

**ETUDE SUR LA COMMERCIALISATION ET LA CONSOMMATION
DES PRODUITS VIVRIERS HORTICOLES ET FRUITIERS
EN POLYNESIE FRANCAISE**

**RESULTATS DE L' ENQUETE DE
CONSOMMATION ALIMENTAIRE REALISEE
EN POLYNESIE FRANÇAISE EN 1995**



Nicolas Bricas (Cirad)
Johann Etienne (Cirad)
Yolande Mou (Direction de la Santé)

évrier 2001



SOMMAIRE

TABLEAUX	4
METHODOLOGIE.....	5
1 ORIGINE DE L'ENQUETE.....	5
2 CARACTERISTIQUES DE L'ECHANTILLON.....	5
3 MODE DE RECUEIL DES QUANTITES CONSOMMEES.....	6
4 LA PRISE EN COMPTE DE LA SAISONNALITE DE LA CONSOMMATION.....	6
5 INDICATEURS UTILISES POUR LES TRIS CROISES.....	7
5.1 Un indicateur de « niveau de vie ».....	7
5.2 Un indicateur de corpulence.....	8
6 PRESENTATION DETAILLEE DES RESULTATS.....	8
RESULTATS	9
1 LA CONSOMMATION PAR PRODUITS.....	9
1.1 <i>Les produits vivriers locaux traditionnels.....</i>	<i>9</i>
Le taro.....	9
Le manioc.....	9
Le uru.....	9
Le fei.....	10
Le tarua.....	10
La patate douce.....	10
L'igname.....	10
Les produits transformés traditionnels.....	10
1.2 <i>La pomme de terre.....</i>	<i>10</i>
La pomme de terre fraîche ou congelée.....	11
Les produits transformés à base de pomme de terre.....	11
1.3 <i>Les produits céréaliers.....</i>	<i>11</i>
Le riz blanc.....	11
Le pain.....	11
Les viennoiseries et assimilées.....	11
Les pâtes alimentaires.....	12
Les pâtisseries et biscuits secs.....	12
1.4 <i>Les légumes.....</i>	<i>12</i>
1.5 <i>Les fruits.....</i>	<i>13</i>
Les fruits frais.....	13
Le poe.....	13
1.6 <i>Les boissons.....</i>	<i>14</i>
1.7 <i>Les plats cuisinés.....</i>	<i>14</i>
2 LES FACTEURS DE DIFFERENCIATION DE LA CONSOMMATION.....	14
2.1 <i>Les différences selon le sexe.....</i>	<i>14</i>
2.2 <i>Les différences selon l'âge.....</i>	<i>15</i>
3 LES DIFFERENCES SELON LA ZONE DE RESIDENCE.....	16
3.1 <i>Les différences selon le niveau de vie.....</i>	<i>16</i>
3.2 <i>Le coût de la calorie des principaux féculents.....</i>	<i>20</i>
CONCLUSIONS	22
ANNEXES	25

TABLEAUX

Tableau 1 : Caractéristiques de l'échantillon	5
Tableau 2 : Nombre de mois de forte disponibilité pour les aliments à consommation saisonnière	7
Tableau 3 : Niveaux de consommation des principaux légumes	12
Tableau 4 : Niveaux de consommation des principaux fruits	13
Tableau 5 : Différences de consommation des fruits selon les lieux de résidence	13
Tableau 6 : Ratio de la consommation des femmes par rapport à celle des hommes	15
Tableau 7 : Différences de consommation chez les jeunes et personnes âgées	16
Tableau 8 : Coût de la calorie des principaux féculents.....	20
Tableau 9 : Comparaison de la production commercialisée disponible par habitant et des quantités consommées obtenues par l'enquête	22

FIGURES ET GRAPHIQUES

Figure 1 : Évolution de la consommation des racines, tubercules et fruits amylacés en fonction du niveau de vie.	17
Figure 2 : Évolution de la consommation des produits céréaliers en fonction du niveau de vie.	18
Figure 3 : Évolution de la consommation des légumes en fonction du niveau de vie	18
Figure 4 : Évolution de la consommation des fruits en fonction du niveau de vie.....	19
Figure 5 : Évolution de la consommation des plats cuisinés en fonction du niveau de vie	19

METHODOLOGIE

1 Origine de l'enquête

De septembre à novembre 1995, la Direction de la Santé et de l'Institut Territorial de Recherche Médicale Louis Malardé (ITRMLM) sous l'égide du Ministère de la Santé et de la Recherche ont réalisé une étude sur les maladies non transmissibles en Polynésie française et leurs relations avec les habitudes alimentaires¹. Dans ce cadre, 317 individus à partir de 16 ans ont été interrogés sur leurs niveaux de consommation de 172 aliments et 18 plats cuisinés différents. Pour les besoins de l'étude, seule une évaluation des apports nutritionnels avait été réalisée. Les quantités consommées avaient été directement converties en valeurs nutritionnelles (calories, lipides, protéines, etc.). Le système de saisie informatique des questionnaires n'avait pas permis de conserver les données sur les quantités et fréquences de consommation des aliments et plats cuisinés. Aussi, dans le cadre de l'étude sur les filières et la consommation des vivriers, fruits et légumes, un partenariat a été établi entre la Direction de la Santé et le Cirad pour une nouvelle exploitation de la base de données de l'enquête et une analyse des quantités et des fréquences de consommation de ces aliments.. Ainsi, les 317 questionnaires de l'enquête alimentaire ont été ressaisis et analysés par le Cirad à l'aide du logiciel Excel.

2 Caractéristiques de l'échantillon

Les caractéristiques de l'échantillon d'étude sont rappelées dans le tableau 1 :

Tableau 1: Caractéristiques de l'échantillon

Sexe	Femmes			Hommes		
	62%			38%		
Classes d'âge	16-19 ans	20-29 ans	30-39 ans	40-49 ans	50-59 ans	60 ans et +
	9,5%	30,0%	21,8%	15,1%	14,5%	9,2%
Zone	Rurale		Intermédiaire	Péri-urbaine		Urbaine
Lieux d'enquête	Tubuaï		Huahine (Maroe)	Moorea (Maatea)		Tiona Tapu et Puaea (Papeete) ; Source Raianaunau (Arue)
	9,5%		26,8%	12,9%		50,8%
Ethnie	Polynésien	Chinois	Européen	Demi	Autres	
	80,4%	3,2%	2,5%	13,6%	0,3%	

Compte tenu des contraintes pratiques de réalisation de l'enquête, la structure de l'échantillon ne correspond que partiellement à celle de la population de la Polynésie française. Les données de ce rapport sur les quantités consommées par personne et par an ne peuvent donc être extrapolées à la population du territoire qu'avec la plus grande prudence. L'objectif de cette enquête n'était pas de calculer la consommation alimentaire globale. Cependant en l'absence de données sur la consommation globale en Polynésie française et dans l'attente des résultats de l'enquête en cours sur les budgets des ménages menée par l'ISPF, une estimation grossière de cette consommation a toutefois été réalisée en utilisant des coefficients de redressements. Les résultats de cette estimation figurent dans le rapport "Données sur la

¹ Les résultats de cette étude ont été publiés dans le rapport : Ministère de la Santé et de la Recherche, 1998. Enquête sur les maladies non transmissibles en Polynésie française ; Etude de la prévalence de l'hypertension, du diabète, de la goutte et de l'obésité en relation avec les habitudes alimentaires, septembre-novembre 1995. Papeete, Direction de la Santé, Institut Territorial de Recherche Médicale Louis Malardé, 88 p.

production et la consommation des produits vivriers et horticoles en Polynésie française" de la présente étude.

3 Mode de recueil des quantités consommées

Pour chacun des aliments répertoriés, chaque personne a été interrogée sur sa fréquence de consommation par semaine ou par mois et sur les quantités consommées à chaque fois. Le questionnaire utilisé figure en annexe. Pour faciliter l'indication des quantités par les répondants, des photos et des modèles d'aliments réels présentant des tailles de portions d'aliments prêts à manger, leur étaient présentées. Le tableau présentant les quantités des portions d'aliments figure en annexe. Il est important de souligner que les quantités obtenues correspondent donc à celles des aliments généralement cuits, directement consommables. C'est sur cette base que, lors du dépouillement initial de l'enquête, les quantités d'aliments ont été converties en valeurs nutritionnelles à l'aide d'une table de composition des aliments adaptée spécialement pour cette enquête.

Le choix de la méthodologie de l'enquête (mesure des fréquences de consommation d'une liste d'aliments) reposait sur les aspects pratiques et économiques du recueil de données (rapidité de l'obtention d'informations, gain de temps, budget limité par rapport à d'autres techniques d'enquête). Le défaut de cette méthodologie réside dans la tendance générale à une surestimation des quantités par les répondants. La durée de l'interrogatoire et les efforts de mémoire demandés pour une longue liste d'aliments retentissent sur la qualité des données quantitatives. Il y a donc tout intérêt à considérer davantage les valeurs relatives que les valeurs absolues des données analysées.

En plus des 172 aliments répertoriés, les personnes ont également été interrogées sur la consommation de 18 plats préparés, consommés très souvent en restauration hors domicile. Leur composition moyenne en ingrédients a été établie pour permettre d'exprimer les quantités consommées du plat en quantités d'ingrédients le composant et d'obtenir des données plus complètes sur les différents produits incluant les utilisations en cuisine domestique et les consommations hors domicile. Cette consommation totale reste un peu sous-estimée du fait que certains plats préparés n'ont pu être dissociés en ingrédients : poisson cru, nouilles chinoises, pork and beans, cassoulet, hamburger, nems, pizzas, shopow, pai à la viande, gâteau navet et beignets de ina'a.

4 La prise en compte de la saisonnalité de la consommation

Pour les aliments pour lesquels la consommation est sujette à des variations saisonnières, il a été demandé, lors de l'enquête, quels étaient les niveaux de consommation lors de la période de forte disponibilité. L'extrapolation des quantités consommées sur une année a donc tenu compte du nombre de mois estimé de cette période de forte disponibilité. Ces estimations sont présentées dans le tableau 2.

Tableau 2 : Nombre de mois de forte disponibilité pour les aliments à consommation saisonnière

Aliment	Nombre de mois	Aliment	Nombre de mois
Uru	4	Papaye	10
Avocat	4	Ramboutan	4
Banane Rio Hamoa	6	Mape	6
Pamplemousse	8	Pahua	6
Ananas	8	Maoa	4
Mangue	5	Vana	4

Les données de consommation sont exprimées en kg/pers/an et tiennent compte de cette saisonnalité.

5 Indicateurs utilisés pour les tris croisés

Afin d'identifier des facteurs de différenciation de la consommation dans la population d'étude, les quantités consommées ont été calculées selon le sexe, l'âge, la zone de résidence. L'ethnie de la personne enquêtée n'a pas été retenue dans l'analyse en raison des petits effectifs dans certaines catégories d'ethnie.

Deux autres indicateurs ont été utilisés, l'un reflétant le niveau socio-économique et l'autre la corpulence de l'individu.:

5.1 Un indicateur de « niveau de vie »

Aucun indicateur de revenu, de dépenses totales ou de dépenses non alimentaires n'a été recueilli lors de l'enquête. Il semblait pourtant intéressant de pouvoir croiser les résultats obtenus avec un indicateur de niveau de vie. A défaut, un indicateur basé sur la consommation de certains aliments a été construit.

Ces aliments sont :

- le corned beef ;
- les conserves de sardines à la tomate ;
- les conserves de maquereau ;
- les conserves de « pork and beans ».

Il s'agit d'aliments figurant parmi la liste des produits de première nécessité dont les prix sont maintenus volontairement bas et qui rentrent dans la consommation habituelle des catégories sociales très modestes. A partir de ces observations qualitatives, ces aliments sont considérés comme des produits « typiquement populaires », pour lesquels existe une forte hypothèse de niveau de consommation inversement corrélée au niveau de vie.

Pour chaque individu, les quantités consommées de chacun de ces aliments ont été additionnées sans pondération pour composer un panier de produits « populaires ». La corrélation positive a été vérifiée pour chacun des produits vis à vis des trois autres. L'échantillon a ensuite été réparti en quintiles d'effectifs équivalents en ordre décroissant de niveau de consommation du panier.

5 niveaux ont été ainsi définis :

- Niveau 1 : consommation supérieure à 30 kg/pers/an
- Niveau 2 : consommation comprise entre 16,5 et 30 kg/pers/an
- Niveau 3 : consommation comprise entre 9 et 16,5 kg/pers/an
- Niveau 4 : consommation comprise entre 3,5 et 9 kg/pers/an
- Niveau 5 : consommation inférieure à 3,5 kg/pers/an

Le niveau 1 représente donc les plus gros consommateurs de ce panier d'aliments populaires et peut être considéré comme un indicateur de bas niveau de vie. Le niveau 5 est constitué des plus faibles ou des non consommateurs et par conséquent assimilables aux populations à plus haut niveau de vie.

5.2 Un indicateur de corpulence

L'Indice de Masse Corporelle (IMC) correspond au rapport du poids (en kg) et de la taille (en mètre) au carré. Cet indice calculé pour chaque individu permet de classer les individus selon leur corpulence définie ainsi (définition OMS 1995) :

- $IMC < 25$: Corpulence normale
- $25 \leq IMC < 30$: Embonpoint
- $30 \leq IMC < 40$: Obésité
- $IMC \geq 40$: Obésité sévère

Cet indicateur avait été calculé à partir de données anthropométriques relevées pour chaque personne interrogée lors de l'enquête. Les données sur les niveaux de consommation selon les catégories de consommateurs établies à partir de cet indice sont présentées dans les annexes de ce rapport mais n'ont pas fait l'objet d'une analyse pour la présente étude.

6 Présentation détaillée des résultats

Les résultats détaillés de l'enquête sont présentés dans les tableaux de données en annexe. Dans les tableaux A et B, les quantités consommées moyennes par personne sont présentées d'une part pour l'ensemble de l'échantillon et d'autre part pour les seules personnes qui ont déclaré en consommer. Le pourcentage de ces personnes consommatrices est indiqué pour chaque aliment.

- le tableau A présente les quantités consommées en kg par personne et par an des 172 aliments répertoriés et des 18 plats préparés. Ces données tiennent compte des variations saisonnières mais ne sont pas redressées pour tenir compte des différences entre la structure de l'échantillon et celle de la population.
- Le tableau B présente les quantités consommées pour les 172 aliments et les 18 plats préparés selon le sexe, la classe d'âge, la zone, l'indice de niveau de vie et l'IMC. Ces données tiennent compte des variations saisonnières mais ne sont pas redressées pour tenir compte des différences entre la structure de l'échantillon et celle de la population.
- Le tableau C présente, pour les produits concernés par l'étude (racines, tubercules, fruits amylacés, produits céréaliers, fruits et légumes), les quantités totales consommées obtenues en additionnant les quantités des aliments consommés tels quels et celles issues de la consommation des plats préparés après que ceux-ci aient été désagrégés en ingrédients les composant. Ces données ne sont pas redressées pour tenir compte des différences entre la structure de l'échantillon et celle de la population.
- Le tableau D présente, pour les principaux féculents (racine, tubercules, fruits amylacés et produits céréaliers), leur part respective dans l'apport calorique assuré par tous les féculents et dans l'ensemble de la ration calorique. Ces données ont été obtenues à l'aide de la table de composition des aliments adaptée par le Bureau de la Nutrition (Direction de la Santé à la Polynésie française). Elles tiennent compte des apports des plats cuisinés.

RESULTATS

1 La consommation par produits

L'analyse des consommations par produits présentée ici ne concerne que les aliments concernés par l'étude c'est à dire les produits vivriers locaux et les autres produits amylicés concurrents, les fruits, les légumes, les boissons et les plats cuisinés du fait qu'ils incorporent les aliments précédents de façon significative. Les données détaillées figurent en annexe, dans les tableaux A, B, C et D. L'analyse présentée ici s'appuie sur les données brutes non redressées.

1.1 Les produits vivriers locaux traditionnels

L'importance qu'ont pris les produits amylicés de base importés et subventionnés, en particulier le riz et le blé, ne doit pas masquer le rôle toujours important que jouent les vivriers locaux dans la consommation. Leur part dans la ration calorique totale est loin d'être négligeable. Les racines, tubercules, et fruits amylicés traditionnels (taro, uru, fei, patate douce, tarua, manioc, igname) représentent 7% des apports énergétiques totaux et 14% de ceux fournis par les produits amylicés en général (les mêmes + la pomme de terre et les produits céréaliers).

Le taro

Sa consommation représente 26,5 kg/personne et par an, dont 14,7 kg pour le taro mauve et 11,8 kg pour le jaune. Les trois quarts de l'échantillon en consomment pour le premier et les deux tiers pour le second à raison respectivement de 3,5 et 2,7 fois par mois. C'est donc un aliment qui reste encore largement consommé par la majeure partie de la population quelle que soit son âge. Ces quantités, ces fréquences de consommation et sa contribution dans l'apport énergétique de tous les féculents le met en première place des produits vivriers traditionnels. Il apparaît cependant utilisé en moindre quantité en milieu urbain (agglomération de Papeete) et péri-urbain (Moorea) que dans les îles sous le vent (Huahine) ou aux Australes (Tubuai). Les consommateurs d'aliments populaires en mangent plus que les autres ce qui peut s'expliquer par le fait que ce sont sans doute eux qui en cultivent plus eux-mêmes, y compris en zone urbaine. Le taro revient en effet plus cher que le riz ou le blé. Le taro est le plus souvent consommé bouilli et rentre rarement dans la composition de plats préparés.

Le manioc

C'est le second vivrier traditionnel du point de vue des quantités consommées et de l'apport énergétique par rapport aux autres aliments de cette catégorie. Son niveau de consommation moyen total atteint 14,1 kg/pers/an dont 9,5 kg sous forme directe à raison de 1,9 fois par mois utilisé par 41% de l'échantillon, et 4,6 kg sous forme d'amidon importé, incorporé à des préparations comme les poe de divers fruits. Les urbains sont peu nombreux à en utiliser en tant que tel (25%) en comparaison à Moorea, Huahine et Tubuai où plus de la moitié des personnes interrogées en mangent. Les quantités consommées de manioc en tant que tel sont cependant les plus élevées dans ces deux dernières îles. On observe peu de différence selon l'âge et le niveau de consommation d'aliments populaires.

Le uru

C'est le troisième vivrier traditionnel du point de vue des quantités consommées avec 11,9 kg/pers/an. Ce sont 84% de l'échantillon qui en consomment à raison de 5,4 fois par mois. Seuls les jeunes de moins de 20 ans apparaissent en consommer en moindre quantité. Les plus

hauts niveaux de consommation se rencontrent à Huahine et à Moorea. En milieu urbain, le uru reste largement consommé (84% de l'échantillon) mais en moindre quantité. A Tubuai, la consommation est moins répandue et nettement plus faible. Les non ou faibles consommateurs d'aliments populaires en utilisent un peu moins que les autres. Cela s'expliquerait sans doute par le fait ceux-là ont le moins accès à un uru de jardin ou à un mode d'approvisionnement non commercial.

Le fei

Sa consommation représente 7,8 kg/pers/an en moyenne à raison de 1,6 fois par mois. Plus de la moitié (54%) de l'échantillon en utilise. Les jeunes de moins de 20 ans sont plus nombreux à en manger (63%) et cela se traduit par de plus hauts niveaux de consommation (12,7 kg). Si Huahine enregistre le plus haut niveau moyen de consommation (13,1 kg), celui-ci reste moyen dans la zone urbaine et péri-urbaine. Il est par contre très faible aux Australes. Comme pour le taro, on observe une corrélation positive entre les consommations de fei et d'aliments populaires.

Le tarua

Sa consommation est équivalente à celle du fei : 7,7 kg/pers/an à raison de 1,8 fois par mois mais il est un peu moins largement utilisé : 41%. Comme pour le fei, Huahine enregistre le plus haut niveau de consommation suivi de Moorea. La zone urbaine et Tubuai sont peu consommateurs (environ 3 kg). Là encore, une consommation élevée de tarua est corrélée à une consommation élevée d'aliments populaires.

La patate douce

Sa consommation se situe au même niveau que celle des deux précédents produits : 7,1 kg/pers/an mais elle est encore moins largement utilisée : 33% de l'échantillon mange de la patate douce blanche ou mauve et seulement 16% de la jaune. A noter cependant que ceux qui en consomment utilisent en moyenne une quantité supérieure à celle du taro : 27,6 kg. Il existe donc une frange de la population pour laquelle ce produit est important. Ceux-ci semblent se situer surtout à Tubuai où la consommation chez ceux qui en mangent, atteint 32 kg/pers/an. On observe peu de différences selon l'âge. Par contre, la consommation de patate douce est positivement corrélée avec celle des aliments populaires.

L'igname

Sa consommation est faible (2,1 kg/pers) et peu répandue (19% de l'échantillon en mange). Les plus gros consommateurs se situent à Huahine où 46% en utilisent et en consomment 8,5 kg en moyenne (18,3 kg pour ceux qui en mangent). Les différences selon l'âge ou le niveau de consommation d'aliments populaires ne sont pas statistiquement significatives.

Les produits transformés traditionnels

La consommation de popoi taro (pâte pilée et fermentée), de popoi uru et de taota (manioc râpé au lait de coco) représente 3,7 kg/pers/an. Le taota n'est consommé que par 24% de l'échantillon et le popoi par seulement 14%. Les différences selon l'âge et les îles sont peu significatives. La consommation de ces produits est corrélée avec celle des aliments populaires.

1.2 La pomme de terre

Son cas est particulier au sens où elle n'est pas exclusivement produite localement. La nomenclature des produits utilisés ne distingue pas la pomme de terre des Australes de la pomme de terre importée.

La pomme de terre fraîche ou congelée

Sa consommation en tant que telle atteint 17,8 kg/pers/an à raison de 6,7 fois par mois, ce qui en fait le second produit amylicé cultivé localement du point de vue des quantités consommées. Si on y ajoute ce qui est consommé au travers des plats cuisinés, la consommation totale atteint 20,5 kg/pers/an. Du point de vue de sa contribution à l'apport énergétique des féculents, la pomme de terre représente à elle seule plus que tous les produits vivriers traditionnels, ce qui souligne son importance dans l'alimentation de la Polynésie française. La principale utilisation domestique est la préparation en frites puisque 89% de l'échantillon en mange, puis sous forme bouillie ou cuite au four : 52% de l'échantillon. La pomme de terre est consommée par toutes les tranches d'âge. Elle est plus utilisée aux Australes (27,8 kg) où elle est produite, et en milieu urbain (19,2 kg). Sa consommation est corrélée positivement à celle des aliments populaires.

Les produits transformés à base de pomme de terre

Il s'agit de la purée en flocons et des chips. La consommation de purée représente 7,8 kg/pers/an et est largement répandue (65% de l'échantillon en mange). Celle de chips s'établit à 0,9 kg/pers/an et concerne le tiers de l'échantillon. A noter qu'il n'existait pas encore, à l'époque de l'enquête, de production industrielle de chips de vivriers locaux. Ces produits sont plus utilisés par les jeunes et les urbains, en particulier les chips. La purée est moins consommée à Huahine alors qu'elle est répandue à Tubuai où l'on consomme de la pomme de terre. Là encore, la consommation de ces produits est corrélée à celle des aliments populaires.

1.3 Les produits céréaliers

Le riz blanc

Aliment subventionné, introduit depuis longtemps, le riz a pris une place prépondérante dans l'alimentation de la Polynésie française. Sa consommation se situe à 59,3 kg/pers/an dont 2,7 kg incorporés dans les plats cuisinés et concerne 98% de l'échantillon. Sa fréquence d'utilisation est de 19,2 fois par mois ce qui signifie qu'il s'agit d'un aliment quasi quotidien. Le riz représente 11% des calories apportées par les féculents et 4% de la ration énergétique totale. On note peu de différences selon l'âge ou le lieu de résidence. Sa consommation n'est que légèrement corrélée avec celle des aliments populaires ce qui signifie, en définitive, que cet aliment constitue une base indifférenciée de l'alimentation.

Le pain

Son statut est similaire à celui du riz mais son importance est bien plus grande. Sa consommation est en moyenne de 57,6 kg/pers/an dont 56,7 pour la baguette (avec 10% consommés sous forme de casse-croûte) et 0,9 pour le pain de mie, et concerne 98% de la population. Sa fréquence d'utilisation est de 25,4 fois par mois. Le pain représente 36% de l'apport calorique des féculents ce qui en fait, de loin, le principal aliment énergétique. Là encore, on note peu de différences selon l'âge ou le lieu de résidence. Sa consommation est cependant plus nettement corrélée avec celle des aliments populaires que celle du riz.

Les viennoiseries et assimilées

Sont regroupés ici : croissants, pain au chocolat, crêpes, pancakes, ipo (brioche bouillie de blé sucrée), firi firi (beignets sucrés) et le pain coco. Leur consommation atteint 23,5 kg/pers/an. Le firi firi représente à lui seul le tiers de cette quantité et est utilisé par 78% de l'échantillon. Les jeunes préfèrent les pains au chocolat, les firi firi et le pain coco, les personnes âgées les pancakes et les ipo. On note peu de différences selon les îles, mais la consommation de ces produits évolue dans le même sens que celle des aliments populaires.

Les pâtes alimentaires

Il s'agit ici seulement des pâtes de type italiennes ; les nouilles chinoises étant enregistrées ailleurs. Leur consommation est également importante avec 11,9 kg/pers/an dont 15% par le biais des plats cuisinés et *maa tinito* et largement répandue : 78% de l'échantillon en mange. Les personnes de moins de 40 ans sont plus consommatrices. Les pâtes se sont diffusées partout mais dans une moindre mesure aux Australes. Leur consommation est corrélée avec celle des aliments populaires.

Les pâtisseries et biscuits secs.

Elles regroupent :

- pour les pâtisseries : les gâteaux au chocolat ou au beurre et le pai au coco, à la crème ou à la purée de fruits,
- pour les biscuits secs : les biscuits salés SAO et CABIN, les biscottes et les biscuits secs au beurre ou au chocolat.

Leur consommation s'établit respectivement pour chaque groupe à 8 et 7,4 kg/pers/an. Elle concerne, pour les produits les plus répandus (gâteaux au chocolat ou au beurre et biscuits SAO), plus de la moitié de l'échantillon. Elle est plutôt le fait des jeunes avec des consommations respectives de 13,6 et 11,7 kg et varie peu selon les îles. Seule la consommation de pai est corrélée avec celle d'aliments populaires.

Si l'on additionne les apports énergétiques des différents produits à base de blé, cette céréale apparaît très fortement dominante dans les produits amylacés puisque près de 59% des calories des féculents en proviennent. Le pain et les produits du blé représentent près de 24% de la ration calorique totale.

1.4 Les légumes

Six légumes sont utilisés par plus de 70% de l'échantillon. Les autres légumes frais ou en conserve (navet, maïs, champignon, asperges, haricots verts, poivron) sont regroupés dans une même catégorie. En ajoutant les quantités consommées par le biais des plats cuisinés, on obtient les consommations présentées dans le tableau 3.

Tableau 3 : Niveaux de consommation des principaux légumes

	Quantités en kg/pers/an			
	Pour usage domestique	Dans plats cuisinés	Total (données brutes)	Total (données redressées)
Tomate	29,5	1,4	30,9	25,8
Concombre	22,5		22,5	19,2
Choux	22,0	8,1	30,1	25,1
Oignon	16,3	3,6	19,9	16,1
Salade	11,9	0,6	12,5	9,7
Carotte	5,8	2,9	8,7	7,4
Autres	19,5	1,5	21,0	21,5
TOTAL	127,5	18,1	145,6	124,8

Ces consommations totales sont sans doute un peu sous-estimées du fait de la non comptabilisation de la consommation d'oignons, de carottes, de concombre et de tomate au travers du poisson cru à la tahitienne qui en incorpore et pour lequel la ventilation par ingrédient n'a pas été faite. Au total, on constate que la consommation par le biais des plats cuisinés représente au moins 15% de la consommation totale de légumes.

Sauf pour la tomate, les jeunes de moins de 20 ans consomment nettement moins de légumes (98 kg) que leurs aînés. La carotte et le concombre sont plus consommés aux Australes, la salade et les oignons le sont plus en milieu urbain. La consommation de choux, de concombre

et de tomate n'est pas corrélée avec celle des aliments populaires. Elle l'est positivement pour la carotte et négativement pour la salade et, dans une moindre mesure, pour l'oignon.

1.5 Les fruits

Les fruits frais

Sept fruits importants, soit par les quantités qu'ils représentent, soit par l'étendue de leur consommation, peuvent être distingués. Les autres sont regroupés dans une même catégorie qui comprend, par ordre décroissant d'importance : pamplemousse, avocat, ananas, ramboutan, poire et melon. Les résultats sont résumés dans le tableau 4. Deux fruits apparaissent consommés sous forme de préparations cuisinées de façon significative : la papaye et la banane utilisées dans la confection du *poe* et qui représentent alors 6% de la consommation de la papaye et 11% de celle de la banane.

Tableau 4 : Niveaux de consommation des principaux fruits

	Quantité en kg/pers/an	
	Données brutes	Données redressées
Papaye (fraîche et dans <i>poe</i>)	33,8	27,2
Bananes (fraîche et dans <i>poe</i>)	30,2	25,7
Pastèque	25,8	23,7
Mangue	25,3	20,3
Orange	18,7	15,6
Pomme	15,3	11,7
Citron	3,4	2,7
Autres fruits	41,5	34,2
TOTAL	194,1	161,1

Les jeunes, et notamment ceux de moins de 20 ans, tendent à consommer plus de poire et plus fréquemment du ramboutan. Ils consomment moins de citron et de papaye. Les personnes âgées de plus de 60 ans mangent moins d'orange, d'ananas et de mangue. Les niveaux de consommation varient selon les lieux de résidence comme le synthétise le tableau 5 :

Tableau 5 : Différences de consommation des fruits selon les lieux de résidence

	Lieux les plus consommateurs	Lieux les moins consommateurs
Bananes		Urbains
Pastèque	Australes	
Ramboutan	Urbains	ISLV
Orange		ISLV
Pomme	Urbains	
Citron		
Ananas	Moorea	Urbains, Australes
Melon		Urbains

A noter que la pomme, fruit entièrement importé, n'est pas seulement consommée en milieu urbain même si elle y est plus qu'ailleurs. Elle a gagné l'ensemble des îles enquêtées où sa consommation est répandue et significative. La consommation de bananes, de melon, d'ananas et, dans une moindre mesure, d'avocat est corrélée positivement avec celle des aliments populaires et négativement pour le ramboutan. Pour les autres fruits, les différences sont statistiquement peu significatives.

*Le *poe**

A base de banane, de potiron ou de papaye, sa consommation représente 16,7 kg et est largement répandue, notamment pour le *poe* banane (74% de l'échantillon). On observe peu

de différences selon l'âge ou les îles mais on constate que sa consommation est positivement corrélée avec celle des aliments populaires.

1.6 Les boissons

Alors que les boissons gazeuses, les jus de fruits en brique et le sirop de grenadine totalisent respectivement 42,6, 25,6 et 21 litres par personne et par an, la consommation de jus de fruits frais se limite en moyenne à 13,2 litres et ne concerne que 26% des répondants. La citronnade est cependant consommée à raison de 34,3 litres par personne. Le premier de ces produits à base de fruits locaux est positivement corrélé avec le niveau de vie et le second négativement, autrement dit, il semble y avoir substitution de la citronnade par les jus de fruit frais lorsque le niveau de vie augmente.

1.7 Les plats cuisinés

Sept plats cuisinés apparaissent représenter une consommation significative par les quantités et le nombre de consommateurs concernés. Il s'agit des préparations à base de poisson cru (poisson cru à la tahitienne et sashimi), des plats cuisinés chinois (nouilles chinoises, chao mein, maa tinito, poulet aux petits pois), des sandwichs (casse croûte). Les seuls produits locaux concernés par l'étude que ces plats incorporent sont les légumes, en particulier le chou et les oignons.

Les jeunes sont de plus gros consommateurs de maa tinito ainsi que des snacks comme le casse-croûte, le hamburger, les nems et la pizza. Quatre plats sont plus fréquemment et en plus grande quantité consommés en zone urbaine où ces produits sont largement disponibles dans la restauration populaire hors domicile : le chao mein, la maa tinito, le hamburger et la pizza. Le casse croûte est largement consommé dans toutes les zones enquêtées. La consommation de la plupart des plats cuisinés est négativement corrélée avec le niveau de vie à l'exception de la pizza qui est plus consommé par les riches et le poisson cru pour lequel on n'observe pas de différences significatives selon le niveau de vie.

2 Les facteurs de différenciation de la consommation

2.1 Les différences selon le sexe

Selon les groupes de produits, les niveaux de consommation diffèrent entre les hommes et les femmes. Le tableau 6 présente, pour chaque groupe de produit et pour quelques aliments pour lesquels les différences sont particulières, le ratio des quantités consommées en moyenne par les femmes sur celles consommées par les hommes.

Tableau 6 : Ratio de la consommation des femmes par rapport à celle des hommes

Produits ou groupes de produits	Ratio de consommation F/H
Produits vivriers traditionnels	0.71
<i>Manioc</i>	0.56
<i>Pommes de terre</i>	0.95
Produits céréaliers	0.78
<i>Biscuits</i>	1.26
Légumes	1.07
<i>Salade</i>	1.52
Fruits	0.99
<i>Pommes</i>	1.94
Poissons et fruits de mer	0.64
Viandes, volailles et abats	0.68
Produits laitiers	1.33
<i>Yaourts et fromages blancs</i>	2.89
Produits de grignotage (préciser les aliments)	1.03
<i>Bonbons</i>	5.48
Plats cuisinés	0.74
<i>Nouilles chinoises</i>	1.14

On constate que pour les produits riches en sucres lents (vivriers, pomme de terre, céréaliers) la consommation chez les femmes est inférieure à celle chez les hommes. Par contre, les femmes consomment à peu près autant, voire nettement plus pour certains aliments (pomme et salade par exemple), de légumes et de fruits que les hommes. Enfin, il est intéressant de souligner qu'elles sont plus consommatrices de produits laitiers et de produits de grignotage.

D'après l'analyse des apports nutritionnels, les apports en fibres alimentaires, sels minéraux et vitamines (sauf le calcium) sont plus faibles chez les femmes que chez les hommes.

2.2 Les différences selon l'âge

L'analyse des différences de consommation selon les classes d'âge ne fait que rarement apparaître de relation linéaire. Trois groupes se distinguent en fait de ce point de vue : les jeunes de moins de 20 ou 30 ans, les personnes âgées de plus de 50 ou 60 ans et les autres consommateurs intermédiaires. Les différences observées ne concernent souvent qu'un seul de ces groupes d'âge. L'apport énergétique chez les jeunes de moins de 20 ans est comparable à celle des tranches d'âge plus élevées. Seules les personnes de plus de 60 ans ont une ration globale nettement inférieure à celle des autres tranches d'âge. Le tableau 6 présente les principales différences observées pour les deux tranches extrêmes des moins de 20 ans et des plus de 60 ans. Les aliments non mentionnés ne sont pas consommés de façon significativement différente selon les tranches d'âge.

Tableau 7 : Différences de consommation chez les jeunes et personnes âgées

	groupes d'âge ayant des niveaux de consommation élevés	groupes d'âge ayant des niveaux de consommation faibles
Taro, patate douce		+ de 60 ans
Pommes de terre		- de 20 ans et + de 50 ans
Uru, manioc		- de 20 ans
Fei	- de 20 ans	+ de 60 ans
Chips de pommes de terre	- de 30 ans	
Pain		+ de 60 ans
Viennoiseries et pâtisseries	- de 20 ans	
Biscuits		+ de 40 ans
Concombre, oignon		- de 20 ans
Légumes "secondaires"		+ de 60 ans et - de 20 ans
Papaye		- de 20 ans
Bananes, pastèques, oranges		+ de 60 ans
Pommes	- de 20 ans et + de 60 ans	
Jus de fruit frais		- de 20 ans et + de 60 ans
Casse croûte, hamburger, pizza	- de 20 ans	+ de 60 ans
Maa tinito	- de 20 ans	
Plats cuisinés en général		+ de 60 ans

Les observations que l'on tire de ce tableau ne sont guère inattendues. Les jeunes de moins de 20 ans tendent à consommer plus de produits gras et sucrés, tels que chips, pâtisseries, casse croûtes, hamburger, pizza, maa tinito, qui sont des aliments de type fast food ou de grignotage. Deux produits vivriers traditionnels semblent moins appréciés des jeunes en comparaison avec leurs aînés : le manioc et le uru. Leur consommation globale de légumes et fruits est également moindre. Les personnes de plus de 60 ans consomment en général moins de tous les produits et en particulier les produits plus spécifiques aux jeunes et aux urbains : le fei, le pain, la pizza, le hamburger, le casse-croûte et les plats cuisinés.

3 Les différences selon la zone de résidence

Compte tenu de la non représentativité des îles de Polynésie française l'interprétation des différences de consommation entre les zones d'enquête doit être prudente car elle n'est pas forcément transposable à l'ensemble du territoire.

Quelques différences importantes apparaissent entre les zones urbaines de Tahiti et les autres zones enquêtées concernant les produits vivriers. Le taro, le uru, le fei, le manioc et le tarua sont significativement moins consommés en ville qu'à Moorea et Huahine. La zone rurale, seulement représentée par Tubuai, se singularise pour plusieurs produits mais sans que l'on puisse conclure qu'il s'agit d'un effet de la ruralité du mode de vie. Tubuai concentre en effet des productions spécifiques, tant pour les produits vivriers que pour les légumes. Les urbains de Tahiti consomment en revanche plus de tomates, d'oignons, de salades et de carottes que les habitants des autres îles.

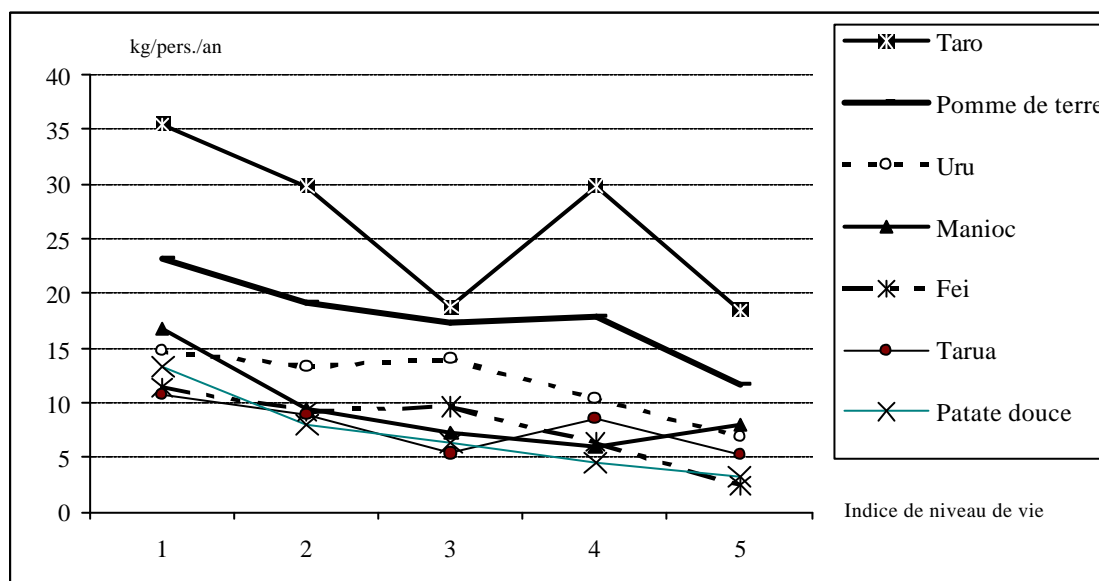
3.1 Les différences selon le niveau de vie

Le niveau de vie est évalué par le niveau de consommation de quelques produits très courants qui font partie des Produits de Première Nécessité et qui ont été considérés, pour l'analyse, comme des produits de consommation des ménages aux revenus les plus modestes. La liste

des aliments sur laquelle a porté l'enquête privilégiait des produits de consommation courante et excluait des produits de luxe qui auraient permis de vérifier la pertinence de cet indicateur. Les seuls produits pour lesquels on observe un accroissement de la consommation en fonction de l'élévation du niveau de vie sont : la salade, le cresson, le ramboutan, les jus de fruit frais et en brique, le steak de bœuf, l'espadon, la crevette et les fromages blancs et les yaourts. Ces aliments pouvant être considérés comme peu "populaires", ceci tend à valider la pertinence de cet indicateur comme révélateur du niveau de vie.

Le premier constat qui doit être fait est que l'apport énergétique total est clairement inversement corrélé avec cet indicateur de niveau de vie. Le quintile le plus pauvre enregistre les niveaux de consommation les plus élevés pour la grande majorité des produits et par conséquent l'apport calorique total le plus fort. Celui-ci représente même le double de l'apport calorique total du quintile le plus riche ! En conséquence, l'analyse des relations entre niveaux de consommation des aliments et niveau de vie doit plus s'attacher au degré de pente des courbes, autrement dit la valeur absolue de l'élasticité-revenu, qu'à leur sens d'évolution, autrement dit le signe de cette élasticité, presque toujours négatif. Les graphiques 1 à 5 résument ces évolutions pour les racines, tubercules et fruits amylicés, pour les produits céréaliers, les légumes, les fruits et les plats cuisinés.

Figure 1 : Évolution de la consommation des racines, tubercules et fruits amylicés en fonction du niveau de vie.



Dans le cas des racines, tubercules et fruits amylicés, l'interprétation des évolutions constatées doit rester prudente compte tenu du fait que, mise à part la pomme de terre, ces produits sont peu achetés mais proviennent largement de l'autoconsommation et des circuits non marchands. La consommation de ces produits apparaît plus significativement baisser lorsque le niveau de vie s'accroît pour le taro, bien que la relation ne soit pas linéaire. Si l'on compare seulement les niveaux de consommation des deux quintiles extrêmes, on constate que les consommateurs les plus riches mangent nettement de moindre quantités de racines, tubercules et fruits amylicés que le quintile le plus pauvre.

On retrouve la même tendance pour les produits céréaliers. Le pain et les viennoiseries et assimilées ont les élasticités-revenu négatives les plus fortes. Pour le riz, le niveau de consommation baisse fortement pour le quintile le plus riche.

Figure 2 : Évolution de la consommation des produits céréaliers en fonction du niveau de vie.

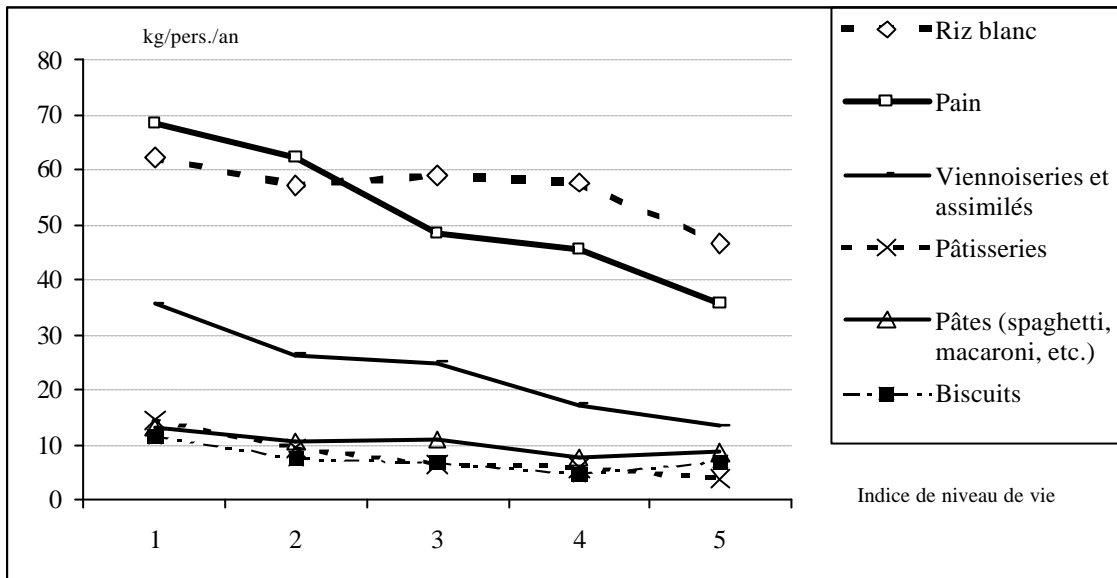
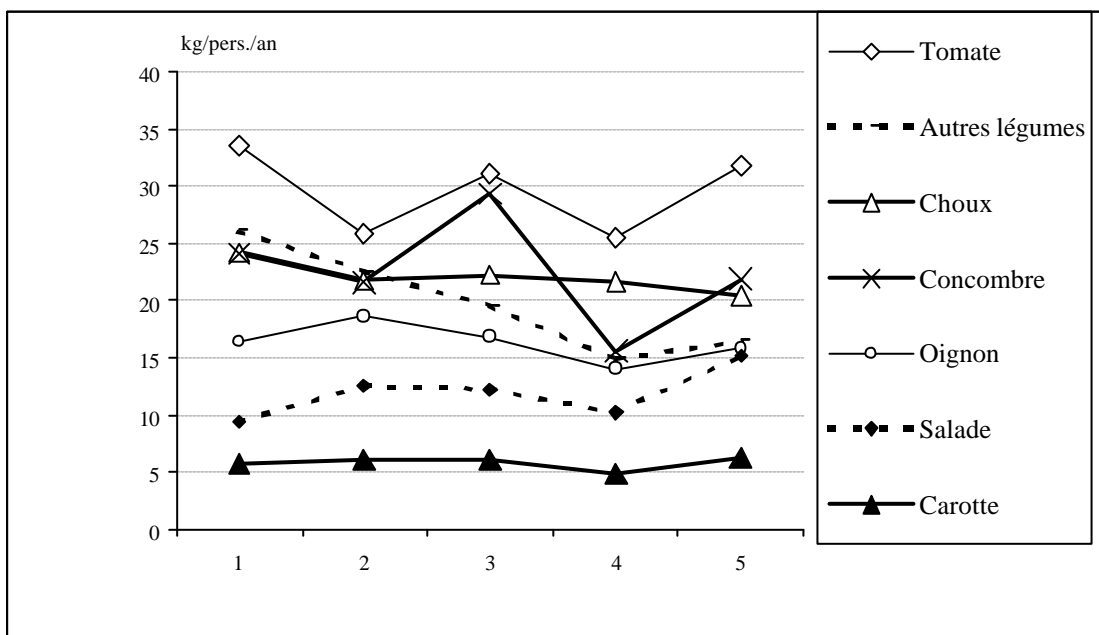


Figure 3 : Évolution de la consommation des légumes en fonction du niveau de vie

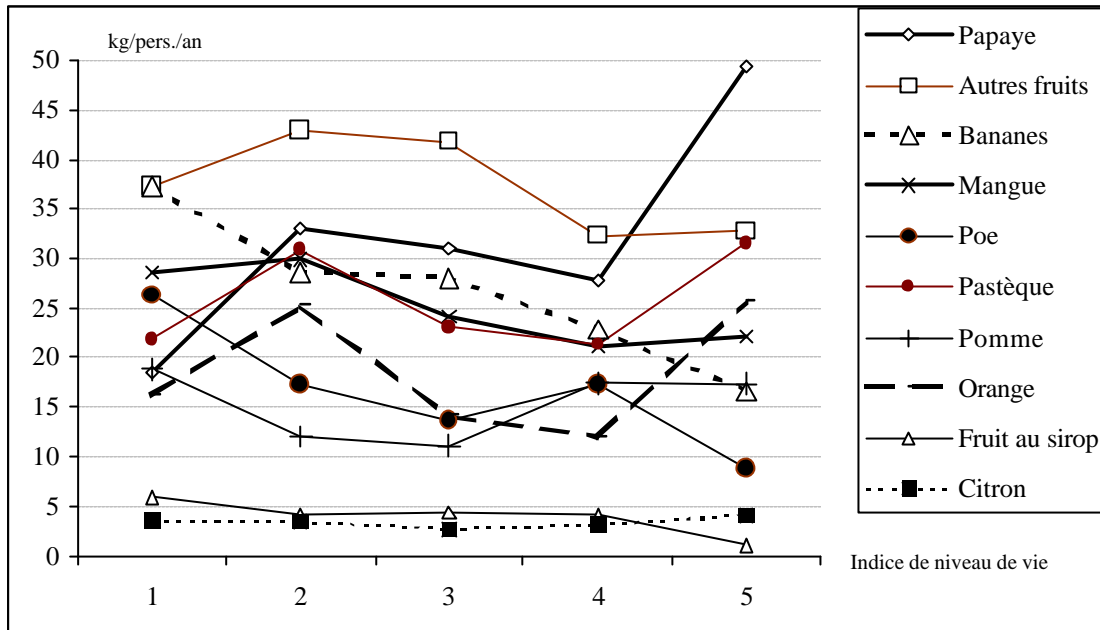


La situation est plus complexe pour les légumes. Peu de différences de consommation en fonction du niveau de vie sont observées pour la tomate, le concombre, le chou et la carotte, les corrélations montrant peu de liaison ou une élasticité proche de zéro. Ceci peut signifier que ces produits sont consommés indifféremment par toutes les catégories de niveau de vie.

Par contre, la consommation des légumes secondaires baisse lorsque le niveau de vie augmente et elle tend à augmenter pour la salade.

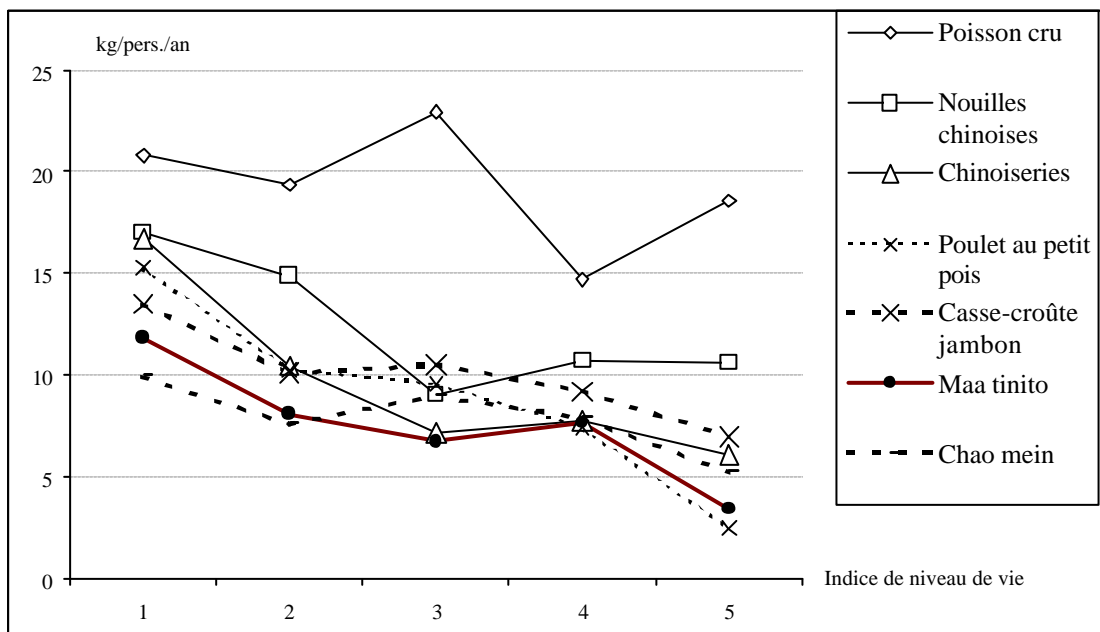
Les différences entre les quintiles extrêmes sont moins marquées que pour les produits céréaliers et les produits vivriers.

Figure 4 : Évolution de la consommation des fruits en fonction du niveau de vie.



Concernant les fruits, les relations entre niveau de consommation et niveau de vie sont non linéaires pour la majorité des produits sauf pour les bananes et le poë pour lesquelles l'élasticité est négative. La comparaison entre les quintiles extrêmes montre cependant que la consommation est plus importante chez les riches pour la papaye, la pastèque et l'orange.

Figure 5 : Évolution de la consommation des plats cuisinés en fonction du niveau de vie



Enfin, pour les plats cuisinés, on observe une baisse générale de leur consommation lorsque le niveau de vie s'élève, à l'exception du poisson cru pour lequel la relation est peu nette.

D'une façon générale, on constate donc que l'indicateur choisi est au moins révélateur du niveau de consommation global de presque tous les produits. La premier quintile de l'échantillon correspond nettement aux plus gros mangeurs. Compte tenu des niveaux très élevés d'apport calorique total de ces consommateurs (plus de 5000 Kcal/pers./j en moyenne), il reste possible que cet indicateur mesure en fait le biais méthodologique de ce type d'enquête par fréquence que constitue la surestimation de la consommation au moment des déclarations des répondants. Le quintile le plus bas correspondrait alors aux personnes qui ont le plus surestimé leur consommation au moment de l'enquête. Il n'empêche que cet indicateur révèle quand même le niveau de vie, cela signifie que les plus gros mangeurs se rencontrent surtout dans les familles les plus modestes et que la consommation totale baisse avec l'élévation du niveau de vie. Si tel est bien le cas, on observe alors peu de changements majeurs dans la composition de la ration. Ceci tend à montrer que les changements alimentaires liés à l'élévation du niveau de vie se traduisent plus par une baisse de la consommation de la grande majorité des produits courants que par des changements profonds de l'importance de chaque produit dans la ration.

Remarque : il y a certainement une surestimation des quantités consommées. Étant donné que l'indicateur de niveau de vie est basé sur un panier d'aliments très populaires, lorsqu'on mesure des tendances de niveaux de consommation des plats cuisinés qui sont eux-mêmes populaires (la plupart des ingrédients sont des PPN ou des PGC), il y a forcément une distorsion marquée vers les quintiles les plus bas. Effectivement, la liste des aliments de l'enquête a été établie sur l'observation des habitudes de consommation chez les plus modestes. Par ailleurs, les 6 zones d'enquête étaient situées dans des quartiers sociaux plutôt pauvres à modestes (la seule zone où le niveau de vie semblait un peu plus élevé était Arue). On pourrait à la limite conclure que cette enquête décrit plus particulièrement la consommation alimentaire chez les polynésiens de niveau socioéconomique faible à moyen.

3.2 Le coût de la calorie des principaux féculents

Le coût de revient de la calorie des principaux féculents a été calculé à partir de leur valeur énergétique obtenue par une table de composition des aliments et des prix moyens des produits relevés par l'ISPF durant l'année 1999. Ces calculs sont présentés dans le tableau 8.

Tableau 8 : Coût de la calorie des principaux féculents

	Nombre de calories par kg	Prix FCFP/kg (ISPF 1999)	Coût de 100 calories (FCFP)
Pomme de terre	4 974	125	2,5
Pain	4 006	160	4,0
Riz blanc	1 216	72	5,9
Igname	1 952	293	15,0
Uru	977	168	17,2
Tarua	920	232	25,2
Taro	972	246	25,3
Pâtes	1 278	388	30,4
Patate douce	748	267	35,7
Fei	1 087	398	36,6

Le féculent dont le coût de la calorie est le plus bas est la pomme de terre, dont une partie est produite localement. Ce constat renforce l'intérêt stratégique de ce produit dans l'alimentation du territoire. A un niveau voisin mais un peu supérieur, on trouve les deux produits de première nécessité (PPN) les plus importants que sont le pain et le riz. Les produits vivriers traditionnels ont un coût de la calorie 5 à 7 fois plus élevé. Parmi ceux-ci, l'igname, le uru, le tarua et le taro apparaissent les moins coûteux, la patate douce et le fei revenant le plus cher pour un même apport calorique. Les données de l'ISPF n'indiquent malheureusement pas le prix du manioc qui, en comparaison avec les autres vivriers et si on observe la situation des autres pays du Pacifique, devrait, a priori, être relativement compétitif. L'intérêt d'une analyse en terme de coût de la calorie doit cependant être relativisé par le fait qu'une partie importante de la consommation des produits vivriers ne provient pas du marché. Les autres enquêtes réalisées dans le cadre de l'étude montrent en effet qu'une part importante des consommateurs s'approvisionne en vivriers par le biais de leur jardin ou par le biais de transferts non marchands entre parents ou amis. Autrement dit, le prix des produits vivriers commercialisés ne constitue alors qu'un facteur de choix limité pour les consommateurs et ces produits ne sont sans doute pas considérés aussi chers que le coût calorique le laisse penser.

Compte tenu de tels rapports de prix ramenés à une unité nutritionnelle équivalente, on peut cependant interpréter la situation de la consommation des féculents d'une double façon : une façon pessimiste qui conduit à penser que sans un rééquilibrage des rapport de prix au profit des vivriers locaux, ceux-ci ne peuvent que rester marginaux dans la consommation ou, en tout cas, marginaux dans les filières commerciales des produits amyliacés de base ; une façon plus optimiste qui conduit à constater que malgré un rapport de prix très défavorable, ces produits vivriers sont encore consommés de façon significative ce qui révèle l'attachement que les consommateurs polynésiens leur portent, pour des raisons sans doute plus socio-culturelles qu'économiques.

CONCLUSIONS

- La consommation de vivriers traditionnels n'est pas si marginale que l'analyse des flux commercialisés aurait pu le laisser croire. Celle des légumes et des fruits est également plus importante que ce que laisserait penser une telle analyse comme le montre la comparaison faite dans le Tableau 9.

Tableau 9 : Comparaison de la production commercialisée disponible par habitant et des quantités consommées obtenues par l'enquête

Produits	Production commercialisée par habitant en kg/hab./an (SDR, 1996)	Quantités consommées évaluées par l'enquête après redressement* en kg/pers./an
Taro	3,4	23,2
Uru	0,45	9,8
Manioc	0,41	12,8
Fei	1,38	6,3
Tarua	0,38	6,5
Patate douce	0,72	6,4
Tomate	4,1	25,8
Concombre	3,0	19,2
Choux	4,8	25,1
Salade	3,0	9,7
Papaye	1,1	27,2
Bananes	3,3	25,7
Pastèque	4,7	23,7
Mangue	1,0	20,3
Orange	0,7	15,6

* Pour tenir compte de la non concordance entre la structure de l'échantillon et de celle de la population, plusieurs redressements ont été faits (cf. Rapport sur les données statistiques)

Même si les données de cette enquête alimentaire sont sans doute surestimées, les différences observées montrent au moins qu'une part importante de ces consommations vient de l'auto-production et des transferts non marchands. Le marché ne représente donc qu'une partie limitée de la consommation. Ce n'est donc pas seulement par une politique de l'offre en produits commercialisés que peut être espérée une modification de la demande en vivriers locaux mais bien par une action plus globale jouant en particulier sur l'image de ces produits.

- Trois produits amylacés revêtent une importance stratégique dans l'alimentation du territoire compte tenu de leur rôle très dominant dans la ration : le blé, le riz et la pomme de terre. Leur coût calorique est très nettement inférieur à celui des produits vivriers traditionnels. Même si ces vivriers reviennent en fait moins cher pour les consommateurs du fait de la part importante de leur auto-consommation, on ne peut pas les considérer compétitifs en terme de prix sur le marché. Les expériences de relance de la consommation de produits locaux traditionnels menées dans d'autres pays du monde montrent qu'une telle situation n'est pas irréversible. Cela dit, on peut craindre, qu'en l'absence de telles actions volontaristes dans ce sens, les produits vivriers locaux soient à terme finalement relégués à des produits festifs, consommés occasionnellement. L'agriculture vivrière deviendrait alors marginale et aurait

alors bien du mal à jouer un rôle dans la sécurité alimentaire de la population. L'enjeu de ce secteur n'est pas seulement économique, il est aussi culturel. L'une des questions qui doit être débattue est de savoir si la Polynésie française peut construire son avenir alimentaire sans s'appuyer sur une agriculture et une alimentation qui constituent l'un des supports importants de son identité.

• Si l'on considère le régime alimentaire des jeunes, des urbains et des classes les plus aisées comme un modèle vers lequel pourrait tendre celui de la Polynésie française, la tendance d'évolution de la consommation pourrait se caractériser par les éléments suivants :

- Une baisse générale de la consommation des différents produits par habitant si le niveau de vie s'accroît et si, en parallèle, une campagne de lutte contre l'obésité conduit à diffuser un régime alimentaire moins calorique et plus équilibré. Au niveau du marché global, cette baisse de la consommation pourrait être compensée par un accroissement de la population.
- Un maintien voire un accroissement et une diversification de la consommation de légumes. Les jeunes, les urbains et les classes les plus riches ont en effet une consommation de légumes similaire au total mais plus diversifiée par rapport aux autres catégories de consommateurs.
- Le rôle significatif que jouent la restauration populaire et l'acquisition de plats préparés dans l'alimentation. C'est notamment par ce biais que doivent pouvoir être introduites des innovations conciliant une meilleure valorisation des produits locaux et une meilleure alimentation pour lutter contre les maladies de surcharge.

• Rappelons enfin que l'étude réalisée par la Direction de la Santé et l'ITRMLM a montré la situation très préoccupante sur le territoire en matière de maladies non transmissibles liées à l'alimentation. La forte prévalence de la surcharge pondérale, 39% pour l'obésité, et pour ces maladies alerte les pouvoirs publics et tous les acteurs concernés par l'alimentation sur la nécessité de mettre en place des actions pour faire face à ces nouvelles endémies.

Dans ce contexte, les actions qui peuvent être envisagées pour limiter la marginalisation des productions locales sur le marché et les revaloriser doit s'articuler avec les actions ayant pour objectif une amélioration de l'alimentation pour lutter contre les maladies de surcharge.

En terme de stratégies d'actions, nous suggérons les points suivants :

- Maintenir, renforcer et valoriser les jardins potagers et fruitiers pour conserver cette part d'autoconsommation existante des produits vivriers, des fruits et des légumes, dans les zones rurales et intermédiaires.
- Développer des campagnes de communication pour améliorer l'image de ces produits dans l'alimentation (spots TV, émissions et reportages, brochures d'information, actions pédagogiques dans les écoles, stand d'informations, etc.)
- Développer des filières de nouveaux produits dérivés qui correspondent aux goûts que recherchent les populations cibles (les jeunes de moins de 30 ans, les femmes, ...), à leurs modes de vie, à l'organisation du temps domestique. Cela suppose une étude de marché, une étude à caractère sociologique sur les goûts et les pratiques alimentaires, des moyens financiers, une aide technologique aux petites entreprises volontaires...
- Mener des campagnes bien ciblées sur ces nouveaux produits pour promouvoir leur utilisation auprès des restaurateurs, des snacks et des roulottes, des cantines scolaires...
- Mener des actions de formation en cuisine et restauration, en hygiène alimentaire pour apprendre à utiliser des produits vivriers et horticoles, développer des recettes... auprès des restaurateurs, des snacks et roulottes, des associations de femmes, de jeunes...

- Former les professionnels de l'agriculture et de la santé : mise à jour des connaissances, appui technique aux actions développées et initiées sur le terrain
- Mobiliser les partenaires de divers secteurs pour soutenir une volonté de modifier les prix des produits vivriers et des produits horticoles (conférence agricole, réglementation, etc.). Dans ce cadre, l'argument santé et maladies de surcharge peut être utilisé.
- Développer un système de recueil de données permettant d'observer les tendances de consommation, les évolutions, les prix, ... dans la population (collaboration ISPF ?) valoriser les résultats de cette enquête en mettant l'accent sur l'intérêt de disposer régulièrement de telles données (économie, finances, santé...).

Il y a parmi ces différentes interventions, des activités qui peuvent être menées à court terme et d'autres à moyen terme. Une planification avec des objectifs ciblés, sur une durée déterminée et évaluables est nécessaire. Un groupe de travail pilote pourrait être mis en place et serait chargé de concevoir ce programme d'actions et de suivre la réalisation des activités sur le terrain.

ANNEXES

- Tableau A : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon
- Tableau B : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon en fonction du sexe, de l'âge, de la zone de résidence, de l'indice de niveau de vie et de l'Indice de masse Corporelle
- Tableau C : Consommation totale tenant compte des apports par les plats cuisinés
- Tableau D : Apports caloriques des principaux féculents

Questionnaire utilisé pour l'enquête

Quantités correspondant aux portions montrées aux personnes interrogées lors de l'enquête

TABLEAU A:
Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers.an)

	Consommation moyenne de l'échantillon	% ceux qui en consomment	Consommation moyenne des consommateurs
RACINES TUBERCULES ET FRUITS			
AMYLACES			
<i>Taro mauve</i>	14,7	75%	14,2
<i>Taro jaune</i>	11,8	65%	14,2
Total taro	26,5		28,4
<i>Pomme de terre bouillie ou au four</i>	8,4	52%	14,2
<i>Pomme de terre frite</i>	9,4	89%	14,2
Total pomme de terre	17,8		28,4
Uru	11,9	84%	14,2
Manioc	9,5	41%	14,2
Fei	7,8	54%	14,5
Tarua	7,7	41%	18,8
<i>Patate douce (jaune)</i>	1,8	16%	11,6
<i>Patate douce (Blanche ou mauve)</i>	5,2	33%	16,0
Total patate douce	7,1		27,6
Igname	2,1	19%	11,2
Popoi (taro ou uru)	1,5	14%	14,2
Taota (manioc rapé au lait de coco)	2,2	24%	14,2
Purée en flocons	7,8	65%	14,2
Chips de pomme de terre	0,9	33%	14,2
TOTAL VIVRIERS	76,3	98%	14,2
TOTAL POMME DE TERRE	26,5	95%	14,2
TOTAL VIVRIERS + POMME DE TERRE	102,8	100%	14,2
PRODUITS CEREALIERS			
Riz blanc	56,6	98%	57,7
<i>Pain baguette</i>	51,3	98%	52,4
<i>Pain de mie</i>	1,0	20%	4,9
Total pain	52,2		57,3
<i>Croissant</i>	2,1	36%	5,8
<i>Pain au chocolat</i>	2,1	29%	7,2
<i>Crêpe, pancake</i>	5,2	37%	14,0
<i>Ipo (brioche bouillie de blé sucrée)</i>	2,8	27%	10,5
<i>Firi firi (beignet au sucre)</i>	7,9	78%	10,2
<i>Pain coco</i>	3,4	34%	10,1
Total viennoiseries et assimilés	23,5		57,7
Pâtes (spaghetti, macaroni, etc.)	10,2	87%	11,6
<i>Gâteau au chocolat, au beurre</i>	4,2	57%	7,4
<i>Paî au coco, crème, purée de fruits</i>	3,7	40%	9,3
Total pâtisseries	8,0		16,7
<i>Biscuit salé Sao</i>	3,3	51%	6,5
<i>Biscuit salé Cabin</i>	0,7	10%	6,7
<i>Biscotte</i>	1,1	16%	7,2
<i>Biscuit au chocolat</i>	1,7	32%	5,1
<i>Biscuit sec au beurre</i>	0,6	18%	3,5
Total biscuits	7,4		29,1
TOTAL PRODUITS CEREALIERS	157,9		230,2

TABLEAU A:
Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers.an)

	Consommation moyenne de l'échantillon	% ceux qui en consomment	Consommation moyenne des consommateurs
LEGUMES			
Tomate	29,5	88%	33,4
Concombre	22,5	88%	25,5
<i>Chou blanc cru</i>	2,5	53%	4,8
<i>Chou blanc cuit</i>	6,0	71%	8,5
<i>Pota tiare</i>	3,6	35%	10,2
<i>Pota uo uo</i>	7,6	76%	9,9
<i>Pota ava ava</i>	2,3	30%	7,8
Total choux	22,0		41,2
Oignon	16,3	80%	20,4
Salade	11,9	91%	13,1
Carotte	5,8	72%	8,1
Mais	6,8	62%	10,9
Haricots verts	5,4	68%	7,9
Navet	2,2	30%	7,3
Asperge	2,2	32%	6,9
Poivrons verts	2,1	56%	3,7
Champignon	0,9	26%	3,2
Cresson	0,3	12%	2,6
TOTAL LEGUMES	127,9		184,1
FRUITS			
Papaye	31,9	64%	49,9
<i>Banane Rio</i>	11,0	68%	16,3
<i>Banane Hamoa</i>	15,7	77%	20,4
Total bananes	26,8	1,4	36,7
Pastèque	25,8	66%	39,3
Mangue	25,3	90%	28,1
Orange	18,7	75%	25,0
Pomme	15,3	72%	21,3
Citron	3,4	69%	4,9
<i>Pamplemousse</i>	11,0	51%	21,5
<i>Avocat</i>	7,3	64%	11,4
<i>Ananas</i>	5,4	64%	8,4
<i>Poire</i>	4,8	40%	12,1
<i>Ramboutan</i>	4,8	34%	14,2
<i>Melon</i>	4,2	44%	9,7
Total autres fruits	37,5		77,3
Fruit au sirop	4,0	40%	9,9
<i>Poe banane</i>	7,7	74%	10,5
<i>Poe potiron</i>	4,8	52%	9,3
<i>Poe papaye</i>	4,1	46%	8,9
Total Poe	16,7		28,7
Piere	0,0	4%	1,0
TOTAL FRUITS	205,3	100%	205,3
LEGUMINEUSES			
Lentilles	12,6	91%	13,9
Haricots blancs	3,3	52%	6,3
Pois cassés	2,1	25%	8,4
TOTAL LEGUMINEUSES	18,0		28,7

TABLEAU A:
Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers.an)

	Consommation moyenne de l'échantillon	% ceux qui en consomment	Consommation moyenne des consommateurs
POISSONS ET FRUITS DE MER			
<i>Thon, bonite</i>	10,5	74%	14,2
<i>Mahi mahi, espadon</i>	4,3	49%	8,9
<i>Poissons de lagon</i>	22,1	89%	24,9
<i>Fafaru (poisson cru)</i>	2,1	43%	4,9
Total poissons frais	39,0		52,9
<i>Thon en boîte à l'huile</i>	0,9	24%	3,7
<i>Maquereau en boîte (mackerel)</i>	3,9	37%	10,8
<i>Sardines à l'huile en boîte</i>	1,4	29%	4,6
<i>Sardines à la tomate en boîte</i>	3,9	33%	11,9
Total poissons en conserve	10,1		30,9
<i>Pahua (bénéitier)</i>	1,1	35%	3,2
<i>Maoa (bigorneau)</i>	0,1	16%	0,7
<i>Vana (oursins)</i>	0,9	18%	5,1
<i>Chevrettes (crevettes d'eau douce)</i>	1,8	29%	6,1
Total coquillages et crustacés	3,9		15,1
Poissons séchés, salés	0,4	12%	3,0
TOTAL POISSONS ET FRUITS DE MER	53,3	99%	101,9
VIANDES, VOLAILLES ET ABATS			
<i>Bacon, ou poitrine fumée, salée</i>	0,4	23%	1,5
<i>Saucisses type Vienne, en boîte</i>	1,1	21%	5,1
<i>Saucisses type Francfort, en boîte</i>	0,8	34%	2,4
<i>Saucisson à l'ail, Mortadelle</i>	1,4	50%	2,8
<i>Merguez</i>	1,2	31%	3,8
<i>Jambon en tranches</i>	4,3	65%	6,6
<i>Jambon type Zwan, en boîte</i>	1,5	29%	5,3
<i>Pieds de porc panés</i>	0,9	26%	3,5
<i>Pâté de tête</i>	1,5	19%	8,1
<i>Pâté de foie en boîte</i>	1,1	27%	4,2
<i>Pâté Armor en boîte</i>	1,9	40%	4,8
<i>Pua rôti</i>	0,8	54%	1,4
Total charcuterie, salaisons	17,0		49,6
Poulet	16,1	95%	17,0
Corned beef	9,1	86%	10,6
Bœuf, steak, côtes	9,0	86%	10,4
<i>Porc, échine, côtelettes</i>	3,3	42%	7,9
<i>Agneau, côtelettes, gigot</i>	2,2	52%	4,3
<i>Cœur de bœuf, d'agneau, veau</i>	1,9	47%	4,0
Total autres viandes	7,4		16,2
TOTAL VIANDES VOLAILLES ABATS	58,5	99%	103,7

TABLEAU A:
Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers.an)

	Consommation moyenne de l'échantillon	% ceux qui en consomment	Consommation moyenne des consommateurs
PRODUITS LAITIERS			
<i>Lait UHT entier</i>	1,4	2%	88,6
<i>Lait UHT allégé en MG</i>	11,3	29%	39,1
<i>Lait pasteurisé local</i>	15,3	33%	46,6
Total laits liquides	28,0		174,3
<i>Fromage blanc</i>	1,3	17%	7,7
<i>Fromage blanc 0% MG</i>	0,4	3%	13,1
<i>Yaourt nature</i>	6,0	28%	21,3
<i>Yaourt au fruits, yaourt sucré</i>	5,7	39%	14,7
<i>Yaourt à boire</i>	0,8	19%	4,1
Total yaourts et fromages blancs	14,2		60,9
<i>Fromage, Cheshire</i>	3,7	76%	4,9
<i>Fromage, gruyère</i>	1,6	33%	4,7
<i>Fromage fondu pour tartine</i>	1,7	44%	3,8
<i>Camembert</i>	0,9	24%	3,7
Total fromages	7,9		17,1
<i>Lait concentré sucré</i>	0,9	10%	8,7
<i>Lait condensé, type Carnation</i>	0,6	10%	6,3
Total lait concentré et condensé	1,5		15,0
Lait en poudre entier	0,6	37%	1,7
<i>Glaces</i>	4,2	74%	5,7
<i>Desserts lactés type Mona</i>	1,5	12%	12,2
Total glaces et flancs	5,7		17,9
TOTAL PRODUITS LAITIERS	57,9	98%	58,9
ŒUFS			
Œufs durs	4,1	55%	7,5
Œufs en omelette	4,3	56%	7,6
Œufs sur le plat	2,6	41%	6,3
TOTAL ŒUFS	10,9	89%	12,3
MATIÈRES GRASSES			
Mitihue	9,7	70%	13,9
Lait de coco	9,3	67%	13,9
Beurre frais ou en boîte	3,4	74%	4,6
Beurre d'arachide	0,7	25%	2,8
TOTAL MATIÈRES GRASSES	23,1	97%	23,8
PRODUITS SUCRES			
Miel	0,4	21%	2,0
Sucre en poudre ou en morceaux	5,9	86%	6,9
Confiture ou gelée de fruits	1,1	34%	3,2
Marmelade de fruits (goyave)	0,3	9%	3,9
TOTAL PRODUITS SUCRES	7,8		16,1
PRODUITS DE GRIGNOTAGE			
Chocolat au lait en tablette	1,1	38%	2,9
Bonbons	0,3	17%	1,8
Twistie, Cheese balls	0,4	39%	0,9
Mape (châtaigne tahitienne)	2,5	51%	4,8
Cacahuètes salées	0,8	28%	3,0
Noix de cajou	0,3	16%	1,7
Pistaches	0,1	14%	0,8
TOTAL PRODUITS DE GRIGNOTAGE	5,4		16,0

TABLEAU A:
Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers.an)

	Consommation moyenne de l'échantillon	% ceux qui en consomment	Consommation moyenne des consommateurs
EPICES ET CONDIMENTS			
Sauce soja	2,0	70%	2,9
Vinaigrette	2,6	75%	3,4
Mayonnaise	1,7	53%	3,2
Moutarde	1,5	48%	3,2
Ketchup, sauce tomate	2,2	64%	3,5
Sauce au piment	0,2	26%	0,6
Sauce Chutney	0,1	3%	4,0
Gingembre	0,2	32%	0,6
Sauce sashimi	1,4	58%	2,4
TOTAL EPICES ET CONDIMENTS	11,9	98%	12,1
PLATS CUISINES			
Poisson cru	19,3	92%	20,9
Nouilles chinoises	12,5	65%	19,3
Casse-croûte jambon	10,1	78%	13,0
Poulet au petit pois	9,0	76%	11,9
Chao mein	7,9	80%	9,9
Maa tinito	7,6	73%	10,3
Sashimi	6,3	65%	9,7
Ragoût de bœuf	5,4	59%	9,1
Porks and beans	5,1	49%	10,3
Kai fan	5,1	58%	8,7
Salade russe	4,5	69%	6,6
Taioro Pahua	4,4	53%	8,3
Cassoulet	3,9	35%	11,0
Poulet au curry	3,5	50%	7,0
Pua chou	3,4	51%	6,7
Poulet fafa	2,7	40%	6,8
Hamburger	2,5	38%	6,5
Pizza	1,5	26%	5,7
Nems	1,8	34%	5,4
Shopow	1,5	24%	6,3
Paï pâté (friand à la viande)	0,8	11%	7,1
Gâteau navet	0,4	6%	6,8
Beignets de ina'a	5,0	48%	10,5
Total chinoiseries	9,6		36,1
TOTAL PLATS CUISINES	124,2		217,8
BOISSONS NON ALCOOLISEES			
Eau	561,8	100%	563,5
Café	75,6	77%	97,8
Boissons gazeuses	38,7	52%	73,9
Citronade	34,3	55%	62,5
Jus de fruits en brique	25,6	53%	48,4
Sirop de grenadine	21,0	32%	65,8
Thé	19,9	29%	69,2
Chocolat	16,6	30%	54,7
Jus de fruits frais	13,2	26%	49,7
Eau de coco	7,5	42%	17,9
Boissons gazeuses light ou diet	3,9	9%	41,4
TOTAL BOISSONS NON ALCOOLISEES	817,9		1 144,9
Apport énergétique (Kcal/jour)	3 753		

TABLEAU B (page 1/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Ensemble de l'échantillon			Sexe				Conso. féminine / Conso. masculine
	(317)			kg/pers/an		% consommateurs		
	Quantité échantillon	% ceux qui en consomment	Quantité consommateurs	Hommes (121)	Femmes (196)	Hommes (121)	Femmes (196)	
RACINES TUBERCULES ET FRUITS AMYLACES								
<i>Taro mauve</i>	14,7	75%	14,2	18,0	12,6	80%	72%	0,70
<i>Taro jaune</i>	11,8	65%	14,2	13,9	10,5	68%	64%	0,75
Total taro	26,5		28,4	31,9	23,1			0,73
<i>Pomme de terre bouillie ou au four</i>	8,4	52%	14,2	8,6	8,2	50%	53%	0,96
<i>Pomme de terre frite</i>	9,4	89%	14,2	9,8	9,2	88%	89%	0,94
Total pomme de terre	17,8		28,4	18,4	17,4			0,95
Uru	11,9	84%	14,2	13,3	11,0	83%	84%	0,83
Manioc	9,5	41%	14,2	13,0	7,3	49%	36%	0,57
Fei	7,8	54%	14,5	9,0	7,1	56%	53%	0,79
Tarua	7,7	41%	18,8	9,8	6,4	46%	38%	0,65
<i>Patate douce (jaune)</i>	1,8	16%	11,6	1,7	1,9	13%	17%	1,17
Patate douce (Blanche ou mauve)	5,2	33%	16,0	6,9	4,2	40%	29%	0,62
Total patate douce	7,1		27,6	8,5	6,2			0,72
Igname	2,1	19%	11,2	2,2	2,0	18%	19%	0,92
Popoi (taro ou uru)	1,5	14%	14,2	1,8	1,3	19%	11%	0,71
Taota (manioc rapé au lait de coco)	2,2	24%	14,2	3,1	1,7	29%	21%	0,53
Purée en flocons	7,8	65%	14,2	6,9	8,4	62%	67%	1,23
Chips de pomme de terre	0,9	33%	14,2	0,6	1,1	34%	33%	1,90
TOTAL VIVRIERS	76,3	98%	14,2	92,6	66,2	98%	97%	0,71
TOTAL POMME DE TERRE	26,5	95%	14,2	25,8	27,0	92%	96%	1,04
TOTAL VIVRIERS + POMME DE TERRE	102,8	100%	14,2	118,5	93,1	100%	99%	0,79

TABLEAU B (page 2/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Ensemble de l'échantillon			Sexe				Conso. féminine / Conso. masculine
	(317)			kg/pers/an		% consommateurs		
	Quantité échantillon	% ceux qui en consomment	Quantité consommateurs	Hommes (121)	Femmes (196)	Hommes (121)	Femmes (196)	
PRODUITS CEREALIERS								
Riz blanc	56,6	98%	57,7	63,6	52,4	98%	98%	0,82
<i>Pain baguette</i>	51,3	98%	52,4	63,9	43,4	98%	98%	0,68
<i>Pain de mie</i>	1,0	20%	4,9	1,4	0,7	20%	19%	0,48
Total pain	52,2		57,3	65,4	44,1			0,67
<i>Croissant</i>	2,1	36%	5,8	2,3	2,0	37%	35%	0,86
<i>Pain au chocolat</i>	2,1	29%	7,2	2,3	1,9	26%	31%	0,81
<i>Crêpe, pancake</i>	5,2	37%	14,0	6,1	4,7	41%	35%	0,77
<i>Ipo (brioche bouillie de blé sucrée)</i>	2,8	27%	10,5	3,8	2,2	32%	24%	0,58
<i>Firi firi (beignet au sucre)</i>	7,9	78%	10,2	10,0	6,6	80%	76%	0,66
<i>Pain coco</i>	3,4	34%	10,1	3,3	3,5	37%	32%	1,07
Total viennoiseries et assimilés	23,5		57,7	27,8	20,9			0,75
Pâtes (spaghetti, macaroni, etc.)	10,2	87%	11,6	11,1	9,6	85%	89%	0,86
<i>Gâteau au chocolat, au beurre</i>	4,2	57%	7,4	3,3	4,8	50%	61%	1,45
<i>Paî au coco, crème, purée de fruits</i>	3,7	40%	9,3	5,2	2,8	46%	37%	0,55
Total pâtisseries	8,0		16,7	8,5	7,7			0,90
<i>Biscuit salé Sao</i>	3,3	51%	6,5	3,3	3,3	55%	48%	1,02
<i>Biscuit salé Cabin</i>	0,7	10%	6,7	1,1	0,4	12%	8%	0,38
<i>Biscotte</i>	1,1	16%	7,2	0,5	1,5	9%	20%	3,16
<i>Biscuit au chocolat</i>	1,7	32%	5,1	1,2	1,9	29%	34%	1,66
<i>Biscuit sec au beurre</i>	0,6	18%	3,5	0,4	0,8	12%	21%	2,21
Total biscuits	7,4		29,1	6,4	8,0			1,26
TOTAL PRODUITS CEREALIERS	157,9		230,2	182,8	142,6			0,78
LEGUMES								
Tomate	29,5	88%	33,4	28,6	30,0	89%	88%	1,05
Concombre	22,5	88%	25,5	24,0	21,6	90%	87%	0,90
<i>Chou blanc cru</i>	2,5	53%	4,8	2,2	2,8	51%	54%	1,25
<i>Chou blanc cui</i>	6,0	71%	8,5	6,8	5,5	74%	69%	0,81
<i>Pota tiare</i>	3,6	35%	10,2	2,5	4,3	31%	37%	1,71
<i>Pota uo uo</i>	7,6	76%	9,9	7,2	7,8	79%	75%	1,09
<i>Pota ava ava</i>	2,3	30%	7,8	2,4	2,2	33%	28%	0,93
Total choux	22,0		41,2	21,1	22,6			1,07
Oignon	16,3	80%	20,4	14,7	17,3	84%	78%	1,17
Salade	11,9	91%	13,1	9,0	13,6	89%	91%	1,52
Carotte	5,8	72%	8,1	5,1	6,3	69%	74%	1,24
Mais	6,8	62%	10,9	7,7	6,3	64%	61%	0,83
Haricots verts	5,4	68%	7,9	5,0	5,6	64%	70%	1,11
Navet	2,2	30%	7,3	2,0	2,3	33%	28%	1,12
Asperge	2,2	32%	6,9	1,8	2,5	31%	33%	1,37
Poivrons verts	2,1	56%	3,7	2,4	1,9	60%	54%	0,77
Champignon	0,9	26%	3,2	1,2	0,6	29%	25%	0,54
Cresson	0,3	12%	2,6	0,1	0,4	12%	12%	3,20

TABLEAU B (page 3/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Ensemble de l'échantillon			Sexe				Conso. féminine / Conso. masculine
	(317)			kg/pers/an		% consommateurs		
	Quantité échantillon	% ceux qui en consomment	Quantité consommateurs	Hommes (121)	Femmes (196)	Hommes (121)	Femmes (196)	
TOTAL LEGUMES	127,9		184,1	122,8	131,0			1,07

TABLEAU B (page 4/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Ensemble de l'échantillon			Sexe				Conso. féminine / Conso. masculine
	(317)			kg/pers/an		% consommateurs		
	Quantité échantillon	% ceux qui en consomment	Quantité consommateurs	Hommes (121)	Femmes (196)	Hommes (121)	Femmes (196)	
FRUITS								
Papaye	31,9	64%	49,9	28,1	34,3	62%	65%	1,22
<i>Banane Rio</i>	11,0	68%	16,3	12,3	10,2	73%	65%	0,83
<i>Banane Hamoa</i>	15,7	77%	20,4	16,6	15,2	78%	77%	0,92
Total bananes	26,8	1,4	36,7	28,9	25,4			0,88
Pastèque	25,8	66%	39,3	34,6	20,4	68%	64%	0,59
Mangue	25,3	90%	28,1	24,0	26,1	90%	90%	1,09
Orange	18,7	75%	25,0	18,9	18,6	79%	72%	0,98
Pomme	15,3	72%	21,3	9,7	18,8	68%	74%	1,94
Citron	3,4	69%	4,9	2,9	3,6	64%	72%	1,24
<i>Pamplemousse</i>	11,0	51%	21,5	10,3	11,4	51%	51%	1,10
<i>Avocat</i>	7,3	64%	11,4	9,3	6,1	68%	62%	0,65
<i>Ananas</i>	5,4	64%	8,4	5,2	5,5	65%	63%	1,05
<i>Poire</i>	4,8	40%	12,1	3,9	5,4	35%	43%	1,36
<i>Ramboutan</i>	4,8	34%	14,2	3,6	5,6	32%	35%	1,53
<i>Melon</i>	4,2	44%	9,7	5,1	3,7	39%	46%	0,73
Total autres fruits	37,5		77,3	37,5	37,5			1,00
Fruit au sirop	4,0	40%	9,9	3,9	4,0	40%	40%	1,03
<i>Poe banane</i>	7,7	74%	10,5	8,7	7,1	77%	71%	0,82
<i>Poe potiron</i>	4,8	52%	9,3	4,8	4,9	58%	48%	1,01
<i>Poe papaye</i>	4,1	46%	8,9	4,0	4,2	51%	43%	1,04
Total Poe	16,7		28,7	17,5	16,2			0,92
Piere	0,0	4%	1,0	0,1	0,0	6%	4%	0,57
TOTAL FRUITS	205,3	100%	205,3	206,2	204,8	100%	100%	0,99
LEGUMINEUSES								
Lentilles	12,6	91%	13,9	12,5	12,6	88%	92%	1,01
Haricots blancs	3,3	52%	6,3	4,2	2,7	64%	44%	0,65
Pois cassés	2,1	25%	8,4	2,2	2,0	26%	24%	0,93
TOTAL LEGUMINEUSES	18,0		28,7	18,9	17,4			0,92

TABLEAU B (page 5/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Ensemble de l'échantillon			Sexe				Conso. féminine / Conso. masculine
	(317)			kg/pers/an		% consommateurs		
	Quantité échantillon	% ceux qui consomment	Quantité consommateurs	Hommes (121)	Femmes (196)	Hommes (121)	Femmes (196)	
POISSONS ET FRUITS DE MER								
<i>Thon, bonite</i>	10,5	74%	14,2	13,5	8,6	81%	69%	0,63
<i>Mahi mahi, espadon</i>	4,3	49%	8,9	6,7	2,9	58%	43%	0,43
<i>Poissons de lagon</i>	22,1	89%	24,9	27,6	18,6	93%	86%	0,67
<i>Fafaru (poisson cru)</i>	2,1	43%	4,9	4,3	0,8	60%	33%	0,18
Total poissons frais	39,0		52,9	52,2	30,8			0,59
<i>Thon en boîte à l'huile</i>	0,9	24%	3,7	1,0	0,8	21%	26%	0,88
<i>Maquereau en boîte (mackerel)</i>	3,9	37%	10,8	4,1	3,9	37%	36%	0,95
<i>Sardines à l'huile en boîte</i>	1,4	29%	4,6	1,3	1,4	30%	29%	1,13
<i>Sardines à la tomate en boîte</i>	3,9	33%	11,9	5,0	3,2	41%	28%	0,65
Total poissons en conserve	10,1		30,9	11,3	9,3			0,83
<i>Pahua (bénéitier)</i>	1,1	35%	3,2	1,5	0,9	45%	30%	0,61
<i>Maoa (bigorneau)</i>	0,1	16%	0,7	0,2	0,0	21%	13%	0,23
<i>Vana (oursins)</i>	0,9	18%	5,1	1,2	0,7	19%	17%	0,61
<i>Chevrettes (crevettes d'eau douce)</i>	1,8	29%	6,1	1,7	1,8	30%	29%	1,08
Total coquillages et crustacés	3,9		15,1	4,6	3,5			0,77
Poissons séchés, salés	0,4	12%	3,0	0,4	0,3	18%	8%	0,73
TOTAL POISSONS ET FRUITS DE MER	53,3	99%	101,9	68,5	44,0	99%	99%	0,64
VIANDES, VOLAILLES ET ABATS								
<i>Bacon, ou poitrine fumée, salée</i>	0,4	23%	1,5	0,4	0,3	21%	24%	0,87
<i>Saucisses type Vienne, en boîte</i>	1,1	21%	5,1	1,9	0,5	31%	14%	0,27
<i>Saucisses type Francfort, en boîte</i>	0,8	34%	2,4	1,0	0,7	33%	35%	0,75
<i>Saucisson à l'ail, Mortadelle</i>	1,4	50%	2,8	1,8	1,1	55%	47%	0,61
<i>Merguez</i>	1,2	31%	3,8	1,6	0,9	31%	31%	0,56
<i>Jambon en tranches</i>	4,3	65%	6,6	4,7	4,1	72%	61%	0,88
<i>Jambon type Zwan, en boîte</i>	1,5	29%	5,3	2,3	1,1	40%	22%	0,48
<i>Pieds de porc panés</i>	0,9	26%	3,5	1,3	0,7	31%	22%	0,53
<i>Pâté de tête</i>	1,5	19%	8,1	2,1	1,2	21%	17%	0,58
<i>Pâté de foie en boîte</i>	1,1	27%	4,2	1,4	1,0	34%	23%	0,71
<i>Pâté Armor en boîte</i>	1,9	40%	4,8	2,7	1,5	52%	33%	0,54
<i>Pua rôti</i>	0,8	54%	1,4	1,0	0,6	55%	54%	0,59
Total charcuterie, salaisons	17,0		49,6	22,1	13,8			0,62
Poulet	16,1	95%	17,0	19,1	14,2	94%	95%	0,74
Corned beef	9,1	86%	10,6	10,7	8,1	85%	86%	0,76
Bœuf, steak, côtes	9,0	86%	10,4	10,4	8,1	88%	86%	0,78
<i>Porc, échine, côtelettes</i>	3,3	42%	7,9	5,9	1,6	50%	36%	0,28
<i>Agneau, côtelettes, gigot</i>	2,2	52%	4,3	2,7	1,9	56%	49%	0,72
<i>Cœur de bœuf, d'agneau, veau</i>	1,9	47%	4,0	2,0	1,9	52%	44%	0,94
Total autres viandes	7,4		16,2	10,6	5,4			0,51
TOTAL VIANDES VOLAILLES ABATS	58,5	99%	103,7	72,8	49,6	99%	99%	0,68

TABLEAU B (page 7/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Ensemble de l'échantillon			Sexe				Conso. féminine / Conso. masculine
	(317)			kg/pers/an		% consommateurs		
	Quantité échantillon	% ceux qui en consomment	Quantité consommateurs	Hommes (121)	Femmes (196)	Hommes (121)	Femmes (196)	
PRODUITS LAITIERS								
<i>Lait UHT entier</i>	1,4	2%	88,6	1,8	1,2	2%	1%	0,67
<i>Lait UHT allégé en MG</i>	11,3	29%	39,1	12,0	11,0	29%	29%	0,92
<i>Lait pasteurisé local</i>	15,3	33%	46,6	13,0	16,7	28%	36%	1,28
Total laits liquides	28,0		174,3	26,7	28,8			1,08
<i>Fromage blanc</i>	1,3	17%	7,7	0,7	1,7	15%	19%	2,34
<i>Fromage blanc 0% MG</i>	0,4	3%	13,1	0,1	0,5	2%	3%	4,43
<i>Yaourt nature</i>	6,0	28%	21,3	1,5	8,7	16%	36%	5,79
<i>Yaourt au fruits, yaourt sucré</i>	5,7	39%	14,7	3,6	7,0	33%	42%	1,93
<i>Yaourt à boire</i>	0,8	19%	4,1	0,6	0,9	20%	19%	1,67
Total yaourts et fromages blancs	14,2		60,9	6,5	18,9			2,89
<i>Fromage, Cheddar</i>	3,7	76%	4,9	3,8	3,7	79%	75%	0,98
<i>Fromage, gruyère</i>	1,6	33%	4,7	1,2	1,8	31%	34%	1,51
<i>Fromage fondu pour tartine</i>	1,7	44%	3,8	1,4	1,9	38%	48%	1,32
<i>Camembert</i>	0,9	24%	3,7	0,6	1,1	17%	29%	1,89
Total fromages	7,9		17,1	7,0	8,5			1,22
<i>Lait concentré sucré</i>	0,9	10%	8,7	1,1	0,8	15%	8%	0,75
<i>Lait condensé, type Carnation</i>	0,6	10%	6,3	0,5	0,7	9%	10%	1,29
Total lait concentré et condensé	1,5		15,0	1,6	1,5			0,93
Lait en poudre entier	0,6	37%	1,7	0,6	0,6	35%	38%	1,03
<i>Glaces</i>	4,2	74%	5,7	5,3	3,5	76%	72%	0,67
<i>Desserts lactés type Mona</i>	1,5	12%	12,2	0,4	2,1	8%	14%	4,99
Total glaces et flans	5,7		17,9	5,7	5,7			0,98
TOTAL PRODUITS LAITIERS	57,9	98%	58,9	48,2	63,9	98%	98%	1,33
ŒUFS								
Œufs durs	4,1	55%	7,5	3,5	4,5	45%	60%	1,29
Œufs en omelette	4,3	56%	7,6	5,0	3,8	61%	53%	0,75
Œufs sur le plat	2,6	41%	6,3	2,9	2,4	48%	37%	0,83
TOTAL ŒUFS	10,9	89%	12,3	11,4	10,7	88%	89%	0,94
MATIÈRES GRASSES								
<i>Mitihue</i>	9,7	70%	13,9	13,3	7,6	77%	66%	0,57
<i>Lait de coco</i>	9,3	67%	13,9	8,6	9,7	74%	63%	1,12
<i>Beurre frais ou en boîte</i>	3,4	74%	4,6	3,3	3,5	69%	78%	1,04
<i>Beurre d'arachide</i>	0,7	25%	2,8	0,9	0,6	26%	24%	0,67
TOTAL MATIÈRES GRASSES	23,1	97%	23,8	26,1	21,3	98%	96%	0,82
PRODUITS SUCRES								
<i>Miel</i>	0,4	21%	2,0	0,5	0,4	21%	21%	0,69
<i>Sucre en poudre ou en morceaux</i>	5,9	86%	6,9	6,4	5,6	87%	85%	0,87
<i>Confiture ou gelée de fruits</i>	1,1	34%	3,2	1,1	1,1	31%	35%	1,05
<i>Marmelade de fruits (goyave)</i>	0,3	9%	3,9	0,3	0,4	7%	10%	1,12

TABLEAU B (page 8/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Ensemble de l'échantillon			Sexe				Conso. féminine / Conso. masculine
	(317)			kg/pers/an		% consommateurs		
	Quantité échantillon	% ceux qui en consomment	Quantité consommateurs	Hommes (121)	Femmes (196)	Hommes (121)	Femmes (196)	
TOTAL PRODUITS SUCRES	7,8		16,1	8,3	7,4			0,89

TABLEAU B (page 9/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Ensemble de l'échantillon			Sexe				Conso. féminine / Conso. masculine
	(317)			kg/pers/an		% consommateurs		
	Quantité échantillon	% ceux qui en consomment	Quantité consommateurs	Hommes (121)	Femmes (196)	Hommes (121)	Femmes (196)	
PRODUITS DE GRIGNOTAGE								
Chocolat au lait en tablette	1,1	38%	2,9	0,9	1,2	27%	44%	1,32
Bonbons	0,3	17%	1,8	0,1	0,5	10%	21%	5,48
Twistie, Cheese balls	0,4	39%	0,9	0,2	0,4	28%	46%	1,88
Mape (châtaigne tahitienne)	2,5	51%	4,8	2,5	2,4	46%	54%	0,95
Cacahuètes salées	0,8	28%	3,0	1,2	0,6	35%	23%	0,48
Noix de cajou	0,3	16%	1,7	0,3	0,3	16%	16%	1,01
Pistaches	0,1	14%	0,8	0,1	0,1	15%	13%	1,90
TOTAL PRODUITS DE GRIGNOTAGE	5,4		16,0	5,3	5,5			1,03
EPICES ET CONDIMENTS								
Sauce soja	2,0	70%	2,9	1,9	2,1	73%	68%	1,13
Vinaigrette	2,6	75%	3,4	2,4	2,6	74%	77%	1,09
Mayonnaise	1,7	53%	3,2	2,5	1,2	60%	48%	0,49
Moutarde	1,5	48%	3,2	1,5	1,5	50%	47%	1,01
Ketchup, sauce tomate	2,2	64%	3,5	2,3	2,2	64%	64%	0,93
Sauce au piment	0,2	26%	0,6	0,3	0,1	42%	16%	0,29
Sauce Chutney	0,1	3%	4,0	0,0	0,2	1%	4%	22,70
Gingembre	0,2	32%	0,6	0,2	0,2	37%	29%	0,83
Sauce sashimi	1,4	58%	2,4	2,0	1,0	71%	49%	0,49
TOTAL EPICES ET CONDIMENTS	11,9	98%	12,1	13,2	11,1	100%	97%	0,84

TABLEAU B (page 10/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Ensemble de l'échantillon			Sexe				Conso. féminine / Conso. masculine
	(317)			kg/pers/an		% consommateurs		
	Quantité échantillon	% ceux qui en consomment	Quantité consommateurs	Hommes (121)	Femmes (196)	Hommes (121)	Femmes (196)	
PLATS CUISINES								
Poisson cru	19,3	92%	20,9	22,0	17,7	96%	90%	0,81
Nouilles chinoises	12,5	65%	19,3	11,5	13,1	65%	64%	1,14
Casse-croûte jambon	10,1	78%	13,0	13,8	7,7	84%	73%	0,56
Poulet au petit pois	9,0	76%	11,9	9,7	8,6	75%	77%	0,89
Chao mein	7,9	80%	9,9	9,6	6,9	84%	77%	0,71
Maa tinito	7,6	73%	10,3	8,8	6,8	74%	72%	0,77
Sashimi	6,3	65%	9,7	7,7	5,4	77%	58%	0,70
Ragoût de bœuf	5,4	59%	9,1	6,0	5,0	60%	58%	0,83
Porks and beans	5,1	49%	10,3	6,7	4,1	56%	45%	0,61
Kai fan	5,1	58%	8,7	5,4	4,9	56%	59%	0,91
Salade russe	4,5	69%	6,6	5,4	4,0	69%	69%	0,74
Taioro Pahua	4,4	53%	8,3	6,5	3,2	66%	45%	0,49
Cassoulet	3,9	35%	11,0	5,5	2,9	45%	30%	0,53
Poulet au curry	3,5	50%	7,0	4,1	3,1	55%	46%	0,76
Pua chou	3,4	51%	6,7	4,5	2,7	55%	48%	0,60
Poulet fafa	2,7	40%	6,8	3,7	2,1	45%	37%	0,58
Hamburger	2,5	38%	6,5	2,9	2,2	41%	36%	0,75
Pizza	1,5	26%	5,7	1,0	1,8	22%	29%	1,71
Nems	1,8	34%	5,4	2,3	1,6	36%	34%	0,71
Shopow	1,5	24%	6,3	2,3	1,1	25%	23%	0,47
Paï pâté (friand à la viande)	0,8	11%	7,1	1,3	0,5	14%	10%	0,41
Gâteau navet	0,4	6%	6,8	0,7	0,2	8%	5%	0,37
Beignets de ina'a	5,0	48%	10,5	6,7	4,0	52%	46%	0,61
Total chinoiserries	9,6		36,1	13,1	7,5			0,57
TOTAL PLATS CUISINES	124,2		217,8	148,0	109,5			0,74
BOISSONS NON ALCOOLISEES								
Eau	561,8	100%	563,5	628,0	520,9	100%	99%	0,83
Café	75,6	77%	97,8	81,6	71,8	80%	76%	0,88
Boissons gazeuses	38,7	52%	73,9	58,3	26,6	61%	47%	0,46
Citronade	34,3	55%	62,5	33,8	34,6	48%	59%	1,03
Jus de fruits en brique	25,6	53%	48,4	35,1	19,8	60%	49%	0,56
Sirop de grenadine	21,0	32%	65,8	32,9	13,6	42%	26%	0,41
Thé	19,9	29%	69,2	18,3	20,8	25%	31%	1,14
Chocolat	16,6	30%	54,7	15,1	17,5	30%	31%	1,16
Jus de fruits frais	13,2	26%	49,7	15,8	11,5	17%	32%	0,73
Eau de coco	7,5	42%	17,9	7,9	7,2	51%	36%	0,90
Boissons gazeuses light ou diet	3,9	9%	41,4	4,9	3,3	11%	9%	0,67
TOTAL BOISSONS NON ALCOOLISEES	817,9		1 144,9	931,7	747,7			0,80
Apport énergétique (Kcal/jour)	3 753			4 404	3 351			0,76

TABLEAU B (page 11/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Age											
	kg/pers/an						% consommateurs					
	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)
RACINES TUBERCULES ET FRUITS AMYLACES												
<i>Taro mauve</i>	15,7	15,3	17,5	12,3	13,8	10,1	67%	80%	71%	81%	70%	76%
<i>Taro jaune</i>	13,3	13,3	11,0	10,5	12,5	8,2	60%	69%	57%	73%	72%	55%
Total taro	28,9	28,6	28,5	22,8	26,3	18,3						
<i>Pomme de terre bouillie ou au four</i>	8,1	8,7	9,3	10,8	4,4	7,6	67%	55%	52%	56%	33%	48%
<i>Pomme de terre frite</i>	8,4	11,1	11,2	10,4	6,0	4,5	97%	96%	87%	88%	83%	72%
Total pomme de terre	16,6	19,8	20,5	21,2	10,4	12,1						
Uru	6,7	11,4	12,3	9,8	16,6	13,8	83%	85%	86%	77%	85%	83%
Manioc	5,8	10,1	8,9	9,3	9,3	13,3	40%	41%	43%	50%	33%	34%
Fei	12,7	9,0	7,8	5,9	8,2	1,7	63%	62%	54%	48%	43%	45%
Tarua	10,3	6,7	9,3	6,3	5,0	11,2	47%	40%	39%	48%	37%	38%
<i>Patate douce (jaune)</i>	0,7	2,1	1,8	2,3	2,3	0,8	3%	18%	13%	19%	20%	17%
<i>Patate douce (Blanche ou mauve)</i>	6,1	6,0	5,5	5,9	4,2	1,7	37%	32%	35%	44%	26%	21%
Total patate douce	6,8	8,1	7,3	8,2	6,5	2,5						
Igname	2,7	2,9	1,8	1,8	0,9	1,7	27%	22%	17%	17%	15%	10%
Popoi (taro ou uru)	2,1	1,2	1,1	3,7	0,9	0,4	23%	15%	6%	23%	11%	14%
Taota (manioc rapé au lait de coco)	1,2	1,2	3,9	2,0	2,9	2,0	17%	19%	33%	23%	33%	17%
Purée en flocons	9,1	8,5	8,4	8,0	5,8	5,8	80%	65%	64%	65%	59%	66%
Chips de pomme de terre	1,2	1,4	0,9	0,6	0,4	0,4	37%	40%	32%	35%	20%	28%
TOTAL VIVRIERS	77,1	79,3	80,8	69,7	76,6	64,8	97%	99%	97%	98%	98%	97%
TOTAL POMME DE TERRE	26,9	29,7	29,8	29,8	16,6	18,2	100%	98%	93%	98%	87%	90%
TOTAL VIVRIERS + POMME DE TERRE	104,0	109,1	110,6	99,6	93,2	83,1	100%	100%	99%	100%	100%	100%

TABLEAU B (page 12/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Age											
	kg/pers/an						% consommateurs					
	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)
PRODUITS CEREALIERS												
Riz blanc	51,1	59,4	65,0	49,2	59,4	41,3	97%	100%	99%	100%	96%	93%
<i>Pain baguette</i>	51,5	57,7	51,4	52,0	51,9	27,4	100%	99%	99%	92%	100%	97%
<i>Pain de mie</i>	1,0	1,4	0,8	1,1	0,5	0,4	20%	23%	17%	21%	20%	10%
Total pain	52,5	59,0	52,2	53,1	52,4	27,8						
<i>Croissant</i>	2,5	2,8	2,0	1,4	2,2	0,2	47%	41%	32%	33%	41%	14%
<i>Pain au chocolat</i>	5,0	2,8	1,2	1,5	1,6	0,5	53%	36%	29%	23%	17%	7%
<i>Crêpe, pancake</i>	3,6	5,4	5,5	4,2	5,3	6,8	40%	36%	33%	35%	39%	48%
<i>Ipo (brioche bouillie de blé sucrée)</i>	2,5	2,4	1,9	1,7	4,9	5,6	33%	22%	23%	29%	35%	31%
<i>Firi firi (beignet au sucre)</i>	10,1	9,0	7,2	8,3	6,8	4,6	83%	79%	67%	81%	85%	76%
<i>Pain coco</i>	9,9	3,5	3,6	1,0	2,6	1,5	50%	41%	30%	25%	26%	31%
Total viennoiseries et assimilés	33,6	25,9	21,6	18,1	23,4	19,2						
Pâtes (spaghetti, macaroni, etc.)	11,1	12,3	10,9	9,0	6,7	8,1	93%	91%	90%	85%	78%	83%
<i>Gâteau au chocolat, au beurre</i>	5,8	5,0	3,5	5,6	3,1	1,6	77%	60%	58%	58%	39%	52%
<i>Paî au coco, crème, purée de fruits</i>	7,8	4,2	3,0	3,1	2,7	2,6	50%	48%	35%	42%	26%	38%
Total pâtisseries	13,6	9,2	6,5	8,7	5,8	4,1						
<i>Biscuit salé Sao</i>	4,7	3,7	4,6	1,7	2,8	0,9	60%	55%	48%	52%	48%	38%
<i>Biscuit salé Cabin</i>	1,5	0,7	0,5	0,1	0,8	0,5	13%	14%	4%	4%	11%	14%
<i>Biscotte</i>	1,2	1,2	1,9	0,6	0,6	0,5	27%	15%	13%	19%	11%	17%
<i>Biscuit au chocolat</i>	3,0	2,6	1,7	1,1	0,3	0,1	57%	45%	32%	23%	11%	14%
<i>Biscuit sec au beurre</i>	1,4	0,6	0,6	0,7	0,5	0,2	23%	21%	22%	10%	11%	17%
Total biscuits	11,7	8,9	9,3	4,2	5,1	2,3						
TOTAL PRODUITS CEREALIERS	173,7	174,7	165,5	142,3	152,9	102,7						
LEGUMES												
Tomate	31,7	28,6	30,3	39,6	25,3	17,9	87%	83%	86%	96%	93%	93%
Concombre	10,9	21,9	22,8	32,9	20,9	21,1	77%	91%	83%	94%	91%	93%
<i>Chou blanc cru</i>	2,2	3,4	2,8	2,1	2,3	0,8	57%	56%	58%	50%	52%	34%
<i>Chou blanc cui</i>	5,4	7,4	6,8	5,9	4,0	3,5	63%	77%	75%	67%	63%	69%
<i>Pota tiare</i>	1,3	3,1	4,0	4,6	5,1	2,2	20%	32%	43%	38%	43%	24%
<i>Pota uo uo</i>	6,3	9,4	6,3	6,3	8,9	5,9	63%	87%	77%	69%	72%	72%
<i>Pota ava ava</i>	1,1	2,5	1,7	3,7	2,7	1,3	20%	34%	30%	31%	28%	24%
Total choux	16,3	25,8	21,6	22,6	23,1	13,7						
Oignon	9,0	16,8	14,4	22,8	16,6	15,4	70%	74%	84%	85%	85%	86%
Salade	10,9	12,7	14,1	12,3	9,3	8,0	97%	94%	94%	83%	85%	86%
Carotte	3,0	6,3	6,4	6,3	6,7	3,7	53%	76%	71%	81%	70%	69%
Mais	5,9	10,5	6,6	5,3	4,5	2,7	60%	75%	64%	60%	57%	34%
Haricots verts	3,2	5,1	5,5	7,0	6,5	4,2	50%	72%	68%	79%	65%	62%
Navet	1,5	1,8	2,0	2,8	3,7	1,1	30%	25%	29%	33%	35%	34%
Asperge	1,6	1,4	4,2	1,9	2,3	1,4	27%	32%	39%	31%	35%	24%
Poivrons verts	3,3	1,7	2,3	2,1	2,3	1,1	43%	53%	58%	63%	65%	55%
Champignon	0,6	0,9	0,9	1,2	0,6	0,5	17%	32%	28%	31%	24%	14%
Cresson	0,1	0,1	0,4	0,4	0,8	0,1	13%	12%	12%	10%	15%	14%

TABLEAU B (page 13/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Age											
	kg/pers/an						% consommateurs					
	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)
TOTAL LEGUMES	98,1	133,6	131,5	157,4	122,7	90,7						

TABLEAU B (page 14/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Age											
	kg/pers/an						% consommateurs					
	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)
FRUITS												
Papaye	11,3	19,3	48,7	37,9	36,4	37,8	53%	56%	61%	81%	70%	72%
<i>Banane Rio</i>	6,8	7,9	14,5	12,1	14,7	9,9	53%	62%	77%	71%	72%	69%
<i>Banane Hamoa</i>	14,7	17,2	17,0	17,6	15,1	7,1	70%	86%	80%	75%	67%	66%
Total bananes	21,5	25,1	31,5	29,7	29,8	16,9						
Pastèque	25,7	33,5	26,6	22,2	22,6	9,9	93%	72%	62%	67%	54%	41%
Mangue	25,8	27,0	24,5	27,2	24,1	19,5	87%	95%	90%	88%	87%	86%
Orange	23,4	16,0	23,3	19,1	21,0	7,1	73%	76%	75%	79%	80%	55%
Pomme	19,5	13,0	16,5	15,8	11,5	21,0	87%	74%	70%	73%	67%	62%
Citron	1,5	2,7	4,7	3,8	3,5	3,4	50%	60%	77%	73%	74%	83%
<i>Pamplemousse</i>	5,9	9,1	12,5	8,8	18,2	10,9	60%	51%	54%	48%	54%	38%
<i>Avocat</i>	3,9	6,9	8,0	9,7	8,2	5,4	57%	59%	68%	73%	72%	52%
<i>Ananas</i>	5,1	5,7	6,8	4,1	6,3	1,6	73%	72%	58%	60%	65%	45%
<i>Poire</i>	7,2	5,7	5,3	4,7	2,8	1,8	37%	51%	41%	48%	22%	21%
<i>Ramboutan</i>	5,1	5,4	5,7	3,4	3,7	4,7	57%	41%	32%	29%	22%	21%
<i>Melon</i>	3,4	6,2	2,9	3,1	4,8	2,9	50%	44%	46%	40%	46%	31%
Total autres fruits	30,6	38,9	41,1	33,8	44,0	27,3						
Fruit au sirop	5,9	5,5	3,8	3,8	1,8	0,8	50%	55%	39%	35%	20%	24%
<i>Poe banane</i>	7,5	8,1	8,6	6,2	8,2	6,0	70%	80%	72%	63%	74%	76%
<i>Poe potiron</i>	4,2	4,5	5,9	4,4	5,3	3,9	43%	58%	48%	46%	57%	55%
<i>Poe papaye</i>	2,4	4,2	4,5	3,5	6,1	2,9	30%	52%	41%	42%	57%	52%
Total Poe	14,1	16,9	19,1	14,1	19,6	12,8						
Piere	0,2	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	10%	8%	3%	0%	2%	0%
TOTAL FRUITS	179,6	197,9	239,8	207,4	214,4	156,5	100%	100%	100%	100%	100%	100%
LEGUMINEUSES												
Lentilles	10,4	15,2	13,6	10,8	10,0	10,8	93%	95%	86%	98%	85%	83%
Haricots blancs	4,9	3,9	3,6	2,6	2,2	1,7	70%	59%	51%	54%	39%	28%
Pois cassés	1,6	2,0	2,0	2,2	2,1	3,2	23%	25%	25%	27%	24%	24%
TOTAL LEGUMINEUSES	16,9	21,0	19,2	15,6	14,3	15,8						

TABLEAU B (page 15/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Age											
	kg/pers/an						% consommateurs					
	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)
POISSONS ET FRUITS DE MER												
<i>Thon, bonite</i>	6,5	9,7	12,2	9,9	14,6	7,0	70%	79%	72%	75%	76%	59%
<i>Mahi mahi, espadon</i>	2,8	5,5	4,0	2,6	6,0	3,2	47%	59%	43%	35%	52%	45%
<i>Poissons de lagon</i>	16,9	21,2	24,7	23,0	24,7	18,0	87%	85%	88%	90%	96%	90%
<i>Fafaru (poisson cru)</i>	2,4	2,1	2,2	1,6	2,9	1,1	33%	44%	43%	52%	46%	31%
Total poissons frais	28,6	38,6	43,1	37,1	48,3	29,3						
<i>Thon en boîte à l'huile</i>	1,7	0,7	1,3	0,4	0,7	0,9	40%	19%	35%	17%	24%	10%
<i>Maquereau en boîte (mackerel)</i>	2,5	5,3	4,2	2,6	3,5	3,2	37%	37%	39%	33%	37%	34%
<i>Sardines à l'huile en boîte</i>	0,7	2,0	1,1	1,3	0,9	1,4	20%	33%	33%	25%	30%	24%
<i>Sardines à la tomate en boîte</i>	4,6	3,8	4,9	4,7	2,9	1,3	47%	35%	32%	33%	28%	21%
Total poissons en conserve	9,4	11,9	11,4	8,9	7,9	6,8						
<i>Pahua (bénéitier)</i>	1,6	1,3	1,3	1,1	0,6	0,3	43%	39%	38%	42%	24%	17%
<i>Maoa (bigorneau)</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	20%	15%	17%	17%	20%	7%
<i>Vana (oursins)</i>	0,5	0,5	1,6	1,5	0,4	0,8	13%	17%	22%	25%	11%	17%
<i>Chevrettes (crevettes d'eau douce)</i>	0,4	2,3	2,0	1,8	2,3	0,4	20%	36%	29%	38%	24%	14%
Total coquillages et crustacés	2,5	4,2	5,1	4,5	3,4	1,6						
Poissons séchés, salés	0,1	0,3	0,3	0,7	0,1	0,7	10%	16%	13%	10%	7%	10%
TOTAL POISSONS ET FRUITS DE MER	40,7	55,0	60,0	51,3	59,8	38,4	100%	100%	99%	98%	100%	100%
VIANDES, VOLAILLES ET ABATS												
<i>Bacon, ou poitrine fumée, salée</i>	0,3	0,2	0,5	0,2	0,6	0,7	20%	24%	28%	19%	24%	17%
<i>Saucisses type Vienne, en boîte</i>	2,9	0,9	1,2	0,6	1,3	0,1	20%	20%	26%	17%	26%	10%
<i>Saucisses type Francfort, en boîte</i>	0,4	1,1	0,8	0,7	1,1	0,3	33%	41%	36%	29%	30%	21%
<i>Saucisson à l'ail, Mortadelle</i>	1,5	1,9	1,2	1,7	0,9	0,5	57%	52%	54%	54%	46%	31%
<i>Merguez</i>	0,6	2,0	1,1	1,0	0,6	0,2	33%	36%	33%	38%	22%	14%
<i>Jambon en tranches</i>	5,4	5,5	4,1	4,1	3,1	2,1	73%	73%	59%	71%	54%	55%
<i>Jambon type Zwan, en boîte</i>	3,1	1,5	1,9	1,3	1,2	0,1	50%	37%	26%	27%	17%	7%
<i>Pieds de porc panés</i>	0,5	0,6	1,0	1,4	1,0	1,0	13%	21%	33%	33%	24%	24%
<i>Pâté de tête</i>	2,0	0,9	2,1	2,5	1,2	0,8	20%	15%	22%	29%	17%	10%
<i>Pâté de foie en boîte</i>	1,4	2,0	1,0	0,7	0,6	0,0	43%	35%	28%	25%	20%	0%
<i>Pâté Armor en boîte</i>	2,7	2,4	2,2	0,8	1,9	0,7	47%	48%	43%	23%	43%	24%
<i>Pua rôti</i>	0,3	1,0	0,9	1,0	0,7	0,3	50%	60%	59%	63%	41%	34%
Total charcuterie, salaisons	21,2	19,9	18,1	15,8	14,2	6,7						
Poulet	18,1	19,7	15,3	16,4	10,8	11,6	93%	98%	93%	96%	93%	90%
Corned beef	10,3	9,1	11,4	8,3	7,8	5,8	90%	89%	86%	83%	83%	79%
Bœuf, steak, côtes	10,4	10,6	10,7	6,6	7,2	4,8	97%	95%	84%	83%	80%	69%
<i>Porc, échine, côtelettes</i>	3,3	3,4	4,6	3,0	2,1	2,0	30%	48%	48%	44%	35%	24%
<i>Agneau, côtelettes, gigot</i>	2,7	2,6	2,9	1,5	1,3	1,2	67%	59%	55%	42%	46%	34%
<i>Cœur de bœuf, d'agneau, veau</i>	3,2	2,4	1,7	1,8	0,9	0,9	60%	58%	49%	48%	28%	21%
Total autres viandes	9,2	8,5	9,3	6,4	4,3	4,1						
TOTAL VIANDES VOLAILLES ABATS	69,2	67,7	64,8	53,4	44,4	32,9	100%	100%	97%	100%	98%	100%

TABLEAU B (page 17/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Age											
	kg/pers/an						% consommateurs					
	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)
PRODUITS LAITIERS												
Lait UHT entier	0,4	0,0	4,7	2,3	0,0	0,0	3%	0%	3%	4%	0%	0%
Lait UHT allégé en MG	23,0	11,4	11,9	5,5	9,4	10,6	30%	32%	33%	17%	33%	24%
Lait pasteurisé local	7,8	24,4	10,6	20,8	8,6	6,1	33%	45%	33%	27%	17%	24%
Total laits liquides	31,2	35,7	27,1	28,6	18,0	16,7						
Fromage blanc	0,7	1,4	1,2	0,9	1,5	2,7	17%	23%	14%	13%	13%	21%
Fromage blanc 0% MG	0,0	0,3	1,2	0,1	0,0	0,0	0%	4%	4%	4%	0%	0%
Yaourt nature	4,7	7,0	3,8	5,3	8,1	7,0	37%	35%	22%	25%	20%	31%
Yaourt au fruits, yaourt sucré	10,8	6,6	4,3	4,2	6,5	2,3	57%	51%	30%	38%	30%	17%
Yaourt à boire	0,7	0,9	0,9	1,0	0,5	0,0	27%	28%	23%	13%	9%	0%
Total yaourts et fromages blancs	16,9	16,2	11,4	11,6	16,6	12,0						
Fromage, Cheddar	3,8	4,5	3,5	5,2	2,8	1,0	87%	88%	75%	75%	70%	41%
Fromage, gruyère	1,2	1,3	1,8	2,1	1,2	1,7	30%	31%	38%	35%	35%	28%
Fromage fondu pour tartine	2,2	2,1	2,1	0,9	1,5	0,6	47%	53%	51%	38%	28%	34%
Camembert	0,5	0,7	1,5	1,0	0,8	0,5	17%	25%	29%	27%	22%	17%
Total fromages	7,7	8,6	8,9	9,2	6,4	3,7						
Lait concentré sucré	0,8	1,3	0,8	1,0	0,4	0,4	13%	9%	13%	13%	7%	7%
Lait condensé, type Carnation	0,0	0,8	0,5	0,8	0,5	0,5	3%	12%	9%	10%	11%	10%
Total lait concentré et condensé	0,8	2,2	1,4	1,8	0,9	0,9						
Lait en poudre entier	0,5	0,7	0,5	0,8	0,6	0,5	30%	39%	32%	38%	33%	52%
Glaces	5,6	5,3	4,5	3,5	3,0	2,1	87%	92%	72%	56%	61%	52%
Desserts lactés type Mona	3,7	2,6	0,6	0,3	0,1	1,7	20%	23%	6%	6%	2%	7%
Total glaces et flans	9,3	7,8	5,0	3,8	3,1	3,8						
TOTAL PRODUITS LAITIERS	66,4	71,2	54,3	55,6	45,6	37,7	100%	100%	97%	98%	98%	97%
ŒUFS												
Œufs durs	5,4	4,4	4,2	3,7	3,4	3,3	47%	52%	55%	63%	52%	62%
Œufs en omelette	4,9	6,4	3,9	2,7	3,2	1,7	57%	65%	64%	42%	54%	34%
Œufs sur le plat	1,2	3,7	2,4	3,1	2,2	0,7	27%	42%	43%	52%	39%	31%
TOTAL ŒUFS	11,5	14,5	10,4	9,6	8,7	5,7	90%	94%	88%	88%	87%	79%
MATIÈRES GRASSES												
Mitihue	7,5	11,3	11,3	9,1	6,7	9,3	77%	74%	81%	63%	48%	76%
Lait de coco	4,0	9,0	9,5	9,7	13,3	7,8	47%	65%	62%	77%	70%	83%
Beurre frais ou en boîte	3,7	3,4	4,3	3,7	2,9	1,4	80%	78%	84%	71%	67%	48%
Beurre d'arachide	0,7	0,9	0,6	0,5	0,9	0,1	33%	35%	19%	21%	15%	17%
TOTAL MATIÈRES GRASSES	15,9	24,6	25,7	23,1	23,8	18,6	97%	97%	99%	100%	93%	97%
PRODUITS SUCRES												
Miel	0,2	0,3	0,6	0,7	0,4	0,2	27%	16%	20%	29%	20%	24%
Sucre en poudre ou en morceaux	4,7	6,1	6,5	6,6	5,4	4,3	77%	87%	91%	90%	83%	76%
Confiture ou gelée de fruits	1,7	0,9	1,7	0,7	0,8	0,9	60%	33%	36%	25%	24%	34%
Marmelade de fruits (goyave)	0,5	0,1	0,1	0,5	0,8	0,7	13%	7%	7%	8%	9%	14%

TABLEAU B (page 18/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Age											
	kg/pers/an						% consommateurs					
	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)
TOTAL PRODUITS SUCRES	7,0	7,4	9,0	8,5	7,5	6,2						

TABLEAU B (page 19/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Age											
	kg/pers/an						% consommateurs					
	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)
PRODUITS DE GRIGNOTAGE												
Chocolat au lait en tablette	3,0	1,4	0,7	0,8	0,8	0,0	67%	47%	35%	35%	22%	10%
Bonbons	0,3	0,3	0,3	0,3	0,5	0,1	30%	16%	22%	19%	7%	10%
Twistie, Cheese balls	0,7	0,5	0,3	0,3	0,2	0,0	70%	58%	43%	25%	7%	10%
Mape (châtaigne tahitienne)	1,5	3,0	3,5	1,7	1,9	1,2	57%	58%	55%	52%	35%	34%
Cacahuètes salées	0,3	0,8	1,0	0,5	1,3	0,7	30%	32%	30%	23%	28%	14%
Noix de cajou	0,2	0,3	0,3	0,2	0,4	0,2	13%	20%	17%	15%	15%	7%
Pistaches	0,1	0,1	0,2	0,0	0,1	0,1	13%	16%	19%	6%	15%	7%
TOTAL PRODUITS DE GRIGNOTAGE	6,1	6,4	6,3	3,9	5,1	2,4						
EPICES ET CONDIMENTS												
Sauce soja	1,6	2,4	2,4	1,9	1,7	1,1	67%	77%	68%	67%	70%	59%
Vinaigrette	2,2	2,3	3,3	2,9	2,7	1,4	67%	75%	84%	77%	70%	72%
Mayonnaise	1,6	1,6	1,8	2,6	0,9	1,5	57%	61%	51%	48%	43%	48%
Moutarde	0,5	1,3	1,5	1,5	2,9	1,3	30%	44%	52%	63%	61%	28%
Ketchup, sauce tomate	3,4	2,7	2,6	1,8	1,7	0,4	80%	77%	65%	58%	54%	28%
Sauce au piment	0,0	0,1	0,1	0,3	0,2	0,2	3%	27%	25%	35%	26%	31%
Sauce Chutney	0,0	0,2	0,1	0,1	0,0	0,1	3%	2%	3%	2%	2%	7%
Gingembre	0,0	0,1	0,2	0,3	0,3	0,2	13%	25%	43%	40%	30%	34%
Sauce sashimi	1,1	1,2	2,6	1,3	1,0	0,2	67%	65%	64%	58%	46%	28%
TOTAL EPICES ET CONDIMENTS	10,5	12,0	14,8	12,6	11,3	6,3	100%	99%	96%	100%	100%	97%

TABLEAU B (page 20/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Age											
	kg/pers/an						% consommateurs					
	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)	16-20 ans (30)	20-30 ans (95)	30-40 ans (69)	40-50 ans (48)	50-60 ans (46)	> 60 ans (29)
PLATS CUISINES												
Poisson cru	19,1	17,9	20,5	17,7	23,9	17,1	90%	92%	93%	96%	93%	90%
Nouilles chinoises	12,4	13,4	15,0	7,4	15,5	7,1	50%	72%	67%	60%	67%	55%
Casse-croûte jambon	13,2	10,9	10,9	10,7	8,0	4,0	87%	86%	78%	73%	72%	55%
Poulet au petit pois	9,2	10,2	9,6	10,3	5,9	6,6	80%	85%	74%	73%	63%	72%
Chao mein	6,4	10,4	9,0	6,9	5,6	4,1	83%	85%	81%	77%	70%	76%
Maa tinito	10,6	8,4	8,8	6,9	4,3	4,9	87%	78%	81%	73%	54%	55%
Sashimi	5,5	6,7	8,8	6,3	4,6	2,2	73%	74%	70%	67%	52%	34%
Ragoût de bœuf	3,3	6,1	6,2	5,2	5,0	4,4	43%	64%	65%	54%	57%	55%
Porks and beans	4,1	6,9	4,1	6,2	2,1	5,0	53%	61%	48%	50%	33%	34%
Kai fan	5,8	5,4	6,6	4,3	3,2	3,7	73%	64%	65%	54%	35%	48%
Salade russe	4,3	5,2	5,4	4,0	3,4	3,2	80%	67%	72%	79%	61%	48%
Taioro Pahua	3,4	4,0	5,1	4,1	6,9	1,9	50%	55%	58%	56%	52%	38%
Cassoulet	5,1	5,8	4,7	2,1	1,8	0,9	57%	46%	35%	23%	26%	14%
Poulet au curry	2,5	3,7	4,1	4,3	2,0	3,3	43%	51%	55%	48%	46%	48%
Pua chou	2,2	4,5	3,3	3,6	2,8	2,1	27%	60%	48%	56%	52%	41%
Poulet fafa	2,0	3,3	3,1	2,4	2,4	1,8	30%	45%	49%	31%	37%	31%
Hamburger	4,7	3,3	2,7	1,5	0,9	0,8	63%	47%	45%	29%	20%	10%
Pizza	4,4	1,7	1,7	0,6	0,8	0,1	43%	33%	33%	25%	7%	3%
Nems	2,1	2,6	2,0	1,1	1,3	0,7	40%	45%	35%	25%	22%	28%
Shopow	3,3	1,6	1,3	0,8	1,6	0,9	40%	32%	22%	13%	20%	14%
Paï pâté (friand à la viande)	1,2	0,5	0,9	1,4	0,5	0,6	10%	9%	13%	17%	7%	14%
Gâteau navet	0,3	0,5	0,4	0,1	0,8	0,0	7%	7%	7%	2%	9%	0%
Beignets de ina'a	1,6	4,8	9,1	3,8	4,6	2,6	30%	54%	54%	50%	43%	41%
Total chinoiseries	8,5	10,1	13,7	7,2	8,8	4,8						
TOTAL PLATS CUISINES	126,7	138,0	143,5	111,5	107,9	77,8						
BOISSONS NON ALCOOLISEES												
Eau	447,7	580,1	540,2	544,7	681,3	509,6	100%	99%	100%	100%	100%	100%
Café	47,7	76,2	84,6	94,5	73,4	52,9	57%	72%	81%	85%	87%	79%
Boissons gazeuses	45,0	44,1	54,5	41,2	17,6	6,5	70%	63%	58%	52%	33%	17%
Citronade	13,5	38,8	35,8	41,0	31,1	31,3	47%	63%	57%	54%	41%	55%
Jus de fruits en brique	22,0	27,5	28,4	23,7	22,6	24,6	67%	66%	59%	42%	33%	31%
Sirop de grenadine	16,8	18,1	24,2	18,7	34,1	10,0	47%	33%	32%	29%	28%	24%
Thé	15,2	10,6	23,7	28,8	22,1	27,6	7%	21%	33%	38%	39%	34%
Chocolat	42,8	17,9	16,8	12,2	8,2	5,0	67%	31%	30%	27%	22%	10%
Jus de fruits frais	3,8	13,9	14,5	18,9	16,0	3,1	17%	36%	25%	27%	22%	17%
Eau de coco	4,7	8,8	8,1	8,8	6,4	3,9	43%	45%	49%	38%	30%	34%
Boissons gazeuses light ou diet	1,1	7,0	2,2	0,8	7,7	0,0	7%	18%	9%	2%	9%	0%
TOTAL BOISSONS NON ALCOOLISEES	660,2	843,0	833,2	833,3	920,5	674,5						
Apport énergétique (Kcal/jour)	3 886	4 132	3 983	3 647	3 456	2 469						

TABLEAU B (page 21/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Zone							
	kg/pers/an				% consommateurs			
	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)
RACINES TUBERCULES ET FRUITS AMYLACES								
<i>Taro mauve</i>	20,7	35,7	10,3	10,5	77%	68%	75%	76%
<i>Taro jaune</i>	20,9	30,0	8,2	7,4	90%	71%	59%	63%
Total taro	41,6	65,7	18,5	17,8				
<i>Pomme de terre bouillie ou au four</i>	16,3	5,0	6,4	8,8	70%	49%	53%	48%
<i>Pomme de terre frite</i>	11,5	7,1	7,8	10,5	87%	90%	88%	89%
Total pomme de terre	27,8	12,1	14,2	19,3				
Uru	5,6	14,0	19,7	8,4	43%	90%	94%	84%
Manioc	18,8	19,3	12,8	3,5	57%	54%	60%	25%
Fei	0,3	13,1	7,2	8,2	10%	76%	51%	58%
Tarua	3,0	23,2	10,0	3,4	30%	61%	49%	34%
<i>Patate douce (jaune)</i>	6,2	1,0	1,3	1,5	37%	10%	14%	14%
<i>Patate douce (Blanche ou mauve)</i>	9,7	8,2	3,4	4,6	63%	34%	26%	30%
Total patate douce	15,9	9,3	4,7	6,1				
Igname	0,8	8,5	1,4	1,1	7%	46%	12%	17%
Popoi (taro ou uru)	3,7	0,2	0,3	2,1	37%	2%	5%	18%
Taota (manioc rapé au lait de coco)	2,0	1,5	4,2	1,4	23%	22%	36%	19%
Purée en flocons	7,0	4,1	9,3	8,2	67%	49%	69%	67%
Chips de pomme de terre	0,6	0,8	0,6	1,2	20%	29%	38%	34%
TOTAL VIVRIERS	91,6	154,8	78,8	52,1	100%	100%	99%	96%
TOTAL POMME DE TERRE	35,4	17,0	24,1	28,6	93%	95%	93%	96%
TOTAL VIVRIERS + POMME DE TERRE	127,0	171,8	102,9	80,7	100%	100%	100%	99%

TABLEAU B (page 22/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Zone							
	kg/pers/an				% consommateurs			
	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)
PRODUITS CEREALIERES								
Riz blanc	51,4	60,1	54,0	58,1	97%	98%	98%	99%
<i>Pain baguette</i>	48,9	50,8	56,0	49,3	97%	98%	100%	97%
<i>Pain de mie</i>	1,0	0,7	0,6	1,2	10%	17%	24%	20%
Total pain	49,9	51,5	56,6	50,5				
<i>Croissant</i>	1,4	1,6	1,5	2,6	37%	15%	25%	47%
<i>Pain au chocolat</i>	1,9	0,8	2,5	2,2	30%	20%	25%	33%
<i>Crêpe, pancake</i>	9,4	7,2	4,2	4,4	53%	49%	35%	32%
<i>Ipo (brioche bouillie de blé sucrée)</i>	3,2	5,6	3,9	1,5	30%	41%	29%	22%
<i>Firi firi (beignet au sucre)</i>	8,9	6,1	8,0	8,1	83%	76%	86%	73%
<i>Pain coco</i>	2,5	2,6	2,8	4,2	33%	41%	28%	35%
Total viennoiseries et assimilés	27,3	23,9	22,9	23,1				
Pâtes (spaghetti, macaroni, etc.)	7,6	10,5	10,5	10,4	80%	85%	89%	88%
<i>Gâteau au chocolat, au beurre</i>	6,3	6,3	3,0	4,0	73%	56%	53%	57%
<i>Paï au coco, crème, purée de fruits</i>	0,8	3,1	5,2	3,7	17%	41%	38%	46%
Total pâtisseries	7,1	9,4	8,2	7,7				
<i>Biscuit salé Sao</i>	1,8	2,3	1,7	4,7	57%	41%	51%	52%
<i>Biscuit salé Cabin</i>	1,6	0,2	0,4	0,7	10%	15%	9%	9%
<i>Biscotte</i>	0,1	3,6	0,6	1,0	7%	7%	16%	19%
<i>Biscuit au chocolat</i>	1,3	1,6	1,3	1,9	30%	39%	28%	33%
<i>Biscuit sec au beurre</i>	0,8	0,5	0,6	0,7	23%	12%	19%	18%
Total biscuits	5,5	8,2	4,6	9,0				
TOTAL PRODUITS CEREALIERES	148,8	163,7	156,9	158,7				
LEGUMES								
Tomate	37,4	22,8	25,8	31,6	97%	66%	92%	91%
Concombre	33,9	22,7	20,8	21,2	97%	83%	91%	87%
<i>Chou blanc cru</i>	4,5	2,7	2,2	2,4	77%	44%	51%	52%
<i>Chou blanc cui</i>	11,4	5,3	6,6	4,9	87%	66%	78%	66%
<i>Pota tiare</i>	1,1	2,6	4,1	4,0	10%	27%	36%	41%
<i>Pota uo uo</i>	6,0	8,3	7,9	7,5	70%	68%	78%	79%
<i>Pota ava ava</i>	1,6	1,9	2,2	2,6	17%	24%	29%	34%
Total choux	24,5	20,8	23,0	21,3				
Oignon	10,9	13,4	13,9	19,3	83%	71%	82%	81%
Salade	9,1	8,6	10,1	14,1	93%	85%	87%	93%
Carotte	10,7	5,3	5,3	5,3	97%	49%	72%	73%
Mais	5,5	2,8	7,1	8,0	40%	39%	66%	71%
Haricots verts	2,8	4,6	6,1	5,7	57%	56%	65%	75%
Navet	4,2	1,1	2,0	2,2	47%	15%	22%	35%
Asperge	0,4	0,4	2,1	3,1	17%	10%	27%	44%
Poivrons verts	5,8	2,4	1,4	1,7	90%	51%	41%	60%
Champignon	0,4	0,2	0,4	1,3	23%	7%	25%	33%
Cresson	0,0	0,0	0,1	0,6	0%	2%	8%	19%

TABLEAU B (page 23/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Zone							
	kg/pers/an				% consommateurs			
	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)
TOTAL LEGUMES	145,6	105,0	118,2	135,5				

TABLEAU B (page 25/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Zone							
	kg/pers/an				% consommateurs			
	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)
POISSONS ET FRUITS DE MER								
<i>Thon, bonite</i>	7,0	10,5	7,5	12,6	67%	85%	69%	75%
<i>Mahi mahi, espadon</i>	4,4	1,3	5,0	4,8	43%	27%	53%	53%
<i>Poissons de lagon</i>	28,8	32,8	33,2	12,2	100%	98%	95%	81%
<i>Fafaru (poisson cru)</i>	2,7	0,7	2,2	2,3	67%	24%	46%	42%
Total poissons frais	42,9	45,3	47,9	31,9				
<i>Thon en boîte à l'huile</i>	0,6	0,9	0,9	0,9	20%	27%	22%	25%
<i>Maquereau en boîte (mackerel)</i>	4,4	3,0	5,9	3,0	47%	37%	40%	33%
<i>Sardines à l'huile en boîte</i>	0,4	0,7	1,5	1,7	20%	20%	28%	34%
<i>Sardines à la tomate en boîte</i>	3,8	4,5	4,5	3,4	30%	39%	40%	28%
Total poissons en conserve	9,2	9,1	12,8	9,0				
<i>Pahua (bénitier)</i>	2,2	0,4	1,6	0,8	87%	32%	34%	27%
<i>Maoa (bigorneau)</i>	0,0	0,0	0,2	0,1	17%	10%	27%	12%
<i>Vana (oursins)</i>	0,0	0,1	0,3	1,6	0%	2%	13%	28%
<i>Chevrettes (crevettes d'eau douce)</i>	0,6	1,0	3,3	1,4	13%	27%	33%	31%
Total coquillages et crustacés	2,8	1,5	5,4	4,0				
Poissons séchés, salés	0,0	0,3	0,4	0,4	3%	7%	9%	16%
TOTAL POISSONS ET FRUITS DE MER	54,9	56,2	66,5	45,3	100%	100%	100%	99%
VIANDES, VOLAILLES ET ABATS								
<i>Bacon, ou poitrine fumée, salée</i>	0,2	0,1	0,6	0,3	13%	10%	27%	26%
<i>Saucisses type Vienne, en boîte</i>	0,6	0,3	1,0	1,4	17%	12%	22%	23%
<i>Saucisses type Francfort, en boîte</i>	0,5	0,2	1,2	0,9	30%	17%	44%	34%
<i>Saucisson à l'ail, Mortadelle</i>	1,1	0,5	1,2	1,8	27%	29%	51%	60%
<i>Merguez</i>	0,2	0,2	1,0	1,7	13%	10%	32%	40%
<i>Jambon en tranches</i>	1,1	2,7	4,0	5,5	40%	49%	73%	70%
<i>Jambon type Zwan, en boîte</i>	1,1	1,4	1,9	1,4	30%	29%	27%	29%
<i>Pieds de porc panés</i>	0,0	0,4	0,7	1,3	0%	12%	21%	36%
<i>Pâté de tête</i>	0,2	0,7	1,1	2,2	7%	10%	14%	26%
<i>Pâté de foie en boîte</i>	1,6	0,8	1,2	1,1	37%	22%	29%	25%
<i>Pâté Armor en boîte</i>	1,9	2,5	3,1	1,2	40%	41%	55%	32%
<i>Pua rôti</i>	0,0	0,3	0,6	1,1	3%	32%	58%	68%
Total charcuterie, salaisons	8,5	10,0	17,6	20,0				
Poulet	14,5	13,8	15,1	17,4	90%	93%	95%	96%
Corned beef	10,4	9,3	10,0	8,3	87%	80%	91%	84%
Bœuf, steak, côtes	6,7	8,9	9,1	9,3	80%	76%	87%	90%
<i>Porc, échine, côtelettes</i>	1,4	1,9	3,2	4,0	40%	32%	47%	42%
<i>Agneau, côtelettes, gigot</i>	0,5	1,2	2,0	2,9	23%	32%	52%	63%
<i>Cœur de bœuf, d'agneau, veau</i>	0,2	0,9	3,1	1,8	17%	41%	58%	48%
Total autres viandes	2,1	4,0	8,3	8,7				
TOTAL VIANDES VOLAILLES ABATS	42,2	46,0	60,1	63,8	100%	95%	100%	99%

TABLEAU B (page 27/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Zone							
	kg/pers/an				% consommateurs			
	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)
PRODUITS LAITIERS								
<i>Lait UHT entier</i>	0,0	0,0	1,2	2,1	0%	0%	1%	2%
<i>Lait UHT allégé en MG</i>	2,9	6,6	12,0	13,7	20%	32%	32%	29%
<i>Lait pasteurisé local</i>	0,0	3,2	13,6	22,1	0%	12%	39%	41%
Total laits liquides	2,9	9,7	26,9	38,0				
<i>Fromage blanc</i>	0,0	0,0	0,9	2,1	0%	0%	15%	26%
<i>Fromage blanc 0% MG</i>	0,0	1,9	0,1	0,2	0%	5%	4%	2%
<i>Yaourt nature</i>	5,6	7,6	2,7	7,4	30%	24%	16%	35%
<i>Yaourt au fruits, yaourt sucré</i>	1,9	3,3	6,9	6,5	30%	27%	42%	42%
<i>Yaourt à boire</i>	0,0	0,6	1,0	0,9	0%	24%	26%	18%
Total yaourts et fromages blancs	7,5	13,3	11,5	17,1				
<i>Fromage, Chesdale</i>	2,7	3,3	4,0	3,9	70%	78%	85%	73%
<i>Fromage, gruillère</i>	1,4	1,2	1,0	2,0	30%	29%	28%	37%
<i>Fromage fondu pour tartine</i>	1,3	1,1	2,1	1,7	40%	32%	54%	43%
<i>Camembert</i>	0,3	0,3	0,5	1,4	10%	15%	20%	32%
Total fromages	5,8	5,9	7,7	8,9				
<i>Lait concentré sucré</i>	1,1	1,7	1,2	0,5	13%	20%	12%	7%
<i>Lait condensé, type Carnation</i>	0,7	0,4	0,7	0,6	3%	12%	12%	9%
Total lait concentré et condensé	1,7	2,0	1,9	1,2				
Lait en poudre entier	1,1	0,5	0,4	0,7	60%	27%	35%	35%
<i>Glaces</i>	2,6	4,1	4,4	4,5	67%	76%	78%	72%
<i>Desserts lactés type Mona</i>	0,0	0,2	1,7	1,9	0%	2%	15%	15%
Total glaces et flancs	2,6	4,3	6,1	6,4				
TOTAL PRODUITS LAITIERS	21,6	35,7	54,4	72,2	100%	98%	99%	98%
ŒUFS								
Œufs durs	3,7	5,3	4,2	3,8	67%	46%	54%	55%
Œufs en omelette	3,9	5,0	5,2	3,6	57%	59%	61%	53%
Œufs sur le plat	1,3	1,9	3,0	2,8	43%	22%	47%	42%
TOTAL ŒUFS	8,9	12,2	12,4	10,2	93%	80%	93%	88%
MATIERES GRASSES								
Mitihue	6,6	19,8	11,8	6,7	50%	83%	74%	69%
Lait de coco	13,2	9,2	11,9	7,2	77%	63%	72%	63%
Beurre frais ou en boîte	3,6	3,3	3,2	3,5	73%	76%	72%	75%
Beurre d'arachide	1,0	0,3	0,7	0,7	27%	24%	27%	23%
TOTAL MATIERES GRASSES	24,3	32,5	27,5	18,2	90%	100%	99%	97%
PRODUITS SUCRES								
Miel	0,6	0,3	0,3	0,5	37%	22%	14%	22%
Sucre en poudre ou en morceaux	6,7	7,9	6,1	5,1	90%	95%	86%	83%
Confiture ou gelée de fruits	2,7	0,5	1,1	1,0	53%	24%	27%	36%
Marmelade de fruits (goyave)	0,1	0,0	0,1	0,6	3%	5%	2%	14%

TABLEAU B (page 28/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Zone							
	kg/pers/an				% consommateurs			
	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)
TOTAL PRODUITS SUCRES	10,1	8,8	7,5	7,2				

TABLEAU B (page 30/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Zone							
	kg/pers/an				% consommateurs			
	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)	Rurale, Tubuai (30)	Huahine (41)	Moorea (85)	Urbain (161)
PLATS CUISINES								
Poisson cru	18,9	17,3	23,6	17,6	93%	88%	94%	93%
Nouilles chinoises	11,6	14,0	13,3	11,8	70%	59%	66%	65%
Casse-croûte jambon	8,3	9,2	8,6	11,3	73%	83%	74%	79%
Poulet au petit pois	7,8	9,7	10,9	8,1	73%	66%	82%	76%
Chao mein	4,7	7,3	7,5	8,9	77%	76%	72%	86%
Maa tinito	2,5	5,7	8,7	8,3	57%	68%	72%	78%
Sashimi	6,6	7,8	3,8	7,1	70%	54%	60%	70%
Ragoût de bœuf	6,9	5,1	5,7	5,0	67%	54%	55%	61%
Porks and beans	5,7	3,0	7,2	4,3	67%	39%	60%	43%
Kai fan	4,6	4,1	5,6	5,1	53%	51%	58%	61%
Salade russe	7,2	4,8	4,4	4,1	77%	63%	65%	71%
Taioro Pahua	4,6	4,5	6,4	3,4	70%	63%	58%	45%
Cassoulet	4,9	1,7	6,2	3,1	40%	22%	41%	35%
Poulet au curry	3,3	1,6	4,7	3,3	50%	37%	58%	48%
Pua chou	3,3	1,3	3,1	4,1	50%	22%	47%	60%
Poulet fafa	1,9	2,4	2,5	3,1	37%	29%	33%	47%
Hamburger	0,4	1,6	2,7	2,9	10%	17%	41%	47%
Pizza	0,0	0,2	1,0	2,3	3%	10%	21%	37%
Nems	0,0	0,5	4,1	1,3	0%	17%	52%	36%
Shopow	0,0	0,1	1,8	2,0	0%	5%	25%	33%
Pai pâté (friand à la viande)	0,1	0,0	0,7	1,2	3%	0%	9%	17%
Gâteau navet	0,0	0,0	0,4	0,6	0%	0%	6%	9%
Beignets de ina'a	0,0	0,5	4,3	7,5	0%	2%	52%	67%
Total chinoiseries	0,1	1,1	11,4	12,7				
TOTAL PLATS CUISINES	103,4	102,4	137,5	126,6				
BOISSONS NON ALCOOLISEES								
Eau	436,8	516,3	622,7	564,5	100%	100%	99%	100%
Café	49,9	71,4	86,6	75,6	53%	73%	84%	80%
Boissons gazeuses	46,2	39,5	36,6	38,3	67%	51%	53%	50%
Citronade	36,7	39,7	27,5	36,0	47%	56%	56%	55%
Jus de fruits en brique	20,1	21,4	23,6	28,8	47%	44%	52%	57%
Sirop de grenadine	41,1	9,4	21,8	19,7	47%	29%	38%	27%
Thé	6,2	11,9	16,1	26,4	20%	15%	24%	37%
Chocolat	26,7	24,1	14,4	13,9	47%	34%	27%	28%
Jus de fruits frais	17,7	11,3	13,4	12,7	20%	20%	27%	29%
Eau de coco	4,1	9,9	12,1	5,0	33%	56%	48%	36%
Boissons gazeuses light ou diet	0,0	8,8	2,9	4,0	0%	10%	12%	10%
TOTAL BOISSONS NON ALCOOLISEES	685,6	763,6	877,6	824,9				
Apport énergétique (Kcal/jour)	3 749	3 661	3 905	3 696				

TABLEAU B (page 31/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Indice de niveau de vie										IMC							
	kg/pers/an					% consommateurs					kg/pers/an				% consommateurs			
	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)
RACINES TUBERCULES ET FRUITS AMYLACES																		
<i>Taro mauve</i>	18,5	15,2	10,9	16,9	11,8	78%	80%	77%	76%	65%	14,1	15,5	14,9	11,9	80%	73%	78%	50%
<i>Taro jaune</i>	16,9	14,6	7,8	12,9	6,6	71%	77%	67%	63%	47%	9,9	14,3	10,9	10,7	56%	69%	69%	65%
Total taro	35,4	29,8	18,7	29,8	18,4						24,0	29,8	25,7	22,7				
<i>Pomme de terre bouillie ou au four</i>	10,2	7,8	8,7	9,4	5,9	54%	53%	56%	48%	47%	8,6	8,0	9,0	6,0	60%	55%	45%	40%
<i>Pomme de terre frite</i>	13,0	11,3	8,5	8,4	5,7	94%	95%	88%	85%	81%	7,1	10,4	9,7	12,4	88%	92%	86%	90%
Total pomme de terre	23,1	19,1	17,3	17,8	11,6						15,7	18,4	18,7	18,3				
Uru	14,7	13,3	13,9	10,4	7,0	86%	91%	84%	85%	71%	12,1	10,8	12,6	13,1	84%	82%	86%	75%
Manioc	16,8	9,4	7,3	6,0	8,0	59%	47%	44%	34%	21%	10,3	11,5	5,9	15,0	50%	39%	38%	35%
Fei	11,4	9,1	9,7	6,3	2,5	57%	58%	59%	58%	37%	6,5	8,8	7,9	7,2	57%	57%	50%	50%
Tarua	10,6	8,9	5,3	8,5	5,3	59%	45%	36%	37%	27%	8,5	7,3	7,7	6,8	46%	42%	39%	30%
<i>Patate douce (jaune)</i>	3,2	1,8	1,8	1,6	0,8	22%	15%	17%	13%	11%	0,8	2,4	1,7	3,9	10%	21%	12%	35%
<i>Patate douce (Blanche ou mauve)</i>	10,1	6,2	4,5	2,8	2,5	44%	41%	27%	21%	31%	4,0	6,5	3,6	13,1	34%	42%	22%	40%
Total patate douce	13,3	7,9	6,3	4,5	3,3						4,7	8,8	5,3	17,0				
Igname	3,0	3,2	1,6	1,6	1,0	21%	24%	14%	18%	16%	2,3	2,9	1,2	1,2	20%	25%	12%	15%
Popoi (taro ou uru)	1,6	3,0	0,6	1,4	0,9	16%	23%	13%	11%	8%	1,2	1,1	2,3	0,6	12%	12%	18%	10%
Taota (manioc rapé au lait de coco)	2,7	4,1	2,0	2,0	0,3	29%	27%	31%	26%	8%	2,3	1,4	3,2	1,2	26%	18%	32%	10%
Purée en flocons	11,5	7,2	8,5	6,6	5,2	70%	70%	64%	61%	61%	8,3	8,2	7,2	7,3	68%	64%	62%	75%
Chips de pomme de terre	1,2	1,0	1,3	0,7	0,4	37%	38%	34%	32%	24%	0,9	0,9	1,1	0,5	46%	31%	28%	15%
TOTAL VIVRIERS	109,4	88,6	65,3	70,5	46,5	100%	100%	98%	97%	94%	71,9	82,6	71,8	84,8	95%	97%	100%	100%
TOTAL POMME DE TERRE	35,8	27,3	27,1	25,2	17,2	97%	97%	94%	97%	89%	24,8	27,5	27,0	26,1	96%	97%	91%	95%
TOTAL VIVRIERS + POMME DE TERRE	145,2	115,9	92,4	95,7	63,7	100%	100%	100%	98%	100%	96,8	110,1	98,8	110,9	99%	100%	100%	100%

TABLEAU B (page 32/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Indice de niveau de vie										IMC							
	kg/pers/an					% consommateurs					kg/pers/an				% consommateurs			
	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)
PRODUITS CEREALIERES																		
Riz blanc	62,3	57,2	59,0	57,8	46,7	100%	98%	98%	100%	94%	52,0	55,4	60,2	63,1	99%	98%	98%	95%
<i>Pain baguette</i>	66,6	61,6	47,8	44,1	35,5	98%	100%	100%	97%	94%	47,1	48,8	58,3	43,0	99%	97%	97%	100%
<i>Pain de mie</i>	1,8	0,7	0,6	1,4	0,3	25%	23%	19%	19%	11%	1,6	0,9	0,6	1,1	26%	15%	18%	25%
Total pain	68,4	62,3	48,4	45,5	35,7						48,7	49,7	58,8	44,1				
<i>Croissant</i>	3,6	1,5	2,6	1,1	1,5	41%	32%	36%	31%	40%	2,4	1,5	2,3	2,4	40%	37%	32%	35%
<i>Pain au chocolat</i>	3,0	1,7	3,2	1,8	0,6	30%	33%	30%	31%	19%	2,0	1,8	2,4	2,1	33%	26%	29%	20%
<i>Crêpe, pancake</i>	7,6	9,0	4,0	3,6	1,7	52%	38%	42%	31%	23%	3,5	6,0	6,2	2,8	32%	37%	45%	20%
<i>Ipo (brioche bouillie de blé sucrée)</i>	5,5	3,3	2,3	1,2	2,0	41%	33%	33%	18%	10%	2,0	1,6	4,9	2,3	23%	21%	35%	35%
<i>Firi firi (beignet au sucre)</i>	11,5	7,5	9,0	7,5	4,0	83%	79%	86%	81%	60%	7,1	7,5	9,1	6,4	83%	77%	78%	55%
<i>Pain coco</i>	4,4	3,3	3,9	2,1	3,5	40%	42%	38%	34%	16%	2,8	4,7	3,3	0,5	35%	38%	31%	25%
Total viennoiseries et assimilés	35,6	26,3	24,9	17,2	13,3						19,9	23,0	28,1	16,5				
Pâtes (spaghetti, macaroni, etc.)	13,2	10,5	10,8	7,7	8,6	90%	91%	92%	89%	74%	10,8	10,0	9,6	11,7	93%	83%	85%	100%
<i>Gâteau au chocolat, au beurre</i>	6,3	5,2	3,8	3,0	2,8	70%	67%	55%	53%	40%	3,0	4,0	4,9	7,1	55%	56%	58%	70%
<i>Paï au coco, crème, purée de fruits</i>	8,1	4,1	2,7	2,9	0,9	57%	39%	38%	48%	19%	4,7	2,8	4,3	1,5	48%	35%	43%	25%
Total pâtisseries	14,4	9,3	6,4	5,9	3,8						7,7	6,9	9,2	8,6				
<i>Biscuit salé Sao</i>	5,7	3,8	2,1	2,2	2,7	73%	56%	53%	42%	29%	2,3	3,5	3,3	6,7	50%	46%	59%	35%
<i>Biscuit salé Cabin</i>	0,9	0,9	0,3	0,5	0,7	11%	12%	8%	11%	6%	1,1	0,7	0,4	0,2	15%	9%	7%	5%
<i>Biscotte</i>	0,6	1,3	1,4	0,1	2,3	13%	23%	17%	11%	15%	0,9	0,9	1,6	1,0	11%	15%	17%	35%
<i>Biscuit au chocolat</i>	3,2	1,0	2,0	1,3	0,7	40%	32%	36%	35%	18%	1,9	1,2	1,2	5,1	35%	35%	28%	25%
<i>Biscuit sec au beurre</i>	1,2	0,4	0,9	0,3	0,5	24%	14%	23%	13%	16%	0,6	0,7	0,4	1,5	21%	19%	12%	35%
Total biscuits	11,4	7,4	6,7	4,5	6,8						6,7	7,1	6,9	14,4				
TOTAL PRODUITS CEREALIERES	205,3	173,0	156,3	138,6	114,8						145,8	152,0	172,8	158,3				
LEGUMES																		
Tomate	33,4	25,8	31,1	25,5	31,7	87%	86%	92%	87%	89%	24,7	32,4	28,9	37,1	84%	93%	88%	80%
Concombre	24,1	21,5	29,3	15,6	21,8	95%	94%	91%	85%	76%	16,8	21,0	25,1	39,5	85%	88%	89%	100%
<i>Chou blanc cru</i>	1,8	3,3	2,4	2,5	2,7	44%	64%	59%	45%	52%	2,2	2,4	3,1	1,8	52%	58%	49%	50%
<i>Chou blanc cui</i>	8,6	5,7	6,7	5,8	3,3	83%	68%	77%	66%	61%	5,2	6,5	6,4	5,4	73%	70%	72%	65%
<i>Pota tiare</i>	2,4	3,6	2,8	4,7	4,5	32%	36%	33%	40%	34%	2,9	3,5	4,2	3,3	37%	39%	31%	30%
<i>Pota uo uo</i>	9,2	6,8	7,3	7,0	7,4	89%	74%	75%	76%	68%	6,1	7,2	9,0	7,5	80%	75%	74%	80%
<i>Pota ava ava</i>	2,2	2,2	2,9	1,6	2,6	29%	27%	39%	26%	27%	1,8	2,0	3,0	2,6	26%	32%	30%	30%
Total choux	24,1	21,7	22,1	21,6	20,5						18,1	21,6	25,6	20,7				
Oignon	16,3	18,6	16,8	13,9	15,7	84%	77%	81%	77%	81%	13,3	13,7	20,5	19,7	76%	78%	85%	80%
Salade	9,4	12,5	12,2	10,1	15,1	94%	89%	86%	90%	94%	11,2	13,1	11,3	11,3	93%	93%	87%	85%
Carotte	5,7	6,1	6,1	4,9	6,3	68%	73%	78%	71%	69%	5,1	5,2	5,8	12,0	71%	71%	70%	95%
Mais	12,7	7,2	6,0	5,5	2,7	75%	62%	67%	63%	45%	6,8	6,5	7,2	7,2	67%	58%	62%	65%
Haricots verts	5,3	6,5	5,8	4,2	5,2	70%	74%	77%	61%	58%	4,1	5,5	6,3	5,5	65%	68%	69%	80%
Navet	2,3	2,5	2,3	1,8	2,0	30%	30%	30%	23%	37%	1,7	2,7	1,7	4,0	30%	32%	25%	45%
Asperge	2,8	2,4	1,7	1,1	3,1	30%	30%	38%	27%	37%	2,2	1,6	2,5	4,3	29%	28%	36%	50%
Poivrons verts	1,6	3,0	2,5	1,6	1,7	48%	61%	56%	60%	58%	1,7	1,7	2,4	4,3	52%	59%	55%	65%
Champignon	0,8	0,8	1,3	0,4	1,1	27%	24%	33%	23%	26%	1,1	0,9	0,5	1,3	30%	28%	22%	25%
Cresson	0,4	0,2	0,1	0,3	0,7	6%	14%	13%	8%	21%	0,1	0,2	0,1	2,8	10%	13%	11%	25%

TABLEAU B (page 33/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Indice de niveau de vie										IMC							
	kg/pers/an					% consommateurs					kg/pers/an				% consommateurs			
	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)
TOTAL LEGUMES	139,1	128,7	137,1	106,5	127,5						106,8	126,2	137,7	169,7				

TABLEAU B (page 34/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Indice de niveau de vie										IMC							
	kg/pers/an					% consommateurs					kg/pers/an				% consommateurs			
	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)
FRUITS																		
Papaye	18,5	33,0	31,1	27,8	49,4	62%	67%	64%	65%	63%	21,6	38,4	32,9	34,7	61%	64%	66%	65%
<i>Banane Rio</i>	14,3	12,7	11,6	9,0	7,4	73%	71%	70%	68%	56%	8,6	9,4	13,3	17,7	65%	70%	68%	70%
<i>Banane Hamoa</i>	23,0	16,0	16,5	13,9	9,2	86%	82%	77%	74%	66%	14,6	13,5	18,1	19,0	83%	71%	79%	75%
Total bananes	37,3	28,7	28,0	22,9	16,6						23,2	22,9	31,4	36,7				
Pastèque	21,8	30,9	23,1	21,4	31,6	70%	73%	69%	69%	47%	24,5	32,7	21,5	18,3	70%	66%	62%	65%
Mangue	28,5	30,0	24,1	21,3	22,2	90%	91%	94%	89%	85%	33,1	19,7	25,1	23,5	94%	89%	90%	80%
Orange	16,3	25,2	14,1	11,9	25,8	70%	79%	84%	63%	77%	23,2	18,6	14,7	22,3	80%	77%	71%	60%
Pomme	18,8	12,1	11,1	17,5	17,3	79%	73%	69%	69%	69%	11,5	15,7	16,5	22,5	79%	73%	68%	60%
Citron	3,5	3,4	2,7	3,1	4,1	70%	64%	69%	73%	69%	3,0	2,7	4,0	4,9	71%	64%	69%	85%
<i>Pamplemousse</i>	9,8	10,3	13,7	10,2	10,8	57%	52%	53%	47%	47%	11,5	8,1	12,4	15,8	59%	47%	50%	45%
<i>Avocat</i>	8,7	10,3	6,5	5,6	5,4	63%	74%	70%	56%	55%	8,4	6,3	7,3	8,7	71%	65%	59%	60%
<i>Ananas</i>	5,9	5,6	6,3	4,8	4,2	71%	64%	73%	61%	48%	4,3	5,8	5,5	6,4	66%	64%	61%	65%
<i>Poire</i>	4,5	5,9	6,3	4,0	3,2	40%	38%	45%	50%	26%	4,4	4,4	6,0	2,5	45%	37%	41%	25%
<i>Ramboutan</i>	4,0	5,5	5,1	3,3	6,2	29%	35%	41%	27%	39%	8,5	2,9	4,1	3,8	48%	34%	27%	20%
<i>Melon</i>	4,3	5,3	4,0	4,5	2,9	33%	48%	45%	45%	45%	3,8	5,2	4,0	2,0	43%	48%	39%	45%
Total autres fruits	37,3	42,9	41,8	32,3	32,7						40,9	32,8	39,2	39,2				
Fruit au sirop	6,0	4,1	4,4	4,1	1,1	49%	45%	47%	42%	16%	4,1	4,9	3,1	3,0	44%	42%	38%	25%
<i>Poe banane</i>	11,6	7,7	6,4	8,3	4,4	87%	77%	72%	79%	52%	7,1	8,0	8,3	5,3	70%	76%	75%	65%
<i>Poe potiron</i>	8,2	5,2	3,8	4,8	2,1	65%	61%	50%	55%	29%	3,9	5,0	5,6	3,2	51%	52%	54%	45%
<i>Poe papaye</i>	6,5	4,3	3,5	4,1	2,4	52%	55%	48%	48%	27%	2,7	4,6	5,1	2,2	39%	51%	50%	35%
Total Poe	26,3	17,2	13,7	17,2	8,9						13,8	17,6	19,1	10,7				
Piere	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	5%	11%	6%	0%	0%	0,0	0,1	0,0	0,0	5%	6%	4%	0%
TOTAL FRUITS	214,5	227,7	194,2	179,5	209,6	100%	100%	100%	100%	100%	199,0	206,0	207,6	215,7	100%	100%	100%	100%
LEGUMINEUSES																		
Lentilles	18,3	13,4	14,4	10,5	6,1	95%	94%	92%	92%	79%	9,4	11,2	16,1	13,5	90%	90%	93%	85%
Haricots blancs	5,1	4,0	3,6	2,1	1,6	75%	58%	58%	34%	34%	3,7	3,3	3,3	1,7	52%	58%	49%	35%
Pois cassés	3,0	1,7	2,3	2,1	1,2	33%	21%	25%	24%	21%	1,4	2,3	2,3	2,8	21%	27%	26%	25%
TOTAL LEGUMINEUSES	26,5	19,1	20,3	14,7	9,0						14,5	16,8	21,7	18,0				

TABLEAU B (page 35/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Indice de niveau de vie										IMC							
	kg/pers/an					% consommateurs					kg/pers/an				% consommateurs			
	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)
POISSONS ET FRUITS DE MER																		
<i>Thon, bonite</i>	11,1	12,1	10,9	7,6	10,4	84%	68%	78%	73%	66%	6,3	11,5	10,5	21,7	73%	81%	68%	70%
<i>Mahi mahi, espadon</i>	4,1	5,3	4,7	2,4	5,3	51%	47%	50%	39%	56%	4,0	4,8	3,9	5,6	56%	47%	45%	45%
<i>Poissons de lagon</i>	27,0	22,5	21,4	19,6	19,6	95%	86%	88%	92%	82%	23,8	17,9	24,3	25,0	89%	87%	90%	90%
<i>Fafaru (poisson cru)</i>	2,9	2,4	1,6	1,3	2,4	57%	53%	45%	35%	24%	2,3	1,9	2,5	0,5	38%	41%	52%	30%
Total poissons frais	45,1	42,2	38,6	30,9	37,8						36,4	36,1	41,1	52,7				
<i>Thon en boîte à l'huile</i>	2,0	1,3	0,5	0,4	0,2	35%	29%	23%	21%	11%	1,0	0,9	0,8	1,1	28%	25%	19%	30%
<i>Maquereau en boîte (mackerel)</i>	9,8	3,7	3,6	1,8	0,6	60%	41%	45%	24%	11%	2,4	2,6	6,7	2,1	30%	33%	45%	35%
<i>Sardines à l'huile en boîte</i>	3,2	1,2	1,2	0,5	0,7	51%	27%	27%	18%	24%	1,0	0,9	2,0	1,6	28%	26%	35%	20%
<i>Sardines à la tomate en boîte</i>	14,0	3,3	1,9	0,3	0,0	79%	36%	36%	11%	0%	3,6	2,7	5,0	5,3	34%	27%	38%	30%
Total poissons en conserve	29,0	9,5	7,2	3,0	1,5						8,0	7,1	14,5	10,1				
<i>Pahua (bénéitier)</i>	2,3	1,7	0,8	0,2	0,5	49%	48%	39%	19%	19%	1,7	0,5	1,4	0,4	35%	29%	43%	25%
<i>Maoa (bigorneau)</i>	0,2	0,1	0,1	0,0	0,1	19%	21%	19%	6%	15%	0,2	0,1	0,1	0,0	20%	14%	18%	0%
<i>Vana (oursins)</i>	0,7	1,0	1,4	0,6	0,8	17%	20%	20%	15%	18%	0,7	0,9	1,2	0,3	18%	19%	17%	15%
<i>Chevrettes (crevettes d'eau douce)</i>	1,7	1,7	2,9	1,0	1,6	29%	29%	38%	24%	27%	2,0	1,1	2,3	1,2	32%	31%	27%	25%
Total coquillages et crustacés	4,9	4,6	5,1	1,9	3,0						4,6	2,7	5,0	1,9				
Poissons séchés, salés	1,0	0,3	0,4	0,1	0,1	19%	15%	13%	6%	6%	0,2	0,3	0,3	1,8	12%	14%	9%	15%
TOTAL POISSONS ET FRUITS DE MER	79,9	56,7	51,4	35,8	42,4	100%	98%	100%	100%	98%	49,2	46,3	60,9	66,6	100%	99%	99%	100%
VIANDES, VOLAILLES ET ABATS																		
<i>Bacon, ou poitrine fumée, salée</i>	0,5	0,4	0,5	0,2	0,2	25%	18%	31%	23%	18%	0,2	0,4	0,5	0,2	22%	25%	22%	20%
<i>Saucisses type Vienne, en boîte</i>	1,5	2,3	1,0	0,2	0,2	30%	24%	22%	16%	11%	1,8	0,8	0,9	0,4	29%	17%	20%	10%
<i>Saucisses type Francfort, en boîte</i>	1,8	1,1	0,6	0,4	0,2	52%	42%	36%	24%	15%	0,8	0,7	1,1	0,7	40%	28%	36%	30%
<i>Saucisson à l'ail, Mortadelle</i>	2,1	1,6	1,1	1,1	1,1	62%	56%	53%	42%	37%	1,4	1,6	1,3	0,7	52%	48%	52%	40%
<i>Merguez</i>	2,0	1,2	1,4	0,8	0,5	25%	27%	41%	34%	29%	1,6	1,1	1,0	0,4	35%	36%	28%	10%
<i>Jambon en tranches</i>	6,1	4,4	5,2	3,4	2,6	76%	65%	73%	61%	50%	3,6	4,2	4,9	4,9	76%	62%	61%	60%
<i>Jambon type Zwan, en boîte</i>	4,4	1,1	1,1	0,8	0,2	52%	32%	36%	15%	8%	1,0	1,4	2,0	1,3	28%	28%	29%	30%
<i>Pieds de porc panés</i>	1,6	0,5	1,1	0,6	0,6	40%	18%	27%	24%	19%	0,6	0,9	1,1	1,2	20%	25%	30%	30%
<i>Pâté de tête</i>	2,8	1,1	1,9	1,1	0,8	25%	14%	27%	16%	13%	1,0	1,5	2,0	1,2	15%	22%	21%	10%
<i>Pâté de foie en boîte</i>	2,0	1,3	0,9	0,3	1,2	49%	23%	27%	16%	21%	0,8	1,3	1,4	0,2	26%	30%	28%	15%
<i>Pâté Armor en boîte</i>	3,7	2,1	2,1	1,1	0,6	59%	41%	56%	29%	16%	2,3	1,1	2,3	3,0	43%	35%	44%	40%
<i>Pua rôti</i>	1,4	0,7	0,6	0,7	0,5	62%	55%	56%	48%	50%	0,5	0,8	0,9	1,1	61%	52%	51%	55%
Total charcuterie, salaisons	29,9	17,8	17,5	10,5	8,7						15,6	15,8	19,4	15,2				
Poulet	22,1	13,7	17,2	13,9	13,4	97%	92%	98%	92%	94%	14,9	15,3	18,2	13,6	93%	93%	96%	100%
Corned beef	21,5	12,1	6,4	4,5	0,7	98%	95%	92%	97%	45%	8,6	7,4	11,1	8,9	85%	83%	88%	90%
Bœuf, steak, côtes	8,4	7,8	10,3	7,3	10,9	89%	82%	89%	85%	87%	10,0	8,1	9,2	8,2	91%	90%	82%	75%
<i>Porc, échine, côtelettes</i>	5,1	3,3	1,9	4,1	1,9	57%	41%	44%	37%	29%	4,3	2,5	3,5	1,4	43%	41%	42%	40%
<i>Agneau, côtelettes, gigot</i>	2,8	2,4	2,0	1,9	1,9	52%	55%	52%	48%	53%	2,2	2,4	2,2	1,6	63%	50%	48%	40%
<i>Cœur de bœuf, d'agneau, veau</i>	2,5	2,6	2,5	1,0	0,9	59%	50%	56%	37%	32%	2,2	1,7	2,0	0,8	50%	47%	49%	25%
Total autres viandes	10,3	8,3	6,4	7,0	4,7						8,8	6,6	7,7	3,8				
TOTAL VIANDES VOLAILLES ABATS	92,2	59,8	57,7	43,4	38,5	100%	98%	100%	100%	97%	57,8	53,3	65,7	49,6	100%	99%	98%	100%

TABLEAU B (page 37/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Indice de niveau de vie										IMC							
	kg/pers/an					% consommateurs					kg/pers/an				% consommateurs			
	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)
PRODUITS LAITIERS																		
Lait UHT entier	0,0	0,0	3,6	1,6	1,9	0%	0%	3%	2%	3%	0,1	3,1	0,9	0,0	1%	3%	1%	0%
Lait UHT allégé en MG	14,6	8,9	11,5	8,3	13,5	25%	32%	27%	26%	35%	18,7	7,3	11,1	4,1	37%	27%	26%	25%
Lait pasteurisé local	18,3	11,5	15,2	19,0	12,8	32%	33%	39%	34%	26%	12,3	14,2	16,9	24,6	38%	32%	31%	25%
Total laits liquides	32,9	20,4	30,3	28,8	28,1						31,2	24,6	28,9	28,7				
Fromage blanc	0,5	0,6	1,9	0,9	2,7	14%	11%	27%	16%	19%	0,9	1,7	1,2	1,6	16%	18%	17%	20%
Fromage blanc 0% MG	0,1	0,1	0,6	0,1	1,0	2%	2%	6%	2%	3%	0,3	0,8	0,1	0,0	4%	5%	1%	0%
Yaourt nature	7,1	4,1	4,5	3,8	10,7	25%	27%	28%	26%	34%	4,3	5,4	8,0	4,8	27%	30%	27%	30%
Yaourt au fruits, yaourt sucré	4,5	6,2	9,1	3,5	5,3	30%	39%	61%	37%	26%	6,0	4,8	6,2	6,7	44%	36%	39%	35%
Yaourt à boire	0,9	1,2	1,3	0,3	0,2	25%	23%	30%	11%	6%	0,8	0,6	0,9	1,1	21%	16%	21%	20%
Total yaourts et fromages blancs	13,1	12,1	17,4	8,5	19,9						12,3	13,3	16,5	14,1				
Fromage, Chesdale	4,5	5,0	4,4	3,4	1,3	86%	86%	86%	74%	48%	3,2	3,7	4,3	2,7	78%	78%	76%	60%
Fromage, gruillère	1,4	2,1	2,1	1,1	1,1	30%	35%	39%	27%	34%	1,1	1,6	1,3	4,4	32%	33%	30%	55%
Fromage fondu pour tartine	2,7	2,1	1,6	1,3	0,7	54%	45%	45%	48%	27%	1,7	1,5	1,6	3,1	45%	42%	44%	50%
Camembert	0,9	1,1	0,9	1,0	0,5	19%	21%	25%	27%	29%	0,7	0,9	0,8	2,3	27%	25%	20%	35%
Total fromages	9,5	10,3	9,1	6,8	3,6						6,7	7,7	8,1	12,4				
Lait concentré sucré	1,0	1,3	1,1	1,1	0,0	21%	12%	11%	6%	2%	0,5	1,7	0,6	0,2	7%	16%	8%	5%
Lait condensé, type Carnation	0,6	0,8	0,5	1,0	0,2	11%	11%	9%	15%	3%	1,0	0,4	0,3	1,8	18%	4%	8%	15%
Total lait concentré et condensé	1,6	2,1	1,6	2,1	0,2						1,5	2,0	0,9	1,9				
Lait en poudre entier	0,5	0,8	0,6	0,8	0,5	37%	30%	41%	44%	32%	0,5	0,6	0,7	0,6	33%	35%	39%	50%
Glaces	6,6	4,6	3,9	3,3	2,7	86%	80%	77%	69%	55%	4,6	3,9	4,7	1,9	82%	75%	71%	45%
Desserts lactés type Mona	2,2	0,6	3,4	0,2	0,9	14%	11%	23%	6%	5%	3,0	0,4	1,5	0,0	17%	10%	12%	0%
Total glaces et flancs	8,8	5,2	7,2	3,5	3,6						7,7	4,3	6,2	1,9				
TOTAL PRODUITS LAITIERS	66,4	50,8	66,1	50,5	55,9	100%	98%	100%	97%	97%	59,8	52,6	61,3	59,8	100%	99%	96%	100%
ŒUFS																		
Œufs durs	4,6	3,8	4,0	4,0	4,2	59%	47%	58%	56%	53%	3,1	4,5	4,8	2,4	51%	55%	55%	65%
Œufs en omelette	5,9	4,8	4,3	3,2	2,9	68%	55%	53%	61%	44%	4,0	4,1	5,1	1,6	57%	56%	60%	35%
Œufs sur le plat	4,0	3,0	1,8	2,2	1,8	51%	38%	38%	40%	39%	2,8	2,4	2,5	3,3	44%	40%	36%	65%
TOTAL ŒUFS	14,5	11,7	10,1	9,4	8,9	89%	91%	95%	90%	79%	9,9	11,0	12,3	7,3	88%	88%	91%	90%
MATIÈRES GRASSES																		
Mitihue	15,1	13,1	6,7	8,1	5,6	81%	85%	69%	56%	60%	12,0	8,8	9,3	7,8	78%	72%	64%	65%
Lait de coco	12,6	7,2	14,2	7,7	4,6	75%	67%	70%	74%	48%	9,5	6,7	10,6	15,2	62%	61%	73%	80%
Beurre frais ou en boîte	4,9	3,1	3,2	3,2	2,6	84%	76%	70%	71%	69%	2,9	3,3	3,6	5,4	71%	77%	71%	90%
Beurre d'arachide	1,0	1,1	0,5	0,5	0,3	37%	29%	25%	26%	6%	0,5	0,8	0,8	0,0	21%	25%	31%	5%
TOTAL MATIÈRES GRASSES	33,5	24,5	24,6	19,5	13,2	98%	100%	97%	97%	94%	24,9	19,6	24,3	28,4	96%	97%	97%	100%
PRODUITS SUCRES																		
Miel	0,2	0,2	0,3	0,4	1,1	16%	12%	22%	21%	35%	0,2	0,6	0,3	0,9	20%	27%	14%	35%
Sucre en poudre ou en morceaux	7,1	6,2	6,1	6,6	3,4	92%	85%	92%	90%	69%	5,0	5,6	6,9	6,0	83%	86%	90%	75%
Confiture ou gelée de fruits	1,0	1,3	1,1	0,9	1,2	29%	36%	36%	32%	35%	1,5	0,9	1,0	1,2	39%	38%	28%	20%
Marmelade de fruits (goyave)	0,2	0,3	0,5	0,3	0,4	6%	8%	11%	11%	8%	0,3	0,1	0,4	1,3	10%	9%	6%	15%

TABLEAU B (page 38/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Indice de niveau de vie										IMC							
	kg/pers/an					% consommateurs					kg/pers/an				% consommateurs			
	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)
TOTAL PRODUITS SUCRES	8,5	8,0	8,0	8,2	6,1						6,9	7,3	8,6	9,4				

TABLEAU B (page 39/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Indice de niveau de vie										IMC							
	kg/pers/an					% consommateurs					kg/pers/an				% consommateurs			
	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)
PRODUITS DE GRIGNOTAGE																		
Chocolat au lait en tablette	1,4	0,9	1,6	0,7	0,8	40%	41%	45%	37%	24%	1,1	1,2	1,0	0,7	41%	44%	33%	10%
Bonbons	0,2	0,7	0,2	0,2	0,3	21%	21%	13%	16%	15%	0,3	0,4	0,3	0,5	20%	15%	17%	20%
Twistie, Cheese balls	0,5	0,4	0,3	0,4	0,2	46%	41%	36%	44%	29%	0,4	0,3	0,4	0,4	50%	35%	36%	35%
Mape (châtaigne tahitienne)	3,2	3,0	2,7	2,3	0,9	63%	50%	61%	48%	31%	2,6	2,3	2,8	1,1	59%	49%	50%	35%
Cacahuètes salées	0,7	1,3	0,7	1,0	0,4	30%	24%	42%	24%	18%	0,3	1,3	0,9	0,0	26%	32%	30%	0%
Noix de cajou	0,2	0,4	0,5	0,2	0,1	17%	15%	23%	16%	8%	0,1	0,3	0,4	0,1	15%	16%	17%	15%
Pistaches	0,2	0,1	0,2	0,1	0,1	19%	11%	19%	11%	10%	0,1	0,1	0,2	0,0	20%	12%	13%	5%
TOTAL PRODUITS DE GRIGNOTAGE	6,6	6,8	6,1	4,8	2,7						4,9	5,8	6,0	2,9				
EPICES ET CONDIMENTS																		
Sauce soja	2,8	1,7	2,0	1,4	2,3	76%	70%	77%	63%	63%	1,8	2,0	2,1	2,9	66%	75%	72%	45%
Vinaigrette	1,9	3,0	2,8	2,2	2,9	67%	82%	83%	69%	76%	2,3	2,8	2,5	2,5	77%	75%	73%	80%
Mayonnaise	2,4	1,5	2,0	1,6	0,9	68%	52%	59%	56%	27%	1,2	1,3	2,3	2,0	48%	54%	54%	60%
Moutarde	1,6	1,7	1,2	1,7	1,6	46%	50%	47%	56%	42%	1,2	1,5	1,6	2,4	59%	45%	44%	45%
Ketchup, sauce tomate	3,1	2,7	2,7	1,5	1,2	76%	73%	75%	55%	40%	2,4	1,7	2,5	2,8	70%	63%	62%	55%
Sauce au piment	0,2	0,1	0,2	0,2	0,1	33%	23%	22%	29%	23%	0,1	0,1	0,2	0,1	23%	28%	28%	15%
Sauce Chutney	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	2%	2%	2%	5%	5%	0,1	0,0	0,0	1,2	2%	3%	2%	10%
Gingembre	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	29%	27%	38%	31%	35%	0,2	0,2	0,2	0,2	41%	29%	27%	35%
Sauce sashimi	1,3	2,2	0,8	0,7	1,9	60%	73%	63%	37%	55%	1,1	1,4	1,5	2,1	63%	60%	52%	50%
TOTAL EPICES ET CONDIMENTS	13,8	13,2	11,9	9,5	11,1	98%	100%	100%	95%	98%	10,4	11,2	13,0	16,3	99%	98%	98%	100%

TABLEAU B (page 40/40) : Consommation alimentaire moyenne de l'échantillon (en kg/pers./an).

	Indice de niveau de vie										IMC							
	kg/pers/an					% consommateurs					kg/pers/an				% consommateurs			
	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	1 (63)	2 (66)	3 (64)	4 (62)	5 (62)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)	normal (82)	embonpoint (106)	obese (109)	obese severe (20)
PLATS CUISINES																		
Poisson cru	20,8	19,4	23,0	14,7	18,6	89%	91%	94%	100%	89%	19,3	18,3	18,3	30,3	96%	94%	88%	90%
Nouilles chinoises	17,0	14,9	9,0	10,7	10,6	71%	79%	66%	55%	52%	10,0	11,6	14,5	16,1	63%	62%	68%	65%
Casse-croûte jambon	13,5	10,1	10,5	9,2	6,9	90%	80%	80%	81%	56%	8,2	11,7	10,1	8,4	80%	85%	70%	70%
Poulet au petit pois	15,3	10,3	9,6	7,4	2,5	87%	85%	88%	81%	39%	8,0	6,9	11,7	10,4	79%	70%	76%	95%
Chao mein	9,9	7,6	9,0	7,9	5,2	73%	85%	86%	76%	79%	7,5	7,7	8,2	9,1	83%	83%	75%	75%
Maa tinito	11,8	8,1	6,7	7,7	3,4	75%	80%	78%	79%	53%	7,8	6,3	8,4	8,6	79%	70%	75%	55%
Sashimi	6,2	10,6	4,0	3,6	6,8	68%	79%	67%	45%	65%	5,5	4,9	7,0	13,0	68%	69%	58%	70%
Ragoût de bœuf	8,7	4,6	6,9	3,6	3,0	71%	48%	73%	56%	45%	3,6	5,5	5,6	10,9	55%	68%	49%	85%
Porks and beans	14,5	6,1	3,7	0,7	0,1	86%	67%	66%	23%	3%	4,7	4,3	5,8	7,0	52%	46%	50%	50%
Kai fan	8,0	5,2	4,0	4,6	3,4	68%	61%	58%	55%	48%	4,8	4,8	5,1	6,9	65%	57%	54%	60%
Salade russe	6,9	4,3	4,8	4,2	2,4	78%	76%	64%	77%	48%	3,9	4,1	5,4	4,7	68%	68%	70%	70%
Taioro Pahua	4,4	5,9	3,9	3,8	4,2	59%	67%	55%	52%	34%	3,8	3,8	5,8	3,3	54%	56%	52%	45%
Cassoulet	6,8	6,2	3,1	2,5	0,7	51%	42%	41%	29%	13%	4,9	2,5	4,3	4,6	45%	28%	38%	20%
Poulet au curry	5,3	4,0	3,1	2,8	2,1	52%	64%	59%	42%	29%	3,0	4,0	3,4	3,0	51%	53%	46%	45%
Pua chou	5,2	3,0	4,0	3,5	1,3	65%	50%	63%	52%	24%	2,4	3,0	4,6	3,8	40%	53%	57%	50%
Poulet fafa	4,1	2,7	2,2	3,4	1,2	49%	42%	39%	45%	24%	1,5	2,9	3,2	3,7	27%	48%	42%	40%
Hamburger	4,1	2,7	2,9	1,4	1,2	48%	39%	44%	29%	31%	2,6	2,4	2,6	1,6	44%	40%	36%	20%
Pizza	1,7	0,7	2,1	0,8	2,1	25%	26%	28%	21%	31%	3,1	1,0	0,8	1,3	38%	27%	18%	15%
Nems	3,1	1,9	1,4	2,2	0,6	43%	27%	38%	35%	29%	2,1	1,6	2,0	1,6	39%	34%	35%	15%
Shopow	2,4	1,5	1,3	1,4	1,0	30%	18%	28%	27%	16%	1,3	1,8	1,5	0,6	26%	26%	24%	5%
Paï pâté (friand à la viande)	2,4	0,5	0,7	0,2	0,3	24%	6%	16%	8%	3%	0,6	0,7	1,0	1,0	6%	12%	15%	10%
Gâteau navet	0,4	0,5	0,4	0,2	0,5	5%	5%	6%	5%	10%	0,7	0,3	0,2	0,6	12%	5%	3%	5%
Beignets de ina'a	8,4	6,1	3,4	3,6	3,6	60%	50%	50%	50%	31%	2,9	4,9	6,4	7,6	45%	45%	53%	50%
Total chinoiseries	16,7	10,4	7,2	7,7	6,1						7,6	9,3	11,1	11,5				
TOTAL PLATS CUISINES																		
BOISSONS NON ALCOOLISEES																		
Eau	586,2	518,6	567,0	551,3	588,0	98%	100%	100%	100%	100%	470,8	571,2	600,6	673,4	100%	100%	99%	100%
Café	90,3	79,5	62,4	84,3	61,3	83%	79%	75%	82%	68%	76,2	73,6	77,3	73,8	78%	75%	80%	70%
Boissons gazeuses	52,9	46,0	40,2	39,9	13,8	62%	53%	55%	53%	39%	29,9	33,0	49,0	48,5	55%	51%	54%	40%
Citronade	46,0	34,1	33,9	37,5	19,8	65%	53%	59%	55%	42%	33,2	29,4	30,7	84,2	60%	53%	52%	60%
Jus de fruits en brique	32,5	16,9	29,4	24,4	25,3	52%	45%	61%	53%	53%	24,6	24,7	27,1	26,7	63%	56%	48%	25%
Sirop de grenadine	24,8	27,4	24,4	18,6	9,0	46%	36%	34%	23%	19%	18,7	18,8	20,2	45,9	33%	36%	30%	15%
Thé	17,5	9,1	17,6	29,8	26,2	17%	21%	25%	44%	37%	18,9	13,9	20,8	50,4	20%	35%	28%	40%
Chocolat	19,1	20,2	17,7	14,4	11,1	33%	35%	34%	27%	21%	17,1	17,4	12,7	30,6	32%	30%	29%	30%
Jus de fruits frais	9,5	11,7	14,4	11,4	19,0	16%	27%	30%	26%	34%	9,1	16,1	8,7	38,5	29%	27%	20%	45%
Eau de coco	9,1	8,2	11,0	5,2	3,7	48%	45%	53%	29%	32%	8,1	7,2	7,3	7,0	45%	43%	39%	30%
Boissons gazeuses light ou diet	4,9	2,9	6,7	3,2	2,0	8%	9%	9%	11%	10%	3,9	4,1	4,5	0,0	10%	13%	7%	0%
TOTAL BOISSONS NON ALCOOLISEES	892,8	774,4	824,7	820,0	779,1						710,6	809,5	859,0	1 078,9				
Apport énergétique (Kcal/jour)	5 142	4 095	3 664	3 153	2 668						3 441	3 562	4 111	4 088				

TABLEAU C:
Consommation totale (en kg/pers./an) tenant compte des apports par les plats cuisinés.

	Utilisation domestique	Apports par les plats cuisinés	Total	% apport des plats cuisinés
RACINES TUBERCULES ET Bananes à cuire				
Taro	26,5	0,00	26,5	0%
Pomme de terre	17,8	2,75	20,5	13%
Uru	11,9	0,00	11,9	0%
Manioc	9,5	4,57	14,1	33%
Fei	7,8	0,00	7,8	0%
Tarua	7,7	0,00	7,7	0%
Total patate douce	7,1	0,00	7,1	0%
Igname	2,1	0,00	2,1	0%
Popoi (taro ou uru)	1,5	0,00	1,5	0%
Purée en flocons	7,8	0,00	7,8	0%
Chips de pomme de terre	0,9	0,00	0,9	0%
TOTAL VIVRIERS	74,1	4,57	78,7	6%
TOTAL POMME DE TERRE	26,5	2,75	29,3	9%
TOTAL VIVRIERS + POMME DE TERRE	101,1	7,32	108,0	7%
PRODUITS CEREAALIERS				
Riz blanc	56,6	2,69	59,3	5%
Pain	52,2	5,43	57,6	9%
Viennoiseries et assimilés	23,5	0,00	23,5	0%
Pâtes (spaghetti, macaroni, etc.)	10,2	1,77	11,9	15%
Pâtisseries	8,0	0,00	8,0	0%
Biscuits	7,4	0,00	7,4	0%
Farine de blé		2,50	2,5	100%
TOTAL PRODUITS CEREAALIERS	157,9	12,39	170,3	7%
LEGUMES				
Tomate	29,5	1,43	30,9	5%
Concombre	22,5	0,00	22,5	0%
Choux	22,0	8,08	30,1	27%
Oignon	16,3	3,62	19,9	18%
Salade	11,9	0,57	12,4	5%
Carotte	5,8	2,87	8,7	33%
Mais	6,8	0,66	7,5	9%
Haricots verts	5,4	0,39	5,8	7%
Navet	2,2	0,41	2,6	16%
Asperge	2,2	0,00	2,2	0%
Poivrons verts	2,1	0,00	2,1	0%
Champignon	0,9	0,00	0,9	0%
Cresson	0,3	0,00	0,3	0%
Potiron dans poe		2,22	2,2	100%
Fafa dans Poulet fafa		1,09	1,1	100%
Betterave dans salade russe		0,50	0,5	100%
TOTAL LEGUMES	127,9	21,83	149,7	15%
FRUITS				
Papaye	31,9	1,89	33,8	6%
Bananes	26,8	3,47	30,2	11%
Pastèque	25,8	0,00	25,8	0%
Mangue	25,3	0,00	25,3	0%
Orange	18,7	0,00	18,7	0%
Pomme	15,3	0,00	15,3	0%
Citron	3,4	0,00	3,4	0%
Pamplemousse	11,0	0,00	11,0	0%
Avocat	7,3	0,00	7,3	0%
Ananas	5,4	0,09	5,4	2%
Poire	4,8	0,00	4,8	0%
Ramboutan	4,8	0,00	4,8	0%
Melon	4,2	0,00	4,2	0%
Fruit au sirop	4,0	0,00	4,0	0%
Piere	0,0	0,00	0,0	0%
TOTAL FRUITS	188,7	5,45	194,1	3%

TABLEAU D:
Apports caloriques des principaux féculents.

	Consommation totale redressée (kg/pers./an)	Calories /100gr.	Calories /jour	% de total tous féculents	% de total calories
Pain	49,7	400,6	545	35,9%	14,5%
Pomme de terre fraîche - surgelée	17,6	497,4	239	15,7%	6,4%
Riz blanc	49,7	121,6	166	10,9%	4,4%
Viennoiserie	20,2		160	10,5%	4,3%
Biscuits secs	5,9		70	4,6%	1,9%
Pâtisserie	6,6		61	4,0%	1,6%
Taro	23,2	97,2	62	4,1%	1,6%
Manioc	12,8	157,4	55	3,6%	1,5%
Pâtes	9,9	127,8	35	2,3%	0,9%
Uru	9,8	97,7	26	1,7%	0,7%
Farine de blé	2,2	343,3	21	1,4%	0,5%
Fei	6,3	108,7	19	1,2%	0,5%
Tarua	6,5	92,0	16	1,1%	0,4%
Purée mousseline	6,3	89,6	15	1,0%	0,4%
Patate douce	6,4	74,8	13	0,9%	0,3%
Igname	1,7	195,2	9	0,6%	0,2%
Popoi	1,4	160,3	6	0,4%	0,2%
Chips (PDT)	0,7	121,0	2	0,2%	0,1%
TOTAL TOUS FECULENTS	236,7		1 520,6	100,0%	40,5%
TOTAL VIVRIER	68,0		206,5	13,6%	5,5%
TOTAL POMME DE TERRE	24,5		256,9	16,9%	6,8%
TOTAL RIZ	49,7		165,7	10,9%	4,4%
TOTAL BLE	94,5		891,6	58,6%	23,8%
TOTAL tous produits alimentaires			3 753		100%

Enquête alimentaire en Polynésie française

QUESTIONNAIRE - FREQUENCE DE CONSOMMATION DES ALIMENTS

Date de l'enquête :

N° identification (*étiquette*) :
Lieu de l'enquête (*commune*) :

Enquêtrice (N° identification) :

N° Item	LISTE DES ALIMENTS	Nb de fois	S	ou	M	QUANTITES CONSOMMEES	Préparation ou cuisson habituelle
A	FECULENTS						
A1.	<i>Fei</i> (banane à cuire)		S		M		
A2.	Patate douce - jaune orange		S		M		
A3.	Patate douce - blanche ou mauve		S		M		
A4.	<i>Ufi</i> (igname)		S		M		
A5.	<i>Tarua</i>		S		M		
A6.	<i>Uru</i> (fruit de l'arbre à pain)		S		M		
A7.	Manioc		S		M		
A8.	Taro mauve		S		M		
A9.	Taro jaune (<i>taro veo</i>)		S		M		
A10.	<i>Popoi taro, popoi uru</i>		S		M		
A11.	<i>Taota</i> (manioc râpé au lait de coco)		S		M		
A12.	Pomme de terre (à l'eau, au four)		S		M		
A13.	Frites de pomme de terre		S		M		
A14.	Purée Mousseline		S		M		
A15.	Chips de pommes de terre		S		M		
B	CEREALES ET PRODUITS CEREALIERS						
B1.	Biscuit salé SAO		S		M		
B2.	Biscuit salé CABIN		S		M		
B3.	Biscotte		S		M		
B4.	Biscuit au chocolat		S		M		
B5.	Biscuit sec au beurre		S		M		
B6.	Pain, baguette		S		M		
B7.	Pain de mie, blanc, tranche		S		M		
B8.	Gâteau au chocolat, au beurre		S		M		
B9.	Croissant		S		M		

N° Item	LISTE DES ALIMENTS	Nb de fois		S ou M		QUANTITES CONSOMMEES	Préparation ou cuisson habituelle
B10.	Pain au chocolat			S	M		
B11.	Crêpe, pancake			S	M		
B12.	Pâtes, macaroni, spaghetti			S	M		
B13.	Riz blanc			S	M		
B14.	<i>Ipo</i>			S	M		
B15.	<i>Firi firi</i> (beignets au sucre)			S	M		
B16.	Pai au coco, crème, purée de fruits			S	M		
B17.	Pain coco			S	M		
B18.	Nouilles chinoises, soupe			S	M		
C	LEGUMES A FEUILLES VERTES						
C1.	Chou blanc, cru			S	M		
C2.	Chou blanc, cuit			S	M		
C3.	Chou chinois, fleurs jaunes, <i>pota tiare</i>			S	M		
C4.	Chou chinois, tiges blanches, <i>pota uo uo</i>			S	M		
C5.	Chou chinois, <i>pota ava ava</i>			S	M		
C6.	Cresson			S	M		
C7.	Haricots verts, longs ou courts			S	M		
C8.	Salade verte			S	M		
D	AUTRES LEGUMES						
D1.	Carottes			S	M		
D2.	Concombre			S	M		
D3.	Tomate			S	M		
D4.	Navet			S	M		
D5.	Oignon			S	M		
D6.	Mais, frais ou en boîte			S	M		
D7.	Champignon, en boîte			S	M		
D8.	Asperges, en boîte			S	M		
D9.	Poivrons verts			S	M		
E	FRUITS						
E1.	Pomme			S	M		
E2.	Avocat			S	M		
E3.	Banane rio			S	M		
E4.	Banane hamoa			S	M		

N° Item	LISTE DES ALIMENTS	Nb de fois		S ou M		QUANTITES CONSOMMEES	Préparation ou cuisson habituelle
E5.	Pastèque			S	M		
E6.	Poire			S	M		
E7.	Fruit au sirop, en boîte			S	M		
E8.	Melon			S	M		
E9.	Orange			S	M		
E10.	Pamplemousse			S	M		
E11.	Ananas			S	M		
E12.	Citron, jus			S	M		
E13.	Mangue			S	M		
E14.	Papaye			S	M		
E15.	Rambutan			S	M		
E16.	<i>Piere</i> (banane séchée)			S	M		
E17.	<i>Poe banane</i>			S	M		
E18.	<i>Poe potiron</i>			S	M		
E19.	<i>Poe papaye</i>			S	M		
F	NOIX ET GRAINES						
F1.	<i>Mape</i> (châtaigne tahitien)			S	M		
F2.	Cacahuète, salé, en boîte			S	M		
F3.	Acajou, salé, en boîte			S	M		
F4.	Pistaches, salé, en boîte			S	M		
G	LEGUMES SECS						
G1.	Haricots blancs			S	M		
G2.	Lentilles			S	M		
G3.	Pois cassé, en purée			S	M		
G4.	Pork and beans, en boîte			S	M		
G5.	Cassoulet, en boîte			S	M		
H	POISSONS ET FRUITS DE MER						
H1.	Thon, Bonite			S	M		
H2.	Mahi mahi, espadon			S	M		
H3.	Poisson de lagon			S	M		
H4.	Langouste			S	M		
H5.	Crabe			S	M		
H6.	<i>Pahua</i> (bénitier)			S	M		

N° Item	LISTE DES ALIMENTS	Nb de fois		S ou M		QUANTITES CONSOMMEES	Préparation ou cuisson habituelle
H7.	<i>Maoa</i> (bigorneau)			S	M		
H8.	<i>Vana</i> (oursins)			S	M		
H9.	Crevettes			S	M		
H10.	Poisson séché, salé			S	M		
H11.	<i>Fafaru</i>			S	M		
H12.	Thon, en boîte, à l'huile			S	M		
H13.	Maquereau, en boîte (mackerel)			S	M		
H14.	Sardines à l'huile, en boîte			S	M		
H15.	Sardines à la tomate, en boîte			S	M		
H16.	Tortue			S	M		
H17.	Beignets de ina'a			S	M		
K	VIANDES, VOLAILLES ET ABATS						
K1.	Boeuf, steak, côte			S	M		
K2.	Porc, échine, côtelette			S	M		
K3.	Agneau, côtelette, gigot			S	M		
K4.	Poulet, entier, ailes, cuisses			S	M		
K5.	Coeur d'agneau, de veau, de boeuf			S	M		
K6.	Bacon ou poitrine fumée, salée			S	M		
K7.	Corned beef			S	M		
K8.	Saucisse type Vienne, en boîte			S	M		
K9.	Saucisse type francfort, en boîte			S	M		
K10.	Saucisson à l'ail, Mortadelle			S	M		
K11.	Merguez			S	M		
K12.	Jambon, en tranches			S	M		
K13.	Jambon type Zwan, en boîte			S	M		
K14.	Pied de porc pané			S	M		
K15.	Pâté de tête			S	M		
K16.	Pâté de foie, en boîte			S	M		
K17.	Pâté Armor, en boîte			S	M		
K18.	Pai paté - friand à la viande.			S	M		
K19.	Pua rôti			S	M		
K20.	Chien			S	M		
K21.	Chèvre			S	M		

N° Item	LISTE DES ALIMENTS	Nb de fois		S ou M		QUANTITES CONSOMMEES	Préparation ou cuisson habituelle
M	PRODUITS LAITIERS						
M1.	Fromage, Chesdale			S	M		
M2.	Fromage, gruyère			S	M		
M3.	Fromage, Vache-qui-rit			S	M		
M4.	Fromage, camembert, en boite			S	M		
M5.	Fromage blanc, non allégé			S	M		
M6.	Fromage blanc, 0 % de matières grasses			S	M		
M7.	Ice cream			S	M		
M8.	Lait concentré sucré			S	M		
M9.	Lait condensé, type Carnation			S	M		
M10.	Lait en poudre, entier			S	M		
M11.	Lait UHT, entier			S	M		
M12.	Lait UHT, allégé en matières grasses			S	M		
M13.	Lait pasteurisé, local			S	M		
M14.	Yaourt nature			S	M		
M15.	Yaourt aux fruits, yaourt sucré			S	M		
M16.	Desserts lactés type Mona			S	M		
M17.	Yaourt à boire			S	M		
N	OEUFS						
N1.	Oeuf, dur			S	M		
N2.	Oeuf, omelette			S	M		
N3.	Oeuf, sur le plat			S	M		
P	MATIERES GRASSES						
P1.	Beurre frais ou en boite			S	M		
P2.	Lait de coco			S	M		
P3.	<i>Mitihue</i>			S	M		
P4.	Beurre d'arachide Skippy			S	M		
Q	PLATS CUISINES						
Q1.	Hamburger			S	M		
Q2.	Pizza			S	M		
Q3.	<i>Maa tinito</i>			S	M		
Q4.	<i>Chow mein</i>			S	M		
Q5.	<i>Kai Fan</i>			S	M		
Q6.	Poulet au petit pois			S	M		

N° Item	LISTE DES ALIMENTS	Nb de fois		S ou M		QUANTITES CONSOMMEES	Préparation ou cuisson habituelle
Q7.	Sashimi			S	M		
Q8.	Poisson cru			S	M		
Q9.	Ragoût de boeuf			S	M		
Q10.	Poulet fafa			S	M		
Q11.	Poulet ou boeuf au curry			S	M		
Q12.	Salade russe			S	M		
Q13.	<i>Pua chou</i>			S	M		
Q14.	<i>Nems</i>			S	M		
Q15.	<i>Shopow</i>			S	M		
Q16.	Gâteau navet			S	M		
Q17.	Casse-croûte au jambon ,salade, tomate			S	M		
Q18.	<i>Taioro Pahua ou Maa</i>			S	M		
S	PRODUITS SUCRES - PRODUITS SALES						
S1.	Chocolat au lait, tablette			S	M		
S2.	Miel			S	M		
S3.	Sucre, poudre ou morceau			S	M		
S4.	Confiture ou gelée de fruits			S	M		
S5.	Marmelade de fruits (goyave)			S	M		
S6.	Bonbon			S	M		
S7.	Twistie, cheese balls			S	M		
T	EPICES, AROMATES ET SAUCES						
T1.	Soyou, sauce soja			S	M		
T2.	Vinaigrette			S	M		
T3.	Mayonnaise			S	M		
T4.	Moutarde			S	M		
T5.	Ketchup, sauce tomate, en boite			S	M		
T6.	Sauce Tabasco, au piment			S	M		
T7.	Sauce Chutney			S	M		
T8.	Gingembre			S	M		
T9.	Sauce sashimi			S	M		
W	BOISSONS						
W1.	Café			S	M		
W2.	Thé			S	M		
W3.	Chocolat MILO			S	M		

N° Item	LISTE DES ALIMENTS	Nb de fois		S ou M		QUANTITES CONSOMMEES	Préparation ou cuisson habituelle	
				S	M			
W4.	Eau			S	M			
W5.	Eau de coco			S	M			
W6.	Citronnade			S	M			
W7.	Jus de fruits, orange ou ananas, en brique			S	M			
W8.	Jus de fruits frais			S	M			
W9.	Sirop, grenadine			S	M			
W10.	Boissons gazeuses, limonades			S	M			
W11.	Boissons gazeuses, Light ou Diet			S	M			
W12.	Bière			S	M			
W13.	Vin rouge			S	M			
W14.	Champagne			S	M			
W15.	Whisky			S	M			
W16.	Punch			S	M			
X	AUTRES ALIMENTS							
				S	M			
				S	M			
				S	M			
				S	M			
				S	M			
				S	M			

Y	Combien de fois par semaine ou par mois mangez-vous des aliments préparés de la façon suivante ?	Nombre de fois		par Semaine ou Mois	
				S	M
Y1.	Préparés avec de l'huile			S	M
Y2.	Préparés avec de l'ail			S	M
Y3.	Préparés avec du curry			S	M
Y4.	Préparés avec de la sauce de soja			S	M
Y5.	Préparés avec de la sauce d'huître			S	M
Y6.	Préparés avec du gingembre			S	M

Enquête alimentaire en Polynésie française - Septembre 1995

GRILLE DES PORTIONS D'ALIMENTS

N° item	ALIMENTS	Types de portions	en g de partie comestible	Aide visuelle
A	FECULENTS			
A1.	<i>Fei</i> (banane à cuire)	1 pièce	140	modèle vernis
A2.	Patate douce - jaune orange	1 morceau	145	modèle vernis
A3.	Patate douce - blanche ou mauve	1 morceau	145	modèle vernis
A4.	<i>Ufi</i> (igname)	1 morceau	90	modèle vernis
A5.	<i>Tarua</i>	1 morceau	125	modèle vernis
A6.	<i>Uru</i> (fruit de l'arbre à pain)	1/8 du uru entier 1/2 du uru entier 1/4 du uru entier	165 660 330	modèle vernis
A7.	Manioc	1 morceau	160	modèle vernis
A8.	Taro mauve	1 morceau	90	modèle vernis
A9.	Taro jaune (<i>taro veo</i>)	1 morceau	90	modèle vernis
A10.	<i>Popoi taro, popoi uru</i>	1 boule	160	photo
A11.	<i>Taota</i> (manioc râpé au lait de coco)	1 morceau	215	photo
A12.	Pomme de terre (à l'eau, au four)	1 pièce	145	modèle plastique
A13.	Frites de pomme de terre Frites congelées	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 paquet pour x personnes	115 215 907	photo
A14.	Purée Mousseline	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 cuillerée à soupe	300 415 63	photo
A15.	Chips de pommes de terre	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 paquet	40 75 70	photo
B	CEREALES ET PRODUITS CEREALIERES			
B1.	Biscuit salé SAO	1 biscuit 1 paquet	9 250	-
B2.	Biscuit salé CABIN - ARNOTT	1 biscuit	9	-
B3.	Biscotte	1 biscotte 1 paquet	9 275	-
B4.	Biscuit au chocolat	1 biscuit 1 paquet	14 200	-
B5.	Biscuit sec au beurre	1 biscuit 1 paquet	10 150	-
B6.	Pain, baguette	1 baguette 1/2 baguette 1/4 baguette 1/3 baguette	250 125 63 83	-
B7.	Pain de mie, blanc, tranche	1 tranche 1 épaisse	25 36	modèle plastique
B8.	Gâteau au chocolat, au beurre	1/8 gateau entier 1 morceau rectangulaire	130 90	photo
B9.	Croissant	1 pièce	55	photo
B10.	Pain au chocolat	1 pièce	85	photo

B11.	Crêpe, pancake	1 crêpe	130	-
B12.	Pâtes, macaroni, spaghetti	1 assiette petite 1 assiette moyenne	125 275	photo
B13.	Riz blanc	1 bol 1 cuillerée à soupe	200 50	-
B14.	<i>Ipo</i>	1 boule petite 1 boule grosse	120 275	photo
B15.	<i>Firi firi</i> (beignets au sucre)	1 pièce - forme en 8 1 pièce - forme en 1	75 60	photo
B16.	Pai au coco, crème, purée de fruits	1 pièce	125	photo
B17.	Pain coco	1 entier rectangle 1 entier rond petit 1 entier rond grand 1 morceau (1/4 du pain)	200 185 300 50	photo photo N&B photo
B18.	Nouilles chinoises, soupe	1 bol rempli 1 assiette creuse 1 paquet pour x personnes	315 355 335	photo
C	LEGUMES A FEUILLES VERTES			
C1.	Chou blanc, cru	1 assiette petite 1 assiette moyenne	40 105	photo
C2.	Chou blanc, cuit	1 assiette petite 1 assiette moyenne	108 230	photo
C3.	Chou chinois, fleurs jaunes, <i>pota tiare</i>	1 assiette petite 1 assiette moyenne	125 228	photo
C4.	Chou chinois, tiges blanches, <i>pota uo uo</i>	1 assiette petite 1 assiette moyenne	116 228	photo
C5.	Chou chinois, <i>pota ava ava</i>	1 assiette petite 1 assiette moyenne	104 204	photo
C6.	Cresson	1 assiette petite 1 assiette moyenne	16 54	photo
C7.	Haricots verts, longs ou courts	1 assiette petite 1 assiette moyenne	106 210	-
C8.	Salade verte	1 assiette petite 1 assiette moyenne	58 100	photo
D	AUTRES LEGUMES			
D1.	Carottes	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 carotte entière	55 115 95	-
D2.	Concombre	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 concombre entier	94 212 400	-
D3.	Tomate	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 tomate	84 174 120	-
D4.	Navet	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 navet entier	85 165 120	-
D5.	Oignon	1 pièce moyenne 1 cuillère à soupe	133 30	-
D6.	Mais, frais ou en boîte	1 boîte pour x personnes 1 épi de maïs 1 cuillère à soupe	290 140 30	-

D7.	Champignon, en boite	1 assiette petite 1 petite boite 1 boite moyenne	108 115 230	photo
D8.	Asperges, en boite	1 boite pour x personnes 1 assiette petite 1 asperge	255 105 12	-
D9.	Poivrons verts	1 poivron entier 1 assiette petite	33 48	photo
E	FRUITS			
E1.	Pomme	1 pièce	130	-
E2.	Avocat	½ pièce 1 avocat entier	150 300	-
E3.	Banane rio	1 pièce	75	-
E4.	Banane hamoa	1 pièce	115	-
E5.	Melon	1 pièce 1 melon entier	140 560	photo
E6.	Pastèque	1 tranche	285	photo
E7.	Poire	1 pièce	148	-
E8.	Fruit au sirop, en boite	1 bol 1 grande boite	285 850	photo
E9.	Orange	1 fruit entier	128	photo
E10.	Pamplemousse	1 tranche (¼ de fruit) ½ pamplemousse	175 350	photo
E11.	Ananas	¼ fruit 1 tranche en rondelle	70 35	photo
E12.	Citron, jus	jus d'un citron	16	-
E13.	Mangue	1 pièce 1 joue	170 90	photo
E14.	Papaye	1 morceau moyen 1 papaye solo	200 230	photo
E15.	Rambutan	1 pièce 1 paquet	14 210	photo
E16.	<i>Piere</i> (banane séchée)	4 lamelles 1 lamelle	40 10	photo
E17.	Poe banane+ lait de coco sucré quantité de lait de coco sucré=117 g (½ bol)	1 assiette moyenne 1 cuillère à soupe (sans lait de coco)	350 110	photo
E18.	<i>Poe potiron</i> + lait de coco sucré quantité de lait de coco sucré=117 g (½ bol)	1 assiette moyenne 1 cuillère à soupe (sans lait de coco)	345 105	photo
E19.	<i>Poe papaye</i> + lait de coco sucré quantité de lait de coco sucré=117 g (½ bol)	1 assiette moyenne 1 cuillère à soupe (sans lait de coco)	330 95	photo
F	NOIX ET GRAINES			
F1.	<i>Mape</i> (châtaigne tahitien)	1 pièce 1 paquet	41 390	photo
F2.	Cacahuète, salé, en boite	1 poignée 1 dizaine 1 boite	30 18 184	-
F3.	Acajou, salé, en boite	1 dizaine 1 poignée 1 boite	16 30 170	-
F4.	Pistaches, salé, en boite	1 poignée 1 dizaine 1 boite	25 16 184	-

G	LEGUMES SECS			
G1.	Haricots blancs	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 cuillère à soupe	190 410 45	photo
G2.	Lentilles	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 cuillère à soupe	210 436 50	photo
G3.	Pois cassé, en purée	1 assiette petite 1 assiette moyenne 1 cuillère à soupe	190 400 65	photo
G4.	Pork and beans, en boîte	1 boîte petite 1 boîte moyenne 1 boîte grande	226 454 879	-
G5.	Cassoulet, en boîte	1 boîte moyenne 1 boîte grande	420 840	-
H	POISSONS ET FRUITS DE MER			
H1.	Thon, Bonite	1 tranche petite cuite 1 tranche moyenne cuite 1 petit morceau cru 1 tranche moyenne cru	100 170 120 190	photo
H2.	Mahi mahi, espadon	1 tranche petite 1 tranche moyenne	120 190	photo
H3.	Poisson de lagon	1 pièce petite, frit 1 pièce petite, cru 1 pièce moyenne, frit 1 pièce moyenne, cru	90 137 200 265	photo
H4.	Langouste	1 pièce petite 1 pièce moyenne		photo
H5.	Crabe	1 pièce moyenne		-
H6.	<i>Pahua</i> (bénitier)	1 pièce	35	-
H7.	<i>Maoa</i> (bigorneau)	1 pièce	10	-
H8.	<i>Vana</i> (oursins)	1 assiette petite = 1 cuillère à soupe 1 pot	70 280	photo
H9.	Crevettes	1 pièce	18	-
H10.	Poisson séché, salé	1 morceau	60	photo
H11.	<i>Fafaru</i>	1 morceau	28	-
H12.	Thon, en boîte, à l'huile	1 boîte petite 1 boîte huile égouttée	185 150	photo
H13.	Maquereau, en boîte (mackerel)	1 boîte moyenne 1 maquereau	425 80	photo
H14.	Sardines à l'huile, en boîte	1 boîte petite 1 boîte huile égouttée 1 sardine	125 85 12	photo
H15.	Sardines à la tomate, en boîte	1 boîte moyenne 1 sardine	425 15	photo
H16.	Tortue	1 morceau		-
H17.	Beignets de ina'a	1 pièce	50	-
K	VIANDES, VOLAILLES ET ABATS			

K1.	Boeuf, steak, côte	1 tranche crue 1 steak haché cru 1 steak haché grillé 1 morceau de ragout cru 1 morceau en cube cru	140 160 120 36 15	photo modèle plastique
K2.	Porc, échine, côtelette	1 cotelette crue	194	photo modèle plastique
K3.	Agneau, côtelette, gigot	1 cotelette petite avec l'os, crue 1 cotel. moyenne avec l'os, crue 1 tranche de gigot, cuit au four	56 134 100	photo
K4.	Poulet, entier, ailes, cuisses	1 cuisse désossée 1 aile ½ poulet, désossé	110 49 300	modèle plastique
K5.	Coeur d'agneau, de veau, de boeuf	1 morceau cuit 1 brochette, grillé	6 40	photo
K6.	Bacon ou poitrine fumée, salée	1 tranche, grillé	12	modèle plastique
K7.	Corned beef	1 boîte	340	-
K8.	Saucisse type Vienne, en boîte	1 saucisse cocktail 1 boîte, égoutté	16 142	photo
K9.	Saucisse type francfort, en boîte	1 saucisse cocktail 1 saucisse longue 1 boîte	5 22 230	photo
K10.	Saucisson à l'ail, Mortadelle	1 rondelle	15	photo
K11.	Merguez	1 saucisse cuite	36	-
K12.	Jambon, en tranches	1 tranche	40	-
K13.	Jambon type Zwan, en boîte	1 boîte petite 1 boîte moyenne 1 tranche	198 340 20	photo
K14.	Pied de porc pané	1 pièce	50	-
K15.	Pâté de tête	1 tranche moyenne 1 tranche épaisse	80 230	photo
K16.	Pâté de foie, en boîte	1 boîte petite 1 boîte moyenne	77 125	photo
K17.	Pâté Armor, en boîte	1 boîte petite 1 boîte moyenne	85 156	photo
K18.	Pai paté - friand à la viande.	1 pièce	135	photo
K19.	Pua rôti	1 morceau 10 morceaux	3 30	-
K20.	Chien	1 morceau	?	-
K21.	Chèvre	1 morceau	?	-
M	PRODUITS LAITIERS			
M1.	Fromage, Chesdale	1 tranche moyenne 1 plaque carrée 1 boîte	15 20 250	photo
M2.	Fromage, gruyère	1 morceau 1 paquet	35 250	photo
M3.	Fromage, Vache-qui-rit	1 portion 1 boîte	18 140	photo
M4.	Fromage, camembert, en boîte	1 boîte ¼ de la boîte	125 30	photo
M5.	Fromage blanc, non allégé	1 cuillère à soupe 1 pot (SACHET)	50 100	pot

M6.	Fromage blanc, 0 % de matières grasses	1 cuillère à soupe 1 petit pot	50 300	pot
M7.	Ice cream	1 boule 1 boîte	50 570	modèle plastique
M8.	Lait concentré sucré	1 cuillère à soupe 1 cuillère à café 1 petite boîte	20 13 397	-
M9.	Lait condensé, type Carnation	1 cuillère à soupe 1 cuillère à café 1 tasse	18 12 266	-
M10.	Lait en poudre, entier	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	3 18	-
M11.	Lait UHT, entier	1 verre 1 bol 1 tasse	200 270 160	modèle plastique
M12.	Lait UHT, allégé en matières grasses	1 verre 1 bol 1 tasse	200 270 160	modèle plastique
M13.	Lait pasteurisé, local	1 verre 1 bol 1 tasse	200 270 160	modèle plastique
M14.	Yaourt nature	1 pot	125	pot
M15.	Yaourt aux fruits, yaourt sucré	1 pot	125	pot
M16.	Desserts lactés type Mona	1 pot	125	pot
M17.	Yaourt à boire	1 bouteille 1 petite bouteille	75 38	bouteille
N	OEUFS			
N1.	Oeuf, dur	1 oeuf	49	-
N2.	Oeuf, omelette	1 oeuf	50	-
N3.	Oeuf, sur le plat	1 oeuf	46	-
P	MATIERES GRASSES			
P1.	Beurre frais ou en boîte	lame de couteau	10	photo
P2.	Lait de coco	1 verre ½ bol quantité extraite d'un coco	176 185 195	photo
P3.	<i>Mitihue</i>	½ bol	255	photo
P4.	Beurre d'arachide Skippy	lame de couteau 1 cuillère à café	15 25	photo
Q	PLATS CUISINES			
Q1.	Hamburger	1 pièce	183	photo
Q2.	Pizza	1/8 d'un pizza ronde 1 entier	75 500	modèle plastique
Q3.	<i>Maa tinito</i>	1 assiette moyenne 1 assiette grande	285 440	photo
Q4.	<i>Chow mein</i>	1 assiette moyenne 1 assiette grande	218 460	photo
Q5.	<i>Kai Fan</i>	1 assiette moyenne 1 assiette grande	238 460	photo
Q6.	Poulet au petit pois	1 assiette moyenne 1 assiette grande	260 430	photo

Q7.	Sashimi	1 assiette moyenne 1 assiette grande	124 346	photo
Q8.	Poisson cru	1 assiette moyenne 1 assiette grande	172 366	photo
Q9.	Ragoût de boeuf, pomme de terre	1 assiette moyenne 1 assiette grande	220 410	photo
Q10.	Poulet fafa	1 assiette moyenne 1 assiette grande	230 484	photo
Q11.	Poulet au curry	1 assiette moyenne 1 assiette grande	196 380	photo
Q12.	Salade russe	1 assiette moyenne 1 assiette grande	206 370	photo
Q13.	<i>Pua chou</i>	1 assiette moyenne 1 assiette grande	206 430	photo
Q14.	<i>Nems</i>	1 petit 1 grand	20 50	-
Q15.	<i>Shopow</i>	1 pièce	120	-
Q16.	Gâteau navet	1 pièce	130	-
Q17.	Casse-croûte au jambon ,salade, tomate	1/3 baguette	135	photo
Q18.	<i>Taioro Pahua ou Maa</i>	1 cuillère à soupe 1 assiette petite 1 cuillère à soupe de taioro seul	70 200 30	photo
S	PRODUITS SUCRES - PRODUITS SALES			
S1.	Chocolat au lait, tablette	½ tablette 1 tablette entière 1 carré	50 100 4	-
S2.	Miel	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	8 21	-
S3.	Sucre, poudre ou morceau	1 morceau 1 cuillère à soupe 1 cuillère à café	4 20 7	-
S4.	Confiture ou gelée de fruits	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	15 23	-
S5.	Marmelade de fruits (goyave)	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	20 35	-
S6.	Bonbon	1 bonbon	5	-
S7.	Twistie, cheese balls	10 pièces 1 paquet	9 40	-
T	EPICES, AROMATES ET SAUCES			
T1.	Soyou, sauce soja	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	10 18	-
T2.	Vinaigrette	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	6 16	-
T3.	Mayonnaise	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	12 34	-
T4.	Moutarde	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	20 36	-
T5.	Ketchup, sauce tomate, en boite	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	8 20	-
T6.	Sauce Tabasco, au piment	1 cuillère à café 3 – 4 gouttes	8 3	-
T7.	Sauce Chutney	1 cuillère à café	16	-

T8.	Gingembre	1petit morceau 1 cuillère à soupe	4 12	-
T9.	Sauce sashimi	1 cuillère à soupe 1 ramequin = 1 pot	18 82	-
W	BOISSONS			
W1.	Café	1 bol 1 petite tasse 1 cuillère à soupe de poudre	250 90 1 g	-
W2.	Thé	1 bol 1 petite tasse 1 verre	250 90 170	-
W3.	Chocolat MILO	1 cuillère à café 1 cuillère à soupe	5 14	-
W4.	Eau	1 verre	200	-
W5.	Eau de coco	1 coco	200	-
W6.	Citronnade	1 verre	200	-
W7.	Jus de fruits, orange ou ananas, en brique	1 verre 1 brique	200 1000	-
W8.	Jus de fruits frais	1 verre	200	-
W9.	Sirop, grenadine	1 verre	200	-
W10.	Boissons gazeuses, limonades	1 boîte 1 bouteille petite 1 bouteille grande 1 verre	355 500 1500 200	-
W11.	Boissons gazeuses, Light ou Diet	1 boîte 1 bouteille petite 1 verre	355 500 200	-
W12.	Bière - Hinano 4.9% alc/vol Hei Lager Gold 5% alc/vol Heineken	1 boîte Hinano 1 bouteille Hinano 1 bouteille = 1 boîte Hei Lager 100 ml	333 505 333 101.1	-
W13.	Vin rouge	1 verre à vin 1 verre ordinaire 1 bouteille 104 ml	108 200 742.8 103	-
W14.	Champagne	100 1 flute 1 verre ordinaire	100 120 150	-
W15.	Whisky	¼ verre = 1 dose 20 ml	47.5 19	-
W16.	Punch	1 verre	150	-