



OBSERVATOIRE DE LA QUALITE DE L'ALIMENTATION

(Oqali)

ETUDE DES CONSOMMATIONS DES PLATS COMPOSES



ETUDE DES CONSOMMATIONS DES PLATS COMPOSES

Cette étude, réalisée à partir des données INCA2, se propose de caractériser les consommations des plats composés.

METHODOLOGIE

Au sein de la nomenclature INCA2, les plats composés comprennent :

- les plats garnis à base de viande ;
- les plats à base de pâtes ou de pommes de terre ;
- les beignets, crêpes et bouchées à la reine ;
- les plats sans garniture ;
- les plats à base de fromage ;
- les plats à base de légumes ;
- les garnitures composées.

En revanche, les pizzas, quiches et pâtisseries salées d'une part, et les sandwichs et casse-croûte d'autre part, sont inclus dans deux groupes distincts.

Dans le cadre de l'enquête INCA2, les informations sur la caractérisation des plats composés obtenues sont :

1. le type de produit (industriel, fait maison, autre) ;
2. le mode de conservation (frais, en conserve, surgelé, autre) ;
3. le lieu de consommation (chez des amis, chez soi, au fast-food, à la cantine, au restaurant ou café, etc.).

Celles-ci sont issues des questionnaires renseignés pour chaque individu inclus dans l'enquête.

Il s'agit donc des consommations de produits achetés en grandes et moyennes surfaces, mais également de produits par exemple faits maison ou consommés en restauration collective. En outre, il s'agit de consommations déclarées, qui peuvent être soumises à un biais (oubli, incertitude de la réponse, etc.).

Les individus enquêtés ont reçu des consignes pour remplir correctement le questionnaire. Des enquêteurs ont été chargés de la vérification de ces questionnaires. Ainsi :

- le terme « frais » recouvre notamment tous les aliments achetés au rayon frais et les plats préparés achetés chez un traiteur ;
- le terme « conserve » recouvre les produits conditionnés dans des boîtes métalliques et dans des bocaux en verre, qu'ils aient été achetés ou non ;
- les individus doivent indiquer si l'aliment est industriel, fait maison ou autre ; les aliments achetés chez un artisan (boulangier...) relèvent de cette dernière catégorie ;
- pour les plats composés dont les ingrédients peuvent varier beaucoup d'une recette à l'autre, il a été demandé d'indiquer dans le questionnaire les 3 principaux ingrédients

ainsi que les assaisonnements. Par exemple : « tagliatelles aux œufs accompagnées de sauce carbonara » ;

- pour les plats de viande ou de poisson, la garniture de légumes et/ou de féculents (s'il y en a une) doit être renseignée (ainsi que l'assaisonnement éventuel). Par exemple : « entrecôte grillée avec pommes de terre sautées et haricots verts ».

RESULTATS

Un premier travail a été effectué afin d'identifier les parts de produits industriels et de produits faits maison. La figure 1 montre que la part des plats composés industriels oscille entre 34 % (pour les adultes) et 49 % (pour les enfants de 3 à 10 ans). Au sein des plats composés industriels, la figure 2 présente les parts des plats composés frais, en conserve ou surgelés. Les plats composés sont donc principalement consommés à partir de produits frais (entre 47 % pour les enfants de 3 à 10 ans et 60 % pour les adultes). Puis viennent les plats composés surgelés (entre 11 % pour les adultes et 20 % pour les enfants de 3 à 10 ans) et les plats composés en conserve (entre 13 % pour les adultes et 15 % pour les enfants de 3 à 10 ans).

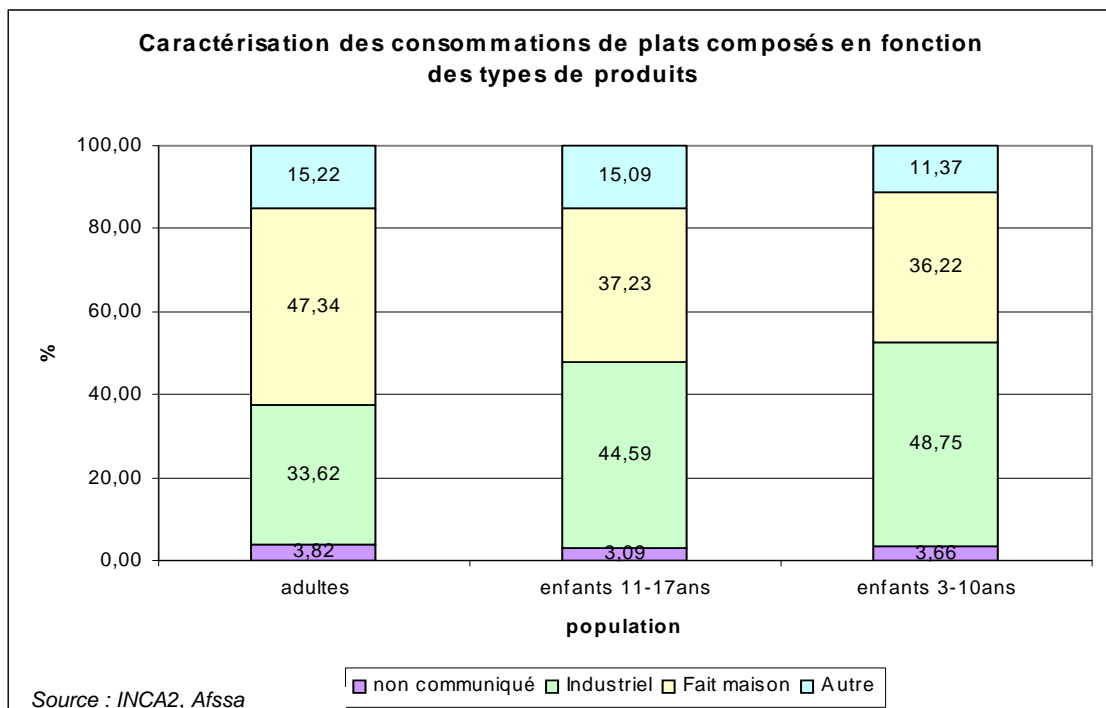


Figure 1 : Parts des plats composés industriels et faits maison

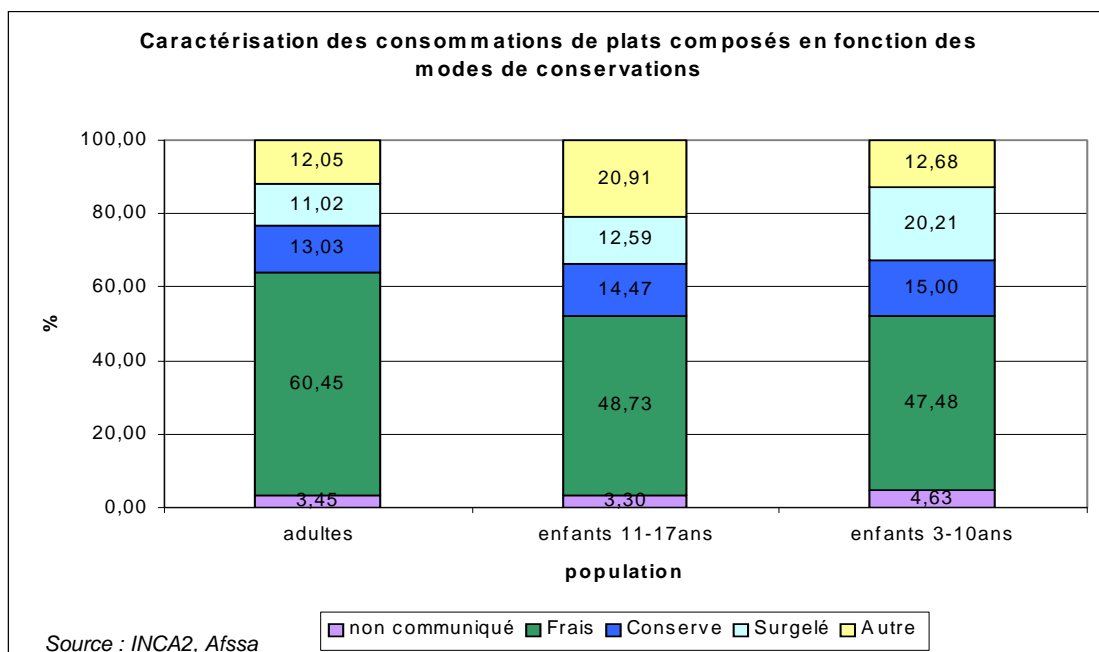


Figure 2 : Parts des plats composés, frais, en conserve ou surgelés

La figure 3 montre les différents lieux de consommations des plats composés. Il est important de noter que les plats composés sont majoritairement consommés à domicile (entre 68 % pour les enfants de 3 à 10 ans et 70 % pour les adultes) et en restauration collective (entre 4 % pour les adultes et 15 % pour les enfants de 11 à 17 ans).

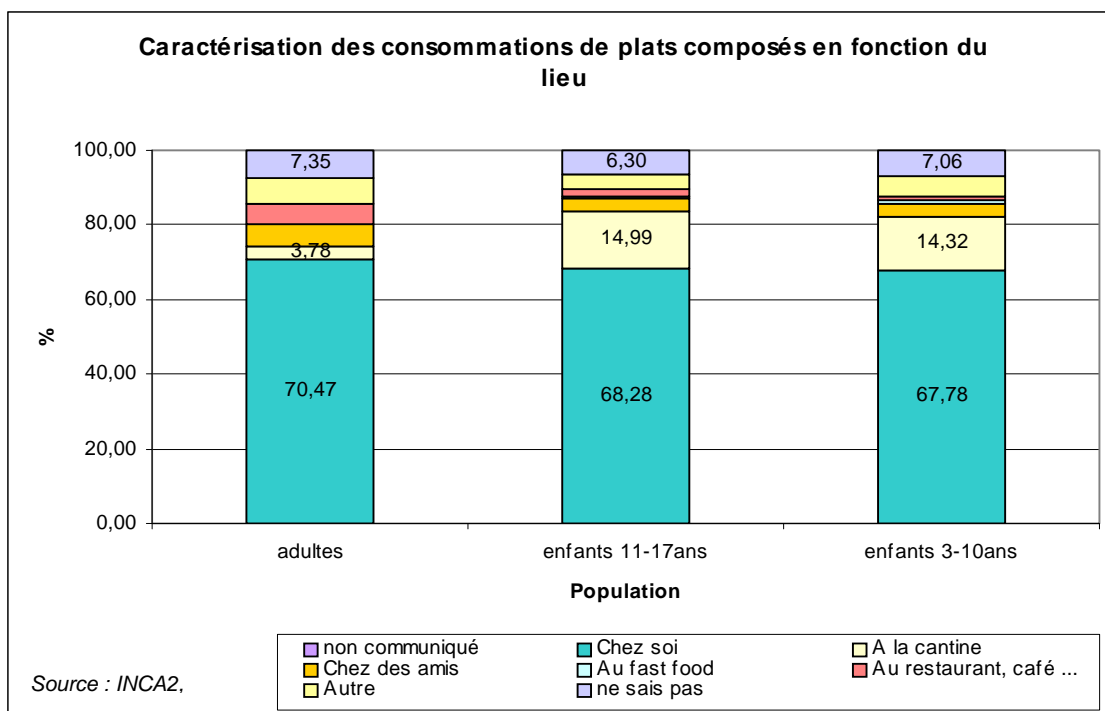


Figure 3 : Lieux de consommations des plats composés

Cette analyse détaillée sur la consommation des plats composés permet de caractériser les consommations de ce type d'aliments et d'orienter le suivi de ce secteur. Bien que la part de plats composés faits maison ne soit pas négligeable, l'analyse des plats composés industriels (frais, surgelés ou en conserve) est également nécessaire.