

## Annexe méthodologique

### Une alimentation plus durable augmente-t-elle le budget des consommateurs ?

Lucile Rogissart, Valentin Bellassen, Claudine Foucherot

#### Résumé

La méthodologie comporte six parties et une étape préliminaire :

0. Calculer le surprix et les parts de marché des produits AB ainsi que la composition des produits transformés multi-ingrédients
1. Calculer les prix moyens au détail des différentes catégories d'aliments, au total et en distinguant conventionnel et AB
2. Calculer les quantités de produits achetés en 2017 au total, et en distinguant produits conventionnels et de l'AB
3. Calculer les dépenses associées à l'assiette durable en termes de composition
4. Calculer les dépenses associées à l'assiette durable en termes de composition et de réduction des pertes et gaspillages
5. Calculer les dépenses associées à l'assiette durable en termes de composition, de réduction des pertes et gaspillages, et parts de produits de l'AB
6. Calculer les écarts de dépenses des Français par classe de revenus par rapport au panier durable

#### Etape 0 : Calculer le surprix et les parts de marché des produits AB ainsi que la composition des produits transformés multi-ingrédients

##### Premium

Nous calculons l'écart de prix entre les produits AB et conventionnels d'après les données de prix moyens rapportés dans l'Annexe 2 du rapport de WWF et Eco2initiative (2017, p42). Nous faisons l'hypothèse que ces surprix sont constants sur la période 2014-2017.

**Tableau 1 : Le surprix des produits de l'agriculture biologique**

Produits	Premium
Pommes de terre	164%
Légumineuses	52%
Légumes	93%
Fruits et noix	49%
Œuf	50%
Poissons	38%
Viandes hors volaille	114%
Abats	158%
Volailles	19%
Charcuterie	135%
Jus de fruit et de légumes	102%
Fruits en morceaux et conserves	54%
Matières grasses végétales	85%
Laits	6%
Crèmes et autres produits laitiers	113%
Yaourt et fromages blancs	61%
Beurre	44%
Fromages	95%
Glaces et sorbets	118%
Céréales	98%
Viennoiseries et biscuits	115%

Sucre	208%
Cacao, chocolat et produits de confiserie	160%
Boissons chaudes	38%
Condiments, herbes, épices et sauces	175%
Plats à base de viandes	63%
Plats à base de poissons	91%
Autres plats préparés	92%
Soupes et bouillons	140%
Boissons alcoolisées	30%
Eaux	0%
Boissons non alcoolisées diverses	116%

### **Parts de marché**

Nous calculons les parts de marché de différents produits en divisant les achats des ménages français en produits de l'AB au stade de détail -- issus de l'Agence Bio (2020) -- par les dépenses alimentaires totales -- issues des Comptes de la nation de l'Insee (2020).

Par manque de données, nous faisons l'hypothèse que la part de marché est nulle pour les boissons végétales, ce qui a peu d'influence sur les résultats sachant que les quantités ingérées de boissons végétales sont quasi nulles en moyenne. Pour les « Autres viandes », on retient une moyenne non pondérée des parts de marché des viandes pour lesquelles les données sont disponibles.

**Tableau 2 : Les parts de marché des produits de l'agriculture biologique en France en 2017**

Produits	Part de marché
Cidres, bières et autres boissons alcoolisées	0,29%
Vins tranquilles et autres	9,66%
Boissons végétales	0,00%
Epicerie salée	23,30%
Epicerie sucrée	9,22%
Fruits	7,63%
Jus de fruits/légumes, BRSA	12,66%
Légumes	6,03%
Lait	12,67%
Œufs	29,32%
Produits laitiers	2,95%
Boulangerie et pâtisserie fraîche	4,43%
Mer, saurisserie, fumaison	2,01%
Traiteur	1,48%
Charcuterie salaison	0,80%
Viande bovine	4,04%
Viande d'agneau	4,80%
Viande porcine	3,41%
Volaille	3,71%
Autres viandes	3,35%

### **Composition des produits transformés**

Nous identifions les plats préparés et les boissons non alcoolisées les plus consommés par les Français d'après l'enquête INCA 3 de l'Anses (2017). Pour chacun de ces produits les plus consommés, nous utilisons les listes d'ingrédients reportées sur le site OpenFoodFacts. Nous agrégeons ensuite ces produits en catégories de produits via une moyenne pondérée par les quantités ingérées issues d'INCA 3. Quand l'écart entre les quantités d'aliments obtenus et les quantités ingérées reportées par le Crédoc et FranceAgriMer (2018) est supérieur à 20%, les quantités obtenues sont réajustées de manière incrémentale jusqu'à ce que cet écart passe sous le seuil des 20 %.

**Tableau 3 : La composition des plats préparés et des boissons non alcoolisées en %**

Catégories	Eau	Pommes de terre	Fruits et légumes	Légumineuses	Œufs	Poisson	Viande hors volaille	Viande de volaille	Charcuterie	Huile	Produits laitiers	Céréales	Sucre	Sel et condiments	Alcool
Plats à base de viandes	23%	6%	-1%	3%	2%	0%	12%	18%	1%	2%	3%	28%	0%	2%	1%
Plats à base de poissons	23%	12%	-1%	0%	0%	30%	0%	0%	0%	5%	2%	26%	0%	3%	0%
Autres plats préparés	31%	12%	12%	0%	1%	0%	3%	0%	2%	1%	10%	26%	1%	2%	0%
Boissons non alcoolisées	88%	0%	-5%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	15%	2%	0%	0%
Plats préparés	30%	12%	11%	0%	1%	1%	4%	1%	2%	1%	9%	26%	1%	2%	0%

### Etape 1 : Calculer les prix moyens au détail des différentes catégories d'aliments, au total et en distinguant conventionnel et AB

Pour calculer les prix moyens au détail (tous labels confondus) en 2017, nous commençons par calculer ces prix sur l'année 2014, pour laquelle nous disposons de données sur les quantités ingérées par un adulte moyen en France. L'objectif est de calculer les prix en divisant les dépenses par les quantités.

**Nous avons donc d'abord besoins de calculer les quantités totales achetées en 2014**, en distinguant les quantités achetées en vente au détail et en restauration. Pour les quantités ingérées, nous retenons les quantités totales d'un adulte moyen issues de INCA 3 de l'Anses (2017). La part des quantités ingérées en restauration est issue du rapport du Crédoc et de FranceAgriMer (2018). Pour passer des quantités ingérées aux quantités achetées, nous utilisons les parts de pertes et gaspillages pour un français moyen reportées dans un rapport de l'Ademe (INCOME consulting, AK2C, et ADEME 2016). Nous faisons ainsi l'hypothèse que les parts de pertes et gaspillages sont stables sur la période 2014-2017. Enfin, pour les boissons chaudes (café et thé essentiellement), achetées par les ménages ou les restaurateurs sous forme sèche, mais reportée dans les quantités ingérées sous forme liquide, nous appliquons un coefficient de 0,03 pour écarter l'eau apportée pendant la préparation.

**Tableau 4 : Les quantités de produits achetés par un Français moyen en g/j/pers en 2014**

Produits	Vente au détail	Restauration	Total
Pommes de terre	41	7	48
Légumineuses	7	1	8
Légumes	120	22	142
Fruits et noix	122	22	145
Œuf	12	1	13
Poissons	23	4	28
Viandes hors volaille	43	7	50
Abats	3	0	3
Volailles	24	4	27
Charcuterie	25	4	30
Jus de fruit et de légumes	64	20	84
Fruits en morceaux et conserves	12	2	14
Matières grasses végétales	7	0	8
Laits	73	10	84
Crèmes et autres produits laitiers	16	2	18
Yaourt et fromages blancs	71	8	79
Beurre	8	1	9
Fromages	29	3	32
Glaces et sorbets	5	1	5
Céréales	162	37	199

Viennoiseries et biscuits	50	12	62
Sucre	18	2	20
Cacao, chocolat et produits de confiserie	8	1	9
Boissons chaudes	16	4	19
Condiments, herbes, épices et sauces	23	2	25
Plats à base de viandes	13	2	15
Plats à base de poissons	8	1	9
Autres plats préparés	117	20	137
Soupes et bouillons	86	14	100
Boissons alcoolisées	127	42	169
Eaux	350	74	425
Boissons non alcoolisées diverses	116	35	151
<b>Total</b>	<b>1 801</b>	<b>365</b>	<b>2 167</b>

Pour calculer les prix moyens à la vente au détail en 2014, nous divisons donc les dépenses alimentaires effectives à la vente au détail issues des Comptes de la nation (Insee 2020) (en excluant l'autoconsommation) par les quantités achetées à la vente au détail en 2014 (**Tableau 4**). Pour en déduire les prix moyens à la vente au détail en 2017, nous appliquons les indices de prix à la consommation effective des ménages de 2014 à 2017, issus des Comptes de la nation (Insee 2020).

**Tableau 5 : Les prix moyens à la vente au détail de 2014 à 2017 en €/kg, tous labels confondus**

catégories_ANSES	2014	2015	2016	2017
Pommes de terre	3,0	3,1	3,5	3,7
Légumineuses	0,5	0,5	0,5	0,5
Légumes	3,1	3,2	3,4	3,7
Fruits et noix	3,0	3,2	3,5	3,9
Œuf	4,3	4,2	4,1	4,1
Poissons	14,6	14,8	15,8	17,5
Viandes hors volaille	12,2	12,3	12,5	12,9
Abats	8,9	8,8	8,9	9,3
Volailles	9,9	9,9	9,8	9,8
Charcuterie	26,2	26,2	26,3	26,6
Jus de fruit et de légumes	1,4	1,4	1,4	1,4
Fruits en morceaux et conserves	7,0	7,0	7,1	7,3
Matières grasses végétales	9,8	9,8	9,8	10,0
Laits	1,5	1,5	1,6	1,6
Crèmes et autres produits laitiers	2,7	2,6	2,5	2,4
Yaourt et fromages blancs	2,4	2,4	2,3	2,2
Beurre	6,6	6,6	6,7	7,0
Fromages	16,0	15,8	15,3	14,9
Glaces et sorbets	12,3	12,3	12,4	12,3
Céréales	3,2	3,2	3,2	3,2
Viennoiseries et biscuits	8,2	8,2	8,2	8,3
Sucre	1,9	1,9	1,8	1,7
Cacao, chocolat et produits de confiserie	44,0	43,6	43,6	43,6
Boissons chaudes	9,0	9,0	9,1	9,1
Condiments, herbes, épices et sauces	4,0	4,0	3,8	3,7
Plats à base de viandes	8,6	8,8	9,0	9,3
Plats à base de poissons	1,3	1,3	1,3	1,3
Autres plats préparés	4,2	4,1	4,0	3,8
Soupes et bouillons	0,5	0,5	0,5	0,5
Boissons alcoolisées	6,5	6,6	6,7	6,8
Eaux	0,3	0,3	0,3	0,3
Boissons non alcoolisées diverses	1,5	1,5	1,5	1,5

Note : les prix des pommes de terre peuvent paraître élevés, mais ceux-ci incluent également les transformations et conserves à base de pommes de terre (purées et frites en particulier).

**Prix conventionnel et AB**

Pour calculer les prix moyens au détail des produits conventionnels et de l'agriculture biologique, nous nous appuyons sur les quantités achetées, dépenses alimentaires, surprix et parts de marché mentionnés précédemment selon la méthode suivante.

Pour chaque produit, nous savons que :

$$\begin{aligned} Q &= Q_{CV} + Q_{AB} \\ D &= Q_{CV}P_{CV} + Q_{AB}P_{AB} \\ Q_{CV}P_{CV} &= \alpha_{CV}D \\ Q_{AB}P_{AB} &= \alpha_{AB}D \\ P_{AB} &= P_{CV}(1 + \phi_{AB}) \end{aligned}$$

Où

CV fait référence à conventionnel et AB à agriculture biologique ;

$Q$  et  $D$  sont respectivement les quantités achetées et les dépenses à la vente au détail;

$P$  et  $\phi_{AB}$  son respectivement les prix moyens à la vente au détail et les surprix des produits de l'AB.

D'après les équations (1), (2), et (5), pour chaque produit :

$$D = (Q - Q_{AB})P_{CV} + Q_{AB}P_{CV}(1 + \phi_{AB})$$

$$D = Q P_{CV} + Q_{AB}P_{CV}(1 + \phi_{AB} - 1)$$

$$D = P_{CV}Q + P_{CV}\phi_{AB}Q_{AB}$$

En insérant l'équations (4), on obtient :

$$D = P_{CV}Q + P_{CV}\phi_{AB} \frac{\alpha_{AB}D}{P_{CV}(1 + \phi_{AB})}$$

$$D = P_{CV}Q + \phi_{AB} \frac{\alpha_{AB}D}{1 + \phi_{AB}}$$

$$P_{CV} = \frac{D}{Q} \left[ 1 - \phi_{AB} \frac{\alpha_{AB}}{1 + \phi_{AB}} \right] = P \left[ 1 - \phi_{AB} \frac{\alpha_{AB}}{1 + \phi_{AB}} \right] \quad \text{et} \quad P_{AB} = P_{CV}(1 + \phi_{AB})$$

**Tableau 6 : Les prix moyens au détail des produits en €/kg en 2017, tous labels confondus, conventionnels et AB**

Catégories	Tous labels	Conventionnel	AB
Pommes de terre	3,8	3,6	9,6
Fruits et légumes	4,0	3,9	6,1
Légumineuses	0,5	0,5	0,8
Œufs	4,1	3,6	5,3
Poisson	17,5	17,4	23,3
Viande hors volaille	12,7	12,5	27,2
Viande de volaille	9,8	9,6	11,3

Charcuterie	26,6	26,5	56,5
Boissons non alcoolisées	0,7	0,6	0,6
Huile	10,0	8,9	16,6
Produits laitiers	4,4	4,3	6,3
Céréales	4,4	4,3	7,8
Sucre	1,7	1,7	5,2
Stimulants (café, thé, cacao)	19,9	19,9	34,8
Sel et condiments	3,7	3,7	10,9
Plats à base de viandes	9,3	9,3	15,0
Plats à base de poissons	1,3	1,3	2,5
Autres plats préparés	2,5	2,5	5,1
Alcool	6,8	6,6	8,2

## Etape 2 : Calculer les quantités et dépenses de produits achetés en 2017 au total, et en distinguant produits conventionnels et de l'AB

Nous calculons les quantités achetées en divisant les dépenses alimentaires à la vente au détail des Comptes de la nation par les prix moyens à la vente au détail (**Tableau 6**). Afin de pouvoir comparer plus tard ces quantités à des produits en équivalents bruts, nous répartissons les quantités de plats préparés et de boissons non alcoolisées parmi les autres catégories d'aliments, en utilisant les compositions des plats préparés et boissons non alcoolisées (**Tableau 3**).

**Tableau 7 : Les quantités achetées par un Français moyen en g/j/pers en 2017, avec et sans plats préparés et boissons non alcoolisées**

Catégories	Avec plats préparés et boissons	Sans plats préparés et boissons
Pommes de terre	42	80
Fruits et légumes	275	262
Légumineuses	11	11
Œufs	15	17
Poisson	23	26
Viande hors volaille	44	55
Viande de volaille	27	29
Charcuterie	34	41
Boissons non alcoolisées	898	
Huile	8	11
Produits laitiers	222	251
Céréales	275	490
Sucre	21	42
Stimulants (café, thé, cacao)	27	27
Sel et condiments	28	34
Plats à base de viandes	14	
Plats à base de poissons	10	
Autres plats préparés	288	
Alcool	168	168

Note : Le total des deux colonnes diffère d'environ 883 g/j/ pers, correspondant à l'eau contenue dans les boissons non alcoolisées et les plats préparés.

Nous calculons également les dépenses alimentaires des ménages correspondant à ces catégories d'aliments, en valorisant les quantités achetées sans plats préparés et boissons selon les prix moyens à la vente au détail. La différence entre les dépenses de restauration issues des Comptes de la nation et celles calculées en multipliant les quantités achetées en restauration par les prix moyens à la vente au détail constitue le « service de restauration ». De même pour les quantités achetées à la vente au détail, qui constituent le « service de transformation ».

**Tableau 8 : Les dépenses alimentaires d'un Français moyen en €/mois/pers en 2017**

Catégories	Dépenses
Pommes de terre	9
Fruits et légumes	30
Légumineuses	0
Œufs	2
Poisson	14
Viande hors volaille	22
Viande de volaille	9
Charcuterie	30
Huile	3
Produits laitiers	32
Céréales	60
Sucre	2
Stimulants (café, thé, cacao)	16
Sel et condiments	4
Alcool	33
Services de transformation	-9
Services de restauration	53
<b>Total</b>	<b>309</b>

Note : Le service de restauration apparaît comme largement positif, tandis que celui de transformation apparaît légèrement négatif, suggérant qu'acheter un produit transformé à la vente au détail serait moins onéreux que de réaliser ce produit transformé avec des produits achetés à la vente détail. Il ne faut pas surinterpréter cette valeur, probablement suffisamment faible pour n'être pas significativement différente de zéro sur ce point – « service de transformation » - particulièrement incertain. Toutefois, une valeur négative est possible, notamment si l'industrie agro-alimentaire utilise des matières premières nettement moins chères que les ingrédients vendus en distribution au détail.

Nous calculons ensuite les quantités de produits conventionnels et AB, en appliquant les parts de marché des produits de l'AB.

**Tableau 9 : Les quantités achetées de produits conventionnels et de l'AB en g/j/pers en 2017**

Catégories	Conventionnel	AB
Pommes de terre	48	1
Fruits et légumes	291	12
Légumineuses	9	0
Œufs	11	3
Poisson	26	0
Viande hors volaille	44	1
Viande de volaille	26	1
Charcuterie	33	0
Huile	7	1
Produits laitiers	210	11
Céréales	260	8
Sucre	20	0
Stimulants (café, thé, cacao)	27	0
Sel et condiments	26	0
Alcool	165	5

### Etape 3 : Calculer les dépenses associées à l'assiette durable en termes de composition

Nous définissons d'abord les quantités ingérées de produits à partir des tableaux des scénarios TYFA (Poux et Aubert 2018) et Afterres (Couturier et al. 2016), en réalisant une moyenne non pondérée pour chaque produit. L'assiette végétarienne est issue du rapport de WWF (2019).

**Tableau 10 : Les quantités achetées durables pour un Français moyen en g/j/pers**

Catégories	TYFA	Afterres	Moyenne TYFA-Afterres	Végétarien
Pommes de terre	80	49	65	71
Fruits et légumes	400	366	383	509
Légumineuses	30	41	36	204
Œufs	10	11	11	72
Poisson	10	8	9	0
Viande hors volaille	43	42	42	0
Viande de volaille	20	25	22	0
Charcuterie	29	29	29	0
Huile	14	17	16	36
Produits laitiers	300	130	215	219
Céréales	300	340	320	246
Sucre	23	19	21	19
Stimulants (café, thé, cacao)	27	27	27	18
Sel et condiments	36	17	27	14
Alcool	149	113	131	128

Nous rajoutons à ces quantités les pertes et gaspillages en utilisant les parts actuelles de pertes et gaspillages pour chaque produit utilisé à l'étape 1.

Nous multiplions ces quantités par les prix moyens à la vente au détail (tous labels confondus) en 2017 afin de valoriser ce panier toutes choses égales par ailleurs. Nous maintenons les services de la transformation et de la restauration à leur niveau effectif de 2017.

**Tableau 11 : Les dépenses alimentaires pour un panier durable du point de vue de la composition en €/mois/pers**

Catégories	Dépenses
Pommes de terre	8
Fruits et légumes	47
Légumineuses	1
Œufs	1
Poisson	5
Viande hors volaille	17
Viande de volaille	7
Charcuterie	23
Huile	5
Produits laitiers	30
Céréales	42
Sucre	1
Stimulants (café, thé, cacao)	20
Sel et condiments	3
Alcool	31
Services de transformation	-9
Services de restauration	53
<b>Total</b>	<b>286</b>

#### **Etape 4 : Calculer les dépenses associées à l'assiette durable en termes de composition et de réduction des pertes et gaspillages**

Nous soustrayons aux quantités achetées du panier alimentaire durable (**Tableau 10**) la réduction de 50 % des pertes et gaspillages effectives en 2017 (calculées à l'étape 1). Comme à l'étape précédente, nous multiplions ces quantités par les prix moyens au détail tous labels confondus.



**Tableau 12 : Les dépenses alimentaires pour un panier durable du point de vue de la composition et de la réduction des pertes et gaspillages en €/mois/pers**

Catégories	Dépenses
Pommes de terre	8
Fruits et légumes	46
Légumineuses	1
Œufs	1
Poisson	5
Viande hors volaille	17
Viande de volaille	7
Charcuterie	22
Huile	5
Produits laitiers	29
Céréales	40
Sucre	1
Stimulants (café, thé, cacao)	18
Sel et condiments	3
Alcool	27
Services de transformation	-9
Services de restauration	53
<b>Total</b>	<b>272</b>

### Etape 5 : Calculer les dépenses associées à l'assiette durable en termes de composition, de réduction des pertes et gaspillages, et parts de produits de l'AB

Nous calculons la moyenne des parts de productions en AB recommandées par les scénarios TYFA et Afterres. Nous supposons que cette part est de 0% pour les produits qui ne sont pas mentionnés (Stimulants et Sel et condiments).

**Tableau 13 : Les parts de produits de l'agriculture biologique recommandées dans les quantités achetées**

Catégories	TYFA	Afterres	Moyenne
Pommes de terre	100%	40%	70%
Fruits et légumes	100%	40%	70%
Légumineuses	100%	40%	70%
Œufs	100%	40%	70%
Viande hors volaille	100%	50%	75%
Viande de volaille	100%	40%	70%
Charcuterie	100%	50%	75%
Huile	100%	40%	70%
Produits laitiers	100%	50%	75%
Céréales	100%	40%	70%
Sucre	100%	40%	70%
Alcool	100%	40%	70%

Note : dans le scénario Afterres, de l'ordre de 0% à 10% des surfaces et des cheptels restent en conventionnel ou conventionnel raisonné, le reste étant partagé à peu près équitablement entre AB et agriculture de conservation des sols. Nous avons choisi ici de ne pas considérer les exploitations en agriculture de conservation comme des surfaces en AB car celles-ci ne bénéficient actuellement pas d'un label permettant de différencier le prix à la vente.

Nous appliquons ces pourcentages aux quantités achetées calculées à l'étape précédente, et appliquons les prix moyens à la vente au détail des produits AB pour la part AB, et des produits conventionnels pour la part conventionnelle.

**Tableau 14 : Les dépenses alimentaires pour un panier durable du point de vue de la composition et de la réduction des pertes et gaspillages en €/mois/pers**

Catégories	Dépenses
Pommes de terre	16

Fruits et légumes	66
Légumineuses	1
Œufs	2
Poisson	5
Viande hors volaille	31
Viande de volaille	7
Charcuterie	44
Huile	7
Produits laitiers	39
Céréales	66
Sucre	3
Stimulants (café, thé, cacao)	18
Sel et condiments	3
Alcool	33
Services de transformation	-9
Services de restauration	53
<b>Total</b>	<b>383</b>

## Etape 6 : Calculer les écarts de dépenses des Français par décile de revenus par rapport au panier durable

Nous utilisons les dépenses alimentaires moyennes des ménages en France métropolitaine par déciles de niveau de vie issues de l'enquête Budget des familles 2017 de l'INSEE. Pour rapporter ces données à l'individu et au mois, et ainsi pouvoir les comparer avec les dépenses moyennes des étapes précédentes, nous divisons ces dépenses exprimées par ménages par leurs unités de consommation associées. Une unité de consommation reflète le nombre d'individus dans un ménage pondéré de manière à rendre compte de l'âge des membres du ménage et des économies d'échelle réalisées. Le premier adulte vaut 1, puis tous les autres adultes de plus de 14 ans valent 0,5, et enfin tous les enfants de moins de 14 ans valent 0,3.

**Tableau 15 : Les dépenses alimentaires par déciles de niveau de vie en €/mois/pers en 2017, données de l'enquête Budget des familles**

Produits	Moyenne	Décile 1	Décile 2	Décile 3	Décile 4	Décile 5	Décile 6	Décile 7	Décile 8	Décile 9	Décile 10
Produits céréaliers	4,5	3,3	4,2	4,0	3,7	4,3	4,3	4,8	4,9	5,2	5,6
Pain, pâtisseries et biscuits	27,0	19,0	22,5	24,4	25,1	26,3	28,3	27,6	30,8	30,2	35,7
Pâtes et plats à base de pâtes	3,4	2,6	2,8	2,9	3,2	3,2	3,0	3,5	4,0	4,0	4,6
Plats préparés	23,7	16,1	19,1	19,2	21,8	23,3	24,1	24,6	27,1	28,2	32,9
Viande bovine	14,0	9,3	10,4	11,9	14,3	11,9	15,4	14,2	14,7	17,3	20,1
Viande de porc	4,1	2,7	3,1	4,0	4,4	4,1	4,3	4,2	5,1	4,4	4,4
Viande ovine ou caprine	1,7	1,2	2,7	1,2	1,5	1,3	1,5	1,7	1,8	2,3	2,2
Viande de volaille	8,6	5,6	7,5	6,6	8,3	8,3	9,6	9,2	9,3	9,4	11,9
Charcuterie et abats	17,3	10,3	13,0	15,9	18,2	16,8	18,5	17,6	18,9	20,0	22,8
Viande, autres (cheval, lapin et gibier)	0,7	0,4	0,5	0,3	0,7	0,6	0,8	0,6	1,1	0,7	0,8
Poissons frais	6,0	3,0	3,8	3,8	5,8	4,5	5,8	5,0	6,5	8,7	12,6
Poissons surgelés ou fumés	5,5	2,6	2,6	3,7	4,0	4,6	6,1	5,2	7,5	8,0	10,5
Fromage	15,3	9,8	11,3	12,3	14,2	14,3	15,0	16,1	17,9	18,0	24,0
Œufs	2,4	1,8	1,9	2,0	2,1	2,3	2,3	2,3	3,2	2,9	3,5
Laits frais, en poudre et condensés	3,9	3,2	3,8	4,4	4,1	4,0	3,9	3,7	3,9	3,8	4,3
Yaourts et produits laitiers	9,6	6,4	7,5	8,4	9,4	9,1	9,9	9,9	11,2	11,9	12,4
Beurre	2,3	1,6	1,9	2,2	2,4	2,1	2,4	2,2	2,6	2,6	2,6
Huiles	1,9	1,7	1,7	1,4	1,8	1,8	2,0	1,6	1,7	2,5	2,8

Margarine et autres graisses	0,7	0,4	0,8	0,7	0,8	0,8	0,9	0,6	0,7	0,8	0,5
Fruits frais	15,4	9,8	11,0	11,6	13,2	12,1	14,2	16,4	17,8	20,1	27,0
Fruits et légumes préparés, en conserves ou séchés	3,6	2,2	2,7	2,7	3,2	3,1	3,3	3,6	4,1	5,1	6,3
Légumes secs	0,4	0,3	0,4	0,3	0,2	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,6
Pommes de terres et produits à base de pommes de terre	4,4	3,5	4,3	4,0	4,2	4,2	4,7	4,0	5,1	5,0	5,4
Légumes frais	13,8	9,6	10,7	10,9	11,6	11,3	13,4	12,7	15,7	18,2	23,8
Sucre et édulcorant	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,8	0,8	0,7	0,7	0,9	0,9
Cacao, chocolat et confiserie	13,7	7,8	11,2	11,1	13,0	13,2	14,4	13,9	16,8	16,7	18,4
Autres	17,4	9,7	12,2	12,1	14,7	15,7	17,1	17,8	22,2	22,3	29,4
Café et thé	6,6	3,8	4,1	5,1	5,7	5,9	7,1	6,4	7,1	8,3	11,9
Eaux	3,6	1,9	2,7	3,3	3,2	3,5	3,6	4,1	4,5	4,4	4,8
Boissons non alcoolisées	2,6	2,7	3,1	2,6	2,6	2,5	2,6	2,3	2,4	2,7	2,4
Jus de fruits et légumes	5,5	4,4	4,8	4,8	5,2	4,7	5,6	5,8	6,1	6,5	7,0
Alcool hors bière	17,8	7,2	9,1	14,2	14,9	14,8	20,9	19,2	22,2	21,2	33,8
Bière	3,4	3,1	2,5	2,7	4,0	4,1	3,2	3,6	3,1	3,4	4,0
Restaurants, cafés, bars	55,9	23,7	24,4	29,8	38,9	43,6	55,0	56,2	63,8	85,9	134,9
Cantines	19,6	14,9	14,5	14,3	16,5	18,7	19,2	20,3	20,4	23,6	33,3
Autres dépenses de restauration	13,9	4,7	4,4	5,5	8,6	9,4	11,3	13,0	17,9	23,3	40,2
<b>Total</b>	<b>351</b>	<b>211</b>	<b>244</b>	<b>265</b>	<b>306</b>	<b>311</b>	<b>355</b>	<b>355</b>	<b>403</b>	<b>449</b>	<b>598</b>

Le périmètre des dépenses de l'enquête Budget des Familles et des Comptes de la nation étant légèrement différent, les dépenses totales du ménage moyen ne correspondent pas exactement. Afin de maintenir une cohérence, nous retenons du **Tableau 15** la dépense relative des individus pour chaque produit et chaque décile, à savoir les dépenses du décile divisées par les dépenses moyennes. Nous multiplions ensuite ces dépenses relatives par les dépenses tirées des Comptes de la Nation. Nous convertissons les déciles en classes de revenus ANSES/INCA3 et agréons ensuite ces dépenses en suivant les mêmes catégories que dans les étapes précédentes.

**Tableau 16 : Les dépenses alimentaires par classe de revenus en €/mois/pers en 2017, mises en cohérence avec les données des Comptes de la Nation**

Catégories de revenu	Ensemble	Moins de 915	Entre 915 et	Entre 1360 et	Plus de 1880
		€/mois/pers	1360	1880	€/mois/pers
Déciles		Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10
Pommes de terre	4,1	3,3	3,8	4,0	4,5
Fruits et légumes	28,1	18,4	21,2	24,3	36,4
Légumineuses	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
Œufs	1,7	1,2	1,3	1,5	2,0
Poisson	10,3	5,0	6,3	9,3	14,5
Viande hors volaille	14,9	9,9	12,5	14,7	17,4
Viande de volaille	6,9	4,6	5,7	7,1	8,0
Charcuterie	21,2	12,7	17,7	21,9	24,3
Huile	2,2	1,8	1,9	2,3	2,3
Produits laitiers	27,3	18,4	22,7	26,5	32,3
Céréales	30,3	21,4	26,4	29,6	34,9
Sucre	1,0	0,9	0,9	1,0	1,0
Stimulants (café, thé, cacao)	15,3	8,7	11,9	14,9	18,8
Sel et condiments	2,9	1,6	2,1	2,7	3,9
Alcool	26,1	13,2	17,7	25,7	33,8
Boissons non alcoolisées	12,1	10,0	11,7	11,8	13,1

Plats préparés	21,7	14,0	16,9	20,8	26,6
Restauration	83,2	40,2	43,3	68,5	123,9
<b>Total</b>	<b>309,4</b>	<b>185,6</b>	<b>224,1</b>	<b>286,5</b>	<b>397,9</b>

Nous tirons des données brutes de l'enquête INCA 3 de l'ANSES les quantités ingérées par les consommateurs selon leur classe de revenus en 2014 : les quantités ingérées totales, issues des achats de vente au détail, et des achats en restauration. Nous y ajoutons les quantités de pertes et gaspillages à partir des parts de pertes et gaspillages issues des travaux de l'ADEME (2016), afin d'obtenir les quantités achetées à la vente au détail (**Tableau 17**) et en restauration (**Tableau 18**).

**Tableau 17 : Les quantités achetées à la vente au détail par classe de revenus en g/j/pers en 2014**

Catégories de revenu	Ensemble	Moins de 915	Entre 915 et	Entre 1360 et	Plus de 1880
		€/mois/pers	1360	1880	€/mois/pers
Déciles		Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10
Pommes de terre	41	57	29	44	33
Fruits et légumes	273	217	284	287	308
Légumineuses	7	12	4	7	6
Œufs	12	12	15	12	11
Poisson	24	23	23	25	26
Viande hors volaille	43	52	42	35	41
Viande de volaille	24	28	21	26	25
Charcuterie	29	28	27	32	30
Huile	7	9	7	7	7
Produits laitiers	210	203	227	220	205
Céréales	235	239	240	236	227
Sucre	19	15	19	21	21
Stimulants (café, thé, cacao)	24	22	23	25	24
Sel et condiments	21	25	19	23	20
Alcool	136	141	96	163	148
Boissons non alcoolisées	680	742	674	684	655
Plats préparés	235	225	262	230	229
<b>Total</b>	<b>2021</b>	<b>2050</b>	<b>2013</b>	<b>2075</b>	<b>2015</b>

**Tableau 18 : Les quantités achetées en restauration par classe de revenus en g/j/pers en 2014**

Catégories de revenu	Ensemble	Moins de 915	Entre 915 et	Entre 1360 et	Plus de 1880
		€/mois/pers	1360	1880	€/mois/pers
Déciles		Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10
Pommes de terre	8	7	7	7	9
Fruits et légumes	27	13	29	30	38
Légumineuses	1	1	1	2	1
Œufs	1	1	1	1	1
Poisson	4	2	2	5	6
Viande hors volaille	7	6	9	5	8
Viande de volaille	3	2	4	2	3
Charcuterie	3	2	4	4	3
Huile	1	0	1	1	1
Produits laitiers	17	16	17	15	17
Céréales	26	20	24	26	34
Sucre	1	1	1	1	1
Stimulants (café, thé, cacao)	3	2	2	3	3
Sel et condiments	3	4	3	3	3
Alcool	33	26	30	36	44
Boissons non alcoolisées	115	119	111	113	117

Plats préparés	27	23	24	24	34
<b>Total</b>	<b>279</b>	<b>246</b>	<b>270</b>	<b>277</b>	<b>325</b>

Pour obtenir les prix à la vente au détail, nous divisons les dépenses de 2017 par les quantités de 2014, puis appliquons l'inflation issue des indices d'évolution de prix de l'INSEE (**Tableau 19**).

**Tableau 19 : Les prix à la vente au détail par classe de revenu en €/kg en 2017**

Catégories de revenu	Ensemble	Moins de 915	Entre 915 et	Entre 1360 et	Plus de 1880
		€/mois/pers	1360	1880	€/mois/pers
Déciles		Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10
Pommes de terre	3,8	2,1	5,0	3,5	5,1
Fruits et légumes	3,7	3,1	2,7	3,1	4,3
Légumineuses	0,5	0,3	0,7	0,4	0,7
Œufs	3,9	3,0	2,6	3,8	5,5
Poisson	17,0	8,8	10,7	14,9	21,9
Viande hors volaille	13,0	7,0	11,1	15,4	15,6
Viande de volaille	9,6	5,5	9,3	9,2	10,9
Charcuterie	24,0	14,8	21,9	23,0	27,3
Huile	10,0	6,9	9,1	10,7	11,7
Produits laitiers	4,3	3,0	3,3	4,0	5,2
Céréales	4,0	2,8	3,4	3,9	4,8
Sucre	1,7	1,8	1,5	1,6	1,7
Stimulants (café, thé, cacao)	19,6	12,1	15,5	17,8	23,4
Sel et condiments	4,0	1,9	3,1	3,3	5,7
Alcool	6,4	3,1	6,1	5,2	7,5
Boissons non alcoolisées	0,5	0,4	0,5	0,5	0,6
Plats préparés	2,7	1,8	1,9	2,6	3,4

Nous en tirons les prix des produits conventionnels et de l'AB pour chaque classe de revenu avec les mêmes premiums (**Tableau 1**) et en suivant la même méthodologie que pour le français moyen.

Nous divisons à nouveau les dépenses par les prix à la vente au détail pour obtenir les quantités achetées en 2017, puis nous répartissons les plats préparés et boissons non alcoolisées au sein des autres produits en suivant la même méthodologie que pour le français moyen (**Tableau 20**).

**Tableau 20 : Les quantités achetées par classe de revenu en g/j en 2017**

Catégories de revenu	Ensemble	Moins de 915	Entre 915 et	Entre 1360 et	Plus de 1880
		€/mois/pers	1360	1880	€/mois/pers
Déciles		Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10
Pommes de terre	78	90	70	79	73
Fruits et légumes	255	185	269	268	297
Légumineuses	12	17	7	13	10
Œufs	17	16	19	16	15
Poisson	27	24	25	28	30
Viande hors volaille	54	62	56	46	54
Viande de volaille	30	32	27	31	30
Charcuterie	39	36	38	41	39
Huile	11	12	11	11	11
Produits laitiers	254	245	274	262	250
Céréales	490	495	498	489	486
Sucre	42	40	42	44	43
Stimulants (café, thé, cacao)	29	26	28	31	30
Sel et condiments	34	38	31	35	32

Alcool	168	166	126	198	192
<b>Total</b>	<b>1538</b>	<b>1484</b>	<b>1523</b>	<b>1591</b>	<b>1593</b>

Nous valorisons d'abord les quantités achetées en restauration avec les prix à la vente au détail afin d'en déduire les dépenses de services de restauration, i.e. la différence entre les dépenses de restauration réellement observées et les quantités achetées en restauration valorisées au prix au détail. Nous valorisons ensuite les quantités totales aux prix de vente au détail pour en déduire les dépenses de services de transformation, i.e. la différence entre les dépenses alimentaires totales observées et les quantités valorisées au prix de détail plus les dépenses de service de restauration (Tableau 21).

**Tableau 21 : Les dépenses alimentaires totales par classe de revenu en €/mois/pers**

Catégories de revenu	Ensemble	Moins de 915	Entre 915 et	Entre 1360 et	Plus de 1880
		€/mois/pers	1360	1880	€/mois/pers
Déciles		Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10
Pommes de terre	9,0	5,9	10,6	8,3	11,4
Fruits et légumes	29,0	17,4	22,2	25,2	39,0
Légumineuses	0,2	0,1	0,2	0,1	0,2
Œufs	2,0	1,4	1,5	1,8	2,6
Poisson	13,7	6,3	8,2	12,6	20,0
Viande hors volaille	21,4	13,2	19,0	21,7	25,9
Viande de volaille	8,7	5,4	7,7	8,5	10,1
Charcuterie	28,3	16,5	25,3	29,0	32,4
Huile	3,4	2,6	3,2	3,6	3,8
Produits laitiers	32,9	22,1	27,3	31,5	39,2
Céréales	59,8	42,0	51,8	58,0	70,8
Sucre	2,2	2,2	2,0	2,0	2,1
Stimulants (café, thé, cacao)	17,0	9,7	13,1	16,9	21,1
Sel et condiments	4,0	2,2	2,9	3,5	5,5
Alcool	32,5	15,6	23,3	31,4	43,9
Services de transformation	-8,3	-2,7	-12,0	-8,5	-10,2
Services de restauration	53,5	25,7	17,8	40,7	80,2
<b>Total</b>	<b>309,4</b>	<b>185,6</b>	<b>224,1</b>	<b>286,5</b>	<b>397,9</b>

Enfin, pour calculer le surcoût, nous réalisons la différence entre les quantités effectivement achetées par chaque classe de revenu et les quantités recommandées. Nous valorisons ces quantités par les prix moyens au détail actuels (Tableau 22, Tableau 23, Tableau 24).

**Tableau 22 : Quantités excédentaires et déficitaires en g/j/pers et surcoût en €/mois/pers d'un régime durable du point de vue de la composition de l'assiette**

Catégories de revenu	Quantités en g/j/pers				Dépenses en €/mois/pers			
	Moins de 915 €/mois/pers	Entre 915 et 1360 €/mois/pers	Entre 1360 et 1880 €/mois/pers	Plus de 1880 €/mois/pers	Moins de 915 €/mois/pers	Entre 915 et 1360 €/mois/pers	Entre 1360 et 1880 €/mois/pers	Plus de 1880 €/mois/pers
Déciles	Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10	Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10
Pommes de terre	22	2	11	5	-1	0	-1	-1
Fruits et légumes	-228	-145	-145	-116	19	11	12	14
Légumineuses	-21	-31	-26	-29	0	1	0	1
Œufs	5	9	5	5	-1	-1	-1	-1
Poisson	14	16	18	21	-3	-4	-7	-11
Viande hors volaille	17	12	2	10	-3	-4	-1	-4
Viande de volaille	9	4	7	7	-1	-1	-2	-2

Charcuterie	5	7	10	8	-2	-4	-7	-6
Huile	-4	-5	-5	-6	1	1	2	2
Produits laitiers	13	42	30	19	-1	-4	-4	-3
Céréales	150	152	143	141	-13	-17	-18	-22
Sucre	18	21	22	22	-1	-1	-1	-1
Stimulants (café, thé, cacao)	-8	-6	-3	-4	3	3	2	3
Sel et condiments	12	6	9	6	-1	-1	-1	-1
Alcool	4	-36	36	29	0	7	-6	-7
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>47</b>	<b>115</b>	<b>117</b>	<b>-23</b>	<b>-5</b>	<b>-14</b>	<b>-32</b>

**Tableau 23 : Quantités excédentaires et déficitaires en g/j/pers et surcoût en €/mois/pers d'un régime durable du point de vue de la composition de l'assiette et de la réduction des pertes et gaspillages**

Catégories de revenu	Quantités en g/j/pers				Dépenses en €/mois/pers			
	Moins de 915 €/mois/pers	Entre 915 et 1360 €/mois/pers	Entre 1360 et 1880 €/mois/pers	Plus de 1880 €/mois/pers	Moins de 915 €/mois/pers	Entre 915 et 1360 €/mois/pers	Entre 1360 et 1880 €/mois/pers	Plus de 1880 €/mois/pers
Déciles	Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10	Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10
Pommes de terre	24	4	13	7	-1	-1	-1	-1
Fruits et légumes	-218	-134	-135	-106	18	10	11	13
Légumineuses	-20	-31	-25	-28	0	1	0	1
Œufs	5	9	5	5	-1	-1	-1	-1
Poisson	15	16	19	21	-3	-4	-7	-12
Viande hors volaille	19	13	3	11	-4	-4	-1	-5
Viande de volaille	9	5	8	8	-2	-1	-2	-3
Charcuterie	7	8	12	9	-3	-5	-8	-8
Huile	-4	-5	-5	-5	1	1	2	2
Produits laitiers	23	52	40	28	-2	-5	-5	-4
Céréales	169	172	163	160	-15	-19	-20	-25
Sucre	19	21	23	22	-1	-1	-1	-1
Stimulants (café, thé, cacao)	-5	-3	0	-1	2	1	0	1
Sel et condiments	12	6	9	7	-1	-1	-1	-1
Alcool	24	-16	56	50	-2	3	-9	-11
<b>Total</b>	<b>79</b>	<b>118</b>	<b>186</b>	<b>188</b>	<b>-13</b>	<b>-26</b>	<b>-44</b>	<b>-55</b>

**Tableau 24 : Surcoût en €/mois/pers d'un régime durable du point de vue de la composition de l'assiette, de la réduction des pertes et gaspillages et de la part des produits de l'AB dans les quantités achetées**

Catégories de revenu	Dépenses en €/mois/pers			
	Moins de 915 €/mois/pers	Entre 915 et 1360 €/mois/pers	Entre 1360 et 1880 €/mois/pers	Plus de 1880 €/mois/pers
Déciles	Décile 1	Déciles 2 et 3	Déciles 4 à 6	Déciles 7 à 10
Pommes de terre	3	10	6	10
Fruits et légumes	37	26	29	37
Légumineuses	0	1	0	1
Œufs	0	-1	0	0
Poisson	-4	-5	-9	-14
Viande hors volaille	3	7	15	11
Viande de volaille	-1	0	-1	-2
Charcuterie	11	15	13	17
Huile	2	3	4	4
Produits laitiers	5	3	5	8
Céréales	4	4	6	8
Sucre	1	0	0	0

Stimulants (café, thé, cacao)	2	1	0	1
Sel et condiments	-1	-1	-1	-1
Alcool	0	8	-4	-5
<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>75</b>

## Références

- Agence Bio. 2020. « Les chiffres 2019 du secteur bio ».
- Anses. 2017. « Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3). Avis de l'Anses. Rapport d'expertise collective ». Anses.
- Couturier, Christian, Madeleine Charru, Sylvain Doublet, et Philippe Pointereau. 2016. « Afterres 2050 ». Solagro.
- Crédoc et FranceAgriMer. 2018. « Enquête comportements et consommations alimentaire en France en 2016 Synthèse du CREDOC pour FranceAgriMer. Volet consommations ». [https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/60066/document/7-2\\_Synth%C3%A8se%20de%20l%E2%80%99enqu%C3%AAt%20Consommations%20Alimentaires%20en%20France%20en%202016%20.pdf?version=4](https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/60066/document/7-2_Synth%C3%A8se%20de%20l%E2%80%99enqu%C3%AAt%20Consommations%20Alimentaires%20en%20France%20en%202016%20.pdf?version=4).
- ECO2 Initiative et WWF. 2017. « Vers une alimentation bas carbone, saine et abordable ». WWF.
- INCOME consulting, AK2C, et ADEME. 2016. « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire ». ADEME.
- Insee. 2020. « Consommation des ménages en 2019 – Les comptes de la Nation en 2019 ». <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4494154?sommaire=4494218>.
- Poux, Xavier, et Pierre-Marie Aubert. 2018. « Une Europe agroécologique en 2050 : une agriculture multifonctionnelle pour une alimentation saine ». IDDRI. <https://www.iddri.org/fr/publications-et-evenements/etude/une-europe-agroecologique-en-2050-une-agriculture>.
- WWF. 2019. « Pulse Fiction. Pour une transition agricole et alimentaire durable ». Uthayakumar, Thomas, Hélène Loustau, et Christian Couturier. [https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2019-10/20191015\\_Rapport\\_Pour-une-transition-agricole-alimentaire-durable-min.pdf](https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2019-10/20191015_Rapport_Pour-une-transition-agricole-alimentaire-durable-min.pdf).

## Informations sur l'enquête INCA 3 de l'Anses

La 3<sup>ème</sup> étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA3) est une enquête transversale visant à estimer les consommations alimentaires et les comportements en matière d'alimentation des individus vivant en France. L'étude a été menée entre février 2014 et septembre 2015 auprès d'un échantillon représentatif d'individus vivant en France métropolitaine (hors Corse). Au total, 5 855 individus, répartis en 2 698 enfants de la naissance à 17 ans et 3 157 adultes âgés de 18 à 79 ans ont participé à l'étude.

Les individus ont été sélectionnés selon un plan de sondage aléatoire à trois degrés (unités géographiques, logements puis individus), à partir du recensement annuel de la population de 2011, en respectant une stratification géographique (région, taille d'agglomération) afin d'assurer la représentativité sur l'ensemble du territoire. Deux échantillons indépendants ont été constitués : un échantillon « Enfants » (0-17 ans) et un échantillon « Adultes » (18-79 ans).

Les données recueillies dans l'étude portent sur diverses thématiques en lien avec l'évaluation des risques nutritionnels ou sanitaires liés à l'alimentation : consommations d'aliments, de boissons et de compléments alimentaires, habitudes alimentaires (occasions et lieux de consommation, autoconsommation, mode de production des aliments, etc.), pratiques potentiellement à risque au niveau sanitaire (préparation, conservation, consommation de denrées animales crues, etc.), connaissances et comportements en matière d'alimentation. Des données sur les pratiques d'activité physique et de niveau de sédentarité ainsi que sur les caractéristiques socio-démographiques, anthropométriques et de niveau de vie ont également été recueillies.



Afin d'assurer la représentativité nationale des résultats présentés, les individus/ménages participants ont fait l'objet d'un redressement.

Pour les analyses au niveau individuel :

Ce redressement a été réalisé séparément chez les enfants et chez les adultes en tenant compte de variables géographiques et socio-économiques.

Pour les analyses au niveau ménage :

Ce redressement a été réalisé chez l'ensemble des ménages en tenant compte de variables géographiques et socio-économiques.

A chaque individu/ménages est donc associée une pondération prise systématiquement en compte pour les analyses.

Les consommations alimentaires des individus ont été recueillies sur 3 jours non consécutifs (2 jours de semaine et 1 jour de week-end) répartis sur environ 3 semaines, par la méthode des rappels de 24 heures pour les individus âgés de 15 à 79 ans et par la méthode des enregistrements de 24h (via un carnet alimentaire) pour les individus âgés de 0 à 14 ans. Pour les 3 jours sélectionnés, les individus devaient décrire leurs consommations alimentaires en identifiant tous les aliments et boissons consommés dans la journée et la nuit précédentes. Ils devaient les décrire de façon aussi détaillée que possible et les quantifier à l'aide notamment d'un cahier de photographies de portions alimentaires et de mesures ménagères. Quel que soit l'âge, les interviews étaient conduites par téléphone, à l'aide du logiciel standardisé GloboDiet, par des enquêteurs professionnels spécifiquement formés aux méthodes mises en œuvre et à l'utilisation du logiciel. Parmi les 5 855 individus inclus dans l'étude, 4 114 (2 121 adultes et 1 993 enfants) ont validé le volet consommation en répondant à au moins 2 interviews alimentaires.