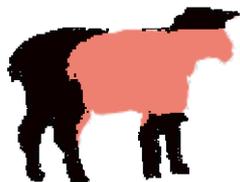
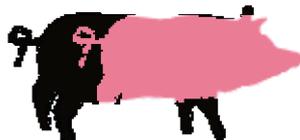


PRINCIPALES ÉVOLUTIONS ET MOTEURS DE LA CONSOMMATION DE VIANDE. LES DYNAMIQUES SPÉCIFIQUES AUX VIANDES DE PORC ET DE VOLLAILLES

30 novembre 2012

Pascale HEBEL

Directrice du Département
Consommation





Partie Comportement & opinions

- Questionnaire en face à face
- à la ménagère (questionnaire ménage)
- à tous les membres du ménage (questionnaire individus)

Partie Consommation alimentaire

- Carnets de consommation sur 7 jours (+ cahier photographique SUVIMAX)
- Tous les aliments liquides et solides,
- 5 occasions de consommation, lieu , avec qui, ...
- Tables nutritionnelles utilisées

1399 adultes normoévaluants représentatifs des 15 ans et +
1005 enfants normoévaluants représentatifs des 3 -14 ans

■ Enquête Nationale

- ▶ Méthode des **quotas** selon l'âge, la profession du représentant du ménage, la région, la taille d'agglomération et le nombre de personnes dans le ménage
- ▶ Méthodologie équivalente à celle suivie lors de l'enquête 2004

■ Terrain réalisé entre décembre 2006 et juillet 2007

Exemple de petit-déjeuner

Dans cet exemple, vous avez consommé 1 bol de lait sucré avec des céréales, 1 yaourt et un jus d'orange pressée.

(-) Pour le bol de lait sucré avec des céréales, vous avez utilisé du lait UHT demi-écrémé Candia, des céréales chocolatées Nestlé enrichies en vitamines et en fer et du sucre roux. La contenance du bol utilisé pour le lait correspond à la photo 242 A, la quantité de céréales à la photo 13 C, le morceau et demi de sucre à la photo 21 D.

(-) Le pot de yaourt est de la marque Carrefour.

(-) Enfin, le jus d'orange pressé correspond à la moitié du verre de la photo 237 C, vous notez donc 0,5 dans la colonne "Nombre de parts".

Pour chacun de ces aliments, outre la nature, la marque, le n° et la lettre de la photo s'il y a une correspondance et le nombre de parts, précisez si cela est possible le type de conditionnement, le type de préparation et si le produit est allégé ou enrichi (en matières grasses, en sucre, en vitamines), sinon barrez la case.

1ER JOUR :mardi.....		DATE : ...24... /10....		Si vous n'avez pas petit-déjeuné, cochez ici <input type="checkbox"/>		PETIT-DEJEUNER															
Où ?		Avec qui ?		Avez-vous mangé en faisant autre chose ?		Heure de début : 07 h 16		Heure de fin : 07 h 46		Caractéristiques du produit consommé											
1. Chez vous		5. Au fast food, à la sandwicherie		1. Seul		1. Oui, en regardant la TV		1. Frais non emballé		1. Tout prêt		1. Allégé en sucre									
2. Chez des amis		6. Au restaurant, à la cafétéria		2. En famille		2. Oui, en faisant autre chose (radio, travail...)		2. Frais préemballé		2. Fait maison		2. Allégé en matière grasse									
3. A la cantine, restaurant d'entreprise		7. Au café-bistrot		3. Avec des amis		3. Non		3. Conserve		3. Un peu des deux		3. Allégé en sucre et en matières grasses									
4. Sur le lieu de travail (hors cantine) ou à l'école		8. Dans les transports		4. Avec d'autres personnes				4. Surgelé		4. Enrichi en vitamines et/ou minéraux		4. Enrichi en vitamines et/ou minéraux									
		9. Dans la rue, aire d'autoroute																			
		10. Autres (cinéma...)																			
ALIMENTS (pain, céréales, fruits, biscuits, etc...)	NOM PRECIS DES ALIMENTS ET BOISSONS CONSOMMES (1 aliment - 1 ligne)		MARQUE	QUANTITE		Nbre de parts															
	N° photo	Lettre																			
11	Céréales chocolatées avec Vitamines et Fer		Nestlé	13	C	1	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	11		
12	Yaourt au lait entier sucré aux fruits des bois		Carrefour			1	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	12		
13							1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	13		
BOISSONS (café, thé, lait, chocolat chaud, jus de fruits, lait dans céréales ou dans café, etc...)	Lait UHT demi écrémé en brique		Candia	242	A	1	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	51		
	Orange pressée			237	C	0,5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	52		
53							1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	53		
54							1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	54		
AUTRES ALIMENTS (sucre dans yaourt ou café, beurre, confiture...)	Sucre roux		Béghin Say	21	D	1,5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	71		
							1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	72		
								1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	73	

Quelques définitions

- Produits tripiers
 - Agneau
 - Bœuf
 - Porc
 - Veau
 - Gibier
 - Cheval
 - Charcuterie
 - Volaille
 - Viande sans précision
 - Viande et volaille des plats préparés:
 - Agneau: brochettes, navarin...
 - Veau: blanquette, osso buco...
 - Bœuf: bourguignon, brochette...
 - Autre: cordon bleu, coq au vin...
- Pas de plats préparés contenant du porc dans CCAF 2007*

Cette nomenclature ne prend pas en compte:

- la part de produits carnés des plats cuisinés comportant moins de 50% de viande
- la viande contenue dans les entrées ou les sandwiches

→ **Produits carnés** : bœuf, veau, agneau, porc, cheval, produits tripiers, charcuteries, volailles, gibiers, viande sans précision, viande des plats préparés

→ **Viandes de boucherie** : bœuf, veau, agneau, porc, cheval, viande sans précision

Les générations vivent des évènements différents

Rationnement



1917 à 1926
82 à 91 ans
20 ans en 1942

Aliments services



1957 à 1966
42 à 51 ans
20 ans en 1982

Réfrigérateur



1927 à 1936
72 à 81 ans
20 ans en 1952

Low Cost



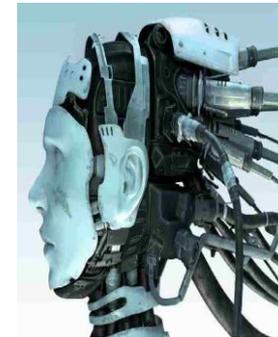
1967 à 1976
32 à 41 ans
20 ans en 1992

Robot électrique



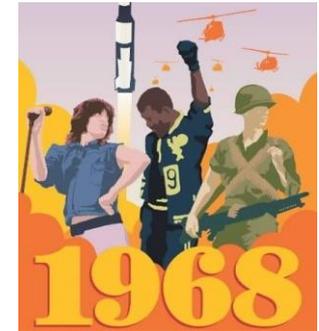
1937 à 1946
62 à 71 ans
20 ans en 1962

Plateau repas



1977 à 1986
22 à 31 ans
20 ans en 2002

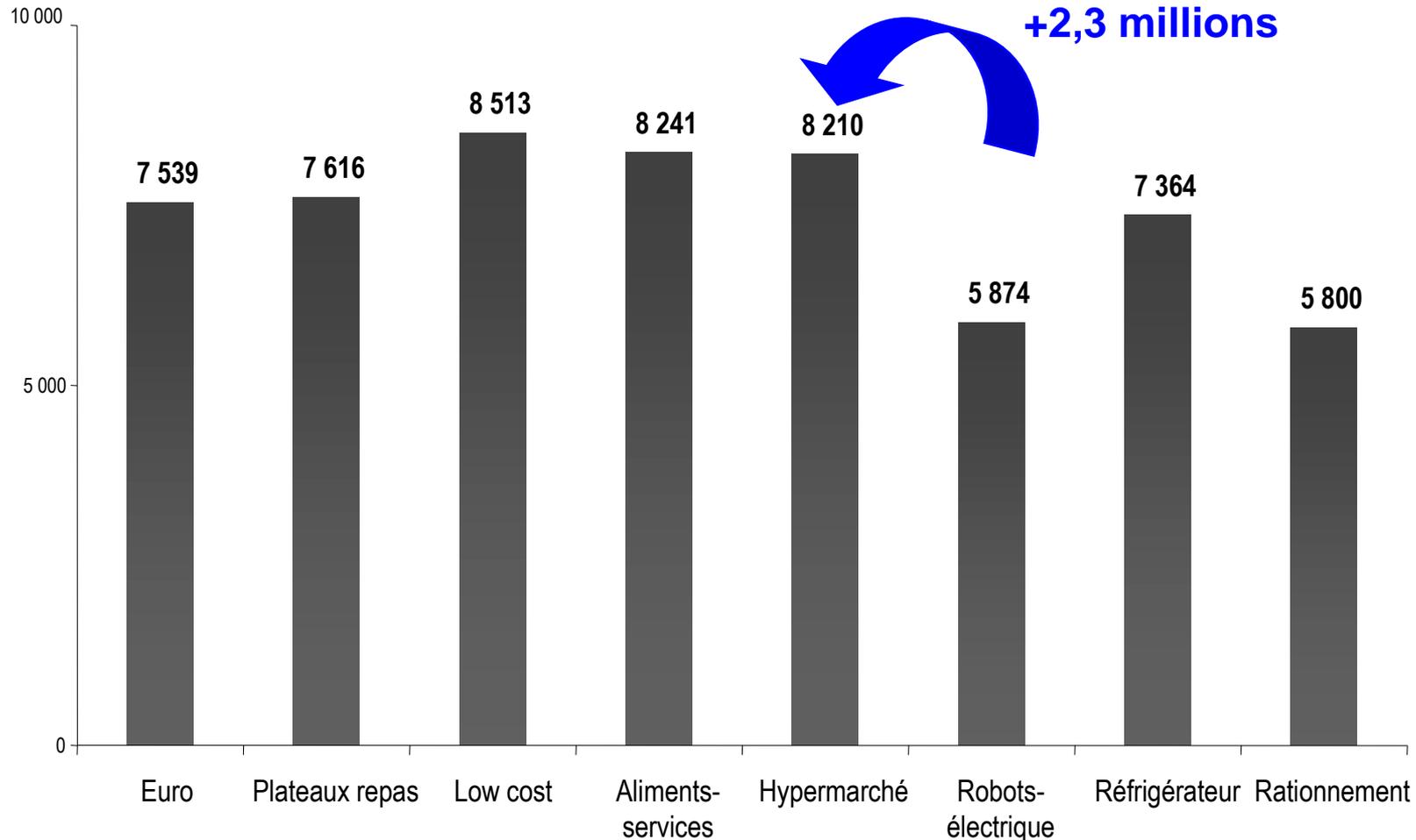
Hypermarché



1947 à 1956
52 à 61 ans
20 ans en 1972

+ 2,3 millions d'individus dans la génération
« Hypermarché » à la naissance par rapport à
« Robots –électriques »

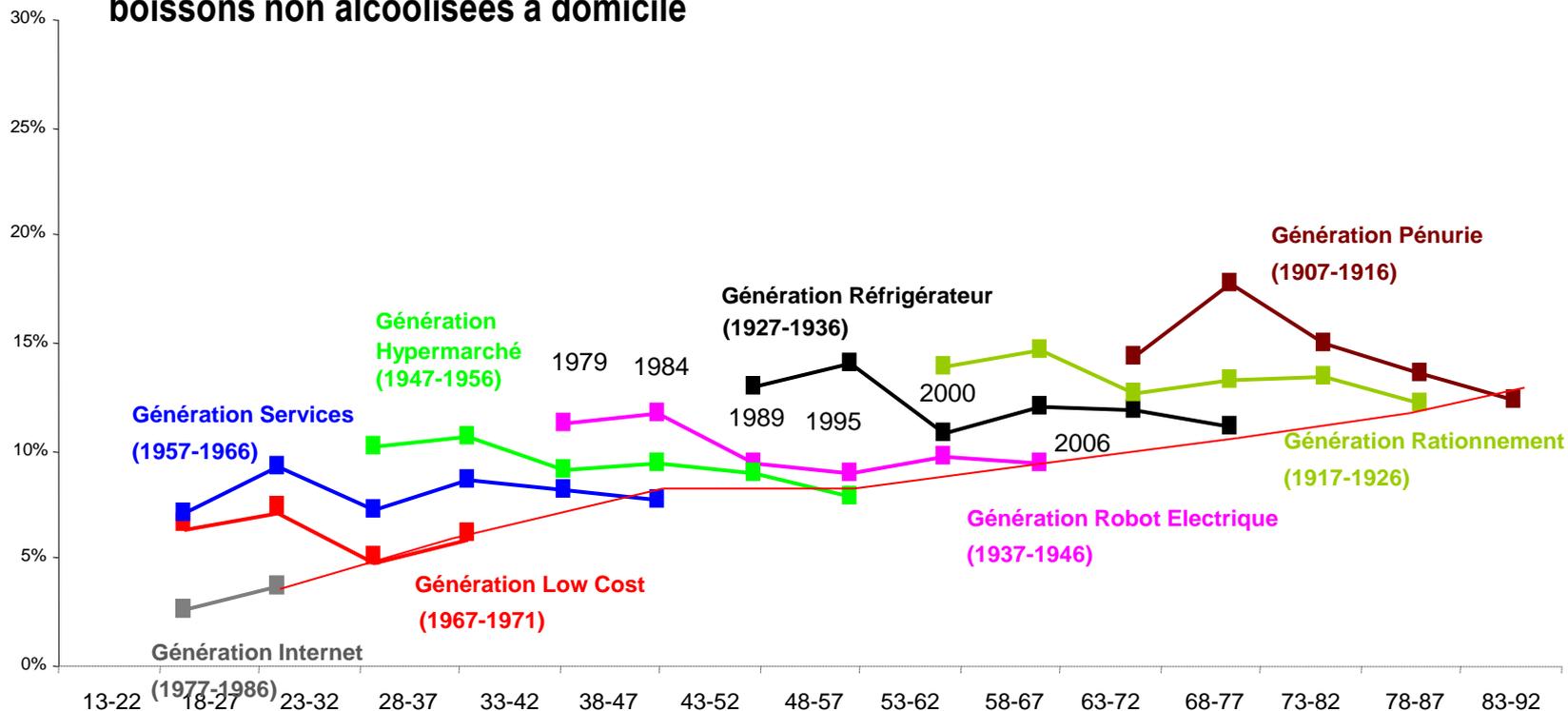
Nombre d'individus à la naissance en milliers



Source : INSEE

Les jeunes générations consacrent de moins en moins de leur budget à l'alimentation (8% contre 20% dans la génération Pénurie)...

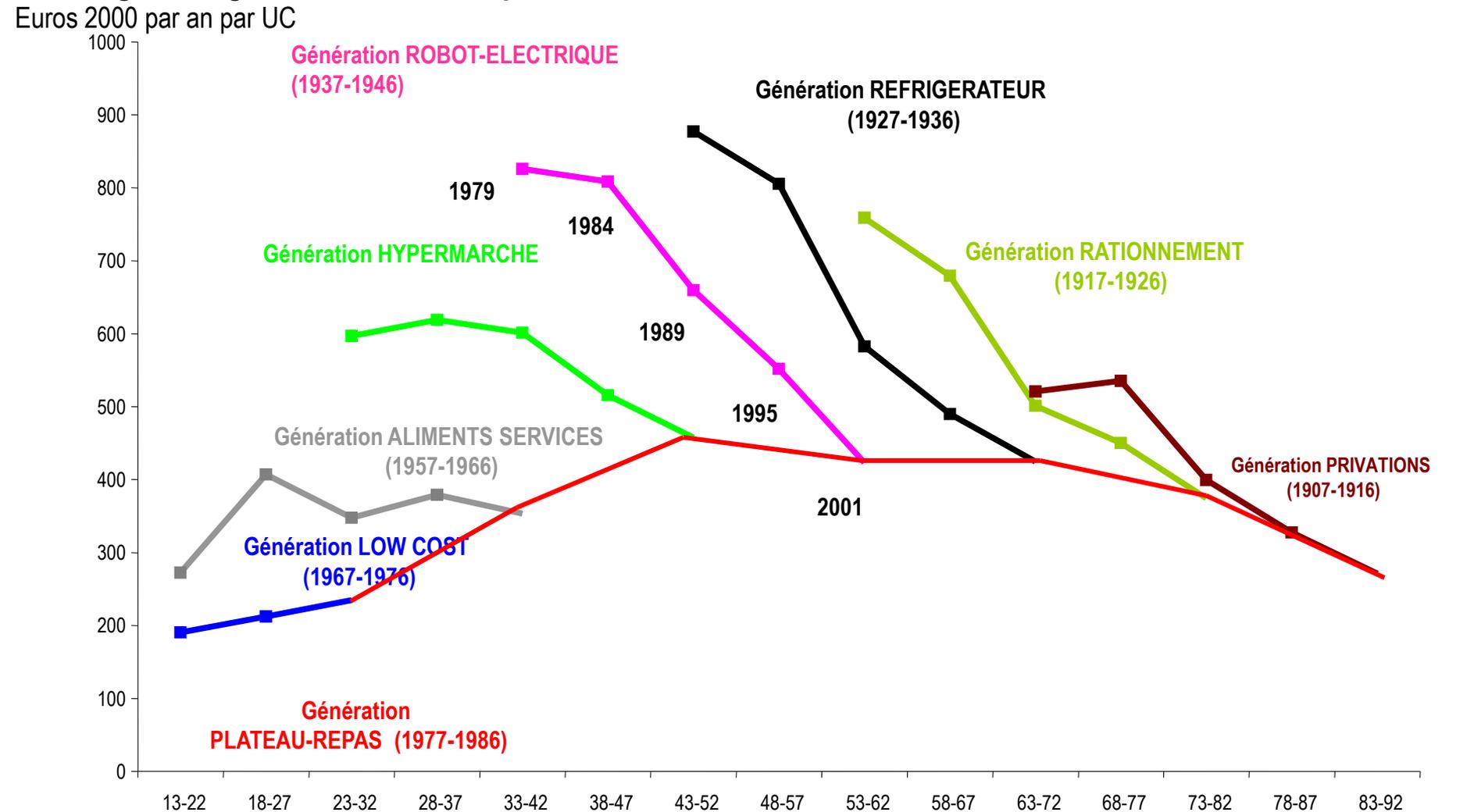
Effets d'âge et de génération sur le coefficient budgétaire des dépenses en alimentation et boissons non alcoolisées à domicile



Source : Enquêtes Budget des Familles 1979, 1984, 1989, 1995, 2000, 2005

Des facteurs générationnels inéluctables sur la viande de bœuf et de veau

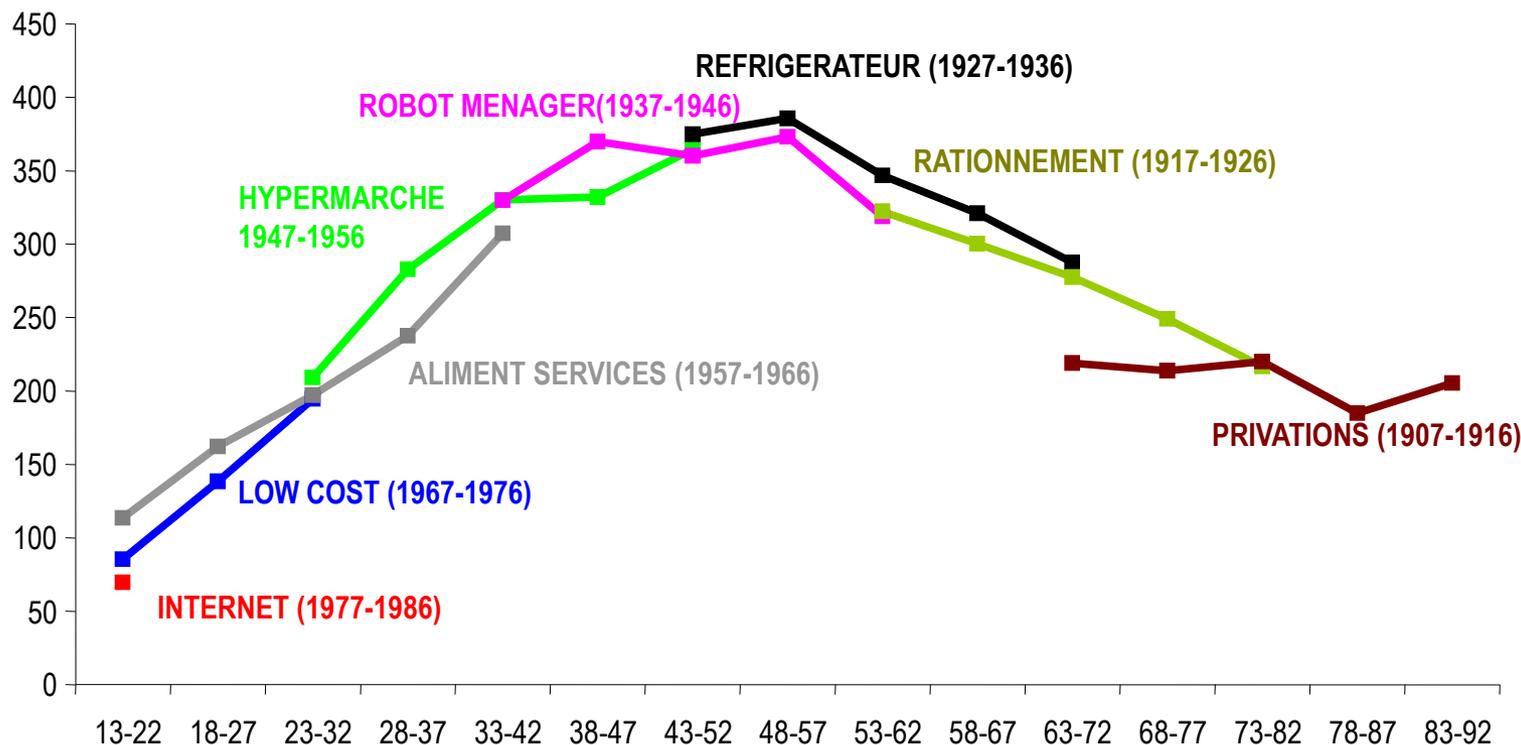
Effet d'âge et de génération sur les dépenses en viandes de bœuf et de veau



Source : Enquêtes Budget des ménages, INSEE

Sur la volaille : un effet cycle de vie

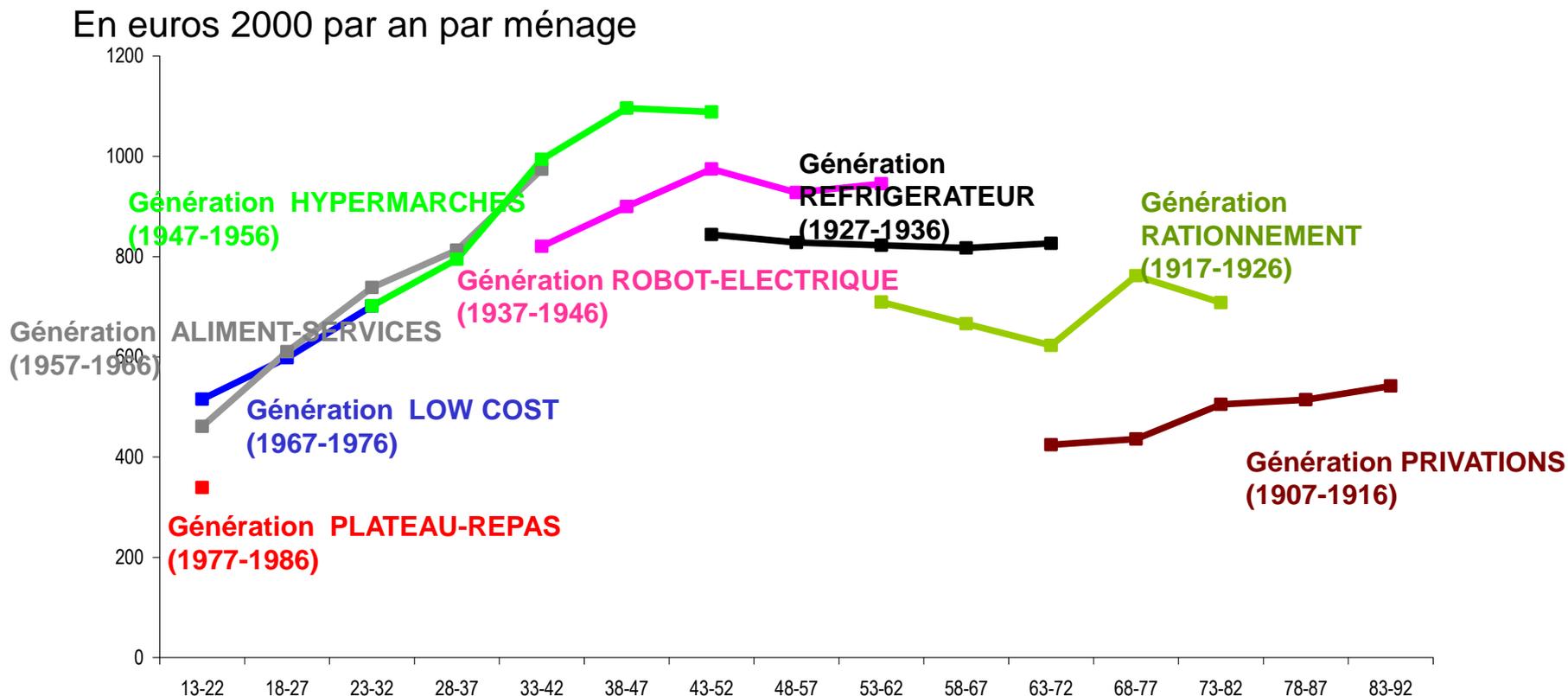
Effets d'âge et de génération sur les achats en viandes de volaille en euros constants 2000 par ménage



Source : Enquêtes Budget des ménages, INSEE

Les générations les plus âgées consomment moins de plats préparés

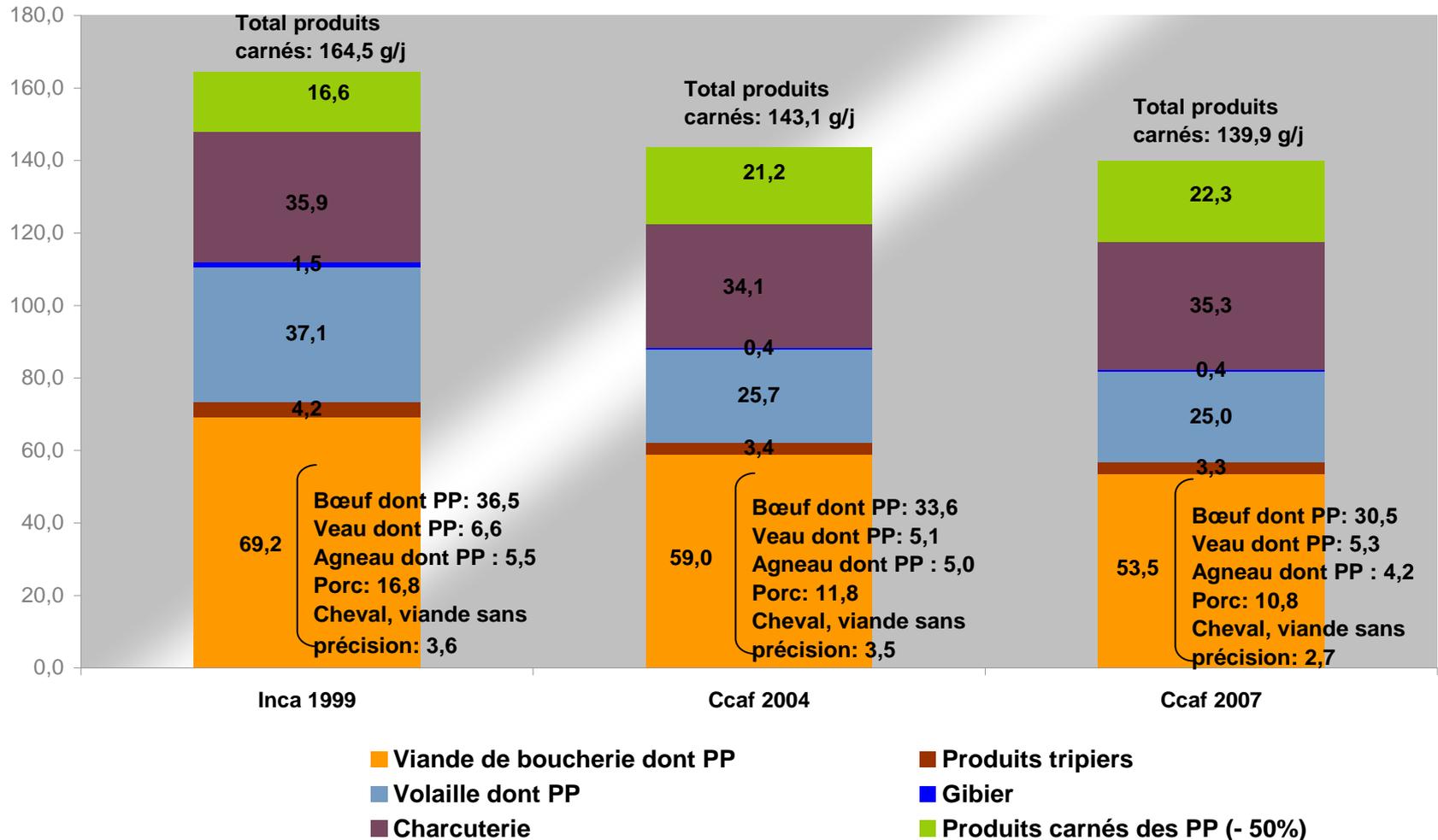
Effets d'âge et de génération sur les conserves et plats cuisinés à base de viande



Source : Enquêtes Budget des ménages, INSEE

Stabilité de la consommation de produits carnés chez les adultes quand on intègre les produits carnés des sandwiches

Quantité de produits carnés consommée en g/j chez les adultes en 1999, 2004 et 2007

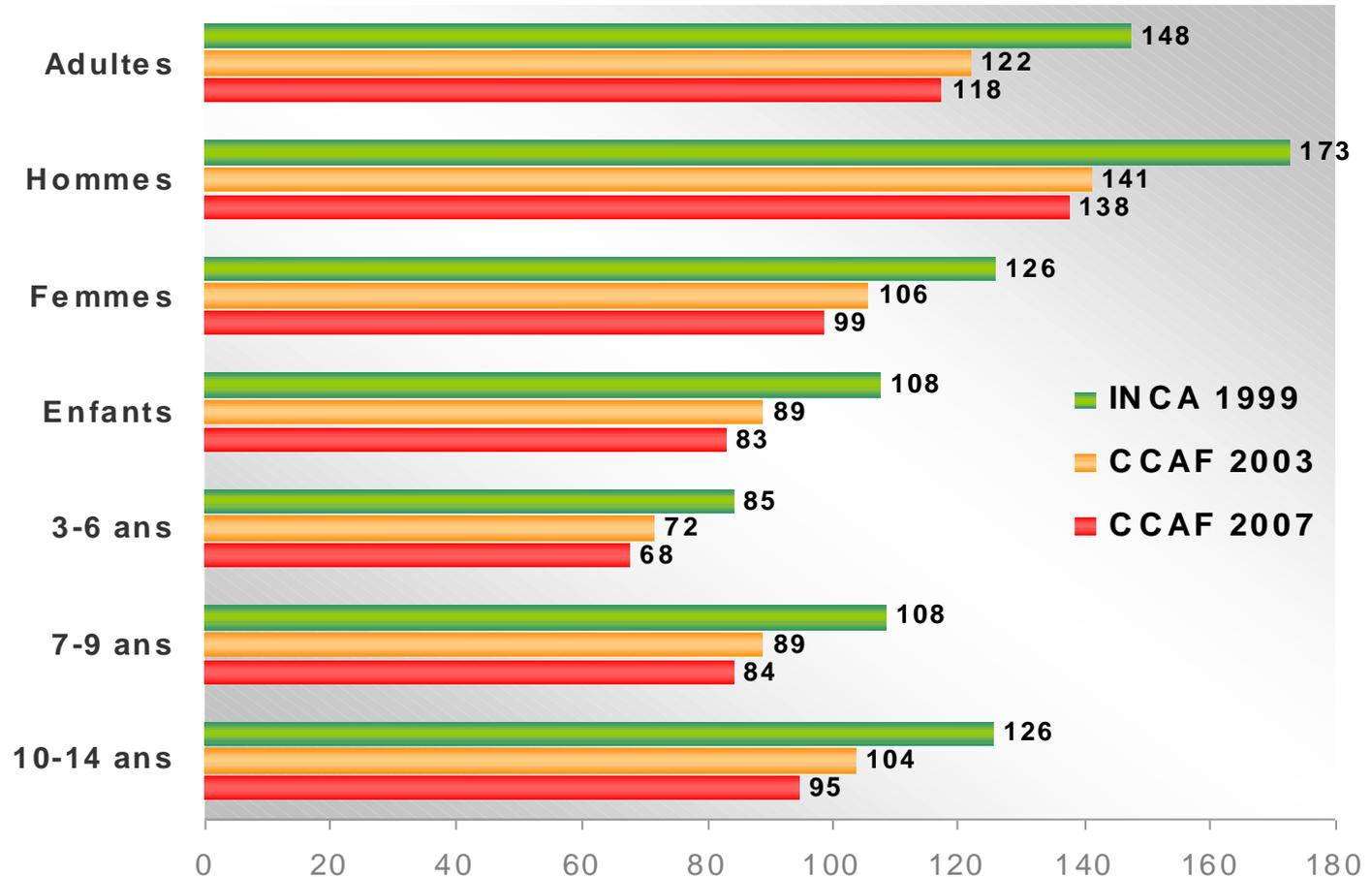


Source : CREDOC, Enquêtes INCA 199, CCAF 2004, CCAF 2007

Les hommes consomment près de 40% de plus de produits carnés que les femmes

Consommation de produits carnés selon la CSP de la PR du ménage en 2007 (1399 adultes)

g/j

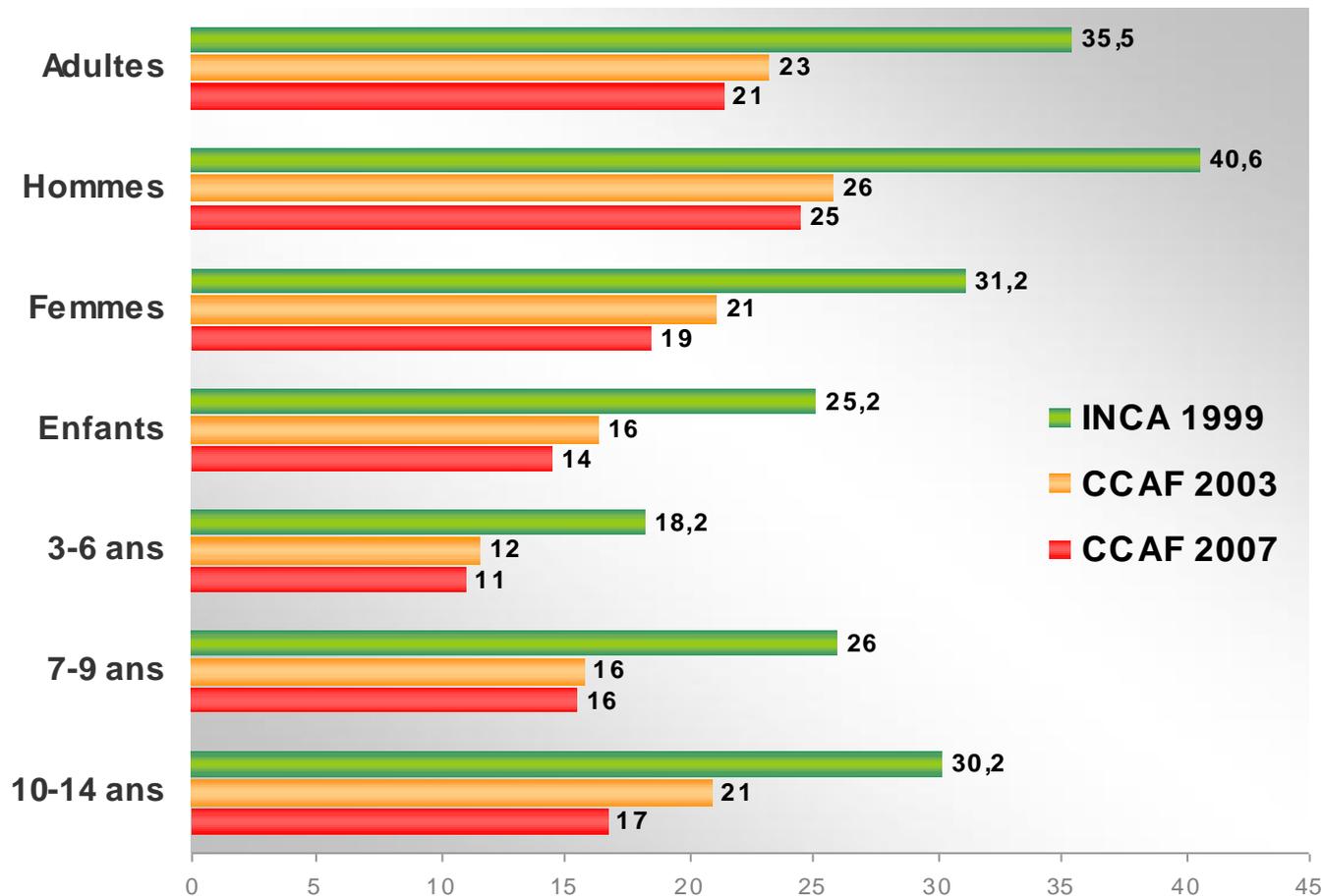


Sources : CREDOC, Enquêtes INCA 1999, CCAF 2003, CCAF 2007

Les hommes consomment 20% de plus de volailles que les femmes

Consommation de viandes de volailles selon la CSP de la PR du ménage en 2007 (1399 adultes)

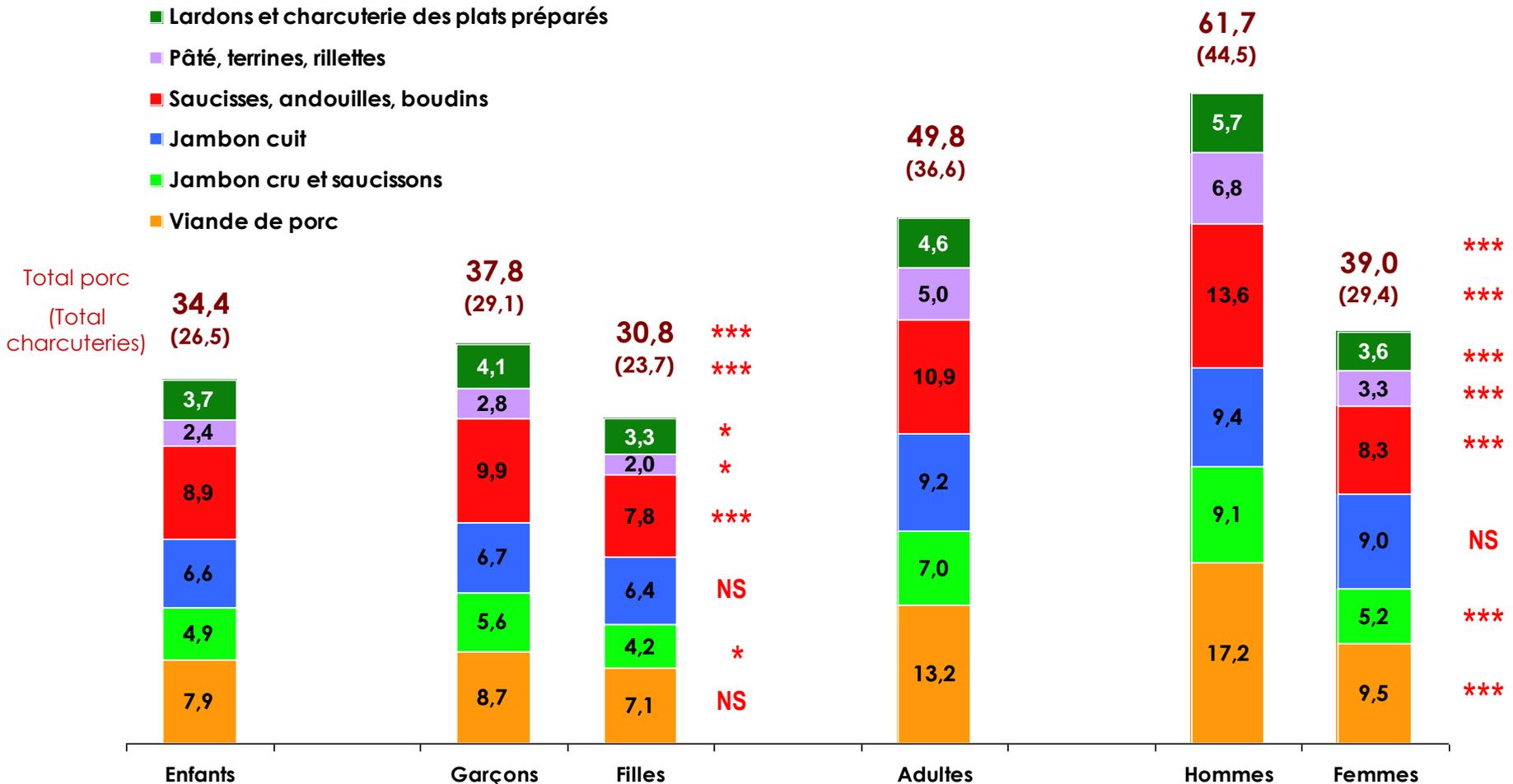
g/j



Sources : CREDOC, Enquête CCAF 2007

Les hommes consomment plus de total porc que les femmes (sauf pour le jambon cuit)

Quantités consommées de porc selon le sexe de l'enquêté (grammes / jour)

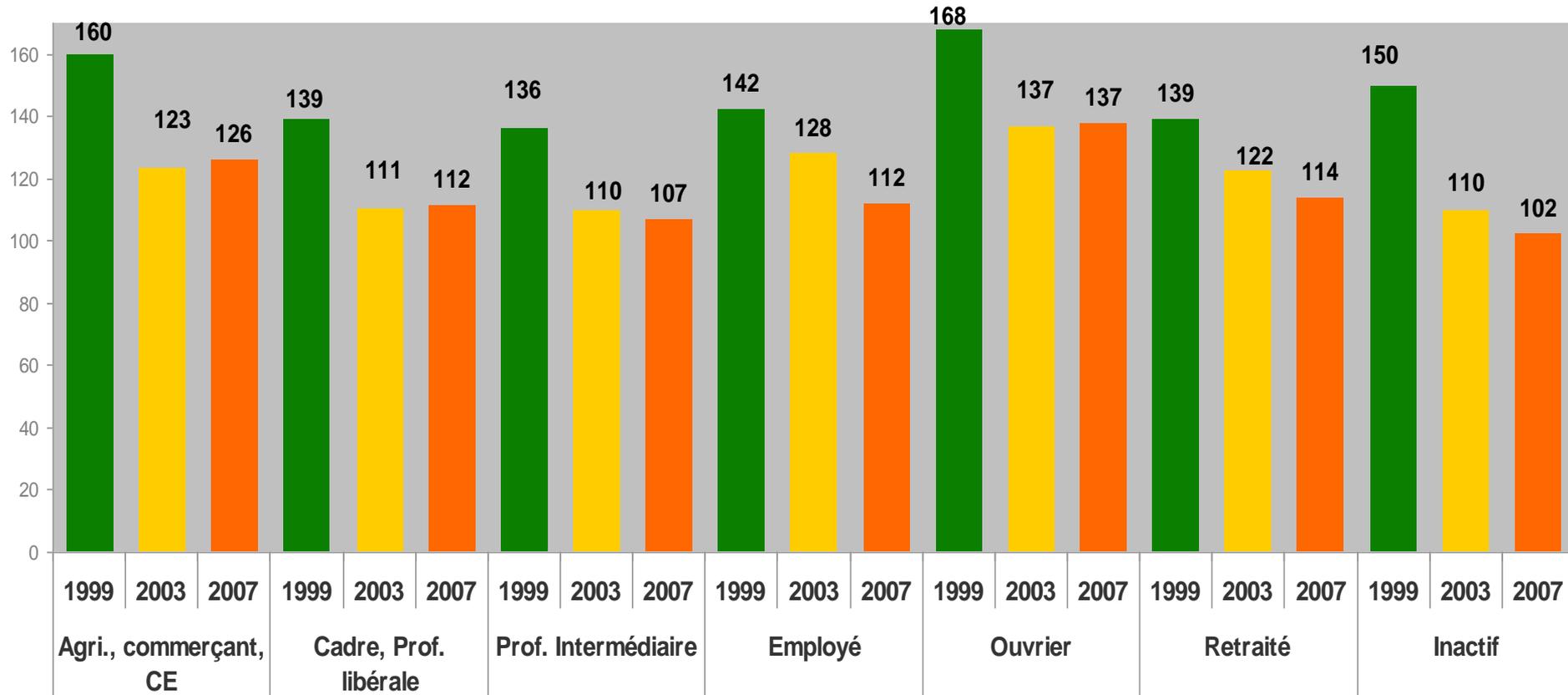


Source : Traitements CRÉDOC, base INCA2 (AFSSA)

Après les cadres, forte baisse chez les employés de la consommation de produits carnés

Consommation de produits carnés selon la CSP de la PR du ménage en 2007 (1399 adultes)

g/j

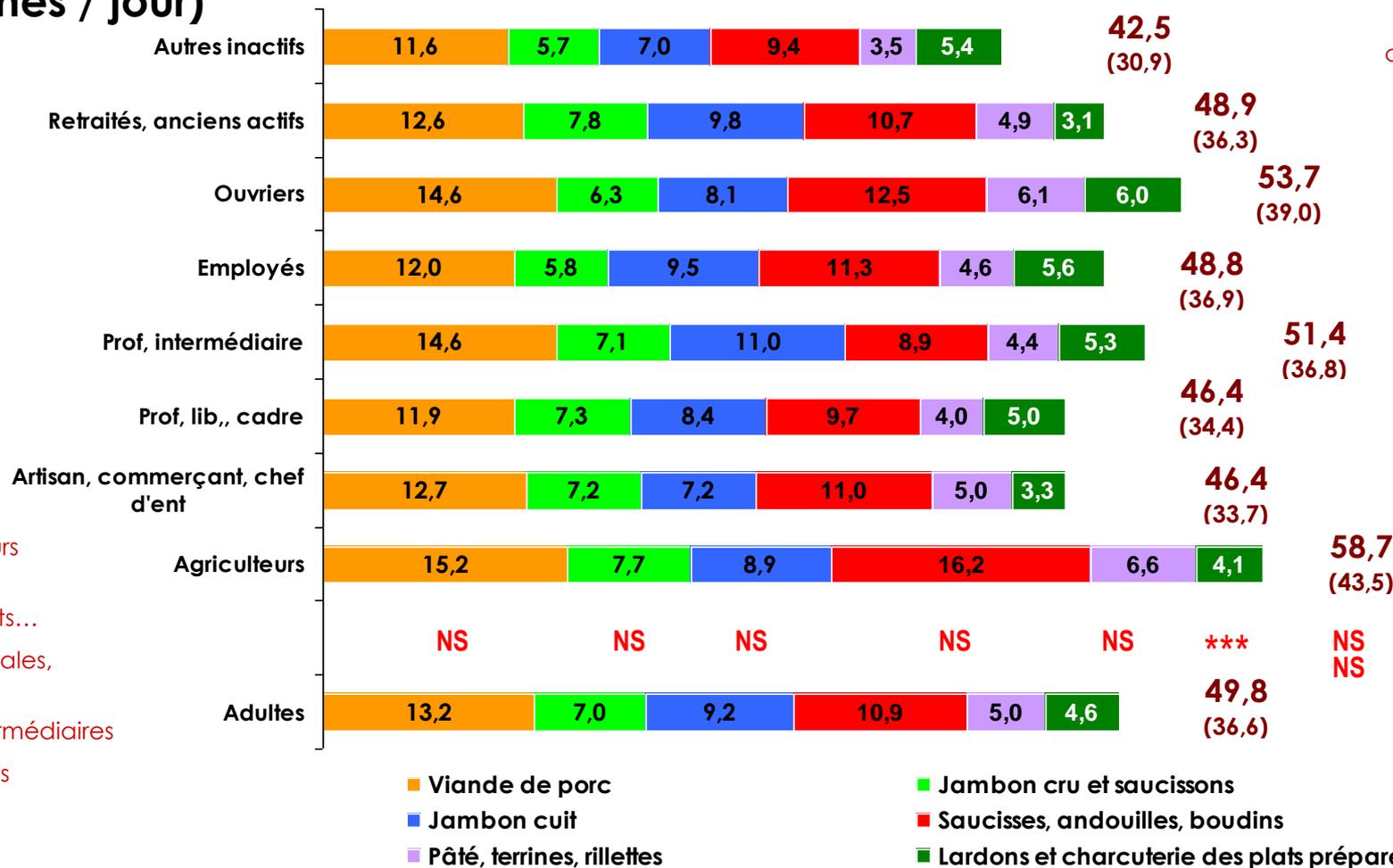


Sources : CREDOC, Enquêtes INCA 1999, CCAF 2003, CCAF 2007

Les différences selon la PCS ne sont pas significatives chez les adultes

Quantités consommées de porc selon la profession de la PR chez les adultes (grammes / jour)

Total porc
(Total charcuteries)



Note :

49 agriculteurs

111 artisans, commerçants...

244 prof libérales, cadres...

275 prof intermédiaires

174 employés

375 ouvriers

615 retraités

53 autres inactifs

Source : Traitements CRÉDOC, base INCA2 (AFSSA)

Lien important entre IMC et consommation de viande de porc chez les adultes

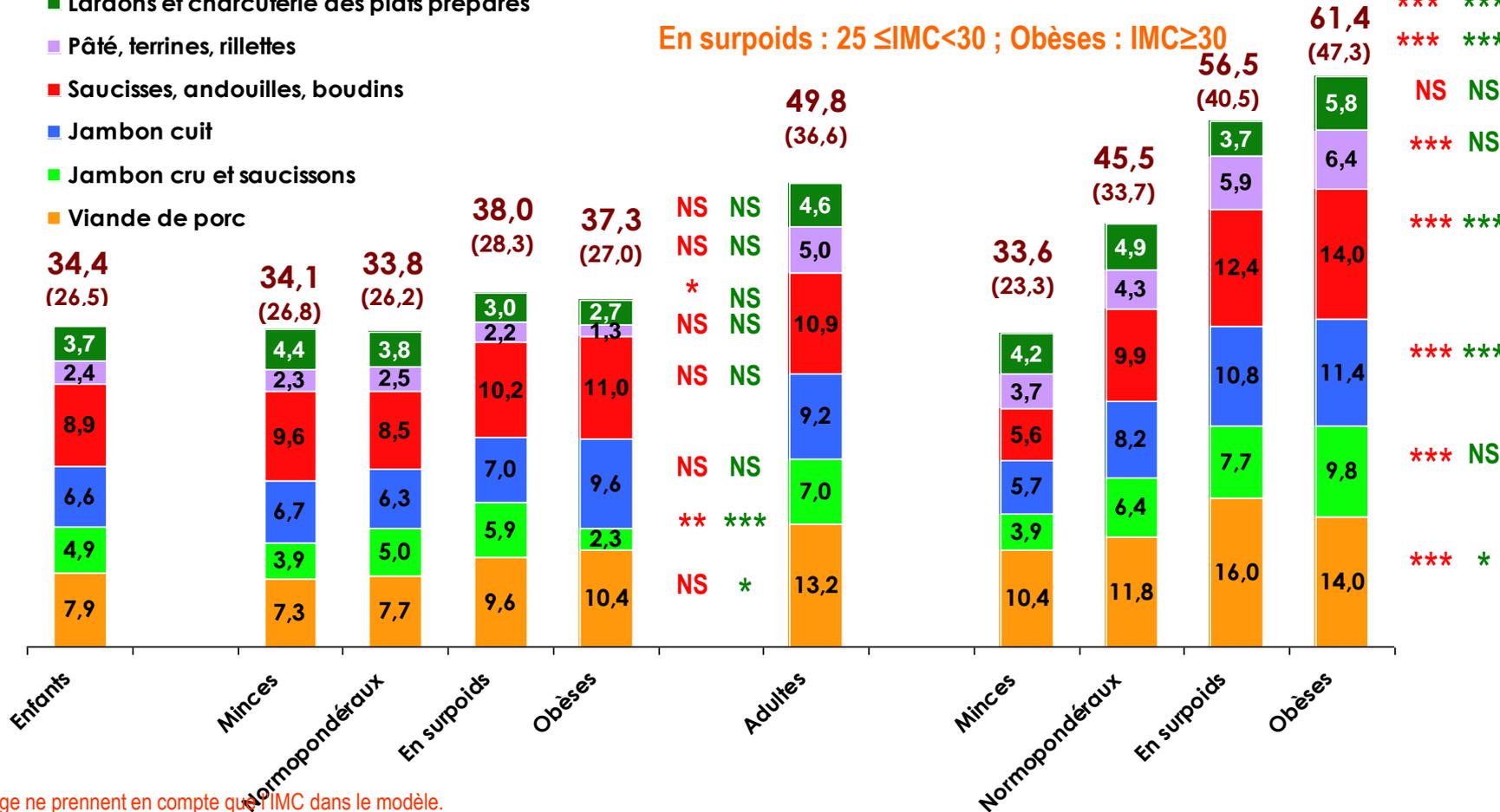
Quantités consommées des différents types de viande de porc selon l'IMC (grammes / jour)

- Lardons et charcuterie des plats préparés
- Pâté, terrines, rillettes
- Saucisses, andouilles, boudins
- Jambon cuit
- Jambon cru et saucissons
- Viande de porc

Minces : IMC <18,5 ; Normopondéraux : 18,5 ≤ IMC <25

En surpoids : 25 ≤ IMC <30 ; Obèses : IMC ≥ 30

Total porc
(Total charcuteries)



Les tests en rouge ne prennent en compte que l'IMC dans le modèle.

Les tests en vert tiennent également compte des effets d'âge, de sexe, de régime, de profession et de diplôme de la personne de référence

Source : Traitements CRÉDOC, base INCA2 (AFSSA)

La consommation de volailles nettement plus importante dans les familles avec enfant

Consommation des différents types de viandes selon le type de ménages en g/j

	Célibataire	Couple sans enfant	Famille monoparentale	Couple avec enfant	Autres
Produits tripiers (g/j)	4,9	4,3	1,0	2,2	5,5
Bœuf (g/j)	21,5	21,9	26,3	27,2	29,0
Charcuterie (g/j)	31,0	36,7	29,3	37,2	34,1
Volailles (g/j)	21,6	20,9	13,9	23,1	20,8
TOTAL Produits carnés	111,8	119,7	96,9	121,2	139,9

Toutes les CSP sont touchées...

Sources : CREDOC, Enquête CCAF 2007

- Les messages nutritionnels ont à long terme influencé les comportements en matière de consommation de viande (baisse globale) conduisant à des augmentations de déficiences en fer chez les jeunes femmes
- Baisse des produits bruts et augmentation du transformé
- Les viandes de volailles suivent le même mouvement de recherche de produits plus pratiques

Merci et bonne journée !



Pascale HEBEL
*Ingénieur agronome, Directrice du
Département Consommation*

Tel. : 01 40 77 85 42 **hebel@credoc.fr**

www.credoc.fr - 142, rue du Chevaleret 75 013 Paris – fax : 01 40 77 85 09