendant la grossesse : entre conseils médicaux, envies et croyances populaires*. Mémoire, universités de Limoges, Limoges.
- INPES. (2005, 09 16). *Protéger votre santé: moins de sucre, moins de gras*. Récupéré sur Futura santé .
- JACQUEMAY, D. (2008). *Mincir par les thérapies douces* (éd. LANORE, Vol. 202 pages). (F. Lanore, Éd.) Paris.
- JUNEAU, M. (2020, Février 27). *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).
- KADI, N. (2013). *santé reproductive et pauvreté en ALGERIE*. Thèse, Université d'Oran.
- KHECHE, N. (2016). *corrélations entre les apports caloriques lipido-glucidiques totaux et l'IMC cher les enfants fréquentant les cantines scolaires*. Mémoire, Université de Tlemcen, Tlemcen.
- KIGALI. (2004). *Comparaison des méthodes et des résultats des bilans alimentaires et des enquêtes dans les ménages*.
- KONIG, C. (2016, 10 21). *L'importance de l'eau pour l'homme et les autres êtres vivants*. Consulté le MAI 22, 2020, sur FUTURA PLANETE.

- KURT, M. (2008). *Les compléments alimentaires : pourquoi? pour qui? comment?* (A. E. s.a.m., Éd.) Gabian.
- LAMARI, . A., & KELLIL, M. (2007). *identification de déterminants et de caractéristiques des modèles de consommation alimentaire à travers l'exploitation des données de l'enquête alnuts (khroub, algérie 2001)*. Mémoire, université mentouri de constantine , constantine.
- LAMARI, A. (2007). *dentification de déterminants et de caractéristiques des modèles de consommation alimentaire à travers l'exploitation des données de l'enquête ALNUTS (Khroub, Algérie 2001)* Université Mentouri de Constantine 2007. Université Mentouri de Constantine, Constantine.
- LAPLACE, M. (2015, décembre 12). *Quelle est la différence entre protéine végétales et animales?* Consulté le Mai 10, 2015, sur Bioalaune.
- LEBRIUN, M. (2013). *L'économie du bonhuer dace à l'insécurité nutritionnelle: Des maliens ruraux, urbains et migrants evaluent leur situation alimentaire*. thèse, Ecole Doctorale Economie et Gestion de Montpellier (ED 231), France.
- LEBRUN, M. (s.d.). *L'econom*.
- LEFER, C., & DELOVOY, V. (2014). *Le comportement alimentaire*. Récupéré sur stnf: <http://www.instnf.fr>
- LENGER, F. (2006). *Le processus de choix alimentaire et des déterminats: vers une prise en compte des caractéristique physiologique du consommateurs*. Thèse, Université de Savoie.
- LOIN, L. (2014). *Diététique et Nutrition à l'officine : aide au contrôle du poids chez*. Thèse, Université de Rouen, Rouen.
- MAHJOUNI, N., STONE, J., & N'GOMA-KIMBATSA, P. (2012, 07 03). *Bilans alimentaires (BA)*. Formation Avancée des Administrateurs de CountrySTAT, Douala, cameroun. Récupéré sur [www.countrystat.org](http://www.countrystat.org)
- MARIAGE, R. (2016). *Les aliments protéique pour maigrir. choisir ses aliments protéinés pour perdre du poids durablement*. (2. Changer son corps, Éd.) PARIS.
- MARIEB, E., & HOEHN, k. (2014). *Anatomie et physiologie humaines*. (2. Pearson Education France, Éd.) Paris.
- MARTINI, M.-C., & PEYREFITTE, G. (2008). *Esthétique-cosmétique:CAP,BP PRO*. Paris: Elsevier Masson,2008.
- MBEMBA FUNDU DI LUYINDU, T. (2013). *Aliment et denrées alimentaires traditionnels du bundundu*. paris: Editions l'Harmattan,2013.
- MONNIER, L., & SCHLIENGER, J.-L. (2018). *Manuel de nutrition pour le patient diabétique+fiches de repas*. (2. Elsevier Health Sciences, Éd.) Paris: Elsevier Masson.
- MUTABA, K., & LEBAILLY, P. (2014). *caracterisation des modes de consommation alimentaire des menages a kinshasa : analyse des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires*. thèse, université de liège-gembloux agro-bio tech, wallonie.
- MUTEBA KALALA, D. (2014). *CARACTERISATION DES MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES MENAGES A KINSHASA : Analyse des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires*. Université de liège-Gembloux agro-bio Tech WALLONIE 2014, WALLONIE 2014.

- MUTEBA KALALA, D. (2014). *CARACTERISATION DES MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES MENAGES A KINSHASA : Analyse des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires*. Thèse, UNIVERSITÉ DE LIÈGE-GEMBLOUX AGRO-BIO TECH.
- 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 chez les enfants et les jeunes. *Revue Canadienne De Santé Publique* , p. 03.
- PAILLAR, T. (2010). *Optimisation de la performances sportive en judo*. (2. De Boeck Supérieure, Éd.) Burexelles.
- PAILLARD, T. (2010). *Optimisation de la performance sportif en judo* (éd. 328). (2. De Boeck Supérieure, Éd.)
- PAUSE, P. (2015). *La qualité de l'alimentation et l'accès alimentaire des ménages vulnérables habitant dans une zone d'intervention d'agriculture de santé publique en HAÏTI*. thèse, Université d'OTTAWA,ONTARIO, OTTAWA.
- PHAM. (2019). *La nutrition, pas besoin d'en faire tout un flan*. Paris.
- PHAM, S. (2019). *La nutrition, pas besoin d'en faire tout un flan!* (S. Pham, Éd.) Paris.
- PIETERS, S. (2020, Février). *La tout nouvelle pyramide alimentaire 2020:plus 2quilibrée et plus durable*. Récupéré sur Sergepieter.
- PRADIER, F. (2014, juin 27). *Tout les aliments contiennent de l'eau*. Récupéré sur Doctissimo.
- PROSPERI, P. (2012). *Sélection et formulation d'indicateurs spécifiques de la sécurité alimentaire durable (sustainable food security) en Méditerranée*. Thèse de Master of Science du CIHEAM, Istitut agronomique Méditerranéen de Montpellier, Montpellier.
- RAMDANE, S. (2018). *Evolution de la situation alimentaire et nutritionnelle de la population algerienne 2018*. thèse, UNIVERSITÉ BLIDA 1, Blida.
- SAHALI, N. (2018). *Impact de la politique agricole sur la sécurité alimentaire en Algérie : cas de la céréaliculture*. Mémoire, Université mouloud mammeri de tizi-ouzou , tizi-ouzou .
- SAHNOUNE, R., & BOUCHENAK, M. (2012). *Comportement et habitudes alimentaires des enfants en milieu scolaire*. Mémoire, Université d'Oran, Oran.
- SAIFOUR, F., & KELALIB, S. ( 2017). *étude comparative de la situation alimentaire et nutritionnelle de la population algérienne entre 1988 ET 2013 (Cas de la wilaya de TIZI OUZZOU)*.
- SARLOT, C. (2017, 08 03). *Equilibre alimentaire en pratique* . Récupéré sur Harmonie-Prévention.
- SCHUCK, P., DOLIVET, A., & JEANTED, R. (2012). *Les poudres laitières et alimentaires: Techniques d'analyses*. Paris: Elodie Lecoquerre.
- SIEBER, C., & LE NEURES, K. (2012). *Soins de confort et de bien-être: Unité d'enseignement*. paris: Elsevier Masson.
- SIMOES, S. S., & AUGUSTIN, J.-C. A. (2016). *Conservation Des Aliments : Comment Moins Gaspiller ? Conservation Des Aliments : Comment Moins Gaspiller ?* Thèse , La Faculté De Médecine De Créteil , Créteil .

- SMAHI, A. (2010). *Microfinance et Pauvreté : Quantification de la Relation sur la population de Tlemcen* .  
thèse de doctorat en sciences économiques, Université Abou Bekr Belkaïd de Tlemcen .
- SOUFIS, J. (2017). *La nutrition des étudiants de première année commune aux études de santé:optimisation de leur cognition*. thèse, université Grenoble Alpes, Grenoble.
- SOUSA, A. (2014, Juin 27). *Vitamines :Attention fragile*. Récupéré sur Doctissimo.
- THEOPHILE, M. D., & JOSE, R. (2013). *Aliments et denrées alimentaires traditionnels du bandundu en R.D.Congo Répartoire et composition en nutriments*. PARIS: L'Harmattan.
- TOUIDJENI, A., & BENARAB, Z. (2016). *Sécurité hydrique et sécurité alimentaire, la stratégie de l'Algérie, état des lieux*.
- UNIRÉS. (2015). *Revue Education, Santé, Sociétés*. Paris: Archives contemporaines.
- VIALARD, N. (2007). *Le trouble du rythme circadien*. Récupéré sur ooreka santé .
- WALTARI, A. (2016, Mars 8). *Alimentation et activité physique : les bases du bien être et de la santé*.  
Récupéré sur Mutualistes.

## Table des Matières

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>1</b>
<b>Partie 1</b> Synthèse bibliographique.....	<b>3</b>
<b>Chapitre I</b> : Approche théorique de l'alimentation.....	<b>4</b>
I.1 / L'alimentation.....	<b>5</b>
I.1.1 La définition .....	<b>5</b>
I.1.2. Les principales fonctions de l'alimentation.....	<b>5</b>
I.2/ Aliment .....	<b>6</b>
I.2.1. Définition.....	<b>6</b>
I.2.2. Nomenclature des aliments .....	<b>6</b>
I.2.3. Classifications des aliments .....	<b>7</b>
I.2.4. La nutrition et l'Etat nutritionnel.....	<b>11</b>
I.2.4.1 / Les macronutriments .....	<b>11</b>
I.2.4.2/Les micronutriments .....	<b>15</b>
I3 /La pyramide alimentaire.....	<b>21</b>
I.3 .1. Les différentes parties du bateau alimentaire .....	<b>22</b>
<b>Chapitre II</b> : La consommation alimentaire, modèle de consommation alimentaire (MCA), La sécurité alimentaire.....	<b>28</b>
II.1. La consommation alimentaire .....	<b>29</b>
II.1.1. Définition des concepts .....	<b>29</b>
II.1.2. Déterminants de la consommation alimentaire .....	<b>29</b>
II.1.3. Méthodes de mesure de la consommation alimentaire .....	<b>31</b>
II.1.3.1) Bilans de disponibilités alimentaires (BDA).....	<b>31</b>
II.1.3.2) L'Enquêtes Budget Consommation .....	<b>31</b>
II.1.3.3) L'enquête de consommation alimentaire .....	<b>32</b>
II.2.Le modèle de consommation alimentaire (MCA) .....	<b>34</b>
II.2.2.Les déterminants de MCA .....	<b>34</b>
II.2. 3.Analyse des différents MCA permet .....	<b>36</b>
II.2.4.MCA des pays non développés et problèmes de santé publique .....	<b>36</b>
II.3. La sécurité alimentaire généralité.....	<b>36</b>
II.3.1. La définition de la sécurité alimentaire .....	<b>37</b>
II.3.2. Le lien entre la sécurité alimentaire et la consommation alimentaire.....	<b>37</b>

II.3.3. L'insécurité alimentaire .....	39
II.3.3.1. Les causes de l'insécurité alimentaire .....	39
II.3.3.2. Principale conséquence de l'insécurité alimentaire.....	39
<b>Chapitre III : Les caractéristiques socio-économique en Algérie.....</b>	<b>40</b>
III.1.Modèle de consommation alimentaire en Algérie.....	41
III.2. L'alimentation et les changements socioéconomique de l'Algérie.....	41
III.3. L'état de la sécurité alimentaire en Algérie.....	46
III.4.Les efforts de l'Algérie pour concrétiser son objectif de sécurité alimentaire.....	48
<b>Chapitre IV : Méthodologie de l'enquête.....</b>	<b>51</b>
IV.1. Champ de l'enquête.....	52
IV.2. Unité d'observation ou de relevé des données .....	53
IV.3. Méthodes de rassemblement des données.....	53
IV.5Méthode de classement des CSP.....	54
<b>ChapitreV : Les caractéristiques socio-économique de L'échantillon.....</b>	<b>57</b>
V.1. Répartition des ménages en fonction de la taille des ménages .....	58
V.2.La répartition des ménages en fonction de l'âge de chef de ménage.....	58
V.3.La répartition des ménages en fonction de niveau d'instruction de chef de ménage .....	59
<b>Chapitre VI :l'analyse de situation alimentaire en Algérie en fonction des CSP.....</b>	<b>60</b>
VI.1. La consommation du groupe des céréales et dérivées en fonction des CSP.....	61
VI.2. La consommation du groupe des viandes en fonction des CSP.....	65
VI.3.Laconsommation des œufs en fonction des CSP.....	68
VI.4.Laconsommation des poissons en fonction des CSP.....	69
VI.5.La consommation du Lait et dérivés en fonction des CSP.....	70
VI. 6La consommation des légumes secs en fonction des CSP .....	72
VI.7.La consommation des sucres et produits sucres en fonction des CSP .....	74
VI.8. La consommation des corps gras en fonction des CSP.....	75
VI.9.Laconsommation des Fruits en fonction des CSP.....	79
VI.10.La consommation des légumes frais en fonction des CSP.....	79
VI.11. La consommation des tubercules en fonction des CSP .....	81
VI.12.Laconsommation de boissons et excitants en fonction des CSP .....	82
VI.13.La consommation des épices, condiments et additifs en fonction des CSP.....	83
<b>Conclusion générale.....</b>	<b>85</b>

<b>Références bibliographiques .....</b>	<b>87</b>
<b>Table des Matières.....</b>	<b>94</b>
<b>Annexes.....</b>	<b>97</b>

## **ANNEXES**

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



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

		1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMPLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
<b>F/CEREALES &amp; DERIVES (EN E, G)</b>		254,87	169,80	129,25	139,22	153,70	149,65	160,32	245,15	148,97	161,14
<b>R,A,T,S, EN ALGERIE</b>		180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00
<b>TAUX DE SATISFACTION</b>		141,59	94,33	71,80	77,34	85,39	83,14	89,07	136,20	82,76	89,52
<b>F'/CEREALES &amp; DERIVES (T, A)</b>		217,34	144,34	109,81	119,36	131,20	127,92	136,74	207,70	127,06	137,42
<b>DONT a-PAIN (E, G)</b>		85,00	56,08	46,83	58,50	54,13	55,90	54,13	69,82	53,60	54,82
<b>a/F (%)</b>		33,35	33,03	36,23	42,02	35,22	37,35	33,77	28,48	35,98	34,02
<b>a'-PAIN (T, A)</b>		74,56	49,20	41,08	51,32	47,49	49,03	47,49	61,24	47,02	48,09
<b>a'/F' (%)</b>		34,31	34,08	37,41	42,99	36,19	38,33	34,73	29,48	37,01	34,99
<b>b-SEMOULE</b>		121,43	83,22	60,92	54,05	69,09	65,37	75,47	134,65	67,23	74,71
<b>b/F (%)</b>		47,65	49,01	47,13	38,82	44,95	43,68	47,07	54,93	45,13	46,37
<b>b/F' (%)</b>		55,87	57,65	55,47	45,28	52,66	51,10	55,19	64,83	52,91	54,37
<b>c-CEREALES EN GRAINS</b>		4,97	2,19	0,67	3,17	2,63	2,78	3,00	4,38	2,19	2,80
<b>C/F (%)</b>		1,95	1,29	0,52	2,28	1,71	1,85	1,87	1,79	1,47	1,74
<b>c/F' (%)</b>		2,29	1,51	0,61	2,66	2,01	2,17	2,19	2,11	1,72	2,04

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

		1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMPLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
<b>A/VIANDES</b>		14,49	9,80	12,10	14,99	11,12	16,77	12,43	7,06	10,08	13,66
<b>R,A,T,S EN ALGERIE</b>		18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00
<b>TAUX DE SATISFACTION</b>		80,48	54,45	67,22	83,25	61,79	93,18	69,07	39,22	55,99	75,91
<b>a- VIANDES ROUGES</b>		10,52	7,47	7,86	9,79	8,00	9,24	8,41	4,84	6,60	8,72
<b>A/A (%)</b>		72,64	76,22	64,95	65,33	71,96	55,06	67,68	68,55	65,53	63,85
<b>DON'T a1- OVINE</b>		9,45	5,92	5,02	7,89	6,18	6,89	6,90	4,14	5,62	6,65
<b>A1/A (%)</b>		65,21	60,36	41,47	52,67	55,59	41,10	55,54	58,65	55,73	48,66

A1/a (%)		89,77	79,20	63,84	80,61	77,25	74,64	82,06	85,55	85,04	76,21
A2- BOVINE		0,01	0,10	0,11	0,31	0,06	0,18	0,01	0,02	0,03	0,01
A2/A (%)		0,08	1,02	0,92	2,07	0,50	1,06	0,09	0,31	0,33	0,08
A2/a (%)		0,11	1,34	1,41	3,17	0,69	1,92	0,13	0,46	0,50	0,13
A3- ABATS		1,07	0,75	1,39	0,68	1,20	0,83	0,75	0,70	0,80	1,32
A3/A (%)		7,36	7,70	11,47	4,52	10,78	4,96	6,07	9,91	7,93	9,67
A3/a (%)		10,13	10,10	17,66	6,92	14,98	9,01	8,97	14,45	12,10	15,14
b- VIANDES BLANCHES		3,96	2,32	4,24	5,18	3,12	7,55	4,01	2,22	3,47	4,94
B/A (%)		27,36	23,67	35,05	34,59	28,04	45,00	32,23	31,45	34,47	36,15

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

		1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMBOLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
B/OEUF (EN PIECES)		42,47	26,83	41,37	54,05	39,03	43,26	36,52	25,01	31,10	41,76
B'/OEUF (EN Kg)		2,21	1,40	2,15	2,81	2,03	2,25	1,90	1,30	1,62	2,18
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		73,63	46,62	71,78	93,61	67,71	75,11	63,27	43,29	54,02	72,52

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

		1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMBOLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
C/POISSONS		0,13	0,17	2,00	2,31	0,38	1,04	0,64	0,36	0,67	0,16
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		3,33	4,16	49,95	57,72	9,44	26,09	16,10	8,88	16,65	3,89

Tableau 17 : Quantité de lait et dérivés consommée en des CSP En Kg/tête/an)

		1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMBOLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
E/LAIT & DERIVES (En ELF)		92,52	90,32	57,02	85,18	70,20	86,36	65,52	45,78	56,18	83,51
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		115,65	112,90	71,28	106,48	87,75	107,95	81,90	57,22	70,22	104,38

<b>DON'T a-LAIT FRAIS</b>		<b>16,58</b>	<b>27,17</b>	<b>20,19</b>	<b>13,36</b>	<b>11,68</b>	<b>10,49</b>	<b>14,19</b>	<b>10,96</b>	<b>10,41</b>	<b>21,13</b>
<b>a/E (%)</b>		<b>17,92</b>	<b>30,08</b>	<b>35,41</b>	<b>15,69</b>	<b>16,64</b>	<b>12,15</b>	<b>21,65</b>	<b>23,93</b>	<b>18,53</b>	<b>25,31</b>
<b>b-LAIT EN POUDRE (EN T,A)</b>		<b>5,84</b>	<b>4,82</b>	<b>2,38</b>	<b>5,17</b>	<b>4,43</b>	<b>5,14</b>	<b>3,89</b>	<b>2,68</b>	<b>3,44</b>	<b>4,53</b>
<b>b'-LAIT EN POUDRE (E,L,F)</b>		<b>75,94</b>	<b>62,64</b>	<b>30,85</b>	<b>67,19</b>	<b>57,63</b>	<b>66,87</b>	<b>50,47</b>	<b>34,82</b>	<b>44,67</b>	<b>58,90</b>
<b>B'/E (%)</b>		<b>82,08</b>	<b>69,35</b>	<b>54,10</b>	<b>78,88</b>	<b>82,10</b>	<b>77,43</b>	<b>77,03</b>	<b>76,07</b>	<b>79,51</b>	<b>70,53</b>
<b>c-PETIT LAIT(T,A)</b>		<b>0,01</b>	<b>0,08</b>	<b>0,10</b>	<b>0,08</b>	<b>0,01</b>	<b>0,14</b>	<b>0,02</b>	<b>0,03</b>	<b>0,08</b>	<b>0,21</b>
<b>c'-PETIT LAIT (E,L,F)</b>		<b>0,02</b>	<b>0,09</b>	<b>0,12</b>	<b>0,09</b>	<b>0,02</b>	<b>0,18</b>	<b>0,03</b>	<b>0,04</b>	<b>0,09</b>	<b>0,26</b>
<b>c'/E (%)</b>		<b>0,02</b>	<b>0,10</b>	<b>0,21</b>	<b>0,10</b>	<b>0,03</b>	<b>0,21</b>	<b>0,05</b>	<b>0,10</b>	<b>0,16</b>	<b>0,31</b>
<b>d-LAIT CAILLE (T,A)</b>		<b>0,02</b>	<b>0,03</b>	<b>2,19</b>	<b>0,58</b>	<b>0,06</b>	<b>1,80</b>	<b>0,34</b>	<b>0,13</b>	<b>0,08</b>	<b>0,21</b>
<b>d'- LAIT CAILLE (E,L,F)</b>		<b>0,02</b>	<b>0,03</b>	<b>2,19</b>	<b>0,58</b>	<b>0,06</b>	<b>1,80</b>	<b>0,34</b>	<b>0,13</b>	<b>0,08</b>	<b>0,21</b>
<b>d'/E (%)</b>		<b>0,02</b>	<b>0,04</b>	<b>3,83</b>	<b>0,68</b>	<b>0,08</b>	<b>2,08</b>	<b>0,53</b>	<b>0,29</b>	<b>0,14</b>	<b>0,25</b>
<b>e-FROMAGES (T, A)</b>		<b>0,02</b>	<b>0,03</b>	<b>0,29</b>	<b>0,26</b>	<b>0,06</b>	<b>0,34</b>	<b>0,03</b>	<b>0,10</b>	<b>0,03</b>	<b>0,20</b>
<b>e'-FROMAGE (E, L, F)</b>		<b>0,21</b>	<b>0,27</b>	<b>2,34</b>	<b>2,10</b>	<b>0,44</b>	<b>2,72</b>	<b>0,30</b>	<b>0,83</b>	<b>0,31</b>	<b>1,59</b>
<b>e'/E (%)</b>		<b>0,23</b>	<b>0,29</b>	<b>4,11</b>	<b>2,46</b>	<b>0,63</b>	<b>3,15</b>	<b>0,46</b>	<b>1,82</b>	<b>0,55</b>	<b>1,90</b>
<b>f-YAOURT &amp; AUTRES (T,A)</b>		<b>0,29</b>	<b>0,17</b>	<b>0,59</b>	<b>1,03</b>	<b>0,28</b>	<b>1,47</b>	<b>0,08</b>	<b>0,34</b>	<b>0,26</b>	<b>0,65</b>
<b>f'-YAOURT &amp; AUTRES (E,L,F)</b>		<b>0,40</b>	<b>0,18</b>	<b>0,91</b>	<b>1,82</b>	<b>0,37</b>	<b>3,90</b>	<b>0,13</b>	<b>0,46</b>	<b>0,63</b>	<b>1,42</b>
<b>f'/E (%)</b>		<b>0,43</b>	<b>0,20</b>	<b>1,60</b>	<b>2,14</b>	<b>0,52</b>	<b>4,51</b>	<b>0,20</b>	<b>0,99</b>	<b>1,13</b>	<b>1,70</b>

**Tableau 18 : Quantité de légume sec consommée en fonction des CSP En Kg/tête/an)**

		<b>1 EMR</b>	<b>2 IND</b>	<b>3 CS.PL</b>	<b>4 CM</b>	<b>5 OUV</b>	<b>6 EMBLY</b>	<b>7 MO.SAI</b>	<b>8 P.TRA</b>	<b>9 INAC</b>	<b>10 N.DEC</b>
<b>D/LEGUMES SECS</b>		<b>3,36</b>	<b>3,26</b>	<b>3,46</b>	<b>4,27</b>	<b>3,43</b>	<b>2,83</b>	<b>3,87</b>	<b>6,57</b>	<b>4,55</b>	<b>4,84</b>
<b>R,A,T,S, EN ALGERIE</b>		<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>
<b>TAUX DE SATISFACTION</b>		<b>51,74</b>	<b>50,21</b>	<b>53,28</b>	<b>65,75</b>	<b>52,77</b>	<b>43,55</b>	<b>59,60</b>	<b>101,10</b>	<b>70,02</b>	<b>74,46</b>
<b>DON'T a-PETITS POIS</b>		<b>0,28</b>	<b>0,30</b>	<b>0,16</b>	<b>0,18</b>	<b>0,16</b>	<b>0,04</b>	<b>0,14</b>	<b>0,10</b>	<b>0,17</b>	<b>0,32</b>
<b>a/D (%)</b>		<b>8,25</b>	<b>9,18</b>	<b>4,49</b>	<b>4,16</b>	<b>4,53</b>	<b>1,57</b>	<b>3,72</b>	<b>1,52</b>	<b>3,66</b>	<b>6,65</b>
<b>b- LENTILLES</b>		<b>1,42</b>	<b>1,19</b>	<b>1,41</b>	<b>1,38</b>	<b>1,05</b>	<b>0,92</b>	<b>1,10</b>	<b>2,31</b>	<b>1,32</b>	<b>1,89</b>
<b>b/D (%)</b>		<b>42,24</b>	<b>36,39</b>	<b>40,71</b>	<b>32,21</b>	<b>30,74</b>	<b>32,55</b>	<b>28,37</b>	<b>35,14</b>	<b>29,02</b>	<b>38,99</b>
<b>c-HARICOTS SECS</b>		<b>0,74</b>	<b>0,52</b>	<b>0,85</b>	<b>0,68</b>	<b>0,72</b>	<b>0,54</b>	<b>0,71</b>	<b>1,94</b>	<b>0,68</b>	<b>0,95</b>
<b>c/D (%)</b>		<b>22,11</b>	<b>15,99</b>	<b>24,68</b>	<b>15,84</b>	<b>21,04</b>	<b>19,22</b>	<b>18,34</b>	<b>29,56</b>	<b>14,88</b>	<b>19,72</b>

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

	1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMPLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
<b>G/SUCRES ET PRODUITS SUCRES</b>	25,54	18,08	21,98	14,36	17,77	16,89	15,05	23,15	17,29	17,58
<b>R,A,T,S, EN ALGERIE</b>	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50
<b>TAUX DE SATISFACTION</b>	113,52	80,36	97,68	63,84	78,98	75,09	66,90	102,91	76,86	78,14
<b>DON'T a-SUCRE</b>	23,34	17,38	20,04	12,80	17,05	14,97	14,57	21,41	16,43	16,88
<b>a/G (%)</b>	91,40	96,13	91,16	89,10	95,94	88,63	96,83	92,47	94,99	96,02

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

	1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMPLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
<b>H/CORPS GRAS</b>	16,87	12,07	14,75	12,31	13,08	13,70	13,06	15,41	12,53	16,01
<b>R,A,T,S, EN ALGERIE</b>	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00
<b>TAUX DE SATISFACTION</b>	129,78	92,81	113,48	94,69	100,58	105,36	100,50	118,51	96,40	123,12
<b>DON'T a-BEURRE</b>	0,29	0,18	1,01	0,59	0,50	0,58	0,31	0,68	0,41	0,58
<b>a/H (%)</b>	1,71	1,47	6,85	4,78	3,82	4,21	2,38	4,39	3,28	3,61
<b>b-GRAISSES ANIMALES</b>	0,79	0,46	0,13	0,29	0,67	0,37	0,97	1,04	0,58	0,58
<b>b/H (%)</b>	4,67	3,77	0,90	2,34	5,09	2,67	7,39	6,77	4,61	3,61
<b>c-GRAISSES VEGETALES</b>	0,43	0,42	0,48	0,75	0,44	0,58	0,36	0,82	0,32	0,59
<b>c/H (%)</b>	2,57	3,50	3,24	6,13	3,40	4,21	2,72	5,33	2,57	3,68
<b>d- HUILES</b>	,	11,01	13,12	10,68	11,48	12,18	11,42	12,86	11,22	14,26
<b>d/H (%)</b>	91,05	91,26	88,94	86,74	87,78	88,90	87,43	83,50	89,55	89,11

**Tableau 21 : Quantité des fruits consommée en des CSP En Kg/tête/an)**

	1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMPLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
<b>I/ FRUITS</b>	29,13	26,71	33,22	30,98	28,63	31,52	29,97	32,37	24,41	32,99
<b>R, A,T,S, EN ALGERIE</b>	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
<b>TAUX DE SATISFACTION</b>	64,73	59,35	73,83	68,84	63,62	70,05	66,60	71,93	54,24	73,31
<b>DON'T a-ORANGES</b>	9,88	4,90	9,63	11,68	6,90	9,77	8,75	5,83	7,28	11,18
<b>a/I (%)</b>	33,92	18,33	29,00	37,69	24,12	30,99	29,19	18,00	29,83	33,88

<b>b-MANDARINES</b>		1,80	0,71	1,71	2,56	1,48	1,78	1,30	1,93	0,87	1,74
<b>b/I (%)</b>		6,17	2,66	5,15	8,28	5,16	5,63	4,33	5,97	3,55	5,28
<b>c-RAISINS</b>		1,11	0,84	1,22	1,31	1,12	1,67	0,69	0,92	0,65	0,58
<b>c/I (%)</b>		3,81	3,16	3,68	4,23	3,92	5,28	2,30	2,85	2,68	1,75
<b>d- PASTEQUES</b>		7,67	8,74	5,38	3,95	5,00	4,07	3,85	2,48	4,35	1,78
<b>d/I (%)</b>		26,33	32,71	16,20	12,76	17,45	12,92	12,85	7,65	17,83	5,38
<b>e- MELONS</b>		2,60	1,50	3,16	2,13	1,86	2,06	0,92	0,97	1,67	0,94
<b>e/I (%)</b>		8,92	5,61	9,52	6,88	6,51	6,55	3,07	2,98	6,82	2,86
<b>f-DATTES</b>		5,48	7,44	6,80	5,92	9,11	7,75	12,30	11,68	6,98	13,86
<b>f/I (%)</b>		18,83	27,85	20,48	19,10	31,83	24,58	41,04	36,08	28,60	42,03

Tableau 22 : Quantité de Légumes frais consommée en des CSP En Kg/tête/an)

	1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EEMPLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
<b>K/LEGUMES FRAIS</b>	99,51	61,85	54,89	68,42	60,10	67,00	63,35	88,63	55,68	64,52
<b>R, A, T, S, EN ALGERIE</b>	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00
<b>TAUX DE SATISFACTION</b>	199,02	123,70	109,78	136,84	120,19	134,00	126,70	177,27	111,36	129,05
<b>DON'T a-TOMATES</b>	16,01	8,13	6,22	8,64	7,71	8,04	8,55	8,40	7,15	4,65
<b>a/K (%)</b>	16,08	13,14	11,32	12,62	12,84	11,99	13,49	9,48	12,84	7,21
<b>b-OIGNONS</b>	16,52	5,85	7,36	9,05	9,32	10,61	9,61	12,67	7,76	8,29
<b>b/K (%)</b>	16,60	9,46	13,41	13,22	15,52	15,84	15,17	14,29	13,94	12,85
<b>c-SALADE</b>	12,19	8,01	6,37	7,19	5,54	7,40	6,23	7,91	5,34	7,55
<b>c/K (%)</b>	12,25	12,96	11,61	10,51	9,22	11,05	9,83	8,93	9,59	11,70
<b>d- POIVRON</b>	2,23	0,61	1,47	1,93	1,02	0,50	0,60	0,00	0,80	0,34
<b>d/K (%)</b>	2,24	0,99	2,67	2,82	1,70	0,75	0,95	0,00	1,44	0,53
<b>e- CAROTTES</b>	7,71	2,64	4,66	6,15	6,05	5,82	6,30	4,90	4,52	7,12
<b>e/K (%)</b>	7,75	4,27	8,49	8,99	10,07	8,68	9,95	5,52	8,11	11,03
<b>f-COURGETTES</b>	1,80	2,82	0,46	1,80	1,11	1,30	0,91	2,80	0,80	0,63
<b>f/K (%)</b>	1,81	4,56	0,83	2,63	1,85	1,94	1,44	3,16	1,44	0,98
<b>g-HARICOTS VERTS</b>	1,80	0,37	1,31	1,00	0,18	0,42	0,33	0,27	0,26	0,31
<b>g/K (%)</b>	1,81	0,59	2,39	1,46	0,30	0,63	0,53	0,30	0,46	0,48
<b>h-PIMENTS</b>	6,64	4,33	2,59	3,00	4,62	3,84	4,20	5,73	3,26	2,82
<b>h/K (%)</b>	6,67	7,00	4,71	4,38	7,68	5,73	6,62	6,46	5,86	4,37

**Tableau 23 : Quantité de tubercule consommée en des CSP En Kg/tête/an).**

		1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMPLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
<b>J/TUBERCULES</b>		22,79	16,04	21,35	21,03	18,00	18,39	17,06	18,87	16,43	22,19
<b>R, A, T, S, EN ALGERIE</b>		30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
<b>TAUX DE SATISFACTION</b>		75,96	53,47	71,15	70,12	60,01	61,31	56,87	62,90	54,76	73,96
<b>DON'T a-POMME DE TERRE</b>		22,79	16,04	21,10	20,68	18,00	18,33	17,06	18,87	16,43	22,19
<b>a/J (%)</b>		100,00	100,00	98,86	98,31	100,00	99,64	100,00	100,00	100,00	100,00

**Tableau 24 : Quantité de boisson (en liquide) consommée en des CSP En Kg/tête/an).**

		1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMPLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
<b>M/BOISSONS (LIQUIDES)</b>		14,06	21,80	26,93	26,33	13,83	24,63	15,48	13,90	13,28	8,03
<b>DON'T a-LIMONADES</b>		14,06	18,76	24,45	21,30	12,45	21,15	14,81	13,90	12,92	7,29
<b>a/M (%)</b>		100,00	86,05	90,81	80,90	90,05	85,85	95,63	100,00	97,32	90,87
<b>b-NECTAR ET JUS DE FRUITS</b>		0,00	0,13	0,00	0,29	0,26	0,20	0,00	0,00	0,03	0,10
<b>b/M (%)</b>		0,00	0,61	0,00	1,10	1,85	0,81	0,00	0,00	0,25	1,24
<b>c-CHARBAT</b>		0,00	2,02	0,00	1,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>c/M (%)</b>		0,00	9,27	0,00	4,17	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

**Tableau 25 : Quantité d'épices et condiments consommée en des CSP En Kg/tête/an).**

		1 EMR	2 IND	3 CS.PL	4 CM	5 OUV	6 EMPLY	7 MO.SAI	8 P.TRA	9 INAC	10 N.DEC
<b>N/EPICES ET CONDIMENTS</b>		0,87	0,50	0,27	0,46	0,57	0,50	0,57	0,71	0,58	0,64
<b>DON'T a-POIVRE NOIR</b>		0,07	0,07	0,06	0,06	0,06	0,08	0,03	0,07	0,07	0,07
<b>a/N (%)</b>		7,69	13,33	20,83	12,20	9,80	15,56	5,88	9,38	11,54	10,34

**Tableau 26 : Quantité d'additif consommée en des CSP En Kg/tête/an).**

	<b>1 EMR</b>	<b>2 IND</b>	<b>3 CS.PL</b>	<b>4 CM</b>	<b>5 OUV</b>	<b>6 EMPLOY</b>	<b>7 MO.SAI</b>	<b>8 P.TRA</b>	<b>9 INAC</b>	<b>10 N.DEC</b>
<b>O/ADDITIFS</b>	<b>5,92</b>	<b>3,72</b>	<b>3,71</b>	<b>2,64</b>	<b>3,43</b>	<b>3,13</b>	<b>3,70</b>	<b>4,14</b>	<b>3,04</b>	<b>3,64</b>
<b>DON'T a-SEL</b>	<b>4,40</b>	<b>2,95</b>	<b>2,66</b>	<b>1,98</b>	<b>2,74</b>	<b>2,18</b>	<b>3,00</b>	<b>2,68</b>	<b>2,42</b>	<b>3,02</b>
<b>A/O (%)</b>	<b>74,30</b>	<b>79,40</b>	<b>71,86</b>	<b>74,79</b>	<b>79,94</b>	<b>69,50</b>	<b>81,08</b>	<b>64,61</b>	<b>79,56</b>	<b>82,93</b>
<b>b-VINAIGRE</b>	<b>1,30</b>	<b>0,74</b>	<b>0,34</b>	<b>0,58</b>	<b>0,67</b>	<b>0,87</b>	<b>0,65</b>	<b>1,47</b>	<b>0,59</b>	<b>0,60</b>
<b>B/O (%)</b>	<b>21,95</b>	<b>20,00</b>	<b>9,28</b>	<b>21,85</b>	<b>19,42</b>	<b>27,66</b>	<b>17,72</b>	<b>35,39</b>	<b>19,34</b>	<b>16,46</b>

