



anses

Consommations alimentaires et apports nutritionnels dans la restauration hors foyer en France

Rapport d'appui scientifique
et technique

Février 2021



CONNAÎTRE, ÉVALUER, PROTÉGER

**État des lieux des consommations alimentaires
et apports nutritionnels dans la restauration hors foyer
en France, à partir des données de l'étude INCA3 (2014-2015)**

Demande « 2018-SA-0291 – RHF en France »

RAPPORT
d'appui scientifique et technique

ETUDE

Février 2021*

* Annule et remplace la version de janvier 2021. Voir annexe 1.

Mots clés

Etude Individuelle et nationale des consommations alimentaires, Restauration hors foyer, Restauration scolaire, Restauration collective, Restauration commerciale traditionnelle, Restauration commerciale rapide, Aliments, Nutriments

Individual and National Food Consumption Survey, Out-of-home Catering, Institutionnal catering, School canteen, Commercial catering, Fast-food restaurant, Foods, Nutrients

Présentation des intervenants

PARTICIPATION ANSES

Coordination scientifique

Sandrine Carrillo – Chargée de projet scientifique et technique – Anses

Ariane Dufour – Cheffe de projet scientifique et technique – Anses

Carine Dubuisson – Cheffe de projet scientifique et technique – Anses

Contribution scientifique

Jade Assoukpa – Chargée de projet scientifique et technique – Anses

Secrétariat administratif

Régis Molinet – Assistant administratif - Anses

SOMMAIRE

Présentation des intervenants	3
Sigles et abréviations	8
Liste des tableaux	9
Liste des figures	11
1. Contexte, objet et modalités de réalisation des travaux.....	14
1.1. Contexte	14
1.1.1. Description du secteur de la restauration hors foyer selon la nomenclature INSEE.....	14
1.1.2. Travaux antérieurs de l’Afssa-Anses : la restauration scolaire.....	15
1.2. Objet de la demande	17
1.3. Modalités de traitement : moyens mis en œuvre et organisation	17
2. Présentation des données disponibles et définition du périmètre de la RHF dans l’étude INCA3	18
2.1. Présentation générale de l’étude INCA3	18
2.2. Données disponibles	18
2.2.1. A partir des rappels de 24h (R24).....	18
2.2.2. A partir des questionnaires auto-administrés (AA).....	20
2.2.3. Nombre de participants selon l’information disponible	20
2.3. Définition du périmètre de la RHF et des types de RHF à considérer	20
2.4. Traitement des données	21
3. Caractéristiques des consommateurs de RHF	23
3.1. Méthode et données utilisées	23
3.1.1. Indicateurs de comportements habituels (questionnaires auto-administrés - AA).....	23
3.1.1.1 Indicateur du lieu habituel des déjeuners en semaine pour les adultes	23
3.1.2.1 Indicateur de fréquence de déjeuner dans un restaurant collectif en semaine.....	23
3.1.1.1 Indicateur de fréquence de consommation d’aliments de restauration rapide.....	24
3.1.2.1 Indicateurs d’évolution.....	24
3.1.2. Indicateurs de comportements ponctuels (rappels de 24h - R24).....	24
3.1.3. Définition des consommateurs de RHF	25
3.1.3.3 Chez les adultes de 18 à 79 ans	25
3.1.2.3 Chez les enfants de 3 à 17 ans.....	26
3.1.3.3 Définition des forts consommateurs de RHF collective, commerciale traditionnelle et commerciale rapide..	27
3.2. Résultats	29
3.2.1. Caractéristiques socio-démographiques des consommateurs réguliers et des non consommateurs de RHF.....	29
3.2.1.1 Chez les adultes.....	29
3.2.2.1 Chez les enfants.....	32
3.2.2. Lieux habituels des déjeuners en semaine chez les adultes.....	34
3.2.1.2 Chez les adultes.....	34
3.2.2.2 Chez les adultes actifs occupés ou étudiants.....	35
3.2.3. Fréquence de déjeuner en restauration collective en semaine chez les adultes et chez les enfants..	38
3.2.1.3 Chez les adultes actifs occupés ou étudiants.....	38
3.2.2.3 Chez les enfants.....	40
3.2.4. Fréquentation de la restauration commerciale rapide chez les adultes et chez les enfants	46
3.2.1.4 Chez les adultes.....	46

3.2.2.4	Chez les enfants.....	50
3.2.5.	Caractérisation des forts consommateurs de RHF à partir des R24	52
3.2.1.5	Chez les adultes.....	52
3.2.2.5	Chez les enfants.....	57
3.2.5.2.1.	<i>Chez les enfants de maternelle et primaire.....</i>	58
3.2.5.2.2.	<i>Chez les adolescents de collège et lycée.....</i>	59
4.	Consommations et apports nutritionnels lors des repas	60
4.1.	Méthode	60
4.1.1.	Répartition des actes de consommation et estimation des tailles de portion par groupe d'aliments et type de RHF.....	60
4.1.2.	Estimation des apports nutritionnels par type de repas et par type de RHF	60
4.2.	Résultats	61
4.2.1.	Répartition des actes de consommation et tailles de portions lors des repas.....	61
4.2.1.1	Chez les adultes actifs occupés ou étudiants.....	61
4.2.2.1	Chez les enfants.....	66
4.2.1.2.1.	<i>Chez les enfants de maternelle et primaire.....</i>	66
4.2.1.2.2.	<i>Chez les adolescents de collège et lycée.....</i>	71
4.2.2.	Apports nutritionnels lors des repas	76
4.2.1.2	Chez les adultes actifs occupés ou étudiants.....	76
4.2.2.2	Chez les enfants.....	82
4.2.2.2.1.	<i>Chez les enfants de maternelle et primaire.....</i>	82
4.2.2.2.2.	<i>Chez les adolescents de collège et lycée.....</i>	88
5.	Contribution de la RHF aux consommations alimentaires et apports nutritionnels individuels	94
5.1.	Méthode	94
5.2.	Résultats	94
5.2.1.	Consommations alimentaires	94
5.2.1.1	Chez les adultes actifs occupés ou étudiants.....	94
5.2.2.1	Chez les enfants.....	100
5.2.1.2.1.	<i>Chez les enfants de maternelle et primaire.....</i>	103
5.2.1.2.2.	<i>Chez les adolescents de collège et lycée.....</i>	104
5.2.2.	Apports nutritionnels	106
5.2.1.2	Chez les adultes actifs occupés et les étudiants.....	106
5.2.2.2	Chez les enfants.....	112
5.2.2.2.1.	<i>Chez les enfants de maternelle et primaire.....</i>	112
5.2.2.2.2.	<i>Chez les adolescents de collège et lycée.....</i>	115
6.	Discussion et conclusions.....	122
6.1.	Discussion de l'interprétation des résultats	122
6.2.	Synthèse des principaux résultats	123
6.2.1.	Chez les adultes	123
6.2.1.1	La RHF collective	124
6.2.2.1	La RHF commerciale traditionnelle	125
6.2.3.1	La RHF commerciale rapide.....	126
6.2.2.	Chez les enfants	127
6.2.1.2	La RHF scolaire.....	127
6.2.2.2	La RHF commerciale traditionnelle	129
6.2.3.2	La RHF commerciale rapide.....	130
6.3.	Perspectives	131
6.3.1.	Opportunité de suivi de la RHF dans le cadre de l'Oqali.....	131
6.3.2.	Autres perspectives	133

7. Bibliographie.....	135
ANNEXES.....	137
Annexe 1 : Suivi des actualisations du rapport.....	138
Annexe 2 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la consommation ou non d'aliments issus de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1319).....	139
Annexe 3 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la consommation ou non d'aliments issus de RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans (n=1890)	140
Annexe 4 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon le lieu habituel de déjeuner en semaine, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1295).....	142
Annexe 5 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la fréquence de déjeuner en restauration collective, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1253)	143
Annexe 6 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la fréquence de déjeuner en restauration scolaire, chez les enfants âgés de 3 à 17 ans (n=1253).....	144
Annexe 7 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1310).....	146
Annexe 8 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les enfants de 3 à 17 ans (n=1833).....	147
Annexe 9 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques des forts, modérés et non consommateurs de RHF, par type de RHF, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	150
Annexe 10 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques des forts, modérés et non consommateurs de RHF, selon le niveau scolaire et par type de RHF, chez les enfants âgés de 3 à 17 ans.....	153
Annexe 11 : Classification des aliments dans la nomenclature INCA3.....	156
Annexe 12 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF collective aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	159
Annexe 13 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	163
Annexe 14 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF rapide aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	167
Annexe 15 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques, chez les enfants de maternelle et primaire (n=943).....	171
Annexe 16 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques, chez les adolescents de collège et lycée (n=835).....	175
Annexe 17 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF commerciale rapide aux apports énergétiques, chez les adolescents de collège et lycée (n=835).....	179

Annexe 18 : Synthèse des résultats de l'état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels, selon le type de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants	183
Annexe 19 : Synthèse des résultats de l'état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels, selon le type de RHF, chez les enfants de maternelle et primaire	188
Annexe 20 : Synthèse des résultats de l'état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels, selon le type de RHF, chez les adolescents de collège et lycée ..	193

Sigles et abréviations

AET : Apports énergétiques totaux

AESA : Apports énergétiques sans alcool

AGS : Acides gras saturés

AST : Appui scientifique et technique

BRSA : Boissons rafraîchissantes sans alcool

ns : Non significatif

CNA : Conseil national de l'alimentation

COPIL : Comité de pilotage

ET : Ecart-type

GEMRCN : Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

GPEM/DA : Groupe Permanent d'Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires

INCA : Etudes Individuelles nationales des consommations alimentaires

Insee : Institut national de la statistique et des études économiques

NAF : Nomenclature des activités Française

OQALI : Observatoire de l'alimentation

PCS : Professions et catégories sociales

PNNS : Programme national nutrition santé

R24 : Rappel alimentaire de 24 heures

RHF : Restauration hors foyer

Liste des tableaux

Tableau 1 : Indicateur du lieu habituel des déjeuners en semaine pour les adultes de 18-79 ans, actifs ou étudiants	23
Tableau 2 : Indicateur de la fréquence de déjeuner à la cantine en semaine.....	23
Tableau 3 : Indicateur de la fréquence de consommation d'aliments de restauration rapide.....	24
Tableau 4 : Questions considérées pour l'identification des consommateurs de RHF, chez les adultes de 18 à 79 ans	25
Tableau 5 : Indicateurs intermédiaires de consommation d'aliments issus de RHF, chez les adultes de 18 à 79 ans	25
Tableau 6 : Construction de l'indicateur final de consommation d'aliments issus de RHF, chez les adultes de 18 à 79 ans	26
Tableau 7 : Questions considérées pour l'identification des consommateurs de RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans	26
Tableau 8 : Indicateurs intermédiaires de consommation d'aliments issus de RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans	27
Tableau 9 : Construction de l'indicateur final de consommation d'aliments issus de RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans	27
Tableau 10 : Distribution de la contribution de la RHF aux apports énergétiques (%) entre les forts consommateurs de RHF et les consommateurs modérés de RHF, selon le type de RHF, chez les adultes de 18 à 79 ans.....	52
Tableau 11 : Distribution de la contribution de la RHF aux apports énergétiques (%) chez les forts consommateurs de RHF et les consommateurs modérés de RHF, selon le type de RHF, chez les enfants de maternelle et primaire	57
Tableau 12 : Distribution de la contribution de la RHF aux apports énergétiques (%) chez les forts consommateurs de RHF et les consommateurs modérés de RHF, selon le type de RHF, chez les adolescents de collège et lycée.....	57
Tableau 13 : Répartition des actes de consommation (%) selon les groupes d'aliments par type de RHF chez les adultes actifs occupés et étudiants.....	62
Tableau 14 : Tailles de portion moyennes consommées par acte de consommation (en g) par groupe d'aliments selon les types de RHF chez les adultes actifs occupés et étudiants	64
Tableau 15 : Répartition des actes de consommation (%) selon les groupes d'aliments par type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire	67
Tableau 16 : Tailles de portion moyennes consommées (en g) par acte de consommation selon le type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire.....	69
Tableau 17 : Répartition des actes de consommation (%) selon les groupes d'aliments par type de RHF chez les adolescents de collège/lycée	71
Tableau 18 : Tailles de portion moyennes consommées (en g) par acte de consommation et par groupe d'aliments selon les types de RHF chez les adolescents de collège/lycée	74
Tableau 19 : Quantités moyennes d'aliments consommées par repas et par type de RHF chez les adultes actifs occupés et les étudiants pour les repas principaux (déjeuner et dîner)	77
Tableau 20 : Apports nutritionnels moyens par repas et par type de RHF pour les repas principaux (déjeuner et dîner) chez les adultes actifs occupés et étudiants.....	78
Tableau 21 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de repas principal (déjeuner et dîner), par type de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants	79
Tableau 22 : Quantités moyennes d'aliments consommées par collation et par type de RHF chez les adultes actifs occupés et les étudiants pour les collations (goûter et autres collations)	80

Tableau 23 : Apports nutritionnels moyens par collation et par type de RHF chez les adultes actifs occupés et étudiants.....	81
Tableau 24 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de collation, par type de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants	81
Tableau 25 : Quantités moyennes d'aliments consommées par repas et par type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire pour les repas principaux (déjeuner et dîner).....	83
Tableau 26 : Apports nutritionnels moyens par repas selon les types de RHF pour les repas principaux (déjeuner et dîner) chez les enfants de maternelle/primaire.....	84
Tableau 27 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de repas principal (déjeuner et dîner) selon les types de RHF chez les enfants de maternelle/primaire	85
Tableau 28 : Quantités moyennes d'aliments consommées par collation et par type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire pour les différentes collations (goûter et autres collations)	86
Tableau 29 : Apports nutritionnels moyens par repas selon les types de RHF pour les collations chez les enfants de maternelle/primaire	87
Tableau 30 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de collation, par type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire.....	87
Tableau 31 : Quantités moyennes d'aliments consommées par repas et par type de RHF chez les adolescents de collège/lycée pour les repas principaux (déjeuner et dîner).....	89
Tableau 32 : Apports nutritionnels moyens par repas selon les types de RHF pour les repas principaux (déjeuner et dîner) chez les adolescents de collège/lycée	90
Tableau 33 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de repas principal (déjeuner et dîner) selon les types de RHF chez les adolescents de collège/lycée.....	91
Tableau 34 : Quantités moyennes d'aliments consommées par collation et par type de RHF chez les adolescents de collège/lycée pour les différentes collations (goûter et autres collations)	92
Tableau 35 : Apports nutritionnels moyens par collation selon les types de RHF chez les adolescents de collège et lycée.....	93
Tableau 36 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de collation, par type de RHF chez les adolescents de collège et lycée	93
Tableau 37 : Consommations journalières moyennes (g/j) et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, par groupe d'aliments ¹ , chez les adultes actifs occupés et étudiants consommateurs de RHF (n=715).....	96
Tableau 38 : Consommations journalières moyennes (g/j) des 42 groupes d'aliments, des adultes actifs occupés ou étudiants selon le niveau de contribution de la RHF aux apports énergétiques, par type de RHF (n=1220) ...	98
Tableau 39 : Consommations journalières moyennes (g/j) et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, par groupe d'aliments ¹ , chez les enfants et adolescents consommateurs de RHF selon leur niveau scolaire (n=644 pour maternelle et primaire et n=631 pour collège et lycée)	101
Tableau 40 : Consommations journalières moyennes (g/j), par groupe d'aliments, des enfants de maternelle et primaire selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques (n=943).....	103
Tableau 41 : Consommations journalières moyennes (g/j), par groupe d'aliments, des adolescents de collège et lycée selon le niveau de contribution de la RHF aux apports énergétiques, par type de RHF (n=835).....	105
Tableau 42 : Apport nutritionnel journalier moyen et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants consommateurs de RHF (n=715).....	106
Tableau 43 : Apports nutritionnels journaliers moyens, des adultes actifs occupés et étudiants selon le niveau de contribution de la RHF aux apports énergétiques, et par type de RHF (n=1220)	108
Tableau 44 : Apport nutritionnel journalier moyen et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, chez les enfants de maternelle et primaire consommateurs de RHF (n=644)	112
Tableau 45 : Apports nutritionnels journaliers moyens, des enfants de maternelle et primaire, selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques.....	113

Tableau 46 : Apport nutritionnel journalier moyen et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, par nutriment, chez les adolescents de collège et lycée consommateurs de RHF (n=631).....	116
Tableau 47 : Apports nutritionnels journaliers moyens, par nutriment, des adolescents de collège et lycée, selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques (n=835)	116
Tableau 48 : Opportunités de suivi des différents types de RHF par l'Oqali selon différents critères, à partir des données de l'étude INCA3 (2014-2015)	131

Liste des figures

Figure 1 : Sectorisation de la Restauration Hors Foyer selon la nomenclature INSEE (division 56 de la NAF rev.2 ¹)	15
Figure 2 : Historique des travaux d'évaluation et de recherche sur la restauration scolaire réalisés à l'Afssa, puis à l'Anses depuis 2000.....	15
Figure 3 : Critères d'identification des actes de consommations en RHF au sein des rappels de 24h dans l'étude INCA3 (2014-2015).....	19
Figure 4 : Schématisation des différents niveaux de participation dans l'étude INCA3 (2014-2015).....	20
Figure 5 : Secteurs de la RHF couverts par l'étude INCA3 (2014-2015).....	21
Figure 6 : Effectif des forts consommateurs des différents types de RHF, chez les adultes de 18-79 ans.....	28
Figure 7 : Effectif des forts consommateurs des différents types de RHF chez les enfants de 3 à 17 ans, selon le niveau scolaire	28
Figure 8 : Répartition (%) des adultes de 18 à 79 ans en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF (n=2288).....	29
Figure 9 : Répartition (%) des consommateurs de produits issus de la RHF, selon la situation professionnelle, chez les adultes de 18-79 ans (n=2288)	30
Figure 10 : Répartition (%) de l'âge des individus en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF, chez les Adultes actifs occupés et étudiants (n=1319).....	31
Figure 11 : Répartition (%) des professions et catégories socioprofessionnelles des individus en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1319).....	31
Figure 12 : Répartition (%) de la région où vivent les individus en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1319).....	32
Figure 13 : Répartition (%) des enfants de 3 à 17 ans en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF (n=1890).....	32
Figure 14 : Répartition (%) de la région d'habitation des enfants de 3 à 17 ans, selon leur consommation de produits issus de la RHF (n=1889)	33
Figure 15 : Répartition (%) des professions et catégories socioprofessionnelles des représentants de l'enfant selon leur consommation de produits issus de la RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans (n=1889)	33
Figure 16 : Répartition (%) des revenus des foyers (€/mois/UC) dans lesquels vivent les enfants selon leur consommation de produits issus de la RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans (n=1757)	34
Figure 17 : Lieu habituel des déjeuners en semaine selon la situation professionnelle chez les adultes (n=2248)..	35
Figure 18 : Répartition (%) du sexe selon le lieu habituel des déjeuners en semaine chez les actifs occupés et les étudiants (n=1295).....	36
Figure 19 : Répartition (%) de l'âge selon le lieu habituel des déjeuners en semaine chez les actifs occupés et les étudiants (n=1283).....	36
Figure 20 : Répartition (%) des professions et catégories socioprofessionnelles selon le lieu habituel des déjeuners en semaine, chez les actifs occupés et les étudiants (n=1294)	37

Figure 21 : Répartition (%) de la taille d'agglomération selon le lieu habituel des déjeuners en semaine, chez les actifs occupés et les étudiants (n=1294)	37
Figure 22 : Evolution des lieux habituels des déjeuners en semaine chez les actifs occupés et les étudiants dans l'étude INCA2 (2006-2007) (n=1619) et l'étude INCA3 (2014-2015) (n=1295).....	38
Figure 23 : Répartition (%) de la fréquence de déjeuners en RHF collective en semaine, chez les actifs occupés et les étudiants (n=1253)	39
Figure 24 : Répartition (%) de l'âge selon la fréquence de déjeuner en restauration collective en semaine, chez les actifs occupés et étudiants (n=1243).....	39
Figure 25 : Répartition (%) des professions et catégories socioprofessionnelles selon la fréquence de déjeuner en restauration collective en semaine, chez les actifs occupés et étudiants (n=1253).....	40
Figure 26 : Fréquence de déjeuner en restauration scolaire chez les enfants de 3 à 17 ans, selon leur niveau scolaire (n=1839).....	41
Figure 27 : Répartition (%) de la région selon la fréquence de déjeuner en restauration scolaire chez les enfants de 3 à 17 ans, selon le niveau scolaire (n=1839).....	42
Figure 28 : Répartition (%) de la PCS du représentant de l'enfant, selon la fréquence de déjeuner en restauration scolaire chez les enfants de 3 à 17 ans, selon le niveau scolaire (n=1839)	43
Figure 29 : Répartition (%) de la taille de l'agglomération selon la fréquence de déjeuner en restauration scolaire chez les adolescents de collège et lycée (n=849).....	44
Figure 30 : Principales raisons de ne pas manger au restaurant scolaire citées par les enfants de 3 à 17 ans qui ne déjeunent jamais au restaurant scolaire, selon leur niveau scolaire (n=310).....	45
Figure 31 : Evolution de la fréquentation de la restauration scolaire chez les enfants de 3 à 17 ans, entre l'étude INCA2 (2006-2007) (n=1415) et l'étude INCA3 (2014-2015) (n=1839)	45
Figure 32 : Fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les adultes de 18 à 79 ans (n=2255).....	46
Figure 33 : Fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, selon la situation professionnelle, chez les adultes de 18 à 79 ans (n=2255)	46
Figure 34 : Fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1310).....	47
Figure 35 : Répartition (%) du sexe selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les actifs occupés et des étudiants (n=1310)	47
Figure 36 : Répartition (%) de l'âge de l'individu selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les actifs occupés et étudiants (n=1310).....	48
Figure 37 : Répartition (%) du niveau d'étude selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les actifs occupés et étudiants (n=1310).....	48
Figure 38 : Répartition (%) de la taille d'agglomération selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les actifs occupés et étudiants (n=1310).....	49
Figure 39 : Evolution de la fréquentation de la restauration rapide par les actifs et étudiants dans l'étude INCA2 (2006-07) (n=1646) et l'étude INCA3 (2014-2015) (n=1310)	50
Figure 40 : Fréquentation de la restauration rapide par les enfants de 3 à 17 ans, selon leur niveau scolaire (n=1833)	50
Figure 41 : Répartition (%) du niveau selon la fréquentation de la restauration rapide, chez les collégiens et lycéens (n=845).....	51
Figure 42 : Evolution de la fréquentation de la restauration rapide par les enfants de 3 -17 ans scolarisés dans l'étude INCA2 (2006-2007) (n=1399) et l'étude INCA3 (2014-2015) (n=1833)	51
Figure 43 : Répartition (%) du niveau d'étude selon le niveau de contribution de la RHF collective aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	53

Figure 44 : Répartition (%) de la PCS selon le niveau de contribution de la RHF collective aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	53
Figure 45 : Répartition (%) du sexe selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	54
Figure 46 : Répartition (%) de la taille d'agglomération selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	54
Figure 47 : Répartition (%) de la PCS selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	55
Figure 48 : Répartition (%) du niveau d'étude selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	55
Figure 49 : Répartition (%) de l'âge selon le niveau de contribution de la RHF rapide aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	56
Figure 50 : Répartition (%) de la PCS selon le niveau de contribution de la RHF rapide aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220).....	56
Figure 51 : Répartition (%) de la taille d'agglomération selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques, chez les enfants de maternelle et primaire (n=943)	58
Figure 52 : Répartition (%) de la région selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques, chez les enfants de maternelle et primaire (n=943)	58
Figure 53: Groupes d'aliments contribuant à plus de 5% des apports nutritionnels, selon les nutriments, chez les adultes actifs occupés et étudiants forts consommateurs ou non consommateurs de RHF commerciale rapide	109
Figure 54 : Groupes d'aliments contribuant à plus de 5% des apports nutritionnels, selon les nutriments, chez les enfants de maternelle et primaire forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire.....	113
Figure 55 : Groupes d'aliments contribuant à plus de 5% des apports nutritionnels, selon les nutriments, chez les adolescents de collège et lycée forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire	117
Figure 56 : Groupes d'aliments contribuant à plus de 5% des apports nutritionnels, selon les nutriments, chez les adolescents de collège et lycée forts consommateurs ou non consommateurs de RHF commerciale rapide	119

1. Contexte, objet et modalités de réalisation des travaux

1.1. Contexte

Suite aux Etats généraux de l'alimentation et aux réflexions portant notamment sur la qualité des aliments consommés en restauration collective, le comité de pilotage (COFIL) stratégique de l'Observatoire de l'alimentation (Oqali), réuni le 27 novembre 2018, a souhaité un appui scientifique et technique (AST) de l'Anses visant à obtenir un état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels dans la restauration hors foyer (RHF) en France métropolitaine. Cet état des lieux a pour objectif d'identifier les secteurs et populations cibles de la RHF qui seraient à prioriser dans l'intention d'étendre le périmètre d'étude de l'Oqali à tout ou partie de la RHF. Les données provenant de panels de consommateurs étant peu nombreuses sur le secteur de la RHF, les seules données disponibles et représentatives sont celles qui se trouvent dans les études nationales de consommation, telles que les études Individuelles nationales des consommations alimentaires (INCA) menées par l'Anses. Cet AST s'intègre également dans les travaux prévus dans l'action 54.5 du quatrième programme national nutrition santé (2019-2023) (PNNS4) portant sur le suivi des consommations hors domicile (Ministère des Solidarités et de la Santé 2019), en apportant des premiers éléments détaillés de connaissance sur le sujet.

1.1.1. Description du secteur de la restauration hors foyer selon la nomenclature INSEE

Par RHF, il faut entendre tous les aliments et boissons qui sont achetés hors de la grande distribution, des petits commerces, des marchés et de la vente directe par les producteurs. L'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee) identifie la RHF comme une des branches d'activité de l'économie nationale (division 56 de la Nomenclature des activités Française (NAF))¹. Elle couvre plusieurs sous-catégories bien différentes telles que détaillées dans la Figure 1. Ainsi, l'Insee partage le secteur de la RHF en 3 grandes catégories : la restauration commerciale (incluant la restauration rapide), les débits de boissons (contenant les bars/café) et la restauration collective incluant les traiteurs et autres services de restauration collective.

¹ <https://www.insee.fr/fr/information/2120875>

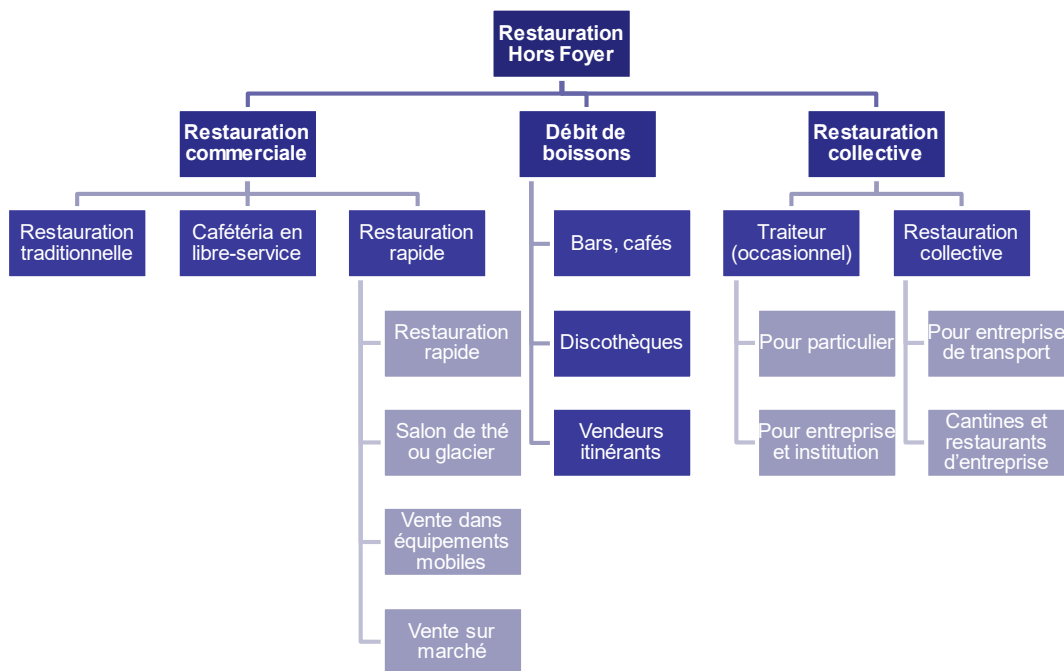


Figure 1 : Sectorisation de la Restauration Hors Foyer selon la nomenclature INSEE (division 56 de la NAF rev.2¹)

1.1.2. Travaux antérieurs de l’Afssa-Anses : la restauration scolaire

Divers travaux sur la RHF ont déjà été menés par l’Anses et anciennement l’Afssa. Toutefois, ils portaient exclusivement sur le secteur de la restauration scolaire. En effet, la restauration scolaire fait partie intégrante de la politique nutritionnelle en France depuis le premier programme national nutrition santé (PNNS) lancé en 2001 (Ministère de l’Emploi et de la Solidarité - Ministère délégué à la Santé 2001). La Figure 2 retrace les différents travaux menés par l’Agence en articulation avec l’évolution de la réglementation.

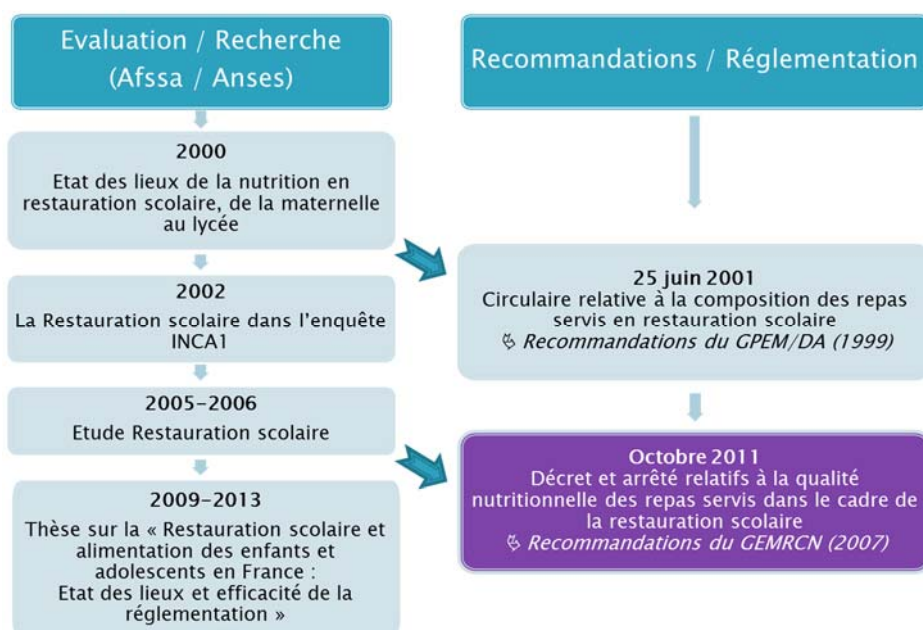


Figure 2 : Historique des travaux d’évaluation et de recherche sur la restauration scolaire réalisés à l’Afssa, puis à l’Anses depuis 2000

En 2000, l'Afssa a publié un premier rapport sur la restauration scolaire « *Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle au lycée : Etat des lieux* » (Czernichow et Martin 2000). Les principales conclusions pointaient un déséquilibre nutritionnel des repas servis dans les restaurants scolaires (à tous les niveaux, de la maternelle au lycée), caractérisé, au niveau des nutriments, par un excès de lipides et un manque de calcium ou de fer et, au niveau des aliments, par une consommation insuffisante de produits laitiers, de fruits et de légumes. Par ailleurs, le rapport soulignait le manque de données représentatives au niveau national sur le sujet de la restauration scolaire et la nécessité de réactualiser la circulaire de l'écolier (1971) pour prendre en compte les recommandations du Groupe Permanent d'Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires (GPEM/DA) émises en 1999 (GPEM/DA 1999) et d'évaluer l'impact des nouvelles mesures, notamment leur application dans les écoles. Enfin, en vue d'améliorer les connaissances sur la restauration scolaire, il était recommandé d'exploiter les études INCA.

Un état des lieux de la restauration scolaire sur la base des données de l'étude INCA1 de 1999 a donc été fait en 2002 (Lafay, Volatier, et Martin 2002a, b). A la même période, a été publiée la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire (Ministère de l'Education nationale et du ministère de la Recherche 2001), intégrant les recommandations nutritionnelles établies par le GPEM/DA en 1999 mais sans les rendre obligatoires.

En 2005-06, l'Afssa a mené l'étude « *Évaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré* », dont les résultats ont été publiés en 2007 (Afssa 2007). Cette étude, conduite auprès de 635 collèges et lycées publics et 150 lycées agricoles publics a permis de recueillir l'offre alimentaire proposée dans les restaurants scolaires publics du 2nd degré (sur la base des menus servis dans les établissements sur une période d'un mois). L'étude a révélé une bonne connaissance de la circulaire de 2001 (pour 90% des établissements) et une mise en œuvre au moins partielle par 80% des établissements. Les exigences réglementaires sur la traçabilité et la qualité sanitaire étaient quasi-systématiquement respectées. En revanche, le respect des exigences nutritionnelles était moins fréquent. Ainsi, la conformité des repas aux repères établis en 2007 par le Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN, ex GPEM/DA) (GEMRCN 2007) était à améliorer, en particulier sur les repères portant sur la qualité des plats protidiques et des produits laitiers qui étaient peu suivis, alors que les repères sur la limitation des produits riches en graisses et une offre suffisante en fruits, légumes et féculents étaient plutôt bien suivis (Dubuisson *et al.* 2009). Les recommandations émises suite à cette étude étaient : la mutualisation des moyens pour recruter des compétences diététiques et créer des groupements d'achat, la mise à disposition pour les établissements d'outils prêts à l'emploi pour la définition des menus, la formation du personnel sur les questions de nutrition et d'équilibre alimentaire et enfin l'adoption d'un texte plus contraignant sur la composition des repas servis en restauration scolaire.

Sur la base de ces préconisations de l'Afssa et des travaux du Conseil national de l'alimentation (CNA) (Conseil national de l'alimentation 2004) et du PNNS2 (Ministère de la Santé et des Solidarités 2006), un décret accompagné d'un arrêté ont été publiés en 2011 afin de rendre obligatoires les recommandations du GEMRCN de 2007 relatives à la nutrition en restauration collective (Ministère de l'agriculture 2011b, a).

Enfin, de 2009 à 2013, les données de l'étude INCA2 (2006-07) sur la restauration scolaire ont fait l'objet d'une thèse financée par l'Anses (Dubuisson 2013). L'étude a porté sur 1455 enfants de 3 à 17 ans qui étaient questionnés sur leurs habitudes alimentaires et notamment sur leur fréquentation de la restauration scolaire, ainsi que sur leurs consommations détaillées pendant 7 jours d'enquête. A la période de l'étude, deux tiers des enfants et adolescents fréquentaient un restaurant scolaire au moins 1 fois par semaine et plus de la moitié au moins 3 fois par semaine. La fréquentation était moins élevée chez les enfants issus de milieu socio-économique défavorisé, et ce malgré la mise en place d'aides sur le prix des repas en 1997 (Dubuisson *et al.* 2011). Les enfants déjeunant au restaurant scolaire avaient des habitudes alimentaires (en termes de diversité et de régularité) et des comportements vis-à-vis de la sédentarité globalement plus favorables à la santé (Dubuisson *et al.* 2012). Une contribution de la restauration scolaire aux apports alimentaires totaux des enfants avait également été observée et se manifestait différemment selon le niveau scolaire (Dubuisson *et al.* 2015). Comparativement aux enfants ne se rendant jamais au restaurant scolaire, les enfants s'y rendant régulièrement consommaient davantage de poissons, légumes et biscuits en maternelle et primaire et moins de sandwiches et boissons sucrées en collège et lycée. Les

recommandations à l'issue de cette thèse étaient d'identifier les freins à la fréquentation de la restauration scolaire des populations les plus modestes, d'étudier l'impact du libre-choix en restauration scolaire et les liens de causalité entre la fréquentation de la restauration scolaire et la qualité de l'alimentation et l'état nutritionnel des enfants. Il était également préconisé de réviser certains critères réglementaires, en termes de définition des groupes alimentaires (produits laitiers, produits frits) et de fréquences des seuils (pour les fromages notamment). Ces travaux n'ont pas fait l'objet d'un avis ou d'un rapport de l'Anses.

1.2. Objet de la demande

Le présent AST vise à étudier, à partir des données de la troisième étude individuelle nationale de consommations alimentaires menée en 2014-15 (INCA3), la RHF dans son ensemble, sans se limiter à la seule restauration scolaire.

L'objectif principal de l'AST consiste à estimer les consommations alimentaires et les apports nutritionnels issus de la RHF, chez les enfants et les adultes, en distinguant les trois grands types de RHF : collective, commerciale traditionnelle et commerciale rapide.

Le volet relatif à la restauration collective en milieu scolaire permet d'actualiser les résultats obtenus à partir des précédentes études INCA.

Plus précisément, l'AST est découpé en trois parties :

- Caractéristiques des consommateurs de RHF
- Consommations et apports nutritionnels lors des repas en RHF
- Contribution de la RHF aux apports alimentaires et nutritionnels individuels

1.3. Modalités de traitement : moyens mis en œuvre et organisation

L'AST a été réalisé par l'Unité méthodologie et études (UME) de la Direction d'évaluation des risques (DER) de l'Anses à partir des données de la troisième étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA3) et de la table de composition nutritionnelle Ciqual 2016.

Les premiers résultats préliminaires de l'AST ont été présentés au Copil stratégique de l'Oqali en juillet 2019. Cette présentation a été suivie de demande de résultats complémentaires de la part des ministères de tutelle, sur les forts consommateurs de RHF notamment, qui ont été intégrés au présent rapport d'AST.

2. Présentation des données disponibles et définition du périmètre de la RHF dans l'étude INCA3

2.1. Présentation générale de l'étude INCA3

La 3^e étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA3) est une enquête transversale visant à estimer les consommations alimentaires et les comportements en matière d'alimentation des individus vivant en France (Anses 2017, Dubuisson *et al.* 2019). L'étude a été menée entre février 2014 et septembre 2015 auprès d'un échantillon représentatif d'individus vivant en France métropolitaine (hors Corse). Au total, 5 855 individus, répartis en 2 698 enfants de la naissance à 17 ans et 3 157 adultes âgés de 18 à 79 ans ont participé à l'étude.

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

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

Afin d'assurer la représentativité nationale des résultats présentés, les individus participants ont fait l'objet d'un redressement réalisé séparément chez les enfants et chez les adultes en tenant compte de variables géographiques et socio-économiques.

Les données de l'étude INCA3 spécifiques à la RHF apportent des informations sur deux échelles de temps complémentaires :

- D'une part, les questionnaires d'habitudes permettent d'évaluer les comportements réguliers relatifs à la fréquentation de la restauration collective et aux achats en restauration rapide ;
- D'autre part, le recueil détaillé des consommations sur 3 jours fournit, sur une période d'observation plus ponctuelle, des éléments sur le contexte des repas, ainsi que sur la description, la quantification des aliments consommés et les apports nutritionnels associés.

2.2. Données disponibles

2.2.1. A partir des rappels de 24h (R24)

Les consommations alimentaires des individus ont été recueillies sur 3 jours non consécutifs² (2 jours de semaine et 1 jour de week-end) répartis sur environ 3 semaines, par la méthode des rappels de 24 heures pour les individus âgés de 15 à 79 ans et par la méthode des enregistrements de 24h (via un carnet

² Pour une infime partie de l'échantillon (51 enfants et 81 adultes), 2 rappels de 24h ont été recueillis.

alimentaire rempli au préalable) pour les individus âgés de 0 à 14 ans. Pour chacun des 3 jours sélectionnés, et pour chacune des occasions de consommation³ de la journée, les individus devaient indiquer le lieu et l'heure de début de chaque occasion et décrire leurs consommations alimentaires en identifiant tous les aliments et boissons consommés dans la journée et la nuit précédentes de façon aussi détaillée que possible. Puis, ils devaient les quantifier à l'aide notamment d'un cahier de photographies de portions alimentaires et de mesures ménagères. Quel que soit l'âge du participant, les interviews étaient conduites par téléphone, à l'aide du logiciel standardisé GloboDiet (développé par le Centre International de Recherche sur le Cancer), par des enquêteurs professionnels spécifiquement formés aux méthodes mises en œuvre et à l'utilisation du logiciel.

Différentes informations recueillies au cours des 3 rappels de 24h permettent d'identifier les actes de consommation comme provenant de la RHF : le lieu de consommation demandé pour chacune des occasions de consommation de la journée, le mode de production ou de préparation et la marque des aliments et boissons consommés (Figure 3). Pour les lieux de consommation ne correspondant pas à de la restauration collective ou commerciale, les aliments provenant de la RHF (à emporter) ont été identifiés à partir des informations disponibles par ailleurs sur leur marque ou leur mode de préparation ou de production. Ces dernières informations (mode de production ou de préparation et marque) n'avaient toutefois pas été recueillies pour les aliments bruts tels que l'eau du robinet, les fruits frais, les légumes, les sucres et matières sucrantes, qui représentent près de (30%) des actes de consommation. Ceux-ci ont été considérés par défaut comme ne provenant pas de la RHF, ce qui ne semble pas constituer un biais de classement, compte tenu des lieux de consommation et des aliments concernés.

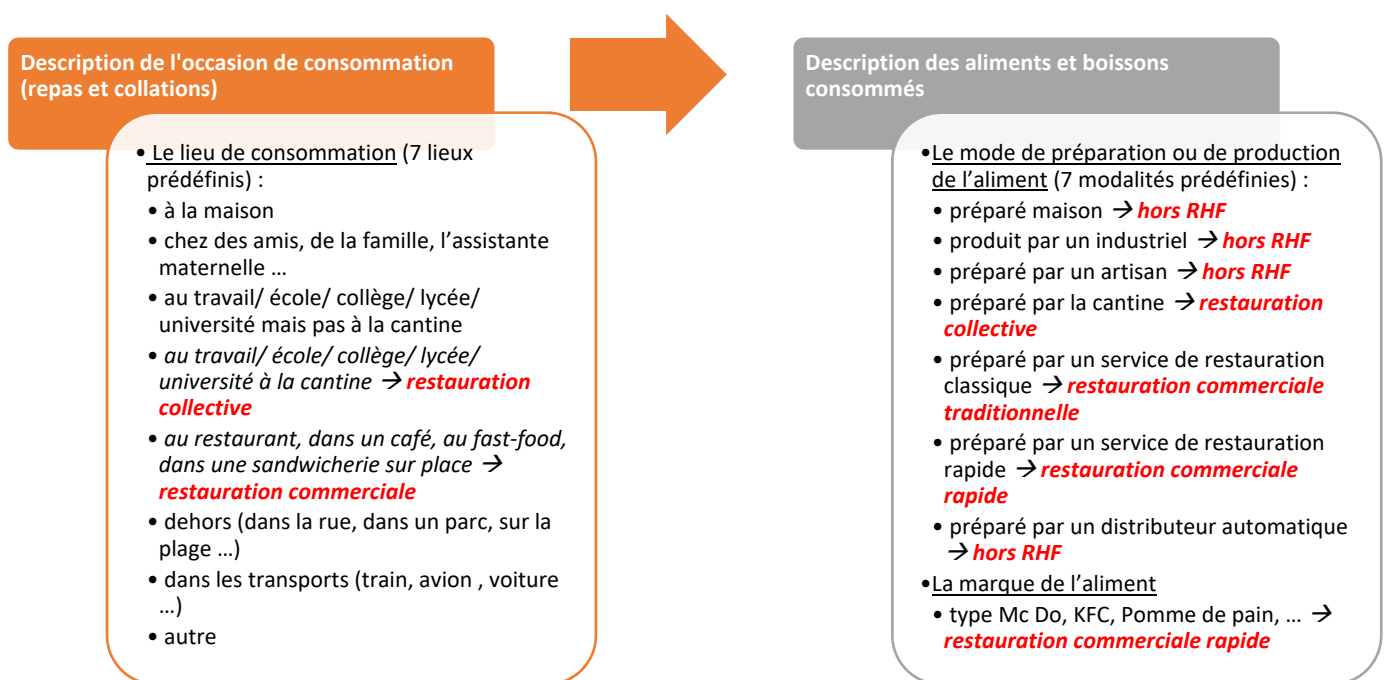


Figure 3 : Critères d'identification des actes de consommations en RHF au sein des rappels de 24h dans l'étude INCA3 (2014-2015)

³ Une occasion de consommation correspond soit à l'un des 4 repas principaux (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner) soit à une collation prise en-dehors de ces repas (dans la matinée, dans l'après-midi hors goûter, en apéritif, dans la soirée/dans la nuit).

2.2.2. A partir des questionnaires auto-administrés (AA)

Des informations qualitatives ou semi-quantitatives (en fréquences) sur certaines habitudes et pratiques en matière d'alimentation ont été recueillies dans les questionnaires que les individus participants devaient remplir eux-mêmes (en ligne ou sur papier). En particulier, les aspects comportementaux relatifs à la consommation hors du foyer étaient abordés à travers des questions portant sur les lieux et rythmes de consommation : lieu habituel des déjeuners en semaine pour les adultes, fréquence de consommation en restauration collective (cantine, restaurant d'entreprise) en semaine et fréquence de consommation en restauration rapide.

Si les rappels de 24h donnent des indications de fréquence de consommation sur une courte durée, les questionnaires auto-administrés font référence à des habitudes de plus long terme.

2.2.3. Nombre de participants selon l'information disponible

Au total, 5 855 individus ont été inclus dans l'étude INCA3. Parmi eux, 4 114 ont complété le volet consommation (R24) et 4 372 le volet portant sur les questionnaires d'habitudes (AA). Au total, 4 013 individus ont complété à la fois les R24 et les questionnaires AA. Selon les parties du rapport, les analyses porteront sur l'un ou l'autre de ces sous-échantillons emboîtés de participants (Figure 4).

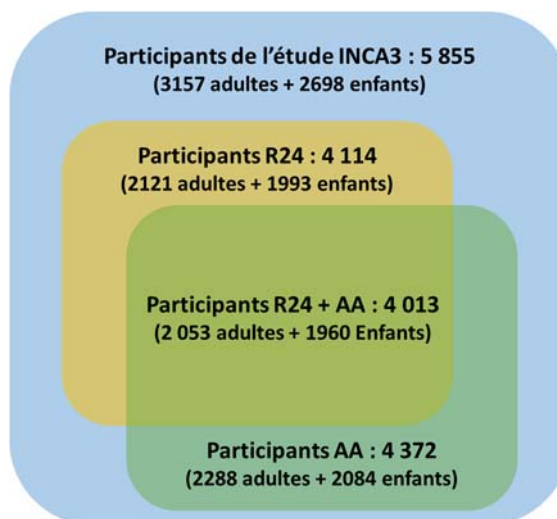
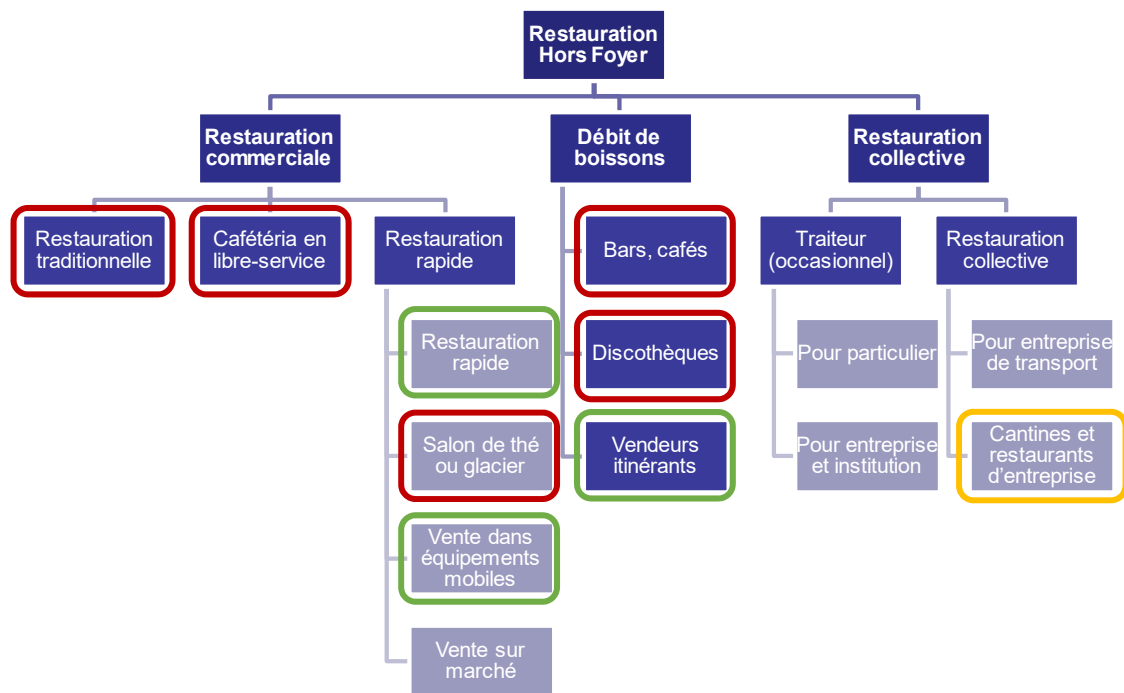


Figure 4 : Schématisation des différents niveaux de participation dans l'étude INCA3 (2014-2015)

2.3. Définition du périmètre de la RHF et des types de RHF à considérer

Le périmètre de la RHF retenu dans cette étude couvre la RHF collective et la RHF commerciale (qu'elle soit traditionnelle ou rapide). Certains marchés de la RHF, n'étant pas facilement identifiables à partir de l'étude INCA3, ont été par défaut regroupés avec le hors RHF pour cette étude. Les aliments préparés maison, par un industriel, par un artisan/traiteur ou par un distributeur automatique ne sont pas pris en compte dans le champ de la RHF lorsqu'on considère le mode de préparation ou de production de l'aliment et correspondent à ce qu'on appellera par la suite le « hors RHF ».



En jaune : le secteur identifié comme « RHF collective » dans ce rapport
En rouge : les secteurs identifiés comme « RHF commerciale traditionnelle » dans ce rapport
En vert : les secteurs identifiés comme « RHF commerciale rapide » dans ce rapport

Figure 5 : Secteurs de la RHF couverts par l'étude INCA3 (2014-2015)

Dans la limite des informations disponibles, la restauration commerciale traditionnelle (restaurants, bars, brasseries) est distinguée de la restauration commerciale rapide (fast-food, sandwicheries, vendeurs ambulants).

Etant donné la problématique et les enjeux nutritionnels du projet, dans cette étude, la RHF concernera les aliments préparés ou achetés en RHF, quel que soit leur lieu de consommation⁴.

L'ensemble des analyses porte sur des données de consommation et non sur des données d'offre.

2.4. Traitement des données

Dans le rapport, sont présentés les estimateurs descriptifs suivants :

- Pour les variables qualitatives : le pourcentage des modalités de la variable étudiée, accompagné de son intervalle de confiance à 95%.
- Pour les variables quantitatives : la moyenne, accompagnée de l'écart-type.
- Pour les tests statistiques :
 - o Les pourcentages ont été comparés par un test du Chi 2 de Pearson ;
 - o Les moyennes ont été comparées par une analyse de variance, dont la validité a été vérifiée par un test d'égalité des variances. En cas d'inégalité des variances (hétéroscédasticité), aucun test s'affranchissant de l'hypothèse d'homoscédasticité tout en tenant compte du plan d'échantillonnage de l'étude n'était disponible dans le logiciel utilisé. Par conséquent, les différences n'ont pas pu être qualifiées.

⁴ Par exemple, des aliments achetés dans un fast food mais consommés à domicile restent considérés comme consommations de RHF commerciale rapide.

- Dans les tableaux, la significativité des tests est codifiée en fonction de la p-value de la façon suivante : ns pour $p > 0,05$, * pour $p < 0,05$, ** pour $p < 0,01$, *** pour $p < 0,001$. Dans le cas des comparaisons de moyennes, lorsque l'analyse de variance n'était pas valide en raison d'hétéroscédasticité, le symbole § est indiqué en lieu et place de la p-value.
- De manière générale, sont décrites dans le texte uniquement les différences significatives avec un risque de première espèce inférieur à 5%. En cas d'hétéroscédasticité, les résultats n'ont pas été commentés.

Les résultats présentés tiennent compte du plan d'échantillonnage complexe de l'étude et de la pondération individuelle. Les analyses ont été réalisées à l'aide du logiciel STATA/MP 14.2.

Les caractéristiques individuelles en lien avec la fréquentation des différents types de RHF sont décrites à partir des variables suivantes :

- Au niveau individuel : âge, sexe, niveau d'étude et PCS, statut pondéral ;
- Au niveau du ménage : région, taille d'agglomération, revenu par unité de consommation.

3. Caractéristiques des consommateurs de RHF

3.1. Méthode et données utilisées

3.1.1. Indicateurs de comportements habituels (questionnaires auto-administrés - AA)

3.1.1.1 Indicateur du lieu habituel des déjeuners en semaine pour les adultes

La question portant sur le lieu habituel des repas du midi en semaine a été posée chez les adultes uniquement. Elle concernait les jours de travail ou les jours de cours pour les étudiants, de manière à bien capter les habitudes des actifs et étudiants sur les périodes d'activité (travail ou études). L'indicateur, construit à partir des réponses à cette question, a 4 modalités, définies dans le Tableau 1. Bien que les RHF commerciales traditionnelle et rapide étaient distinguées dans les modalités proposées, les effectifs correspondant n'ont pas permis de les traiter séparément et ont donc été regroupés sous une modalité commune intitulée « RHF commerciale ».

Tableau 1 : Indicateur du lieu habituel des déjeuners en semaine pour les adultes de 18-79 ans, actifs ou étudiants

Habituellement, en semaine, où prenez-vous le plus souvent votre repas de midi ? (jours de travail si exerce un emploi ou jours de cours si étudiant)	Indicateur synthétique
Chez vous	Hors RHF
Chez des amis, de la famille	
A la cantine (entreprise, école, restaurant universitaire...)	RHF collective
Au fast food, sandwicherie	RHF commerciale
Au restaurant, pizzeria, cafétéria, café, bistrot	
Sur le lieu de travail (mais pas à la cantine)	Lieu de travail / dehors / transports
Dans la rue, dans un parc ou dans les transports	

3.1.2.1 Indicateur de fréquence de déjeuner dans un restaurant collectif en semaine

La question sur la fréquence hebdomadaire de déjeuner à la cantine en semaine s'adressait aussi bien aux adultes qu'aux enfants. Pour les adultes, elle s'adressait aux actifs occupés ou étudiants et précisait de surcroît « en dehors des périodes de vacances », afin de recueillir une fréquence habituelle. Chez les enfants, il était également précisé que la question portait sur la période scolaire, en dehors des vacances scolaires. Les six modalités de départ ont été regroupées en trois comme décrit dans le Tableau 2.

Tableau 2 : Indicateur de la fréquence de déjeuner à la cantine en semaine

Le midi, à quelle fréquence mangez-vous à la cantine * ?	Indicateur synthétique
5 jours ou plus /semaine	régulièrement
4 jours /semaine	
3 jours /semaine	occasionnellement
1 ou 2 jours /semaine	
moins d'1 jour /semaine	rarement ou jamais
jamais	
ne sait pas	ne sait pas

* entreprise, école, restaurant universitaire...

Adultes : personnes exerçant un emploi ou lycéen/étudiant ; en dehors des périodes de vacances.

Enfants : en dehors des périodes de vacances scolaires

3.1.1.1 Indicateur de fréquence de consommation d'aliments de restauration rapide

La question sur les fréquences de consommation d'aliments de restauration rapide s'adressait aussi bien aux adultes qu'aux enfants. Les modalités ont été regroupées comme détaillé dans le Tableau 3, afin de distinguer une consommation régulière (au moins 1 fois/semaine), une consommation occasionnelle (« 1 à 3 fois/mois »), une consommation rare (« moins d'1 fois/mois ») et une absence de consommation (« jamais »).

Tableau 3 : Indicateur de la fréquence de consommation d'aliments de restauration rapide

A quelle fréquence mangez-vous des aliments achetés en restauration rapide type fast-food, sandwicherie, kebab, rôtisserie, pizza à emporter ou livrée, et consommés sur place ou à emporter ?	Indicateur synthétique
tous les jours ou presque	>=1 fois /semaine
4 à 5 fois /semaine	
2 à 3 fois /semaine	
1 fois /semaine	
entre 1 et 3 fois /mois	1 à 3 fois /mois
moins d'1 fois /mois	<1 fois /mois
jamais	jamais

3.1.2.1 Indicateurs d'évolution

Lorsque les données présentées ci-dessus étaient disponibles dans l'étude INCA2, les indicateurs correspondants ont été estimés parallèlement dans l'étude INCA2 et comparés à ceux estimés dans l'étude INCA3 afin de dégager des évolutions de comportements vis-à-vis de la RHF en France.

3.1.2. Indicateurs de comportements ponctuels (rappels de 24h - R24)

Comme décrit ci-dessus (2.2.1), l'information dans les R24 concernant la consommation d'aliments de RHF était disponible via plusieurs indicateurs : le lieu de consommation, le mode de production ou de préparation de l'aliment ou bien la marque. Ces informations ont permis d'associer un type de RHF à chaque acte de consommation et également à chaque repas : RHF collective, RHF commerciale traditionnelle, RHF commerciale rapide et hors RHF.

Afin d'assurer une cohérence au sein des données des R24, des vérifications et traitements ont toutefois été effectués et certaines corrections apportées à plusieurs niveaux :

- Au niveau des **actes de consommation**, il a été vérifié que le lieu de consommation, le mode de production ou de préparation et le cas échéant la marque conduisaient bien au même type de RHF. Des corrections ont pu être apportées en fonction de la description des autres items du même repas ou des habitudes de l'individu pour rétablir une cohérence entre les informations disponibles. Les actes de consommation sans précision concernant la RHF (les matières grasses de cuisson par exemple) ont été complétés lorsque la description des autres aliments du même repas le permettait. En cas d'imprécision sur le type de RHF commerciale, un type (traditionnelle ou rapide) a été affecté aléatoirement à l'aliment, au prorata de la répartition des actes de RHF traditionnelle et rapide relevée dans l'ensemble des données pour le même groupe d'aliments.
- Au niveau des **repas**, que l'on considère comme un ensemble d'actes de consommation relatifs à une même occasion de consommation, le type de RHF du repas était défini selon celui des actes de consommation le constituant, identiques le plus souvent. En cas d'un seul aliment pris en RHF au cours du repas, il a été vérifié que celui-ci pouvait correspondre à un plat principal, pour éviter par exemple de catégoriser tout un repas en RHF si seul un aliment tel qu'un café y avait été consommé. De plus, lorsque des aliments provenaient de RHF commerciales différentes (traditionnelle ou rapide) au sein d'un même repas, tous les aliments du repas se sont vus affecter le type de RHF le plus fréquemment cité au sein de ce repas. Lorsque les informations disponibles n'ont pas permis de trancher sur le type de RHF, les repas n'ont pas été pris en compte dans les analyses, sans compromettre les résultats au vu de leur faible nombre (53 sur 72 985 repas).

3.1.3. Définition des consommateurs de RHF

3.1.1.3 Chez les adultes de 18 à 79 ans

L'indicateur de consommation d'aliments issus de RHF est basé sur la combinaison des réponses issues de différents questionnaires de l'étude (Tableau 4), afin de recenser aussi exhaustivement que possible l'ensemble des consommateurs de RHF de l'étude INCA3.

Tableau 4 : Questions considérées pour l'identification des consommateurs de RHF, chez les adultes de 18 à 79 ans

Questionnaire auto-administré (AA)	Lieu de déjeuner en semaine Fréquence de prise de déjeuner à la cantine Fréquence de consommation d'aliments achetés en restauration rapide
Rappels de 24 heures (R24) ⁵	Consommation d'aliments issus de la RHF au cours des jours étudiés

Les consommateurs de RHF ont été identifiés à partir de chaque question du AA et des rappels de 24 heures selon les critères décrits dans le Tableau 5. Les fréquences de consommation pour la restauration collective ou rapide ont été fixées à un rythme au moins hebdomadaire de façon à cibler les consommateurs réguliers de RHF. Un consommateur de RHF dans l'étude INCA3 est ensuite défini comme tout individu identifié comme consommateur régulier de RHF à partir d'au moins une des questions du AA ou des R24, comme indiqué dans le Tableau 6. Dans la suite du rapport, un non consommateur correspondra à un non-consommateur strict ou à un consommateur ponctuel de RHF (moins d'une fois par semaine).

Tableau 5 : Indicateurs intermédiaires de consommation d'aliments issus de RHF, chez les adultes de 18 à 79 ans

Questions utilisées	Indicateurs intermédiaires
Habituellement, en semaine, où prenez-vous le plus souvent votre repas de midi ? (jours de travail si exerce un emploi ou jours de cours si étudiants) ?	
Chez vous	Hors RHF₁
Chez des amis, de la famille	
A la cantine (entreprise, école, restaurant universitaire, ...)	RHF₁
Au Fastfood, sandwicherie	
Au restaurant, pizzeria, cafétéria, café, bistrot	
Sur le lieu de travail (mais pas à la cantine)	
Dans la rue, dans un parc ou dans les transports	
Si vous exercez un emploi ou si vous êtes lycéen(ne) ou étudiant(e), en dehors des périodes de vacances, à quelle fréquence mangez-vous le midi à la cantine (entreprise, école, restaurant universitaire...) ?	
5 jours ou plus par semaine	RHF₂
4 jours par semaine	
3 jours par semaine	
1 à 2 jours par semaine	
Moins d'un jour par semaine	Hors RHF₂
Jamais	

⁵ Les analyses ont été réalisées sur l'échantillon des participants AA. L'information sur la consommation d'aliments issus de la RHF sur les jours étudiés dans les R24 n'était pas disponible pour 235 adultes de l'échantillon.

Questions utilisées	Indicateurs intermédiaires
A quelle fréquence mangez-vous des aliments achetés en restauration rapide type fast-food, sandwicherie, kebab, rôtisserie, pizza à emporter ou livrée, consommés sur place ou à emporter ?	
Tous les jours ou presque	RHF₃
4 à 5 fois par semaine	
2 à 3 fois par semaine	
1 fois par semaine	
Entre 1 et 3 fois par mois	Hors RHF₃
Moins d'une fois par mois	
Jamais	
Indicateur de consommation d'aliments issus de RHF dans les jours de R24 étudiés	
RHF collective exclusivement	RHF₄
RHF commerciale exclusivement	
RHF collective et commerciale	
Pas de RHF	Hors RHF₄

Tableau 6 : Construction de l'indicateur final de consommation d'aliments issus de RHF, chez les adultes de 18 à 79 ans

Indicateurs intermédiaires	Indicateur composite final
RHF ₁ ou RHF ₂ ou RHF ₃ ou RHF ₄	RHF
Hors RHF ₁ et Hors RHF ₂ et Hors RHF ₃ et Hors RHF ₄	Hors RHF

3.1.2.3 Chez les enfants de 3 à 17 ans

De la même façon que pour les adultes, l'indicateur de consommation de produits issus de la RHF chez les enfants est basé sur la combinaison des réponses des questionnaires AA et des R24 concernant la RHF (Tableau 7).

Tableau 7 : Questions considérées pour l'identification des consommateurs de RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans

Questionnaire auto-administré (AA)	Fréquence de prise de déjeuner à la cantine Fréquence de consommation d'aliments achetés en restauration rapide
Rappels de 24 heures (R24)⁶	Consommation d'aliments issus de la RHF au cours des jours étudiés

Les enfants consommateurs de RHF ont été identifiés à partir de chaque question du AA et des rappels de 24 heures selon les critères décrits dans le Tableau 8. Comme pour les adultes, les fréquences de consommation pour la restauration collective ou rapide ont été fixées à un rythme d'au moins hebdomadaire de façon à cibler les consommateurs réguliers de RHF. Un consommateur de RHF dans l'étude INCA3 est ensuite défini comme tout individu identifié comme consommateur régulier de RHF à partir d'au moins une des questions du AA ou des R24, comme indiqué dans le Tableau 9. Dans la suite du rapport, un non consommateur correspondra à un non-consommateur strict ou à un consommateur ponctuel de RHF (moins d'une fois par semaine).

⁶ Les analyses ont été réalisées sur l'échantillon des participants AA. L'information sur la consommation d'aliments issus de la RHF sur les jours étudiés dans les R24 n'était donc pas disponible pour 124 enfants de l'échantillon.

Tableau 8 : Indicateurs intermédiaires de consommation d'aliments issus de RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans

Questions utilisées	Indicateurs intermédiaires
Le midi, en dehors des vacances scolaires, à quelle fréquence votre enfant mange-t-il à la cantine ? (chez les 3-10 ans) / Le midi, en dehors des vacances scolaires, à quelle fréquence manges-tu/mangez-vous à la cantine ? (chez les 11-17 ans)	
5 jours ou plus par semaine	RHF ₁
4 jours par semaine	
3 jours par semaine	
1 à 2 jours par semaine	
Moins d'un jour par semaine	Hors RHF ₁
Jamais	
A quelle fréquence votre enfant mange-t-il des aliments achetés en restauration rapide type fast-food, sandwicherie, kebab, rôtisserie, pizza à emporter ou livrée, consommés sur place ou à emporter ? (chez les 3-10 ans) / A quelle fréquence manges-tu/mangez-vous des aliments achetés en restauration rapide type fast-food, sandwicherie, kebab, rôtisserie, pizza à emporter ou livrée, consommés sur place ou à emporter ? (chez les 11-17 ans)	
Tous les jours ou presque	RHF ₂
4 à 5 fois par semaine	
2 à 3 fois par semaine	
1 fois par semaine	
Entre 1 et 3 fois par mois	Hors RHF ₂
Moins d'une fois par mois	
Jamais	
Indicateur de consommation d'aliments issus de RHF dans les jours de R24 étudiés	
RHF collective exclusivement	RHF ₃
RHF commercial exclusivement	
RHF collective et commerciale	
Pas de RHF	Hors RHF ₃

Tableau 9 : Construction de l'indicateur final de consommation d'aliments issus de RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans

Indicateurs intermédiaires	Indicateur composite final
RHF ₁ <u>ou</u> RHF ₂ <u>ou</u> RHF ₃	RHF
Hors RHF ₁ <u>et</u> Hors RHF ₂ <u>et</u> Hors RHF ₃	Hors RHF

3.1.3.3 Définition des forts consommateurs de RHF collective, commerciale traditionnelle et commerciale rapide

Les données recueillies dans les rappels de 24 heures permettent d'estimer la part des apports énergétiques issus de la RHF chez les consommateurs de RHF. L'objectif est de caractériser plus précisément les plus forts consommateurs de chaque type de RHF (collective, traditionnelle et rapide). Les forts consommateurs sont définis, pour chaque type de RHF, comme les individus dont la contribution du type de RHF considéré aux apports énergétiques est supérieure au dernier tercile⁷, parmi tous les consommateurs du type de RHF considéré. Le choix du dernier tercile permet de garantir un effectif

⁷ Les terciles ont été calculés sur les effectifs pondérés sur l'ensemble des adultes de l'échantillon.

suffisant pour un niveau de consommation du type de RHF considéré relativement élevé au sein de notre échantillon. Les plus forts consommateurs regroupent :

- Chez les adultes : 78 individus pour la RHF collective, 179 pour la RHF traditionnelle et 131 pour la RHF rapide (Figure 6) ;
- Chez les enfants de maternelle et primaire : 171 individus pour la RHF collective, 39 pour la RHF traditionnelle et 45 pour la RHF rapide (Figure 7) ;
- Chez les adolescents de collège et lycée : 191 individus pour la RHF collective, 34 pour la RHF traditionnelle et 58 pour la RHF rapide (Figure 7).

Chaque individu ayant pu fréquenter différents types de RHF sur les 3 jours observés, il est possible qu'un même individu se retrouve parmi les forts consommateurs de différents types de RHF. Ainsi, les forts consommateurs des différents types de RHF ne forment pas des sous-populations disjointes (Figure 6 et Figure 7).

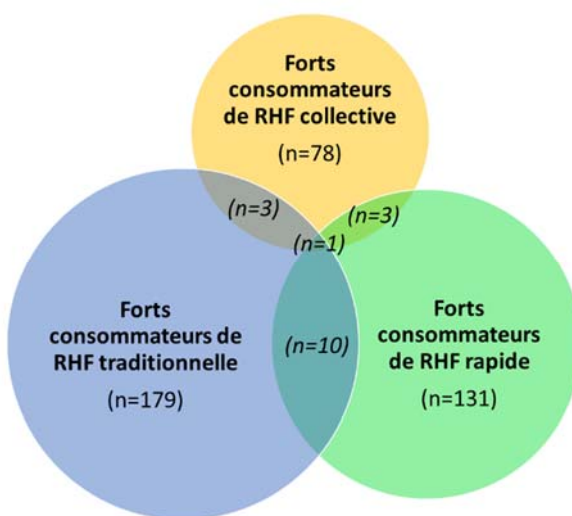


Figure 6 : Effectif des forts consommateurs des différents types de RHF, chez les adultes de 18-79 ans

Maternelle et primaire

Collège et lycée

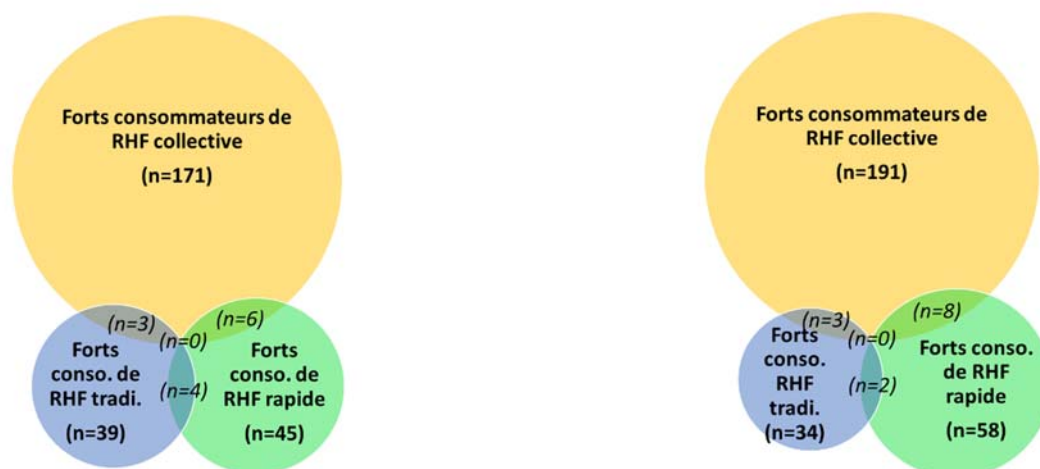


Figure 7 : Effectif des forts consommateurs des différents types de RHF chez les enfants de 3 à 17 ans, selon le niveau scolaire

3.2. Résultats

3.2.1. Caractéristiques socio-démographiques des consommateurs réguliers et des non consommateurs de RHF

Pour rappel, un « consommateur de RHF » dans l'étude INCA3 correspond à un consommateur régulier de RHF (au moins une fois par semaine) et un « non consommateur de RHF » à un non consommateur strict ou à un consommateur ponctuel de RHF (moins d'une fois par semaine).

3.2.1.1 Chez les adultes

Selon la méthodologie retenue, les adultes consommateurs réguliers d'aliments issus de RHF représentent 60,1% [57,3 - 62,8] de la population adulte dans l'étude INCA3 (Figure 8).

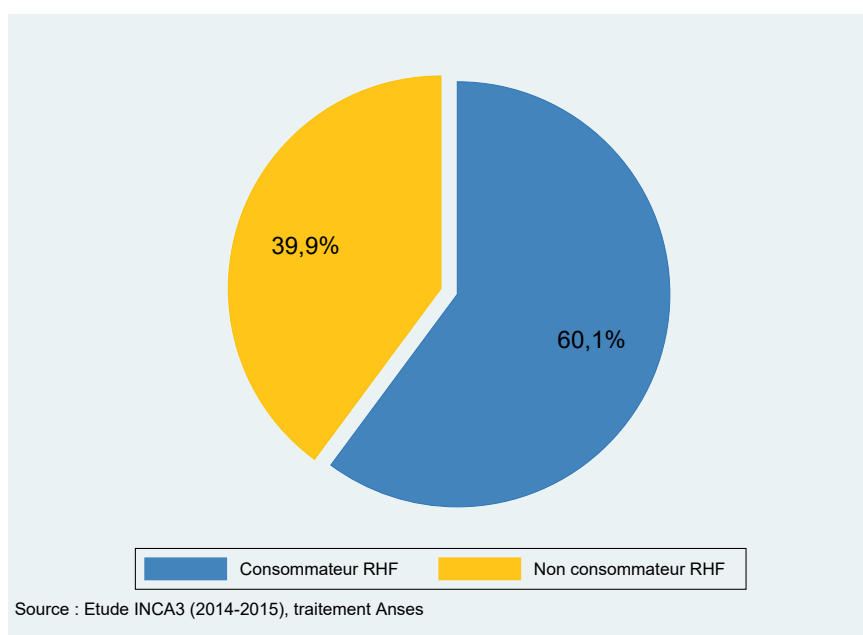


Figure 8 : Répartition (%) des adultes de 18 à 79 ans en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF (n=2288)

La part des consommateurs réguliers de RHF est plus élevée chez les adultes actifs occupés et les étudiants (78,2% [75,0 – 81,2]) que chez les inactifs (retraités, au foyer ou chômeurs) (32,0% [27,3 – 36,9]) (Figure 9).

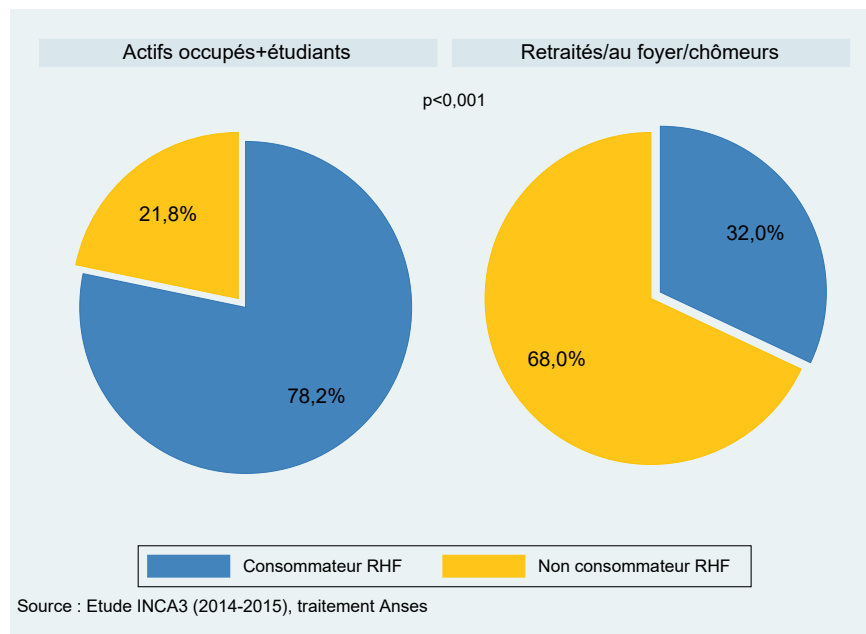


Figure 9 : Répartition (%) des consommateurs de produits issus de la RHF, selon la situation professionnelle, chez les adultes de 18-79 ans (n=2288)

Compte tenu de la grande disparité dans les consommations de produits RHF entre les adultes actifs occupés et étudiants d'une part et les inactifs d'autre part, il a été décidé de focaliser l'analyse des caractéristiques des consommateurs et des consommations en RHF, aux seuls actifs occupés et étudiants qui sont les plus concernés.

■ Chez les adultes actifs occupés et étudiants

Dans la population des actifs occupés et des étudiants, les principales caractéristiques socio-démographiques différenciant les consommateurs réguliers de RHF des non-consommateurs sont : l'âge, la taille d'agglomération, la région, le niveau de diplôme, la profession et catégorie socio-professionnelle (PCS) et le revenu du foyer (Annexe 2). Le sexe et le statut pondéral ne sont pas associés à la consommation de RHF. Lorsque l'ensemble des variables sont incluses dans un modèle de régression logistique multivarié, seules les variables âge, région et PCS restent significativement associées au fait d'être consommateur de RHF (Annexe 2).

Parmi les actifs occupés ou les étudiants, les individus consommateurs réguliers d'aliments de RHF (collective, commerciale ou autre) sont majoritairement âgés de 18 à 44 ans tandis que les non-consommateurs ont plutôt entre 45 et 64 ans (Figure 10). Cependant cette différence ne repose pas sur une surreprésentation des étudiants au sein des consommateurs réguliers de RHF puisque leur proportion est similaire dans les deux groupes de consommateurs et de non consommateurs de RHF.

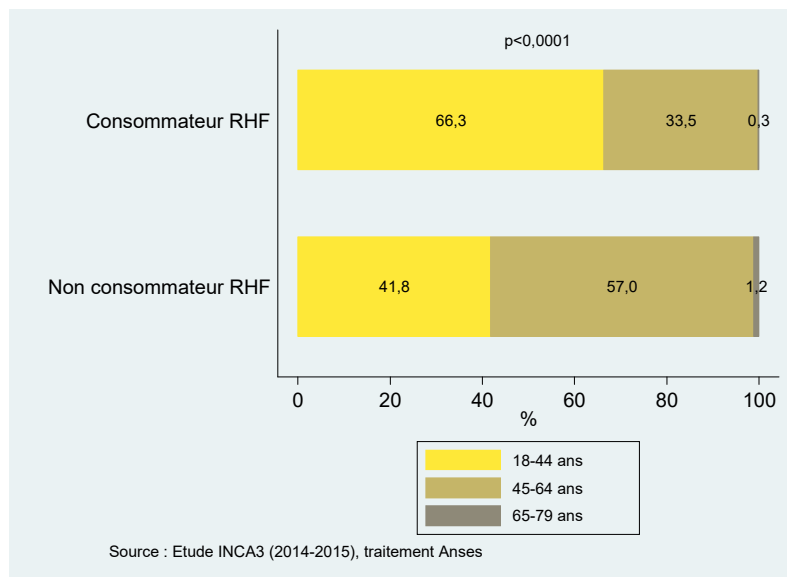


Figure 10 : Répartition (%) de l'âge des individus en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF, chez les Adultes actifs occupés et étudiants (n=1319)

La consommation en RHF ressort associée à un niveau socio-économique globalement plus favorable (Annexe 2). Ainsi, les cadres et professions libérales (20% versus 11%) sont proportionnellement plus nombreux parmi les consommateurs réguliers de RHF que parmi les non-consommateurs de RHF (Figure 11). A l'inverse, les employés (20% vs. 30%) sont moins nombreux parmi les consommateurs réguliers que parmi les non-consommateurs de RHF.

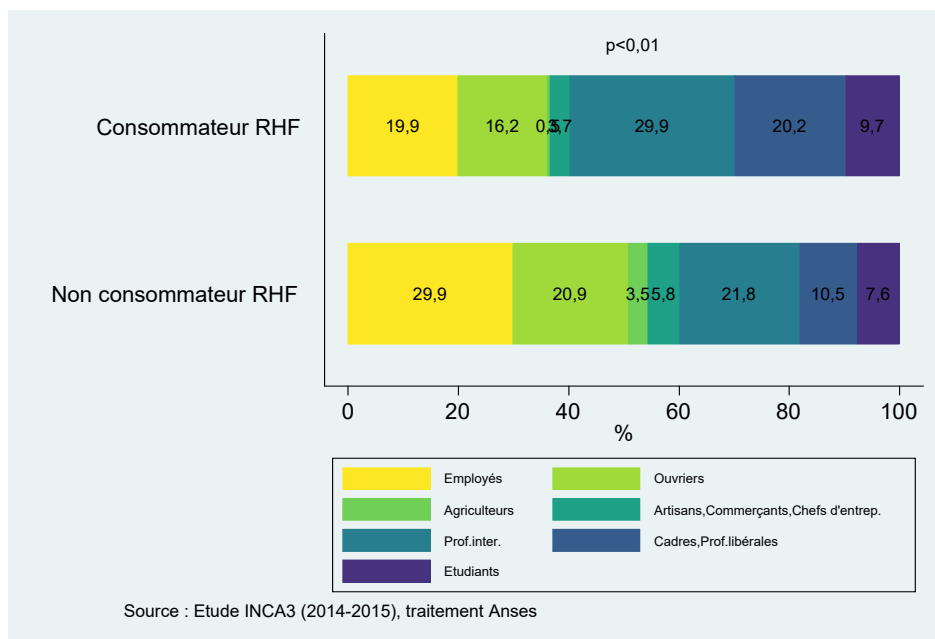


Figure 11 : Répartition (%) des professions et catégories socioprofessionnelles des individus en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1319)

Les actifs occupés et étudiants vivant en Ile de France sont proportionnellement plus nombreux parmi les consommateurs réguliers de RHF que parmi les non-consommateurs (22% versus 8%) (Figure 12). Ce critère pourrait refléter une RHF plus ou moins accessible selon la zone géographique.

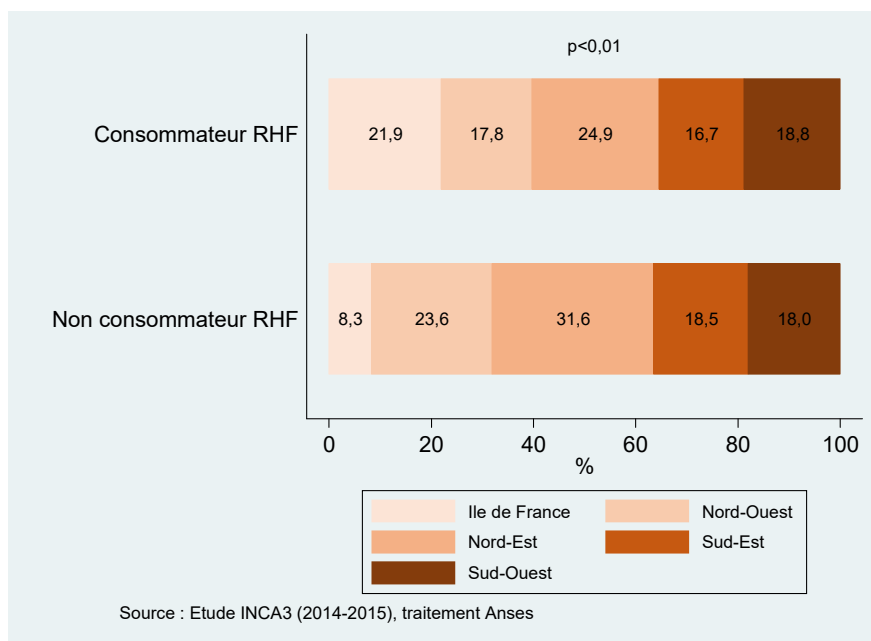


Figure 12 : Répartition (%) de la région où vivent les individus en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1319)

⇒ Ainsi, au sein des adultes actifs occupés et des étudiants, le profil type d'un consommateur régulier de RHF est un individu âgé de 18 à 44 ans, résidant en Ile de France et occupant un emploi de cadres et professions libérales ou de professions intermédiaires.

3.2.2.1 Chez les enfants

Plus de 8 enfants sur 10 âgés de 3 à 17 ans (83,2% [80,0 – 86,0]) consomment régulièrement des produits issus de la RHF (Figure 13).

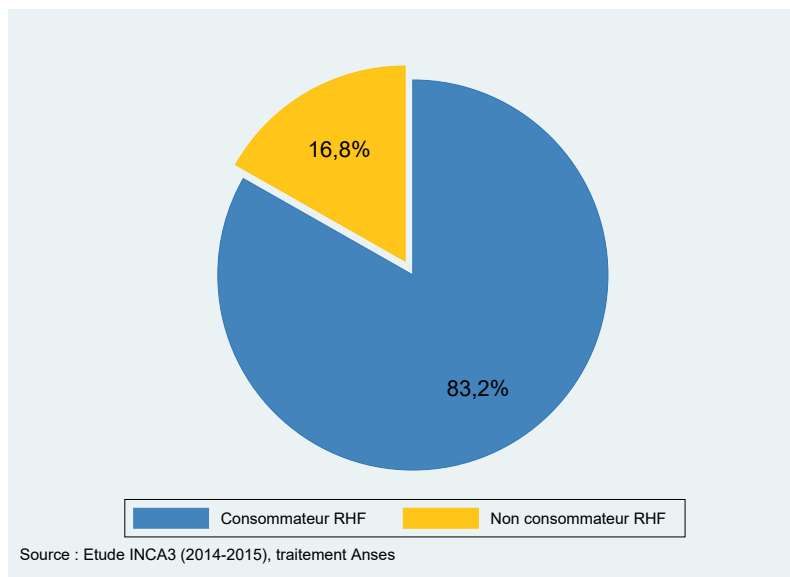


Figure 13 : Répartition (%) des enfants de 3 à 17 ans en fonction de leur consommation de produits issus de la RHF (n=1890)

Chez les enfants, les associations bivariées significatives avec la consommation régulière de RHF concernent la région ainsi que les indicateurs du niveau socio-économique : niveau d'étude et PCS du représentant de l'enfant et revenu du foyer (Annexe 2). A l'inverse, le sexe, l'âge, le statut pondéral et la taille d'agglomération ne sont pas associés à la consommation régulière de RHF. Lorsque l'ensemble des

variables testées sont incluses dans un modèle de régression logistique multivariée, seuls la région, la PCS du représentant de l'enfant et le revenu du foyer restent significativement associés au fait d'être consommateur régulier de RHF.

Ainsi, la proportion des enfants habitant dans le Nord-Est (21% versus 53%) (Figure 14), vivant dans un foyer avec un revenu faible (26% vs. 45%) (Figure 16) ou dont le représentant est inactif (au foyer) (9% versus 24%) (Figure 15) est nettement plus faible parmi les consommateurs réguliers de RHF que parmi les non-consommateurs de RHF.

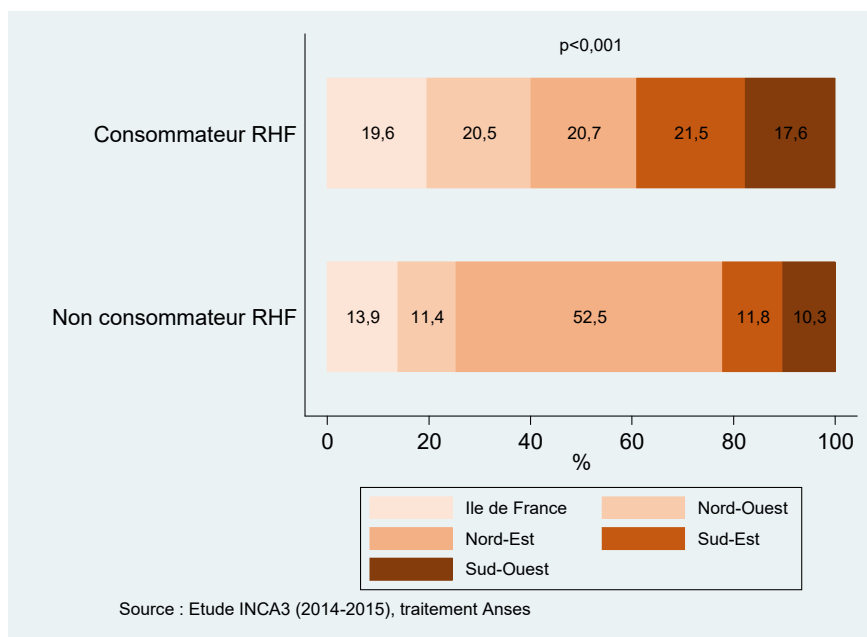


Figure 14 : Répartition (%) de la région d'habitation des enfants de 3 à 17 ans, selon leur consommation de produits issus de la RHF (n=1889)

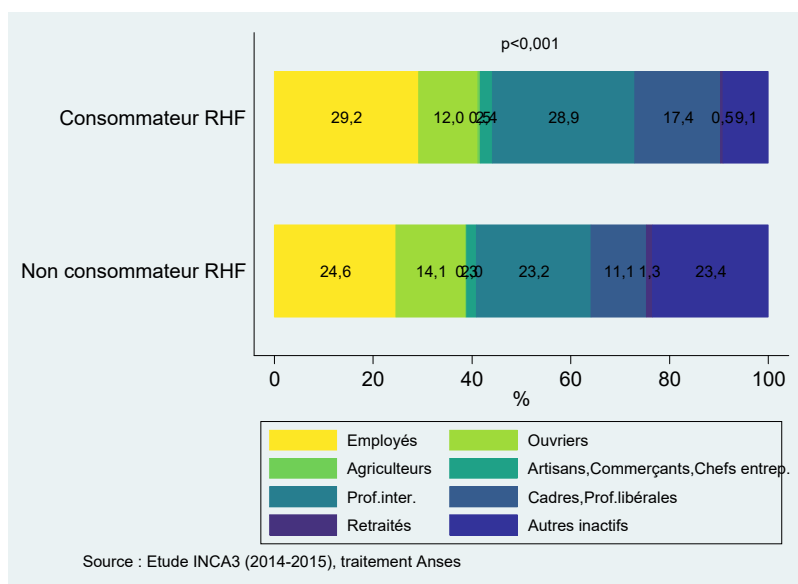


Figure 15 : Répartition (%) des professions et catégories socioprofessionnelles des représentants de l'enfant selon leur consommation de produits issus de la RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans (n=1889)

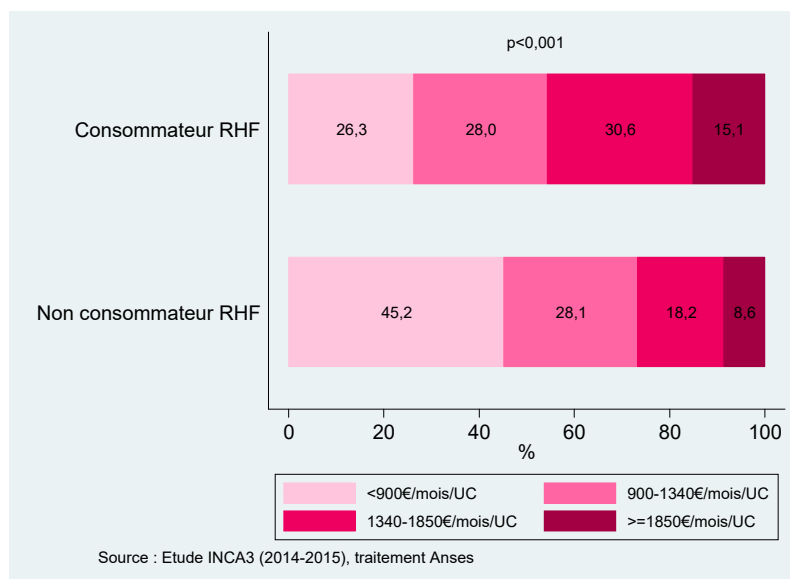


Figure 16 : Répartition (%) des revenus des foyers (€/mois/UC) dans lesquels vivent les enfants selon leur consommation de produits issus de la RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans (n=1757)

- ⇒ **Au sein des enfants de 3 à 17 ans, le profil type d'un consommateur régulier de RHF est un enfant n'habitant pas dans le Nord-Est, dont le représentant n'est pas inactif (ni retraités ni au foyer) et dont le foyer a des revenus supérieurs à 1340 €/mois/UC.**

3.2.2. Lieux habituels des déjeuners en semaine chez les adultes

3.2.1.2 Chez les adultes

Le lieu habituel des déjeuners en semaine (Tableau 1) est fortement dépendant de la situation professionnelle. En effet, une écrasante majorité (96%) des adultes en situation d'inactivité professionnelle (retraités, personnes au foyer et chômeurs) déjeune habituellement à leur domicile (ou bien chez de la famille ou des amis), contre 42% des personnes en situation d'activité professionnelle ou d'études (Figure 17).

Un peu plus de la moitié des actifs (et étudiants) fréquentent habituellement la RHF pour le déjeuner (Figure 17). Un cinquième mangent habituellement au restaurant d'entreprise ou universitaire. Moins de 10% d'entre eux mangent en RHF commerciale (5% en restauration commerciale traditionnelle classique et 2% en restauration commerciale rapide). Enfin, un peu moins d'un tiers déclarent manger sur leur lieu de travail, dans les transports ou dehors. Parmi eux, une petite partie (environ 15%) consomme toutefois des aliments issus de RHF.

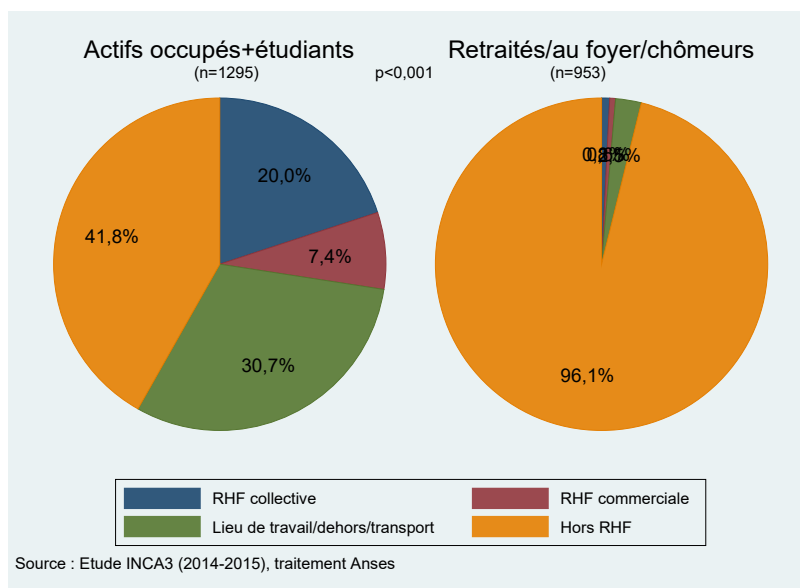


Figure 17 : Lieu habituel des déjeuners en semaine selon la situation professionnelle chez les adultes (n=2248)

Comme précédemment, compte tenu de l'importante différence entre les actifs et les inactifs, l'étude du lieu habituel du déjeuner selon les différentes variables socio-démographiques sera ciblée sur les individus actifs occupés et les étudiants).

3.2.2.2 Chez les adultes actifs occupés ou étudiants

Chez les actifs occupés et les étudiants, le lieu habituel de déjeuner en semaine varie significativement selon le sexe, l'âge, la taille d'agglomération ainsi qu'avec les différents indicateurs de niveau socio-économiques testés (revenu, PCS, niveau d'étude, situation professionnelle) (Annexe 4). Seuls le statut pondéral et la région ne sont pas associés, en analyse bivariée, au lieu de déjeuner en semaine. Lorsque l'ensemble des variables testées sont incluses dans un modèle de régression logistique multivarié, seuls le sexe, l'âge, la taille d'agglomération et la PCS restent significativement associés au lieu habituel du déjeuner en semaine (Annexe 4).

Si une part équivalente des hommes et des femmes actifs ou étudiants ne déjeune pas en RHF, les hommes sont 4 fois plus nombreux que les femmes à déjeuner en RHF commerciale (Figure 18).

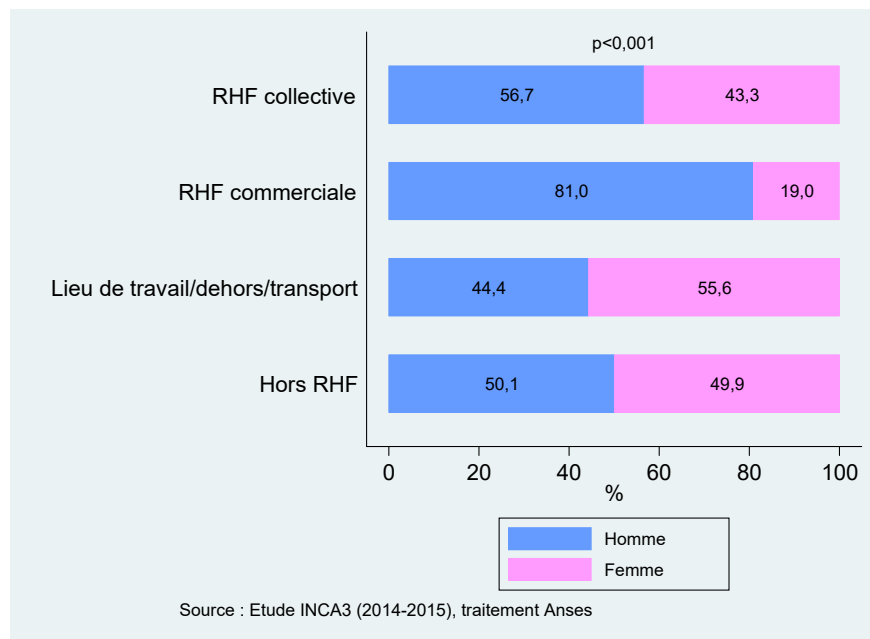


Figure 18 : Répartition (%) du sexe selon le lieu habituel des déjeuners en semaine chez les actifs occupés et les étudiants (n=1295)

Les adultes de 18-44 ans sont proportionnellement plus nombreux à déjeuner en restauration collective qu'hors RHF (74% vs. 53%), à l'inverse des adultes âgés de 45-64 ans (26% vs. 47%) (Figure 19).

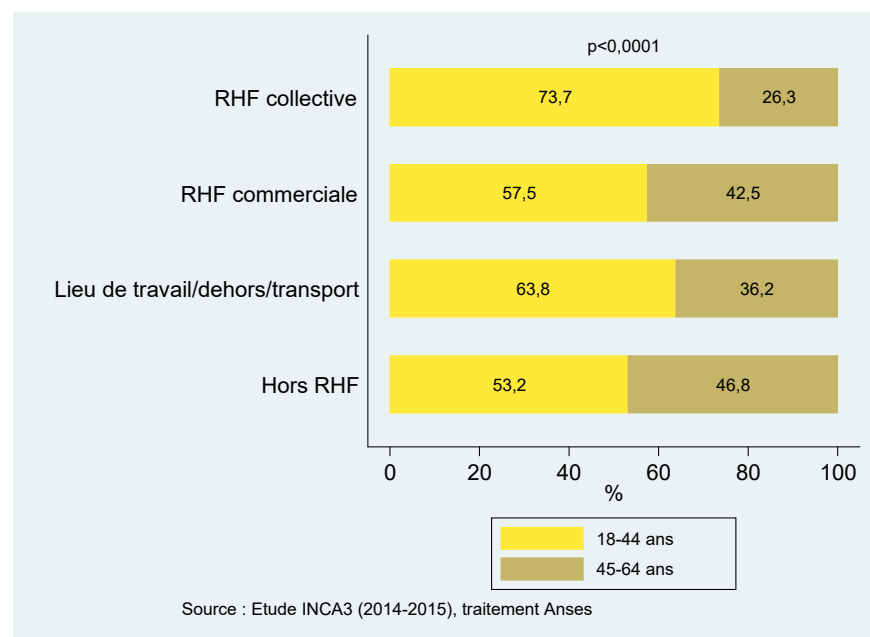


Figure 19 : Répartition (%) de l'âge selon le lieu habituel des déjeuners en semaine chez les actifs occupés et les étudiants (n=1283)

Concernant le niveau socio-économique, il ressort que les cadres sont davantage représentés parmi les adultes déjeunant en restauration collective (36%) ou commerciale (28%) que parmi ceux déjeunant sur leur lieu de travail/dehors/dans les transports (15%) ou hors RHF (chez eux, des amis ou de la famille) (10%) (Figure 20). A l'inverse, les employés ou les ouvriers sont nettement plus présents parmi les adultes déjeunant hors RHF (29% et 21%) ou sur leur lieu de travail/dehors/transport (25% et 19%) qu'en restauration collective (10% et 8%) ou commerciale (7% pour les employés). Enfin, les étudiants (autres inactifs) déjeunent davantage en restauration collective (17%) ou commerciale (14%) que sur leur lieu de travail, dehors ou dans les transports (2%).

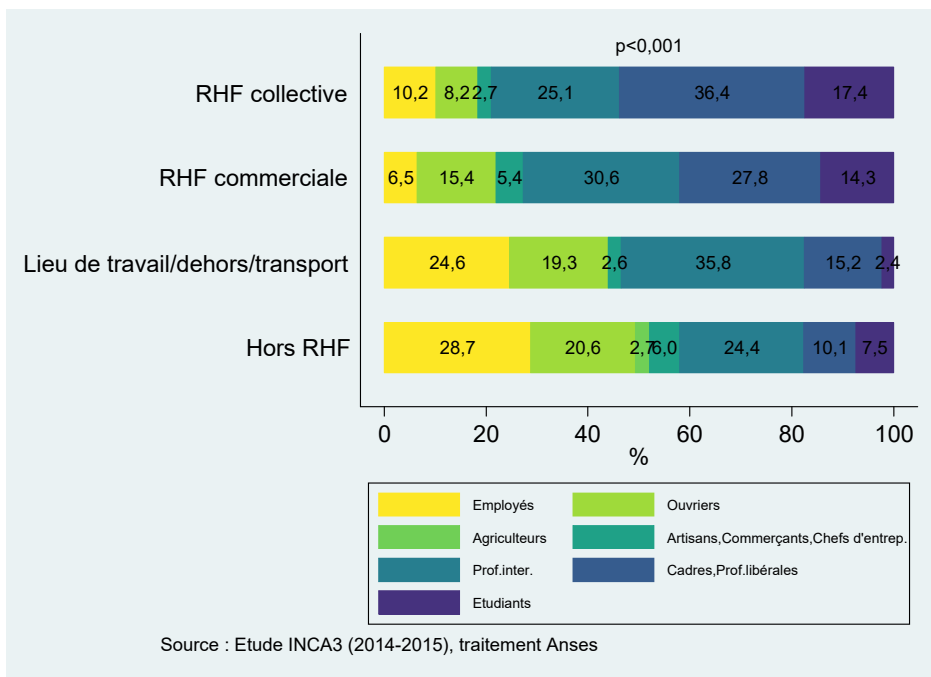


Figure 20 : Répartition (%) des professions et catégories socioprofessionnelles selon le lieu habituel des déjeuners en semaine, chez les actifs occupés et les étudiants (n=1294)

Par ailleurs, le lieu habituel des déjeuners des actifs est fortement lié à la taille d'agglomération de résidence (Figure 21). Les actifs occupés et étudiants vivant en agglomération parisienne sont davantage représentés parmi les individus déjeunant en restauration collective (29%) que chez ceux déjeunant hors RHF (9%). Cela pourrait s'expliquer en partie par des conditions plus contraignantes de déplacement domicile-travail. Ce résultat soulève aussi l'hypothèse d'une offre de restauration collective plus fréquente dans l'agglomération parisienne.

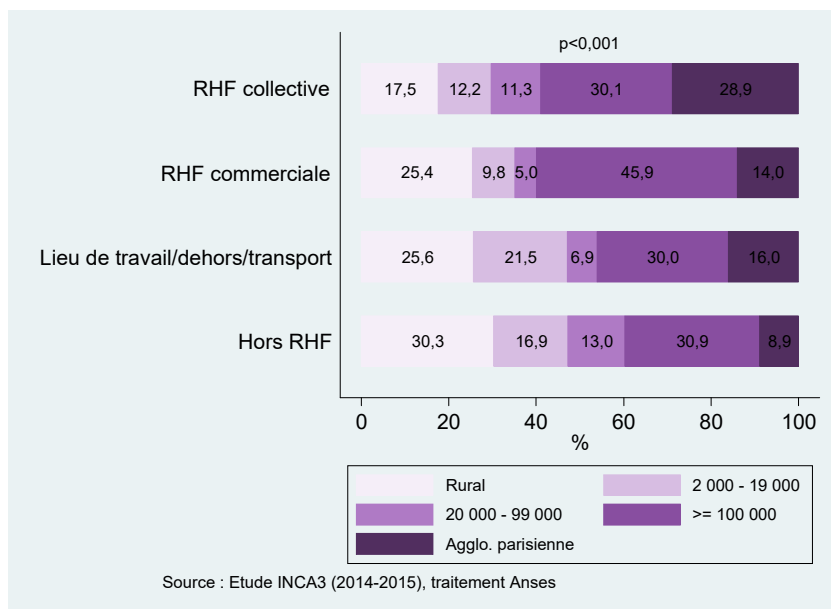


Figure 21 : Répartition (%) de la taille d'agglomération selon le lieu habituel des déjeuners en semaine, chez les actifs occupés et les étudiants (n=1294)

- ⇒ Ainsi, par rapport à déjeuner habituellement hors RHF, déjeuner habituellement :
- en restauration collective est :
 - positivement associé au fait d'habiter dans l'agglomération parisienne ou d'avoir un emploi de cadres ou de professions intermédiaires ou d'être étudiant
 - négativement associé à l'âge et au fait d'être agriculteur,
 - en restauration commerciale est :
 - positivement associé au fait d'être un homme, d'avoir un emploi de cadre ou de professions intermédiaires,
 - négativement associé au fait d'être agriculteur,
 - sur le lieu de travail, dehors ou dans les transports est :
 - positivement associé au fait d'habiter dans l'agglomération parisienne,
 - négativement associé à l'âge et au fait d'être agriculteur ou étudiant.

■ Evolution du lieu habituel de déjeuner en semaine entre les études INCA2 (2006-2007) et INCA3 (2014-2015)

La comparaison du lieu habituel de déjeuner en semaine chez les actifs entre les études INCA2 et INCA3 indique une évolution significative (Figure 22), marquée par **une diminution de la part des actifs qui déjeunent hors RHF** (53,1% [50,1 – 56,1] dans INCA2 versus 41,8% [38,0 – 45,8] dans INCA3) au profit de la part des actifs qui déjeunent sur leur lieu de travail, dans la rue ou dehors (21,6% [19,3 – 24,2] dans INCA2 versus 30,7% [27,5 – 34,2] dans INCA3).

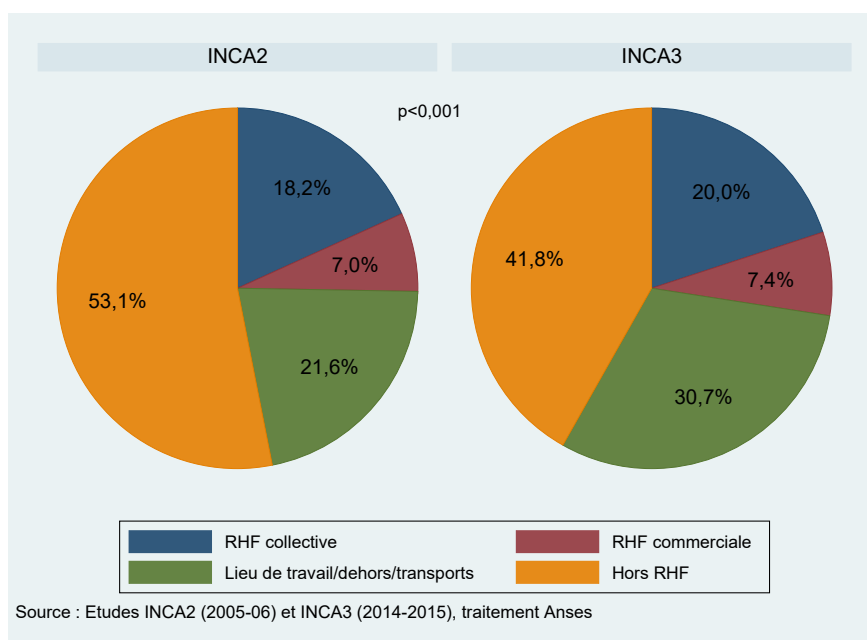


Figure 22 : Evolution des lieux habituels des déjeuners en semaine chez les actifs occupés et les étudiants dans l'étude INCA2 (2006-2007) (n=1619) et l'étude INCA3 (2014-2015) (n=1295)

3.2.3. Fréquence de déjeuner en restauration collective en semaine chez les adultes et chez les enfants

3.2.1.3 Chez les adultes actifs occupés ou étudiants

Plus de 40% des actifs occupés et étudiants déjeunent en RHF collective en semaine et un peu moins d'un tiers de façon régulière (4 à 5 fois par semaine) (Figure 23).

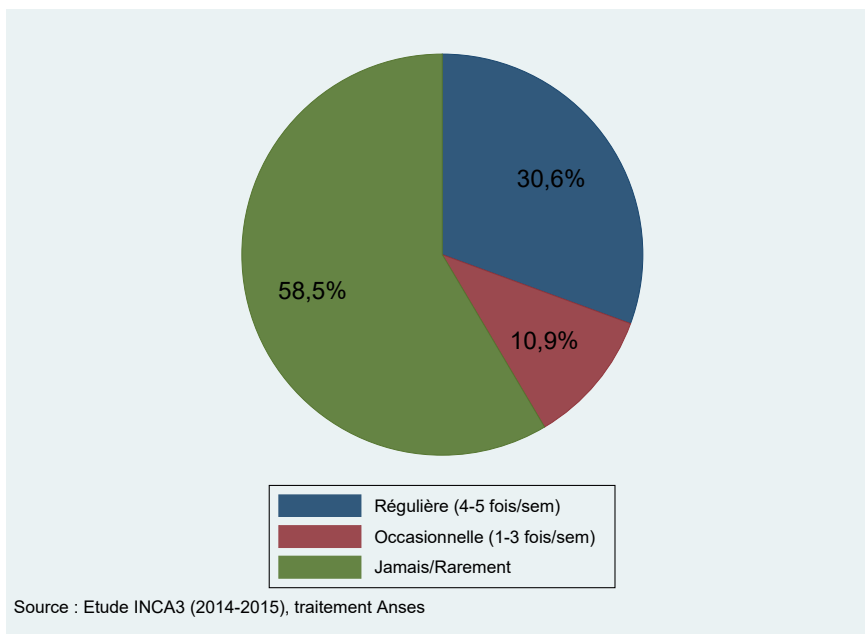


Figure 23 : Répartition (%) de la fréquence de déjeuners en RHF collective en semaine, chez les actifs occupés et les étudiants (n=1253)

Chez les actifs occupés et étudiants, la fréquence de déjeuner en semaine en restauration collective varie selon l'âge, la PCS, le niveau d'étude ainsi qu'avec la taille d'agglomération (Annexe 5). Elle n'est pas associée au sexe, au statut pondéral, à la région ni au revenu du foyer. Lorsque l'ensemble des variables testées sont incluses dans un modèle de régression logistique multivariée, seuls l'âge et la PCS restent significativement associés à la fréquence de déjeuner au restaurant collectif (Annexe 5).

Les actifs âgés de 45 à 64 ans sont proportionnellement plus nombreux à ne jamais fréquenter la restauration collective qu'à la fréquenter occasionnellement (44% versus 26%) (Figure 24).

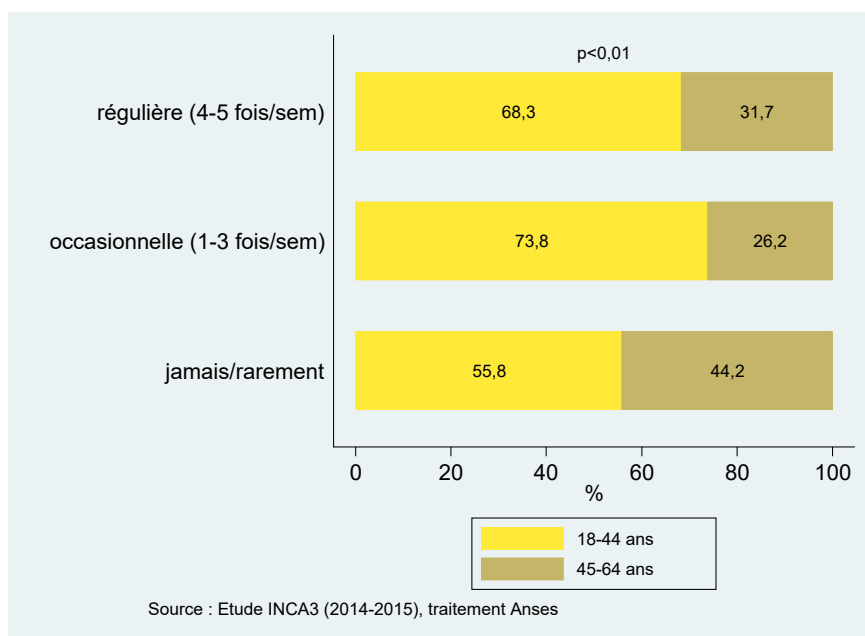


Figure 24 : Répartition (%) de l'âge selon la fréquence de déjeuner en restauration collective en semaine, chez les actifs occupés et étudiants (n=1243)

Les cadres et professions libérales et les étudiants (autres inactifs) sont proportionnellement plus nombreux parmi les individus déjeunant régulièrement en restauration collective (27% et 14%), et moins nombreux parmi les individus n'y déjeunant jamais (14% et 6%) (Figure 25). Ces résultats peuvent être mis en relation avec l'offre d'une restauration collective universitaire bien identifiée pour les étudiants. En revanche, pour les cadres et les autres PCS, il est difficile de statuer si la fréquentation est liée à une offre

plus ou moins accessible ou à d'autres raisons (coût, préférences personnelles, distance entre le domicile et le travail...).

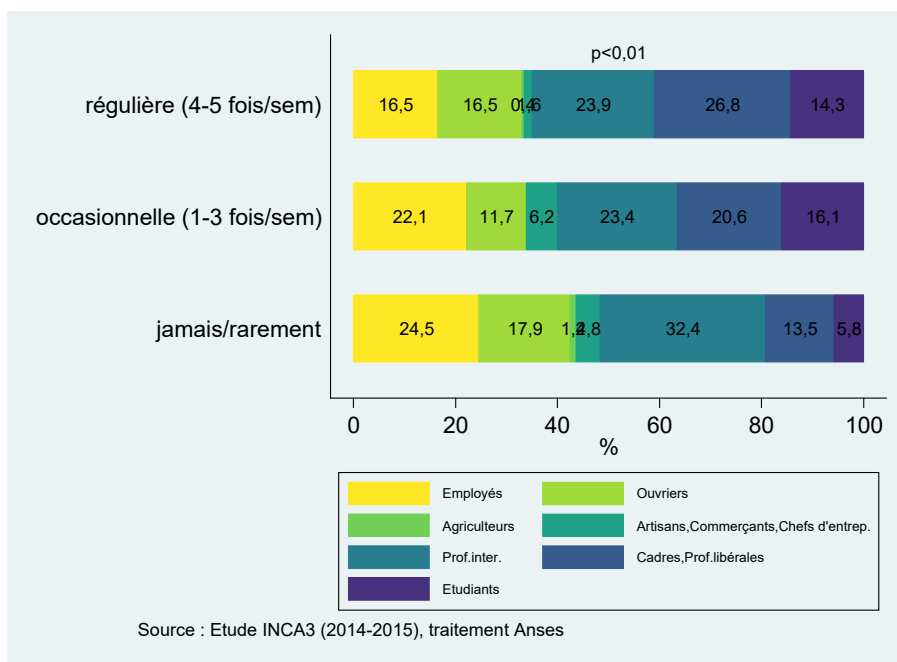


Figure 25 : Répartition (%) des professions et catégories socioprofessionnelles selon la fréquence de déjeuner en restauration collective en semaine, chez les actifs occupés et étudiants (n=1253)

⇒ Ainsi, les actifs qui fréquentent régulièrement la restauration collective sont plus souvent âgés de 18-44 ans, étudiants ou exercent un emploi de cadre ou profession libérale.

Cette question n'étant posée qu'aux étudiants dans l'étude INCA2, il n'est pas possible de présenter une évolution de la fréquentation de la restauration collective chez les actifs entre les études INCA2 et INCA3.

3.2.2.3 Chez les enfants

La fréquence de déjeuner au restaurant scolaire varie selon le niveau scolaire : maternelle et primaire d'une part et collège et lycée d'autre part (Figure 33). Plus d'élèves de collège et lycée (67,4% [61,7 – 72,6]) déjeunent régulièrement au restaurant scolaire que les élèves de maternelle et primaire (57,7% [52,4 – 62,7]).

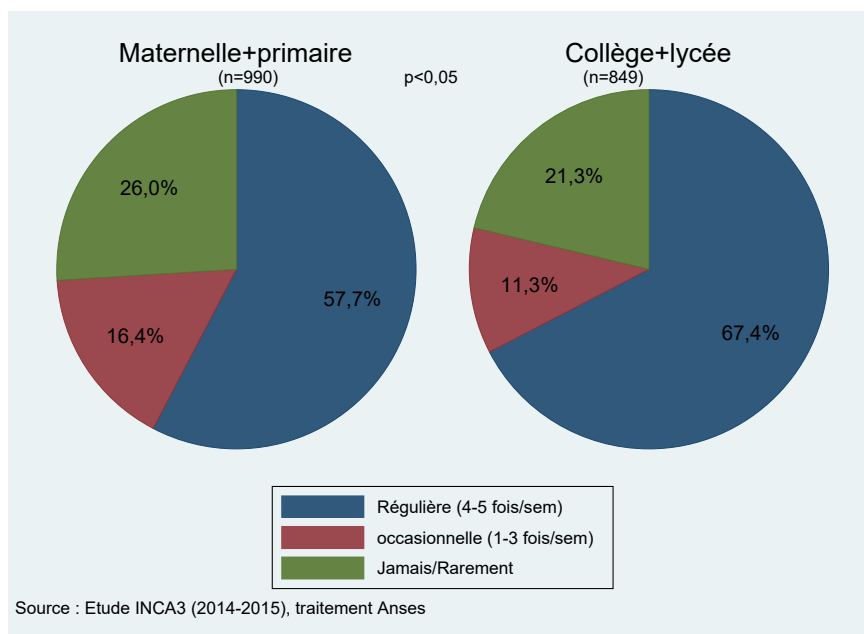


Figure 26 : Fréquence de déjeuner en restauration scolaire chez les enfants de 3 à 17 ans, selon leur niveau scolaire (n=1839)

Dans la suite, les élèves de maternelle et primaire d'une part et de collège et lycée d'autre part seront étudiés séparément.

Quel que soit le niveau scolaire, la fréquence de déjeuner en restauration scolaire varie selon la région, la taille d'agglomération et les trois critères de niveau socio-économique : niveau d'étude et PCS du représentant de l'enfant et revenu du foyer. A ces variables, s'ajoute le statut pondéral pour les adolescents de collège et lycée (Annexe 6). En revanche, elle n'est pas associée au sexe.

Lorsque l'ensemble des variables testées sont incluses dans un modèle de régression logistique multivariée (Annexe 6), les variables qui restent associées à la fréquence de déjeuner au restaurant scolaire sont :

- la région et la PCS du représentant de l'enfant chez les enfants de maternelle et primaire ;
- la région, la taille d'agglomération et la PCS du représentant de l'enfant chez les collégiens et lycéens.

Concernant la région, une caractéristique forte de la région Nord-Est est observée en maternelle et primaire, avec une sur-représentation de cette région parmi les enfants qui ne déjeunent jamais au restaurant scolaire par rapport à ceux qui y déjeunent régulièrement ou occasionnellement (Figure 27). A l'inverse, les enfants habitant dans le Sud-Est sont sur-représentés parmi les enfants qui déjeunent occasionnellement au restaurant scolaire et sous-représentés parmi ceux qui n'y déjeunent jamais. Au collège et lycée, c'est le Sud-Ouest qui se distingue, avec une proportion plus importante d'enfants qui déjeunent régulièrement au restaurant scolaire comparativement à ceux qui y déjeunent occasionnellement.

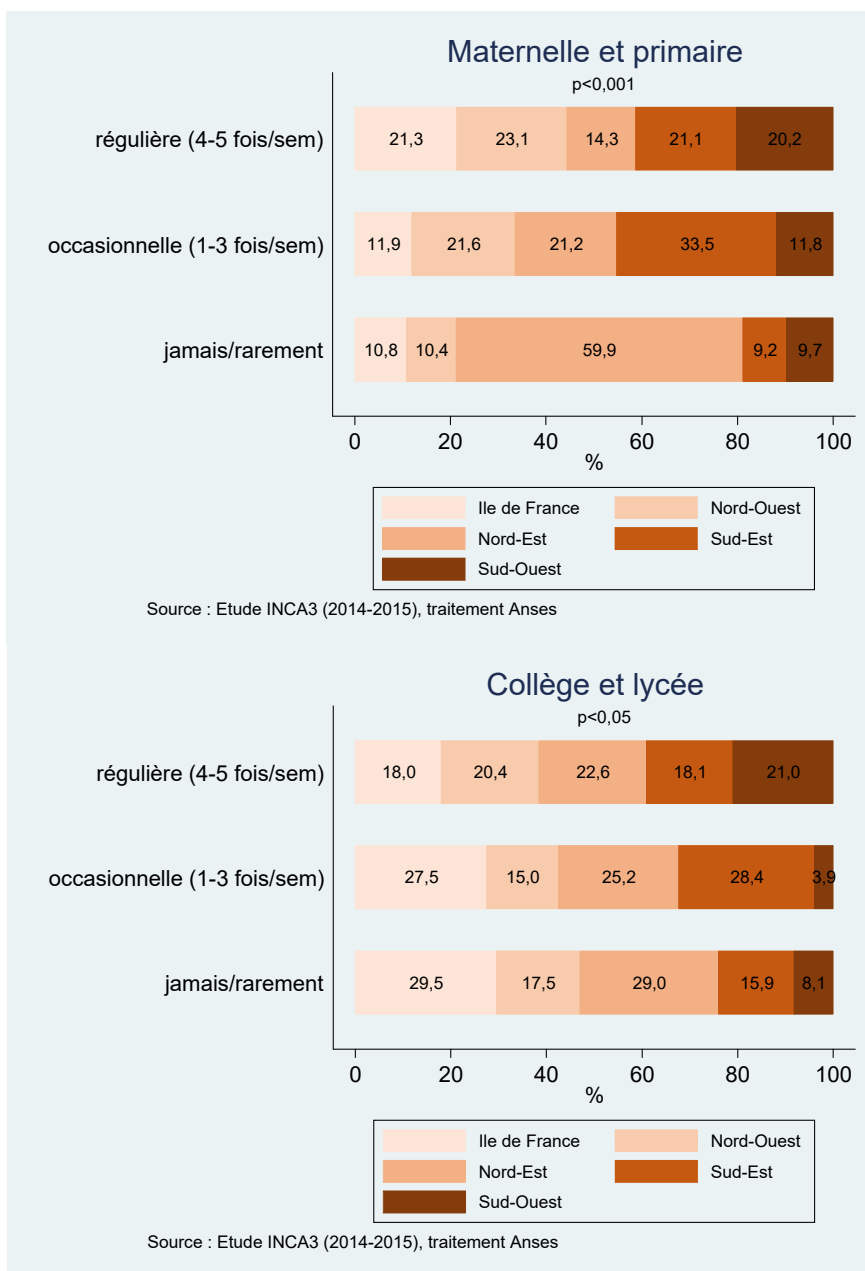


Figure 27 : Répartition (%) de la région selon la fréquence de déjeuner en restauration scolaire chez les enfants de 3 à 17 ans, selon le niveau scolaire (n=1839)

Concernant la PCS, les enfants de maternelle et primaire dont le représentant est inactif (au foyer) sont plus nombreux parmi les enfants qui ne déjeunent jamais au restaurant scolaire et les collégiens et lycéens dont le représentant a une profession intermédiaire parmi les enfants qui déjeunent occasionnellement au restaurant scolaire (Figure 28).

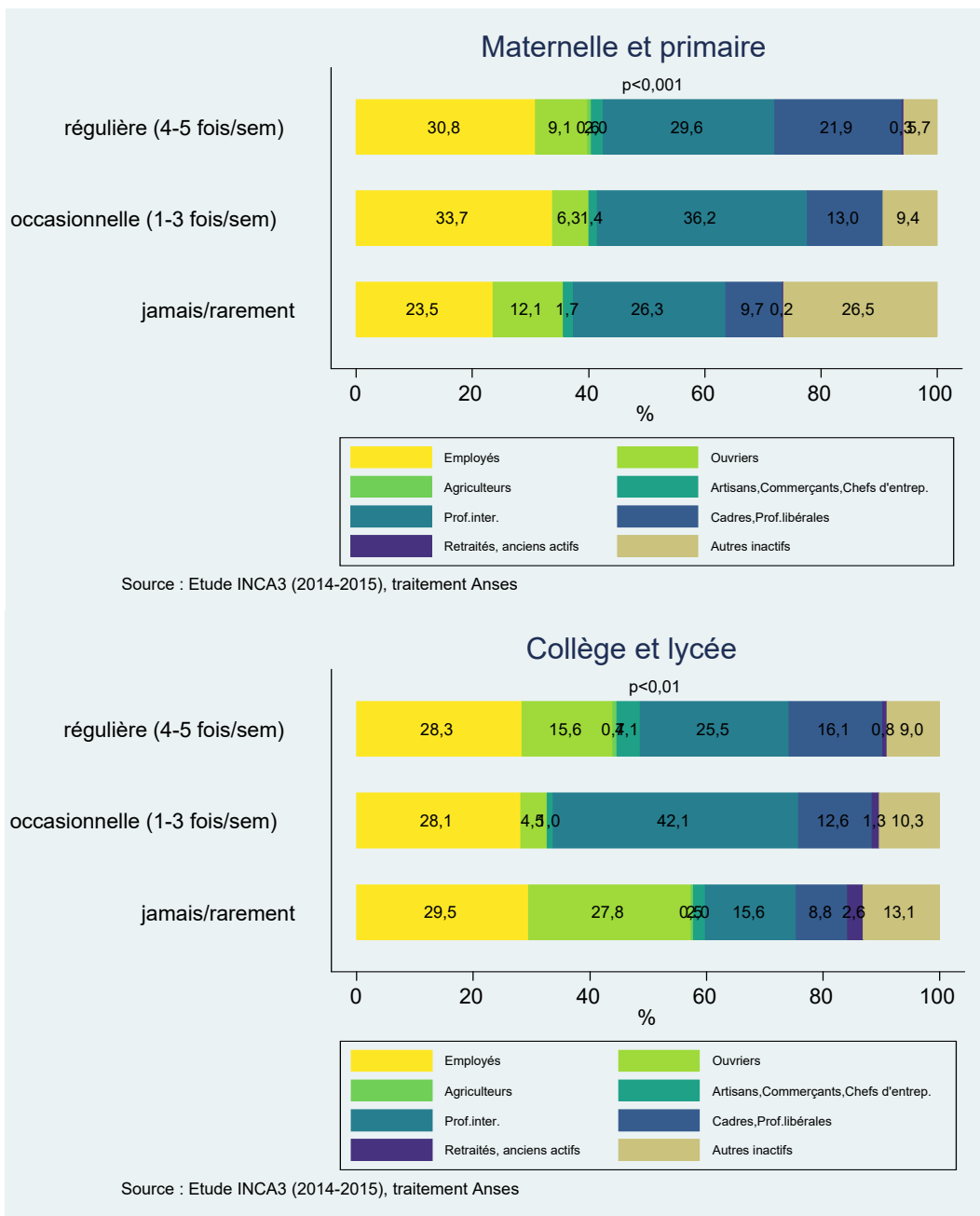


Figure 28 : Répartition (%) de la PCS du représentant de l'enfant, selon la fréquence de déjeuner en restauration scolaire chez les enfants de 3 à 17 ans, selon le niveau scolaire (n=1839)

Chez les collégiens et les lycéens, la taille d'agglomération est également associée à la fréquence de déjeuner au restaurant scolaire (Figure 29) : les enfants habitant en zone rurale sont plus nombreux à déjeuner régulièrement au restaurant scolaire tandis que les enfants vivant dans des agglomérations de plus de 100 000 habitants sont plus nombreux à y déjeuner occasionnellement.

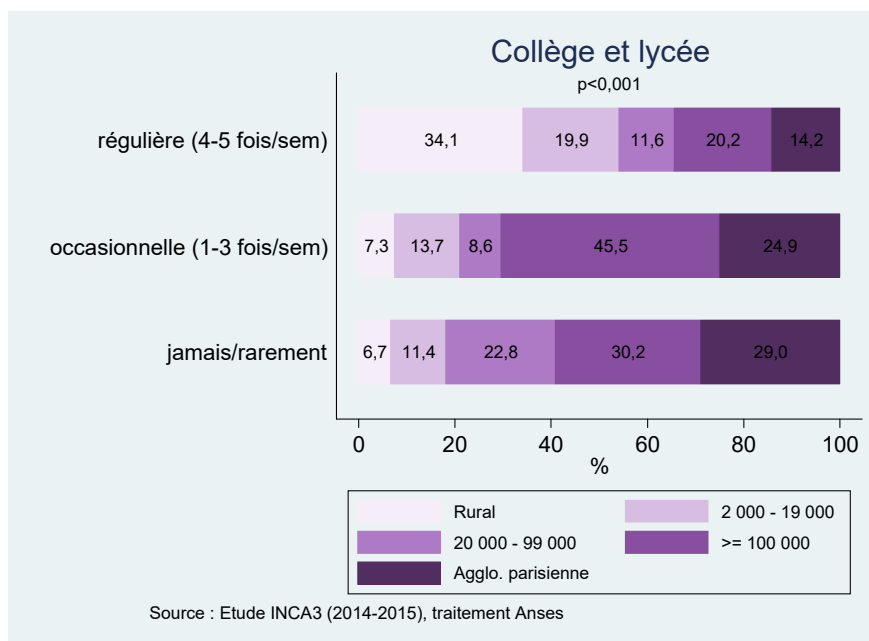


Figure 29 : Répartition (%) de la taille de l'agglomération selon la fréquence de déjeuner en restauration scolaire chez les adolescents de collège et lycée (n=849)

- ⇒ Ainsi, les enfants de maternelle et primaire habitant dans le Nord-Est ou dont le représentant est inactif sont proportionnellement plus nombreux parmi ceux qui ne déjeunent jamais au restaurant scolaire que parmi ceux qui y déjeunent régulièrement. Chez les collégiens et lycéens, ce sont les adolescents vivant en zone rurale ou habitant dans le Sud-Ouest qui sont sur-représentés parmi ceux qui déjeunent régulièrement au restaurant scolaire.

■ Raisons de ne pas déjeuner au restaurant scolaire

Les raisons avancées par les enfants qui ne fréquentent jamais la restauration scolaire sont multiples et varient selon le niveau scolaire (Figure 30). Quel que soit l'âge, deux tiers des enfants qui ne déjeunent jamais au restaurant scolaire ne le font pas car une personne prépare les repas à leur domicile. L'autre principale raison de ne pas déjeuner au restaurant scolaire correspond à la proximité de l'école du domicile (42 à 54% selon le niveau scolaire), ce qui rejoint la précédente raison. Les élèves de maternelle et primaire citent également le fait de déjeuner chez un proche (grands-parents...) (12%) et les élèves de collège et lycée le fait de préférer manger ailleurs (26%) et de ne pas aimer le restaurant scolaire (16%). A l'inverse, quel que soit le niveau scolaire, les critères d'hygiène et d'équilibre nutritionnel ne sont quasiment pas invoqués tandis que 9 à 14% des répondants estiment le prix du repas trop élevé.

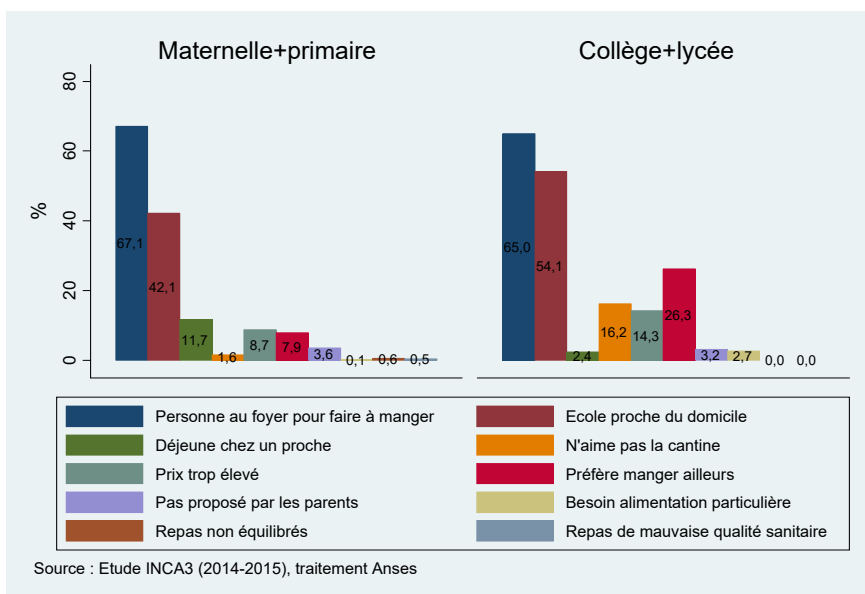


Figure 30 : Principales raisons de ne pas manger au restaurant scolaire citées par les enfants de 3 à 17 ans qui ne déjeunent jamais au restaurant scolaire, selon leur niveau scolaire (n=310)

■ Evolution de la fréquence de déjeuner en restauration scolaire entre les études INCA2 (2005-2006) et INCA3 (2014-2015)

Il n'est pas possible de comparer strictement les fréquences de déjeuner au restaurant scolaire entre les deux études INCA2 et INCA3. En effet, dans l'étude INCA2, la fréquentation régulière était définie par une consommation d'au moins 3 fois par semaine alors qu'elle est définie dans l'étude INCA3 par une fréquentation d'au moins 4 fois par semaine. Néanmoins, il reste possible de comparer la part des enfants n'y déjeunant jamais. Ainsi, sur ce point, la comparaison entre les études INCA2 et INCA3 indique une évolution significative (Figure 31), marquée par une diminution de la part des enfants qui n'y déjeunent jamais (34,3% [31,2 – 37,6] dans INCA2 versus 24,0% [20,5 – 27,8] dans INCA3).

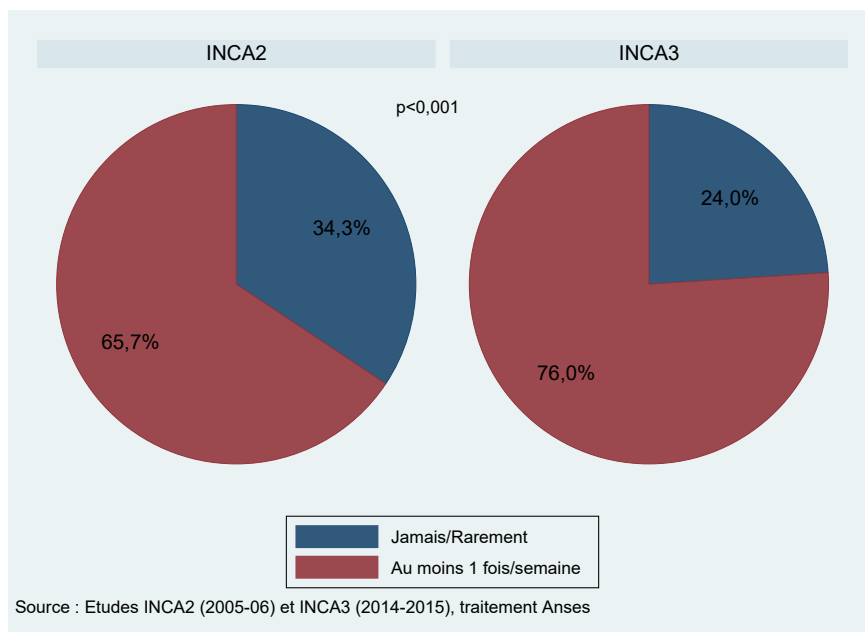


Figure 31 : Evolution de la fréquentation de la restauration scolaire chez les enfants de 3 à 17 ans, entre l'étude INCA2 (2006-2007) (n=1415) et l'étude INCA3 (2014-2015) (n=1839)

3.2.4. Fréquentation de la restauration commerciale rapide chez les adultes et chez les enfants

3.2.1.4 Chez les adultes

Trois quarts de la population adulte consomment des aliments issus de la restauration commerciale rapide et 14% au moins une fois par semaine (Figure 32).

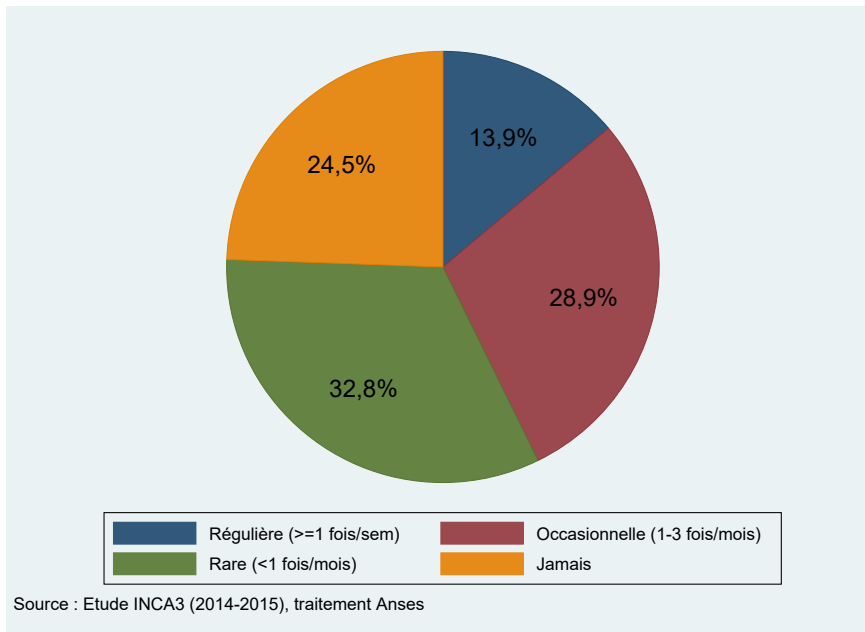


Figure 32 : Fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les adultes de 18 à 79 ans (n=2255)

Comme précédemment, la consommation en restauration rapide est nettement plus élevée parmi les actifs occupés et les étudiants que parmi les inactifs. Ainsi, environ 55% des actifs fréquentent ce type de restauration au moins une fois par mois, contre 23% des inactifs (Figure 33).

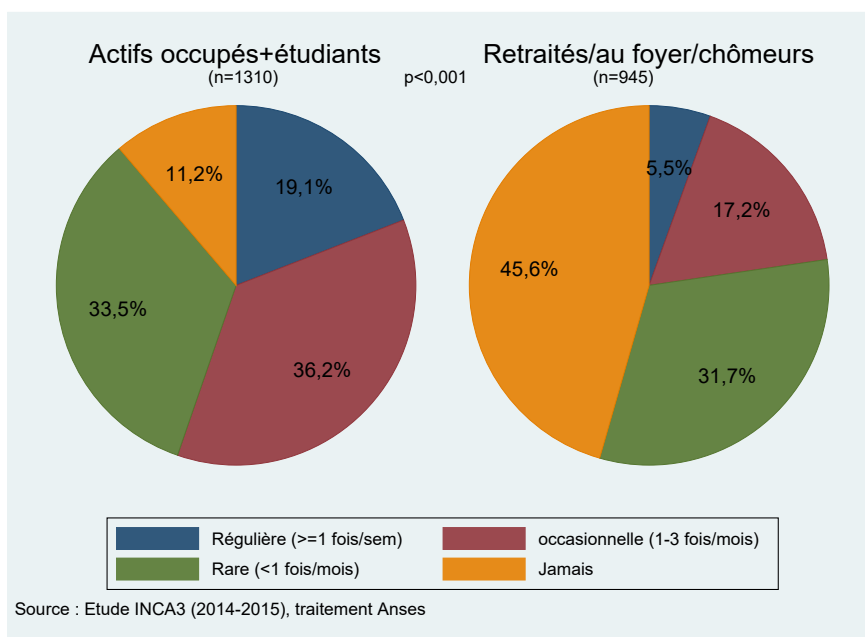


Figure 33 : Fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, selon la situation professionnelle, chez les adultes de 18 à 79 ans (n=2255)

De plus, parmi les actifs occupés et étudiants, les comportements diffèrent : les actifs occupés sont plus nombreux que les étudiants à ne jamais fréquenter la restauration rapide (Figure 34).

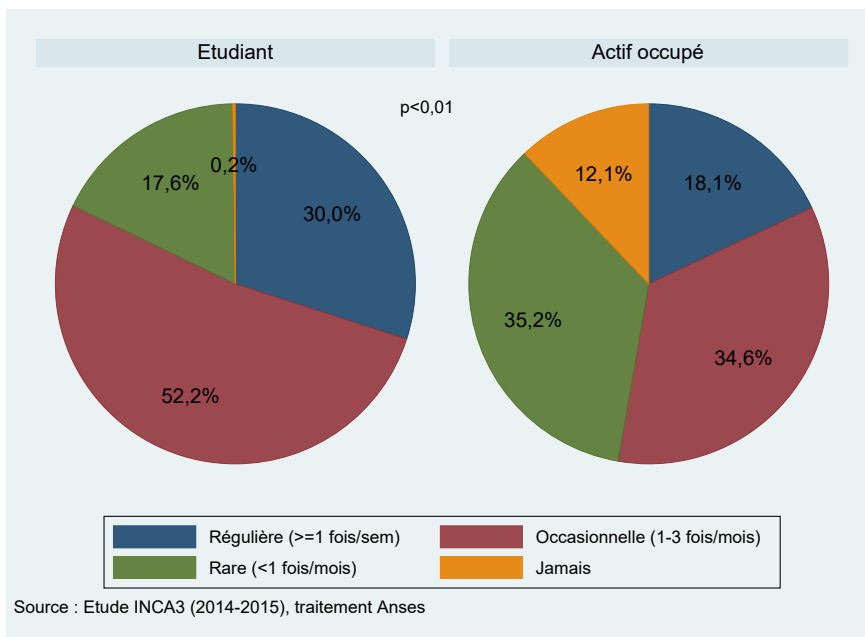


Figure 34 : Fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1310)

Par la suite, les liens entre la fréquence de consommation en restauration rapide et les caractéristiques seront étudiés uniquement chez les actifs occupés et étudiants.

Chez les actifs occupés et étudiants, la fréquence de déjeuner en semaine en restauration rapide varie selon le sexe, l'âge, le statut pondéral, la PCS, le niveau d'étude ainsi qu'avec la taille d'agglomération (Annexe 7). Elle n'est pas associée au revenu du foyer ni à la région. Lorsque l'ensemble des variables testées sont incluses dans un modèle de régression logistique multivariée, le sexe, l'âge, la taille d'agglomération et le niveau d'étude restent significativement associés à la fréquence de consommation en restauration rapide (Annexe 7).

Les hommes sont proportionnellement plus nombreux parmi les consommateurs réguliers de RHF commerciale rapide (au moins 1 fois par semaine) (67%) que parmi ceux qui en consomment rarement (moins d'une fois par mois) (46%) ou jamais (43%) (Figure 35). L'inverse est observé chez les femmes.

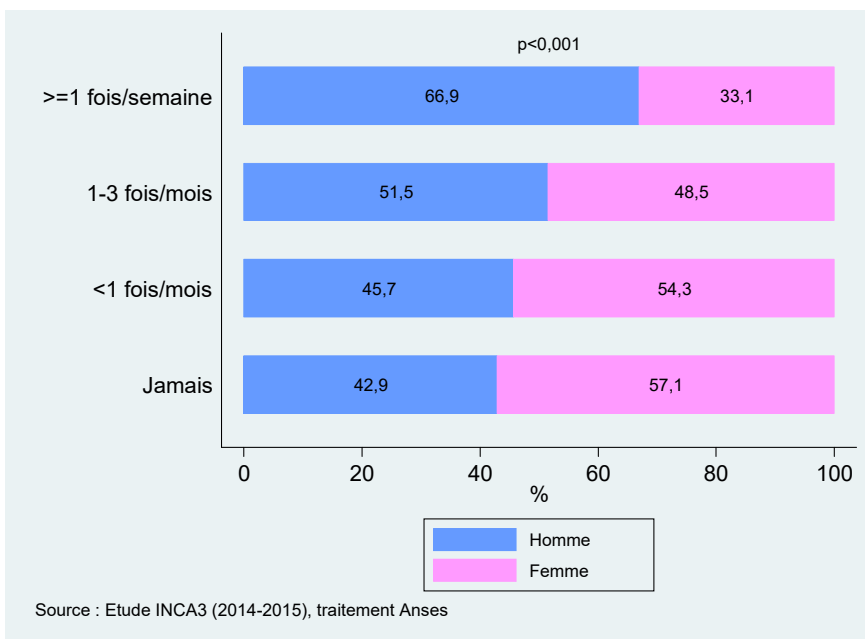


Figure 35 : Répartition (%) du sexe selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les actifs occupés et des étudiants (n=1310)

Concernant l'âge, les jeunes adultes (18-44 ans) sont plus nombreux parmi les consommateurs réguliers (79%) ou occasionnels (1 à 3 fois/mois) (72%) de RHF commerciale rapide que parmi ceux qui en consomment rarement (50%) ou jamais (26%) (Figure 36), l'inverse étant observé chez les adultes âgés de 45-64 ans.

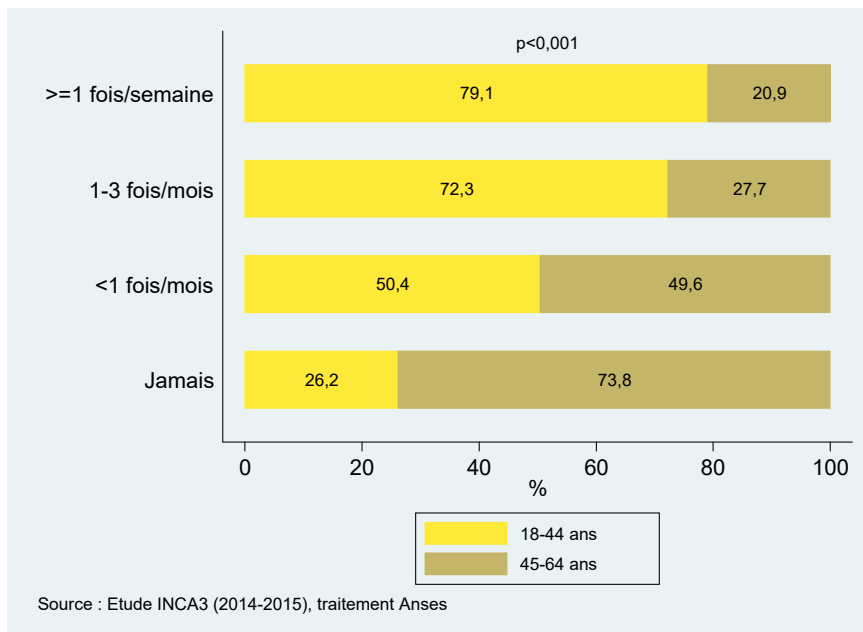


Figure 36 : Répartition (%) de l'âge de l'individu selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les actifs occupés et étudiants (n=1310)

Les consommateurs réguliers de RHF commerciale rapide se caractérisent également par une proportion deux fois plus élevée d'individus ayant un niveau d'étude Bac+4 ou plus que les non consommateurs (27% vs. 13%). A l'opposé, les individus ayant un niveau d'étude primaire ou collège sont deux fois plus nombreux parmi les individus consommant rarement (45%) ou jamais (57%) de RHF commerciale rapide que parmi les consommateurs réguliers (28%).

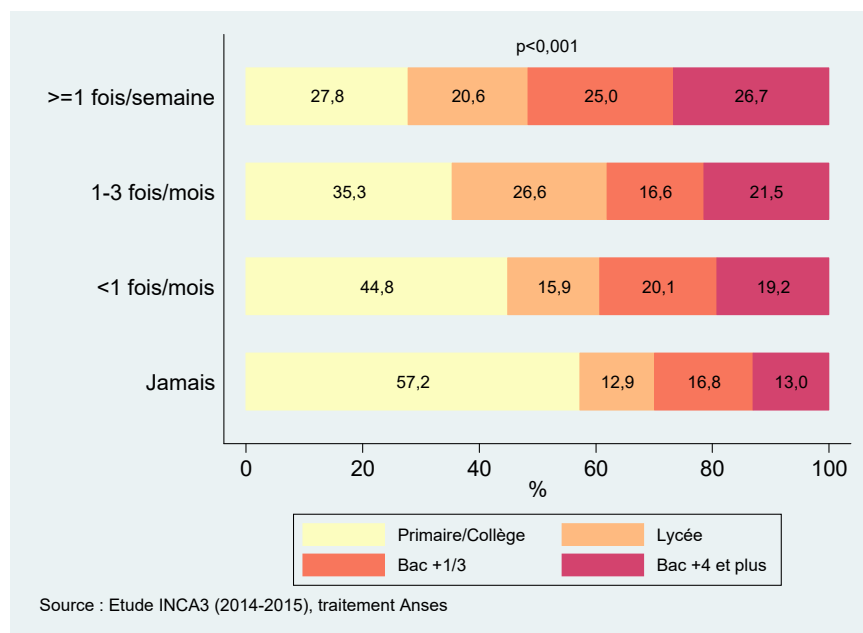


Figure 37 : Répartition (%) du niveau d'étude selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les actifs occupés et étudiants (n=1310)

Enfin, les individus vivant dans des agglomérations de plus de 100 000 habitants sont près de deux fois plus nombreux parmi les consommateurs réguliers (44%) de RHF commerciale rapide que parmi les consommateurs occasionnels (26%) ou les non consommateurs (19%).

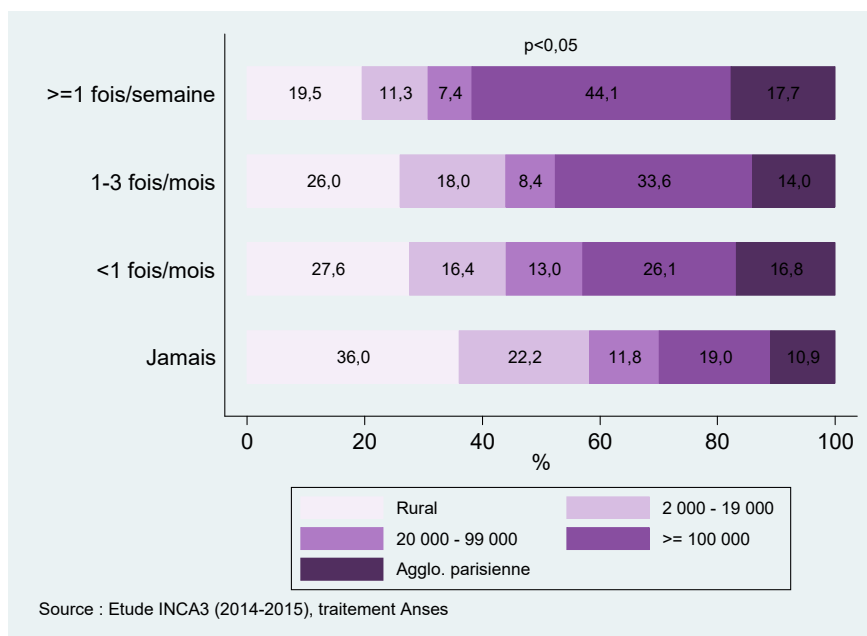


Figure 38 : Répartition (%) de la taille d'agglomération selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les actifs occupés et étudiants (n=1310)

⇒ Ainsi, le profil type des actifs fréquentant le plus souvent la restauration rapide est un homme, âgé de 18 à 44 ans, vivant dans une agglomération de plus de 100 000 habitants et ayant un niveau d'étude supérieur ou égal à Bac+4.

■ Evolution de la fréquence de consommation en restauration rapide entre les études INCA2 (2006-2007) et INCA3 (2014-2015)

Depuis l'étude INCA2 (2006-07), la fréquence de consommation en restauration rapide a fortement augmenté chez les actifs occupés et étudiants (Figure 39). La proportion des individus y mangeant de façon hebdomadaire ou à un rythme mensuel a doublé passant respectivement de 10,0% [8,2 – 12,1] dans l'étude INCA2 à 19,1% [16,1 – 22,5] dans l'étude INCA3 et de 17,5% [15,3 – 19,8] dans l'étude INCA2 à 36,2% [32,2 – 40,4] dans l'étude INCA3. A l'inverse, la part de ceux n'y consommant jamais a été divisée par trois : 36,0% [33,1 – 39,0] dans l'étude INCA2 versus 11,2% [9,4 – 13,4] dans l'étude INCA3.

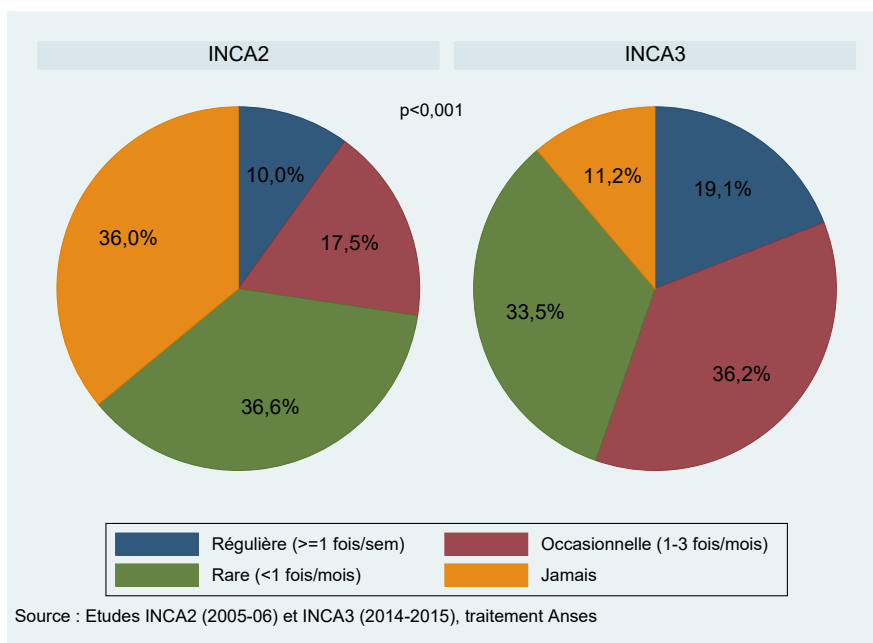


Figure 39 : Evolution de la fréquentation de la restauration rapide par les actifs et étudiants dans l'étude INCA2 (2006-07) (n=1646) et l'étude INCA3 (2014-2015) (n=1310)

3.2.2.4 Chez les enfants

Près de 50% des enfants scolarisés en maternelle et primaire et 60% des adolescents de collège et lycée consomment des aliments issus de la restauration commerciale rapide au moins une fois par mois et respectivement 10% et 18% au moins une fois par semaine. Ils sont peu nombreux à ne jamais la fréquenter (7-9%) (Figure 40).

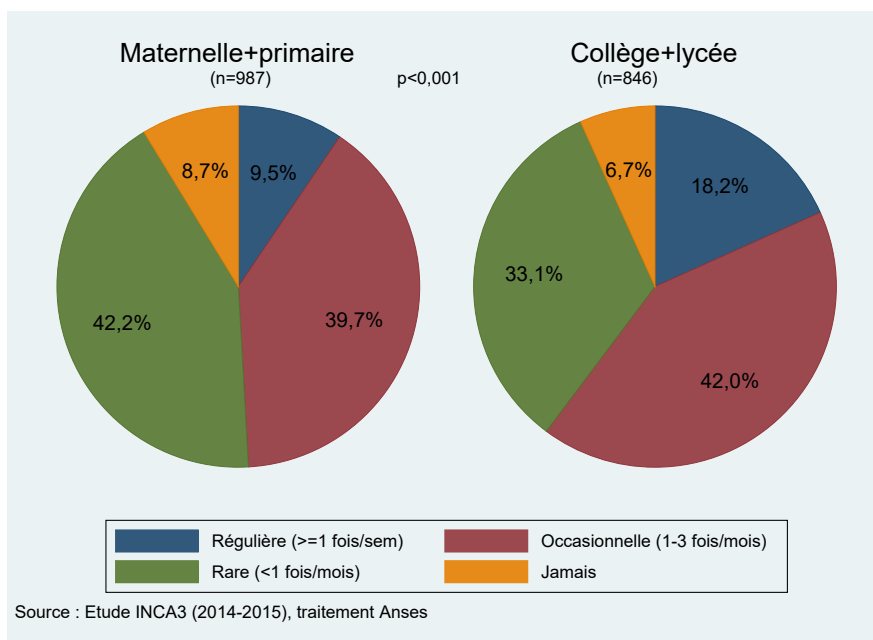


Figure 40 : Fréquentation de la restauration rapide par les enfants de 3 à 17 ans, selon leur niveau scolaire (n=1833)

Selon les données de l'étude INCA3, la fréquence de consommation en restauration rapide est peu associée aux caractéristiques socio-démographiques chez les enfants (Annexe 8). Cependant, cela peut être dû à des effectifs trop faibles pour mettre en évidence des associations. Les seules associations bivariées mises en évidence concernent les adolescents de collège et lycée chez lesquels la fréquence de consommation en restauration rapide varie selon leur niveau scolaire. Mais aucune association significative n'est observée avec la taille d'agglomération, la région, le sexe de l'enfant, le niveau d'étude

ou la PCS du représentant de l'enfant ni avec le revenu du foyer. Ainsi, les lycéens sont surreprésentés (53%) par rapport aux collégiens (47%) parmi les enfants ayant une consommation au moins hebdomadaire de restauration rapide tandis que les collégiens sont plus nombreux à ne fréquenter que rarement ou occasionnellement (75-77%) la restauration rapide (Figure 41).

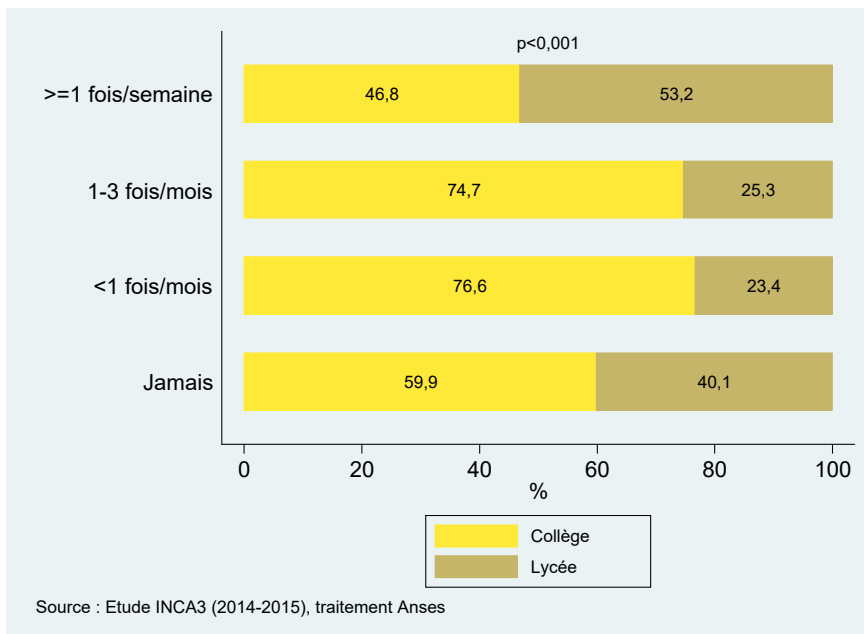


Figure 41 : Répartition (%) du niveau selon la fréquentation de la restauration rapide, chez les collégiens et lycéens (n=845)

■ Evolution de la fréquence de consommation en restauration rapide entre les études INCA2 (2006-2007) et INCA3 (2014-2015)

Chez les enfants également, le taux de consommateurs de restauration rapide a augmenté entre l'étude INCA2 et l'étude INCA3, passant de 79% dans l'étude INCA2 à 92% dans l'étude INCA3 (Figure 42). La fréquence de consommation est également plus élevée : la consommation hebdomadaire ainsi que la consommation mensuelle ont doublé, passant respectivement de 5,8% [4,6 – 7,3] dans l'étude INCA2 à 13,2% [11,3 – 15,3] dans l'étude INCA3 et de 21,8% [19,2 – 24,6] à 40,6% [37,3 – 44,0].

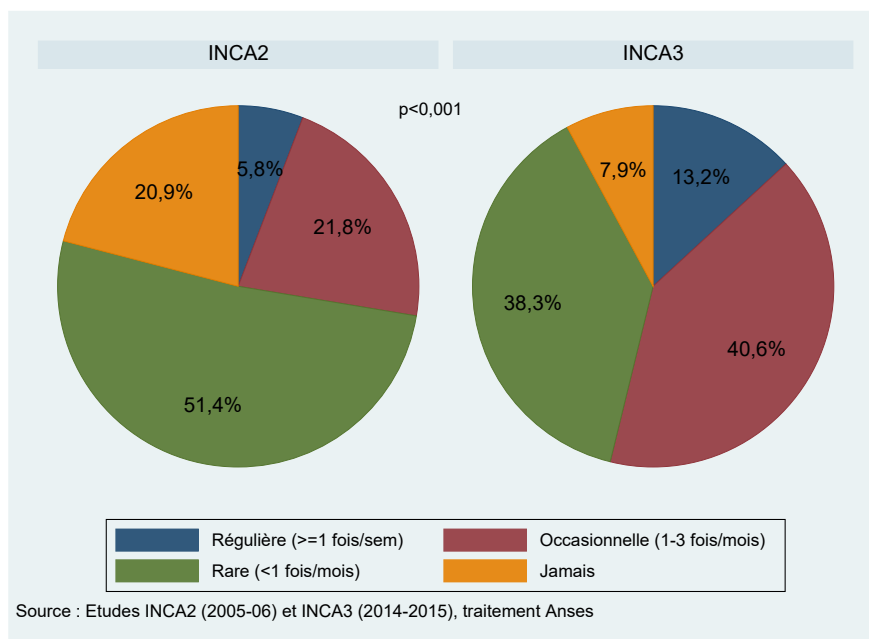


Figure 42 : Evolution de la fréquentation de la restauration rapide par les enfants de 3 -17 ans scolarisés dans l'étude INCA2 (2006-2007) (n=1399) et l'étude INCA3 (2014-2015) (n=1833)

3.2.5. Caractérisation des forts consommateurs de RHF à partir des R24

3.2.1.5 Chez les adultes

Les adultes forts consommateurs de RHF collective ou traditionnelle se caractérisent par une contribution moyenne de la RHF considérée aux apports énergétiques d'environ 30%, contre 14% et 10% chez les consommateurs modérés de RHF collective et traditionnelle respectivement (Tableau 10). La contribution de la RHF rapide est plus faible chez les forts consommateurs de RHF rapide, autour de 22%, contre 7% chez les consommateurs modérés de RHF rapide.

Tableau 10 : Distribution de la contribution de la RHF aux apports énergétiques (%) entre les forts consommateurs de RHF et les consommateurs modérés de RHF, selon le type de RHF, chez les adultes de 18 à 79 ans

	N	Moy.	min	p5	p25	Méd.	p75	p95	max
Forts conso. de RHF collective	78	30,4%	24,5%	24,8%	26,6%	28,7%	32,3%	45,0%	51,1%
Conso. modérés de RHF collective	227	13,5%	0,0%	0,9%	8,5%	13,7%	19,3%	23,2%	24,5%
Non conso. de RHF collective	1816	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Forts conso. de RHF traditionnelle	179	29,0%	19,0%	19,4%	21,6%	26,5%	34,3%	45,9%	61,1%
Conso. modérés de RHF traditionnelle	388	9,6%	0,0%	0,3%	4,0%	10,8%	14,6%	17,8%	19,0%
Non conso. de RHF traditionnelle	1554	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Forts conso. de RHF rapide	131	21,8%	14,7%	15,3%	17,1%	20,0%	24,9%	35,6%	51,7%
Conso. modérés de RHF rapide	259	6,7%	0,0%	0,0%	2,4%	6,7%	10,7%	14,2%	14,7%
Non conso. de RHF rapide	1731	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

L'appartenance aux forts consommateurs est fortement associée au statut d'actif : plus de 80% des forts consommateurs de RHF collective, traditionnelle ou rapide sont des actifs occupés ou des étudiants. La part des actifs occupés et étudiants est maximale parmi les forts consommateurs de RHF collective (96%). Par la suite, les caractéristiques des individus selon leur niveau de consommation de RHF seront décrites au sein du sous-échantillon des actifs occupés et étudiants. Pour chaque type de RHF, les forts consommateurs, les consommateurs modérés et les non-consommateurs de la RHF étudiée seront comparés afin d'identifier les caractéristiques particulières des forts consommateurs.

■ Les forts consommateurs de la RHF collective parmi les adultes actifs occupés ou étudiants

Parmi les actifs occupés et les étudiants, les individus diplômés Bac+4 ou plus (Figure 43) ou cadres (Figure 44) sont surreprésentés parmi les consommateurs de RHF collective (forts ou modérés) tandis que les ouvriers y sont moins représentés.

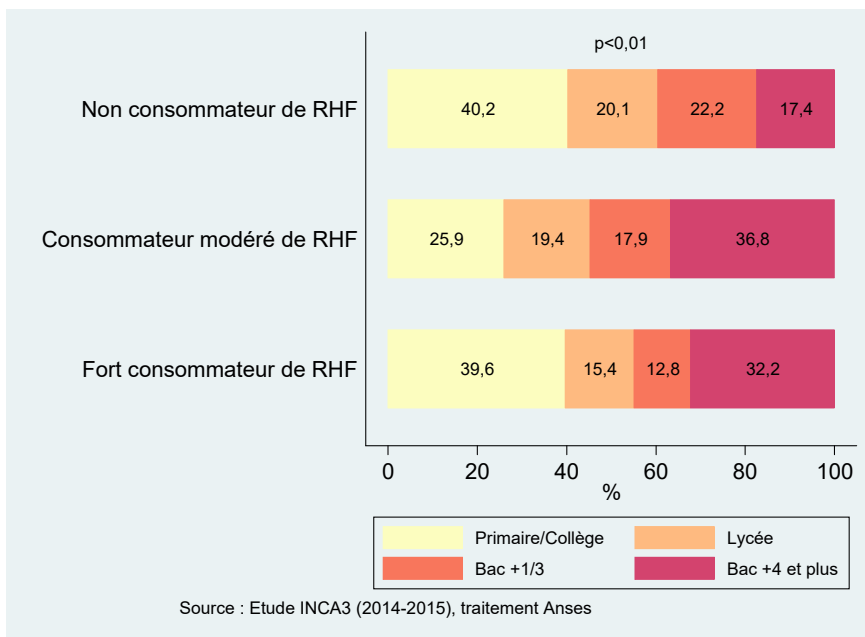


Figure 43 : Répartition (%) du niveau d'étude selon le niveau de contribution de la RHF collective aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

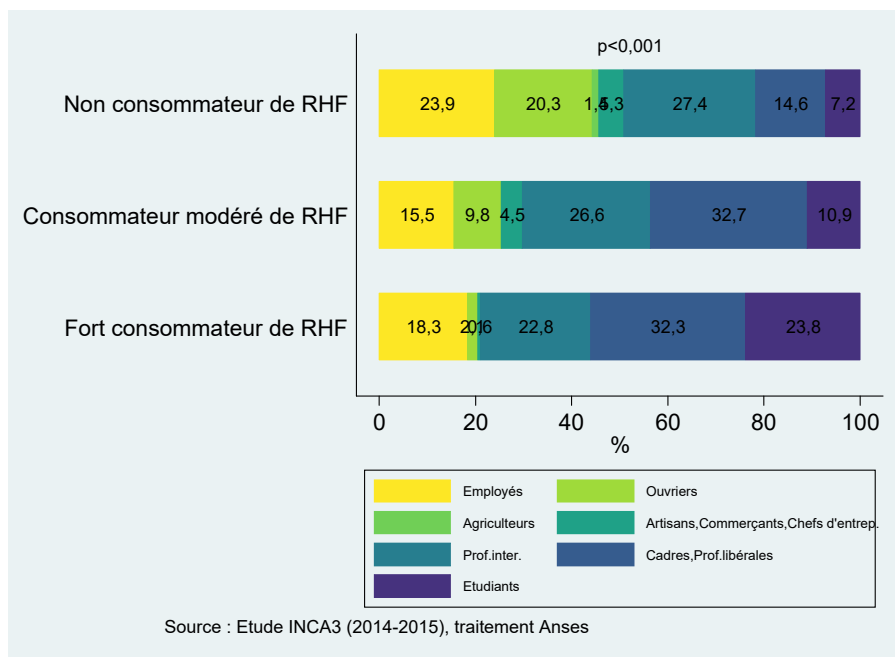


Figure 44 : Répartition (%) de la PCS selon le niveau de contribution de la RHF collective aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

Les autres associations significatives distinguent les non-consommateurs des consommateurs modérés de RHF collective, et non des forts consommateurs de RHF collective (Annexe 9). Elle concerne notamment la taille d'agglomération, les habitants de l'agglomération parisienne étant surreprésentés parmi les consommateurs modérés de RHF collective et sous-représentés parmi les non-consommateurs de RHF collective.

Ainsi, les caractéristiques des individus semblent davantage associées au fait de fréquenter ou non la RHF collective qu'au niveau de contribution de ce type de RHF aux apports énergétiques. Cela peut toutefois s'expliquer en partie par une puissance statistique insuffisante pour mettre en évidence des différences chez les seuls forts consommateurs.

■ **Les forts consommateurs de la RHF traditionnelle parmi les adultes actifs occupés ou étudiants**

Parmi les actifs occupés et les étudiants, les forts consommateurs de RHF traditionnelle se caractérisent par une proportion plus élevée d'hommes (63% vs. 48%) et une proportion plus faible de femmes (37% vs 53%) (Figure 45) et d'habitants en zone rurale (11% vs 30%) (Figure 46) que les non-consommateurs de RHF traditionnelle.

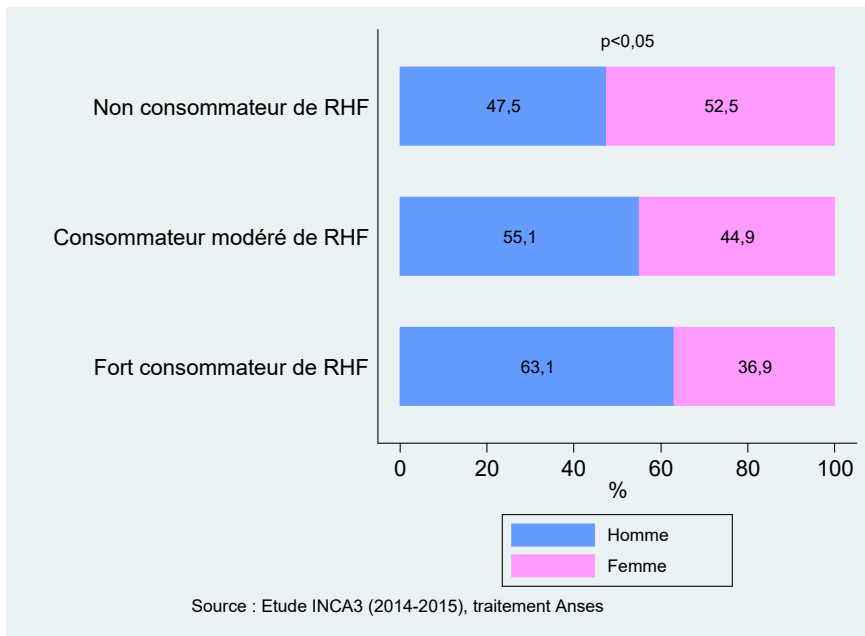


Figure 45 : Répartition (%) du sexe selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

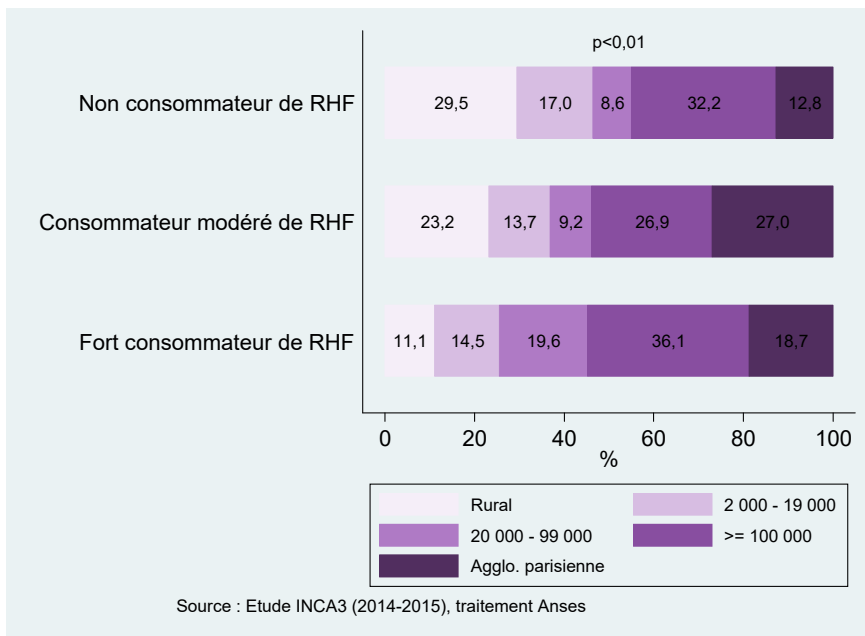


Figure 46 : Répartition (%) de la taille d'agglomération selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

Par ailleurs, les cadres et professions libérales (Figure 47) et les individus diplômés Bac+4 ou plus (Figure 48) sont surreprésentés chez les consommateurs de RHF traditionnelle (forts ou modérés) et sous-représentés chez les non-consommateurs. Enfin, les habitants de l'agglomération parisienne (ou habitant en Ile de France) sont deux fois plus nombreux parmi les consommateurs modérés de RHF traditionnelle que parmi les non-consommateurs.

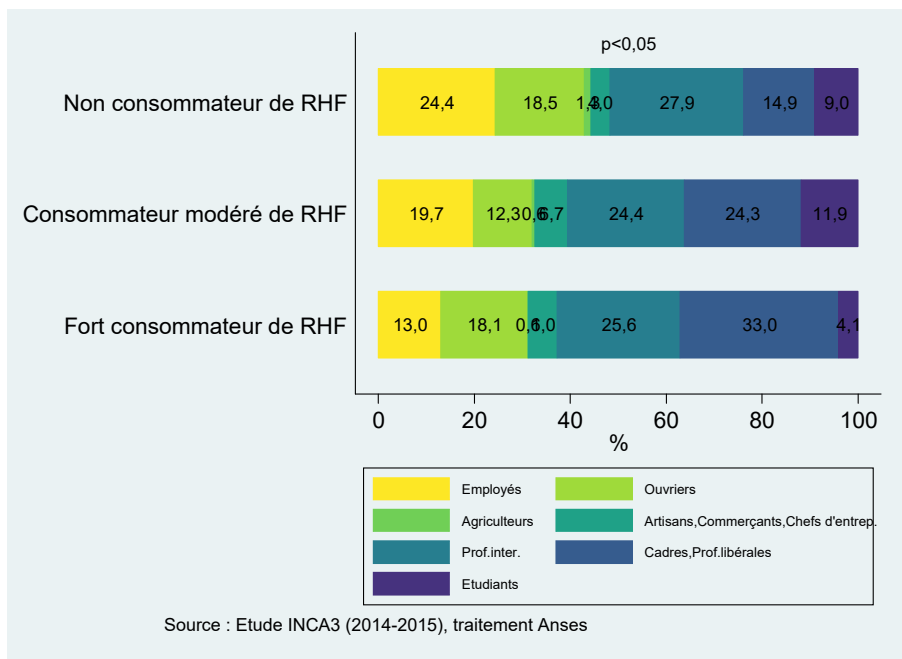


Figure 47 : Répartition (%) de la PCS selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

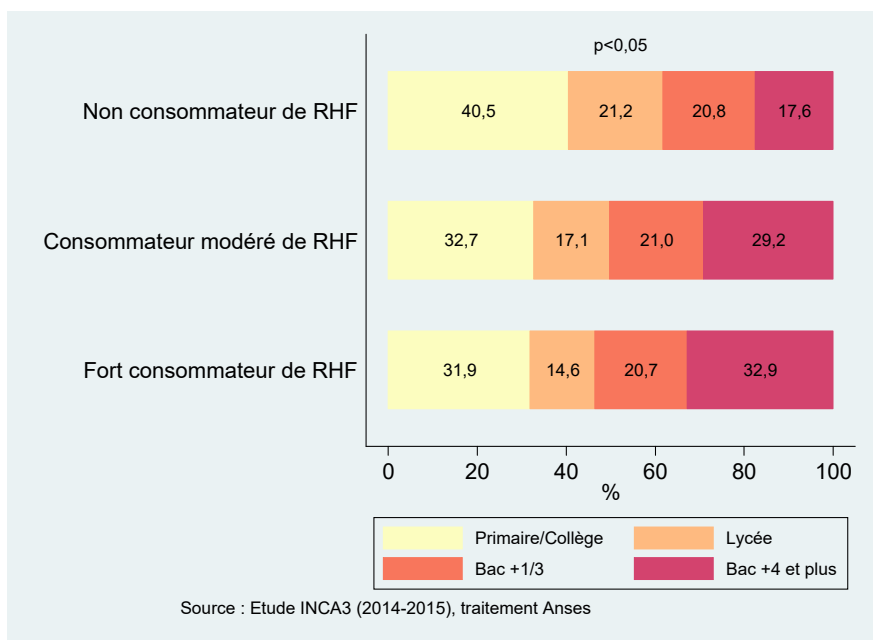


Figure 48 : Répartition (%) du niveau d'étude selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

■ Les forts consommateurs de la RHF rapide parmi les adultes actifs occupés ou étudiants

Les consommateurs de RHF rapide (forts ou modérés) sont caractérisés par une surreprésentation des adultes âgés de 18 à 44 ans et une sous-représentation de ceux âgés de 45 à 64 ans.

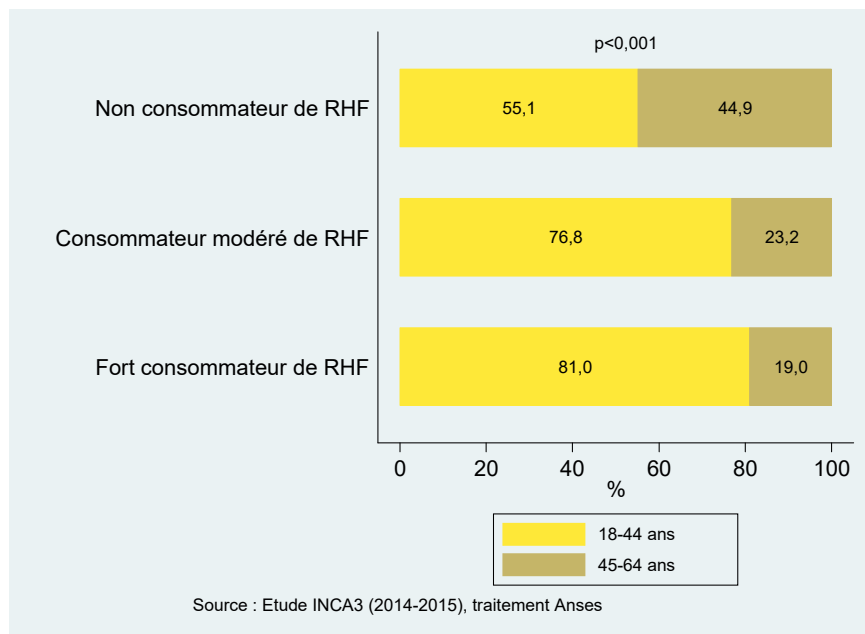


Figure 49 : Répartition (%) de l'âge selon le niveau de contribution de la RHF rapide aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

Une part plus importante d'étudiants parmi les forts consommateurs est par ailleurs observée (24% vs. 8% chez les non-consommateurs), ce qui explique le résultat précédent sur l'âge.

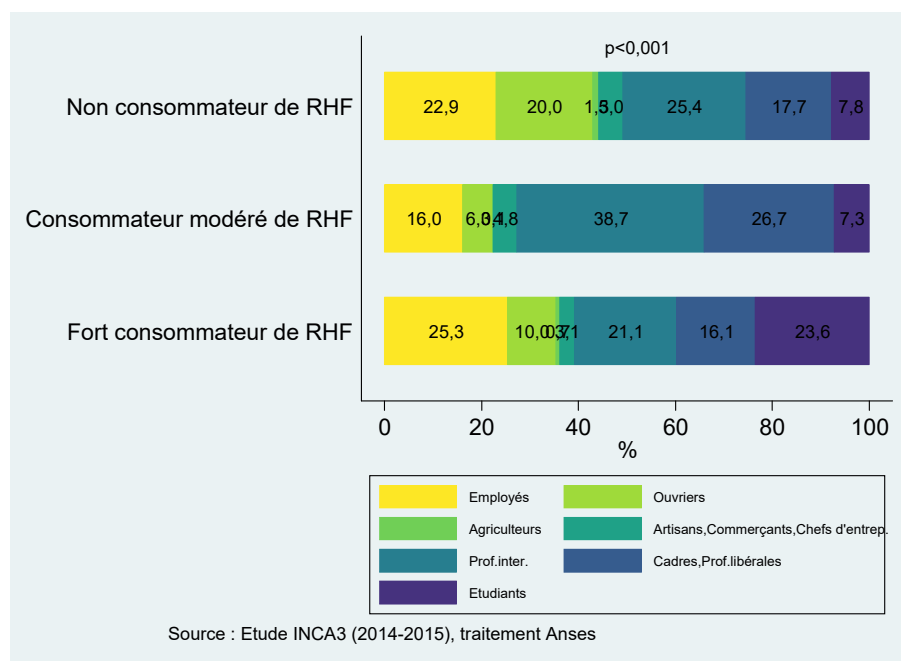


Figure 50 : Répartition (%) de la PCS selon le niveau de contribution de la RHF rapide aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

Les associations mises en évidence avec le revenu du foyer et le niveau d'étude concernent principalement les consommateurs modérés versus les non consommateurs, et non directement les forts consommateurs (Annexe 9). Les consommateurs modérés de RHF rapide se caractérisent ainsi par une proportion plus élevée d'individus avec un niveau d'étude bac+4 ou plus (31% vs. 20%) ou de professions intermédiaires (39% vs. 25%), une proportion plus faible d'individus avec un niveau d'étude primaire ou collège (21% vs. 41%) ou vivant dans un foyer avec des revenus compris entre 900 € et 1340 €/mois/UC (12% vs. 24%).

3.2.2.5 Chez les enfants

Chez les enfants, la plus forte contribution aux apports énergétiques chez les forts consommateurs est observée pour la RHF scolaire : 27% en maternelle et primaire et 30% en collège et lycée, contre respectivement 11% et 13% chez les consommateurs modérés de RHF collective (Tableau 11 et Tableau 12). La contribution de la RHF aux apports énergétiques chez les forts consommateurs de RHF traditionnelle ou rapide reste plus modeste chez les enfants de maternelle et primaire (respectivement 16% et 18% contre respectivement 5% et 6% chez les consommateurs modérés). Ces types de RHF contribuent davantage aux apports énergétiques chez les adolescents de collège et lycée forts consommateurs de RHF : 22% pour la RHF traditionnelle et 26% pour la RHF rapide contre respectivement 9% et 10% chez les consommateurs modérés. Dans tous les cas, la contribution chez les plus forts consommateurs représente entre deux fois et demi et trois fois celle observée chez les consommateurs plus modérés.

Tableau 11 : Distribution de la contribution de la RHF aux apports énergétiques (%) chez les forts consommateurs de RHF et les consommateurs modérés de RHF, selon le type de RHF, chez les enfants de maternelle et primaire

	N	Moy.	min	p5	p25	Méd.	p75	p95	max
Forts conso. de RHF scolaire	171	26,7%	19,7%	20,2%	21,9%	25,6%	29,7%	38,8%	52,9%
Conso. modérés de RHF scolaire	360	11,3%	0,5%	5,0%	8,4%	11,1%	14,3%	18,4%	19,6%
Non conso. de RHF scolaire	412	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Forts conso. de RHF traditionnelle	39	15,6%	11,2%	11,2%	12,0%	15,2%	17,0%	21,2%	38,7%
Conso. modérés de RHF traditionnelle	73	5,0%	0,3%	0,6%	1,9%	5,0%	7,2%	10,6%	11,0%
Non conso. de RHF traditionnelle	831	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Forts conso. de RHF rapide	45	17,7%	12,6%	12,9%	13,8%	16,6%	21,2%	26,7%	28,7%
Conso. modérés de RHF rapide	105	6,2%	0,5%	1,3%	4,6%	6,4%	8,1%	11,2%	12,1%
Non conso. de RHF rapide	793	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Tableau 12 : Distribution de la contribution de la RHF aux apports énergétiques (%) chez les forts consommateurs de RHF et les consommateurs modérés de RHF, selon le type de RHF, chez les adolescents de collège et lycée

	N	Moy.	min	p5	p25	Méd.	p75	p95	max
Forts conso. de RHF scolaire	191	29,8%	21,3%	21,8%	24,4%	26,8%	31,9%	52,3%	68,8%
Conso. modérés de RHF scolaire	333	12,8%	0,1%	4,8%	9,8%	13,3%	16,3%	20,1%	21,3%
Non conso. de RHF scolaire	311	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Forts conso. de RHF traditionnelle	34	21,7%	14,2%	14,6%	18,0%	21,0%	26,3%	31,1%	33,1%
Conso. modérés de RHF traditionnelle	69	8,9%	0,0%	2,4%	7,2%	9,2%	11,2%	14,1%	14,1%
Non conso. de RHF traditionnelle	732	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Forts conso. de RHF rapide	58	26,4%	17,1%	17,7%	20,9%	24,3%	29,7%	45,1%	54,1%
Conso. modérés de RHF rapide	104	10,0%	1,3%	3,2%	6,5%	10,0%	13,8%	16,0%	16,8%
Non conso. de RHF rapide	673	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Compte tenu des faibles effectifs des forts consommateurs de RHF commerciale traditionnelle chez les enfants, quel que soit leur niveau scolaire, ils ne seront pas étudiés par la suite. De même, en raison d'effectifs insuffisants chez les enfants de maternelle et primaire, les forts consommateurs de RHF commerciale rapide seront caractérisés plus en détail uniquement chez les adolescents de collège et lycée. En revanche, les forts consommateurs de RHF scolaire seront étudiés, quel que soit le niveau scolaire. Les forts consommateurs, les consommateurs modérés et les non-consommateurs seront comparés afin d'identifier les caractéristiques particulières des forts consommateurs.

3.2.5.2.1. Chez les enfants de maternelle et primaire

Chez les enfants de maternelle et primaire, le niveau de consommation de RHF scolaire est associée à la taille d'agglomération et à la région (pour les forts consommateurs), au niveau d'étude et la PCS du représentant de l'enfant ainsi qu'au revenu du foyer (pour les consommateurs modérés) (Annexe 10).

Ainsi, les forts consommateurs de RHF scolaire comprennent davantage d'enfants habitant dans l'agglomération parisienne (24% vs. 9%), et donc en Ile de France (27% vs. 11%), que les non-consommateurs. Les enfants habitant dans le Nord-Est sont à l'inverse sur-représentés parmi les non-consommateurs de RHF scolaire et sous-représentés parmi les forts consommateurs (40% vs. 10%).

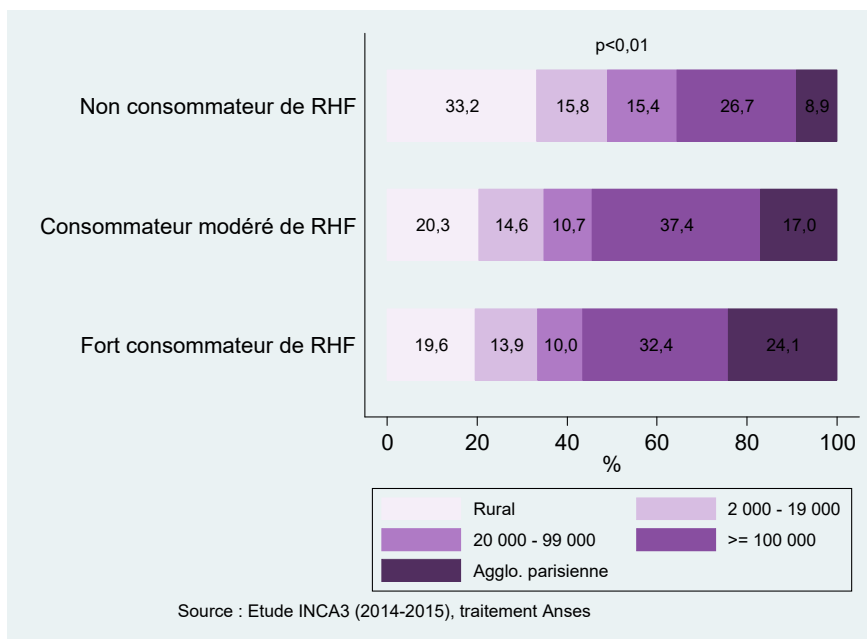


Figure 51 : Répartition (%) de la taille d'agglomération selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques, chez les enfants de maternelle et primaire (n=943)

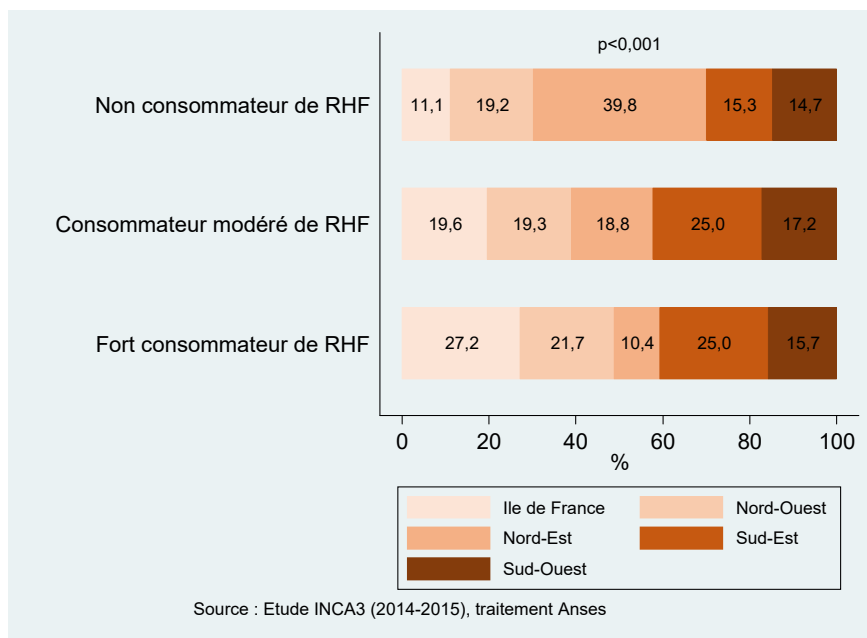


Figure 52 : Répartition (%) de la région selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques, chez les enfants de maternelle et primaire (n=943)

De plus, les consommateurs modérés se caractérisent par une plus forte proportion d'enfants de cadres et professions libérales (25% vs. 12%) ou vivant dans un foyer avec des revenus élevés (21% vs. 9%) et

une plus faible proportion d'enfants dont le représentant a un niveau d'étude primaire ou collège (18% vs. 33%) que les non-consommateurs (Annexe 10).

3.2.5.2.2. *Chez les adolescents de collège et lycée*

Contrairement aux enfants plus jeunes, le niveau de consommation de RHF scolaire n'est associé à aucune caractéristique individuelle chez les adolescents de collège et au lycée. De la même manière, aucune caractéristique individuelle n'est associée au niveau de consommation de RHF commerciale rapide (Annexe 10).

4. Consommations et apports nutritionnels lors des repas

4.1. Méthode

Dans cette partie, les analyses se basent sur les rappels de 24h recueillis dans l'étude INCA3. Elles portent sur les actes de consommation et non sur les consommations individuelles (qui seront traitées dans la partie suivante). Un acte de consommation correspond à une prise alimentaire relevée au cours des rappels de 24h, c'est-à-dire toute consommation d'aliment, liquide ou solide, dans le cadre d'un repas structuré ou d'une collation à n'importe quelle heure de la journée ou de la nuit. L'objectif est de comparer les caractéristiques de ces prises alimentaires entre chaque type de RHF considéré et hors RHF. Cela permettra de déterminer les groupes alimentaires les plus souvent consommés pour chaque lieu, ainsi que de comparer les portions consommées et les apports nutritionnels.

La population étudiée concernera les adultes actifs occupés et étudiants (n=1220) et les enfants scolarisés répartis selon leur niveau scolaire (maternelle et primaire (n=943) et collège et lycée (n=835)).

4.1.1. Répartition des actes de consommation et estimation des tailles de portion par groupe d'aliments et type de RHF

Les actes de consommation sont analysés de deux façons selon les types de RHF et hors RHF : en termes de répartition selon les 42 groupes d'aliments (voir Annexe 11), et en termes de quantités consommées à chaque prise alimentaire de chaque groupe d'aliments.

La répartition des actes de consommation selon les groupes alimentaires correspond à la proportion d'actes de consommation liés au groupe alimentaire concerné sur l'ensemble des actes de consommation du type de RHF considéré. Dans les tableaux de résultats apparaissent en gras les proportions supérieures à 5% du total des actes de consommation du type de RHF concerné.

Les tailles de portions sont définies par les quantités consommées par groupe d'aliments et par acte de consommation. Elles sont estimées via la moyenne (et l'écart-type) des quantités d'aliments de chaque groupe au sein de chaque type de RHF. Les différences significatives ne sont commentées que lorsque les effectifs le permettent (effectifs supérieurs à 10 dans plusieurs catégories) et dans ce cas, la ligne du groupe d'aliments est grisée pour la mettre en évidence.

4.1.2. Estimation des apports nutritionnels par type de repas et par type de RHF

Plutôt qu'une description des apports nutritionnels par acte de consommation, il a été jugé plus pertinent et compréhensible de présenter les apports nutritionnels provenant des repas dans leur globalité.

Les repas comportent les repas principaux, comprenant les déjeuners et les dîners d'une part, et les collations d'autre part, incluant notamment le petit-déjeuner et le goûter ainsi que toutes les occasions de consommation autres que les repas principaux (collation du matin, de l'après-midi, du soir, de la nuit, apéritifs, etc...).

Les nutriments suivants sont étudiés : l'apport énergétique total (AET), l'apport énergétique sans alcool (AESA), les protéines, les lipides, les glucides, les acides gras saturés, les sucres, les fibres et le sel. Les données de composition nutritionnelle des aliments sont issues de la table CIQUAL 2016.

4.2. Résultats

4.2.1. Répartition des actes de consommation et tailles de portions lors des repas

4.2.1.1 Chez les adultes actifs occupés ou étudiants

■ Répartition des actes de consommation selon les groupes d'aliments

Le Tableau 13 présente la proportion d'actes de consommation correspondant à chaque groupe d'aliments au sein de chaque type de RHF et hors RHF. En gras apparaissent les proportions supérieures à 5% des consommations totales. On peut ainsi lire par exemple que sur l'ensemble des actes de consommation effectués en RHF collective, 7,6% concernaient du pain ou d'autres aliments de panification sèche raffinée. Par ailleurs, les différences significatives entre les quatre types de restauration sont représentées sur fond bleu.

Chez les adultes, les aliments majoritairement cités diffèrent selon le type de RHF.

En **RHF collective**, les aliments les plus fréquemment consommés sont les légumes (11,8%), les condiments, herbes, épices et sauces (10,1%), l'eau du robinet (9,0%), le pain et les produits de panification raffinés (7,6%), les boissons chaudes (7,3%), les yaourts et fromages blancs (5,1%), et les fruits frais et secs (5,0%). Toutefois, certains groupes sont prépondérants dans la consommation de manière générale. Dans ce cas, la part qu'ils représentent en termes d'actes de consommation n'est caractéristique de la consommation en RHF que si elle se distingue de celles des mêmes groupes dans les autres types de RHF et hors de la RHF. Ainsi, comparativement aux autres lieux, les pâtes, riz, blés et autres céréales raffinées (4,4%) sont plus fréquemment consommés en RHF collective, ainsi que les yaourts et fromages blancs et les légumes. A l'inverse, les boissons alcoolisées le sont moins.

En **RHF commerciale traditionnelle** sont principalement consommés les aliments tels que les boissons alcoolisées (9,3%), l'eau du robinet (9,0%), les boissons chaudes (8,5%), les condiments, herbes, épices et sauces (7,9%), les légumes (7,7%), le pain et les produits de panification sèche raffinés (5,7%), et les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (5,1%). Cependant, la RHF traditionnelle se distingue plus particulièrement des autres lieux par des proportions d'actes de consommation beaucoup plus élevées de boissons alcoolisées (proportions 3 fois supérieures à celles de RHF rapide ou de hors RHF) et de crustacés et mollusques.

En **RHF commerciale rapide**, les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (19,3%), les condiments et sauces (11,4%) et les pommes de terre et autres tubercules (8,3%) sont prépondérants dans les consommations. La RHF rapide se distingue par ailleurs des autres lieux par des proportions d'actes de consommation environ trois fois plus élevées de glaces et sorbets, de boissons rafraîchissantes sans alcool et de pommes de terre (jusqu'à huit fois celles du hors RHF), et également par une part maximale d'actes de consommation de sandwiches, pizzas, tartes, etc. : celle-ci représente quatre fois celle de la RHF traditionnelle et presque 20 fois celles de la RHF collective et hors RHF. Par ailleurs, la part que représentent les actes de consommation de pain et autres produits de panification sèche raffinés y est plus faible.

Hors RHF, les aliments les plus fréquemment cités sont l'eau du robinet (9,8%), les boissons chaudes (9,4%), les eaux embouteillées (7,6%), le pain et les produits de panification sèche raffinés (6,7%), les condiments et sauces (6,5%), le sucre et les matières sucrantes (6,2%) et les légumes (5,8%). Les aliments particulièrement caractéristiques du hors RHF par rapport aux autres types de RHF sont la confiserie et le chocolat, le sucre et les matières sucrantes, les eaux embouteillées. Les plats à base de viande et les pommes de terre et autres tubercules y sont moins représentés que dans les autres lieux.

Tableau 13 : Répartition des actes de consommation (%) selon les groupes d'aliments par type de RHF chez les adultes actifs occupés et étudiants

Répartition des actes de consommation par type de RHF – Adultes actifs occupés et étudiants	RHF collective (n=2981)	RHF commerciale traditionnelle (n=3418)	RHF commerciale rapide (n=1234)	Hors RHF (n=76379)
Groupes d'aliments	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]
Pain et panification sèche raffinés	7,6 [6,3-9,1]	5,7 [4,8-6,7]	2,8 [2,0-4,0]	6,7 [6,4-7,0]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	0,1 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,4]	0,2 [0,0-1,1]	0,5 [0,4-0,7]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	0,0 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,2]	0,0	0,6 [0,5-0,7]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	4,4 [3,5-5,5]	2,5 [1,7-3,5]	1,2 [0,6-2,2]	2,0 [1,8-2,2]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	0,0	0,0	0,0	0,1 [0,0-0,1]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	2,6 [1,9-3,4]	4,7 [3,6-6,1]	4,4 [3,1-6,3]	3,7 [3,5-4,0]
Laits	0,2 [0,0-0,5]	0,4 [0,2-0,9]	0,7 [0,3-1,6]	1,7 [1,5-2,0]
Yaourts et fromages blancs	5,1 [3,9-6,6]	0,7 [0,4-1,2]	0,7 [0,3-1,9]	2,7 [2,5-2,9]
Fromages	3,5 [2,4-5,0]	2,7 [1,8-4,1]	1,1 [0,6-2,1]	3,6 [3,4-3,8]
Entremets et crèmes desserts	1,7 [1,1-2,6]	2,2 [1,4-3,4]	0,5 [0,1-1,4]	0,7 [0,6-0,9]
Glaces, desserts glacés et sorbets	0,1 [0,0-0,3]	1,0 [0,7-1,6]	2,7 [1,7-4,2]	0,4 [0,3-0,5]
Matières grasses animales ¹	1,5 [0,9-2,3]	2,4 [1,6-3,4]	4,1 [2,9-5,8]	2,7 [2,5-3,0]
Matières grasses végétales ¹	2,0 [1,4-2,7]	2,5 [1,8-3,4]	4,8 [3,4-6,9]	3,1 [2,8-3,4]
Œufs et plats à base d'œufs	0,6 [0,4-1,1]	0,7 [0,4-1,3]	0,2 [0,0-0,7]	0,5 [0,4-0,6]
Viandes (hors volailles)	3,0 [2,4-3,9]	3,1 [2,3-4,2]	1,7 [1,0-2,9]	1,6 [1,5-1,7]
Volailles	1,8 [1,1-2,8]	0,9 [0,6-1,4]	1,1 [0,6-2,0]	1,0 [0,9-1,2]
Charcuterie	1,9 [1,2-2,8]	2,8 [1,4-5,5]	0,3 [0,1-0,7]	2,3 [2,1-2,6]
Poissons	2,1 [1,4-3,2]	1,3 [1,0-1,9]	0,3 [0,1-0,7]	0,8 [0,7-1,0]
Crustacés et mollusques	0,1 [0,0-0,3]	0,8 [0,4-1,5]	0,1 [0,0-0,4]	0,3 [0,2-0,4]
Abats	0,2 [0,1-0,5]	0,1 [0,1-0,3]	0,0	0,1 [0,1-0,2]
Légumes	11,8 [10,2-13,5]	7,7 [6,0-9,7]	4,9 [3,5-7,0]	5,8 [5,5-6,1]
Légumineuses	0,9 [0,4-1,9]	0,4 [0,2-1,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,2-0,3]
Pommes de terre et autres tubercules	2,5 [1,9-3,2]	3,4 [2,7-4,3]	8,3 [6,8-10,1]	0,9 [0,8-1,1]
Fruits frais et secs	5,0 [3,8-6,4]	1,5 [0,9-2,5]	1,2 [0,6-2,3]	3,9 [3,6-4,3]
Compotes et fruits au sirop	0,6 [0,4-1,1]	0,1 [0,0-0,4]	0,6 [0,2-2,1]	0,4 [0,4-0,5]
Noix, graines et fruits oléagineux	0,1 [0,0-0,2]	0,6 [0,3-0,9]	0,2 [0,1-0,6]	0,5 [0,4-0,6]
Confiserie et chocolat	0,8 [0,4-1,3]	0,9 [0,6-1,5]	0,7 [0,3-1,5]	2,7 [2,5-2,9]
Sucre et matières sucrantes	2,8 [2,1-3,9]	4,5 [3,5-5,7]	2,4 [1,7-3,6]	6,2 [5,7-6,6]
Eaux embouteillées	3,0 [2,2-4,2]	2,9 [2,1-3,9]	2,6 [1,5-4,4]	7,6 [6,8-8,5]
Eau du robinet	9,0 [7,9-10,2]	5,1 [4,4-6,0]	4,3 [3,1-5,9]	9,8 [9,0-10,6]
Boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA)	1,3 [0,6-2,6]	1,5 [1,0-2,2]	4,6 [3,3-6,4]	2,0 [1,6-2,4]
Jus de fruits et de légumes	0,4 [0,2-0,8]	1,1 [0,7-1,8]	1,0 [0,4-2,3]	1,8 [1,6-2,0]
Boissons alcoolisées	0,3 [0,1-0,5]	9,3 [7,0-12,1]	3,1 [2,0-4,8]	2,7 [2,3-3,1]
Boissons chaudes	7,3 [6,1-8,7]	8,5 [7,2-10,0]	4,9 [3,4-7,0]	9,4 [8,9-10,0]
Soupes et bouillons	0,5 [0,2-1,0]	0,5 [0,3-0,8]	0,1 [0,0-0,4]	0,7 [0,6-0,8]
Plats à base de viandes	0,8 [0,5-1,3]	0,7 [0,4-1,1]	1,7 [0,9-3,3]	0,3 [0,3-0,4]
Plats à base de poissons	0,3 [0,1-0,6]	1,3 [0,8-2,3]	0,7 [0,3-1,9]	0,2 [0,2-0,3]
Plats à base de légumes	0,9 [0,4-1,7]	0,6 [0,3-1,0]	0,7 [0,3-1,6]	0,5 [0,4-0,6]
Plats à base de pommes de terre, de céréales ou de légumineuses	2,0 [1,4-2,8]	1,8 [1,4-2,5]	0,6 [0,2-1,5]	1,0 [0,9-1,1]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	1,2 [0,8-1,9]	5,1 [4,0-6,4]	19,3 [16,1-22,9]	1,6 [1,4-1,7]
Condiments, herbes, épices et sauces	10,1 [8,1-12,5]	7,9 [6,6-9,3]	11,4 [8,9-14,4]	6,5 [6,0-6,9]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	0,0 [0,0-0,1]	0,0	0,0	0,2 [0,1-0,2]
Total	100	100	100	100

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

IC : Intervalle de confiance.

En **bleu**, les différences significatives entre les lieux de consommation, si les effectifs permettent de les commenter.

En **gras**, les proportions d'actes de consommation supérieures à 5% des consommations totales au sein du lieu considéré.

Ex. de lecture : sur l'ensemble des actes de consommation effectués en RHF collective, 7,6% concernent du pain.
Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Tailles de portion

Les quantités moyennes consommées par acte de consommation et par groupe d'aliments permettent de rendre compte des tailles de portion. Le tableau ci-dessous (Tableau 14) se lit de la façon suivante : à chaque acte de consommation, telle quantité (en g) a été consommée en moyenne par les individus ayant déclaré avoir consommé un aliment du groupe considéré dans tel type de RHF ou hors RHF.

Au vu des effectifs présentés dans le tableau ci-dessous, il n'est pas évident d'observer de franches différences de tailles de portions entre les types de RHF même lorsque les tests sont significatifs. Les observations suivantes semblent toutefois se détacher.

En **RHF collective**, les tailles de portions de volailles, de compotes et fruits au sirop et de boissons rafraîchissantes sans alcool sont plus élevées qu'hors RHF. A l'inverse, les matières sucrantes semblent y être consommés en plus petites quantités.

En **RHF commerciale traditionnelle**, les tailles de portions de boissons rafraîchissantes sans alcool sont également plus élevées qu'hors RHF. En revanche, les portions moyennes de glaces et sorbets, de laits, d'œufs et plats à base d'œufs, et de plats à base de légumes sont moindres qu'hors RHF. En comparaison avec la RHF rapide, les portions de glaces et de sandwiches, pizzas, tartes, etc. sont plus petites en RHF traditionnelle

En **RHF commerciale rapide**, les tailles de portions de boissons rafraîchissantes sans alcool sont plus élevées par rapport au hors RHF. Elles sont également supérieures en ce qui concerne les glaces et sorbets (98 g) et les sandwiches, pizzas, tartes salées, etc. (256 g) par rapport à celles consommées en RHF traditionnelle et hors RHF. Pour cette dernière catégorie, la différence de taille de portion s'explique en partie par le type d'aliments consommés dans chaque type de RHF : essentiellement des hamburgers, sandwiches et pizzas pour la RHF rapide dont les portions sont intrinsèquement conséquentes, tandis que les autres types de RHF comprennent des aliments de tailles plus diverses (des biscuits apéritifs type chips, bretzels, crackers, etc., des galettes et des tartes, en plus des pizzas, des sandwiches et des hamburgers). Les aliments retrouvés à la fois en RHF rapide et dans au moins un autre type de RHF (les hamburgers sans marque par exemple) ne sont pas consommés dans des quantités systématiquement plus élevées lorsqu'ils le sont en RHF rapide.

Tableau 14 : Tailles de portion moyennes consommées par acte de consommation (en g) par groupe d'aliments selon les types de RHF chez les adultes actifs occupés et étudiants

Tailles de portion (en g) – Adultes actifs occupés et étudiants	RHF collective (n=2981)			RHF commerciale traditionnelle (n=3418)			RHF commerciale rapide (n=1234)			Hors RHF (n=76379)			p-value
	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	
Groupes d'aliments													
Pain et panification sèche raffinés	197	67,4	46,0	186	75,8	65,9	38	47,8	48,4	4942	72,0	57,8	ns
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	6	64,3	31,3	9	87,7	35,6	1	84,1	-	481	48,9	39,9	***
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	1	20,0	-	2	60,0	0,0	0	-	-	396	50,4	32,3	**
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	132	128,8	59,1	73	131,7	57,2	17	126,9	56,5	1464	145,5	74,6	ns
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	0	-	-	0	-	-	0	-	-	56	121,5	82,9	§
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	70	80,7	42,2	180	75,1	59,2	43	80,3	49,8	2757	74,0	54,9	ns
Laits	5	222,7	175,5	17	108,0	71,3	8	78,9	72,8	1294	194,4	164,9	***
Yaourts et fromages blancs	128	125,0	16,0	23	153,9	76,3	9	136,6	26,7	2134	126,3	38,0	ns
Fromages	101	34,5	17,1	68	40,3	15,6	16	38,6	28,0	2717	38,5	23,8	ns
Entremets et crèmes desserts	47	110,6	54,3	63	93,5	62,5	3	50,6	22,0	565	105,5	46,7	§
Glaces, desserts glacés et sorbets	7	69,4	48,6	43	50,8	63,1	31	98,1	42,0	275	58,0	32,5	**
Matières grasses animales ¹	43	17,2	18,5	73	14,1	10,7	42	14,4	6,3	2039	14,8	18,0	ns
Matières grasses végétales ¹	64	12,8	8,7	98	9,1	7,1	77	12,2	8,9	2326	9,6	8,9	*
Œufs et plats à base d'œufs	18	87,7	42,2	21	67,7	36,2	5	31,9	22,7	442	89,3	55,1	***
Viandes (hors volailles)	96	117,3	60,8	92	182,8	97,9	21	126,3	85,0	1104	121,4	69,9	ns
Volailles	52	128,0	27,0	37	100,3	60,1	13	104,0	66,2	751	112,1	55,5	*
Charcuterie	46	57,0	42,4	70	56,4	49,9	9	74,6	94,2	1688	54,8	42,7	ns
Poissons	62	120,4	49,5	66	109,7	66,2	8	112,9	113,7	617	106,2	65,2	ns
Crustacés et mollusques	4	13,5	2,5	28	57,1	35,6	1	10,0	-	186	67,3	70,0	***
Abats	7	93,2	28,0	8	67,6	32,7	0	-	-	75	89,1	55,7	ns
Légumes	383	84,3	65,9	289	54,6	64,8	63	75,4	97,7	4852	92,0	87,3	§
Légumineuses	17	123,3	61,8	7	108,0	39,3	2	30,0	0,0	158	115,5	76,6	***
Pommes de terre et autres tubercules	69	138,3	65,1	112	125,0	74,5	109	125,4	77,0	675	172,2	125,5	ns
Fruits frais et secs	177	146,5	85,6	50	101,4	85,5	16	106,5	60,3	3210	131,9	72,5	ns
Compotes et fruits au sirop	20	171,2	73,1	2	279,9	63,5	4	210,8	26,5	387	126,0	61,2	***
Noix, graines et fruits oléagineux	6	12,3	17,2	28	24,0	16,1	6	23,9	20,3	464	28,3	22,6	ns
Confiserie et chocolat	25	10,1	11,3	30	8,7	6,3	9	35,5	65,7	2153	16,1	19,9	§
Sucre et matières sucrantes	92	8,9	11,0	151	12,0	18,1	35	15,2	13,7	4439	14,2	16,6	***

Tailles de portion (en g) – Adultes actifs occupés et étudiants	RHF collective (n=2981)			RHF commerciale traditionnelle (n=3418)			RHF commerciale rapide (n=1234)			Hors RHF (n=76379)			p-value
	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	
Groupes d'aliments													
Eaux embouteillées	94	294,6	171,6	95	460,1	256,0	35	368,6	136,4	5606	253,3	164,8	§
Eau du robinet	273	305,3	181,8	181	376,5	242,3	45	257,2	152,9	7459	263,1	160,8	§
Boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA)	25	309,0	81,7	62	321,5	121,0	51	342,5	116,7	1300	261,0	146,3	***
Jus de fruits et de légumes	12	148,8	106,1	34	197,9	91,3	9	302,3	70,9	1393	179,5	109,2	***
Boissons alcoolisées	15	204,2	158,8	290	237,8	155,9	49	259,4	146,3	2004	213,2	140,1	ns
Boissons chaudes	224	123,5	78,0	306	115,1	99,0	62	163,9	119,1	7606	239,7	157,6	§
Soupes et bouillons	13	456,5	183,7	25	429,9	252,6	1	262,6	0,0	521	493,7	183,4	***
Plats à base de viandes	29	151,0	91,1	28	147,9	99,2	20	192,4	76,3	230	183,0	109,1	ns
Plats à base de poissons	12	344,8	328,6	36	143,2	127,3	9	302,5	234,0	174	160,7	145,2	ns
Plats à base de légumes	28	204,8	204,3	22	159,0	130,3	10	209,0	100,4	357	249,6	139,3	*
Plats à base de pommes de terre, de céréales ou de légumineuses	63	215,3	128,5	68	203,5	141,8	11	188,6	178,2	704	233,1	136,4	ns
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	41	180,1	114,9	154	176,6	134,1	219	256,4	142,0	1239	150,1	127,1	***
Condiments, herbes, épices et sauces	276	25,7	44,6	291	26,0	28,3	127	17,9	25,4	4963	16,1	30,7	§
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	1	100,0	0,0	0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	168	140,8	108,0	*

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu de consommation n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

ET : Ecart-type

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation, si les effectifs permettent de les commenter.

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

4.2.2.1 Chez les enfants

4.2.1.2.1. *Chez les enfants de maternelle et primaire*

■ Répartition des actes de consommation selon les groupes d'aliments

Les groupes alimentaires cités par les enfants de maternelle/primaire diffèrent selon les types de RHF de façon encore plus marquée que chez les adultes (Tableau 15). En particulier, le type d'aliments déclarés par les enfants lorsqu'ils fréquentent la RHF rapide est totalement différent de celui des aliments qu'ils semblent consommer plus régulièrement, et que l'on retrouve dans les autres catégories de RHF ou hors RHF.

En **RHF scolaire**, la consommation est marquée par des aliments tels que l'eau du robinet (14,2%), les légumes (11,8%), le pain (8,8%), les condiments et sauces (6,2%), les fromages (6,0%) et les fruits (6,0%). Avec une proportion du nombre d'actes de consommation plus élevée que dans les autres lieux, les groupes suivants sont caractéristiques de la RHF scolaire : le pain, les produits céréaliers raffinés, les fromages, les légumes (2 fois plus qu'en RHF traditionnelle et hors RHF, 10 fois plus qu'en RHF rapide), les fruits (1,5 fois de plus qu'hors RHF et 6 fois plus qu'en RHF commerciale) et l'eau du robinet.

En **RHF commerciale traditionnelle**, les aliments les plus fréquemment consommés sont les boissons rafraîchissantes sans alcool (10,3%), les condiments et sauces (8,1%), les pommes de terre et autres tubercules (7,0%), les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés (6,0%), l'eau du robinet (5,8%), les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (5,5%) et les légumes (5,2%). Mais les répartitions observées pour ce type de RHF ne lui sont pas spécifiques car aucune proportion n'est strictement supérieure à toutes celles des autres lieux.

En **RHF commerciale rapide**, les pommes de terre (12,4%), ainsi que les sandwiches, pizzas, tartes, etc. (12,0%), les condiments et sauces (11,2%), les boissons rafraîchissantes sans alcool (7,6%), les plats à base de viande⁸ (6,1%) sont les groupes d'aliments les plus cités. En dehors des boissons rafraîchissantes sans alcool et des condiments, ces mêmes groupes sont caractéristiques de ce type de RHF, avec des proportions d'actes de consommation bien plus élevées qu'en RHF collective et hors RHF notamment (6 à 10 fois plus) et plus particulièrement concernant les pommes de terre et les sandwiches, pizzas, tartes, etc. A l'inverse, l'eau du robinet est moins consommée en RHF rapide que dans les autres lieux, jusqu'à 10 fois moins qu'en RHF scolaire.

Hors RHF, les groupes d'aliments les plus consommés sont l'eau du robinet (9,1%), les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés (7,8%), les eaux embouteillées (6,2%), les légumes (5,7%), les condiments et sauces (5,4%) et le pain et les produits de panification sèche raffinés (5,1%). Comparativement aux autres lieux, les laits sont plus souvent cités tandis que les plats à base de poissons le sont moins. Enfin, les boissons rafraîchissantes sans alcool sont moins souvent consommées hors RHF qu'en RHF commerciale, traditionnelle ou rapide.

⁸ Le groupe des plats à base de viande contient les aliments de type nuggets.

Tableau 15 : Répartition des actes de consommation (%) selon les groupes d'aliments par type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire

Répartition des actes de consommation – Enfants de maternelle/primaire	RHF scolaire (n=4916)	RHF commerciale traditionnelle (n=592)	RHF commerciale rapide (n=576)	Hors RHF (n=49213)
Groupes d'aliments	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]
Pain et panification sèche raffinés	8,8 [8,1-9,6]	3,4 [2,2-5,4]	1,1 [0,4-3,3]	5,1 [4,8-5,4]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	0,0	0,2 [0,0-1,4]	0,0	0,3 [0,3-0,4]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	0,1 [0,0-0,4]	0,0	0,0	1,7 [1,5-1,9]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	4,7 [4,0-5,5]	1,1 [0,5-2,4]	0,8 [0,3-2,5]	2,9 [2,7-3,1]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	0,0	0,0	0,0	0,1 [0,0-0,1]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	3,6 [3,0-4,3]	6,0 [4,0-8,9]	4,4 [2,3-8,1]	7,8 [7,4-8,2]
Laits	0,3 [0,2-0,5]	0,1 [0,0-1,0]	0,0	2,8 [2,6-3,2]
Yaourts et fromages blancs	4,6 [3,9-5,4]	1,1 [0,4-3,2]	3,1 [1,6-5,7]	4,0 [3,7-4,3]
Fromages	6,0 [5,4-6,7]	1,8 [0,7-4,3]	0,1 [0,0-0,4]	3,0 [2,7-3,2]
Entremets et crèmes desserts	1,8 [1,3-2,3]	3,2 [2,0-5,1]	0,1 [0,0-0,2]	1,4 [1,3-1,6]
Glaces, desserts glacés et sorbets	0,7 [0,4-1,1]	4,6 [3,1-6,7]	4,1 [2,5-6,7]	0,8 [0,7-0,9]
Matières grasses animales ¹	1,4 [1,0-2,0]	4,1 [2,3-7,2]	6,7 [4,7-9,5]	3,6 [3,3-3,9]
Matières grasses végétales ¹	1,0 [0,6-1,5]	6,2 [4,0-9,3]	13,2 [10,5-16,4]	3,6 [3,3-3,9]
Œufs et plats à base d'œufs	0,9 [0,6-1,3]	0,3 [0,1-1,1]	0,0	0,6 [0,5-0,7]
Viandes (hors volailles)	3,3 [2,7-4,1]	3,1 [1,8-5,3]	0,5 [0,2-1,3]	1,9 [1,8-2,1]
Volailles	2,0 [1,5-2,6]	1,7 [0,7-4,0]	1,0 [0,3-3,0]	1,1 [1,0-1,3]
Charcuterie	1,7 [1,2-2,3]	2,5 [1,4-4,6]	0,0 [0,0-0,2]	2,7 [2,4-2,9]
Poissons	3,0 [2,5-3,6]	0,4 [0,1-2,4]	0,4 [0,1-2,7]	0,8 [0,7-1,0]
Crustacés et mollusques	0,0 [0,0-0,1]	0,7 [0,2-2,3]	0,5 [0,1-3,2]	0,2 [0,1-0,3]
Abats	0,0 [0,0-0,1]	0,0	0,0	0,0 [0,0-0,1]
Légumes	11,8 [10,8-13,0]	5,2 [3,7-7,4]	1,3 [0,3-4,8]	5,7 [5,4-6,1]
Légumineuses	0,6 [0,4-0,9]	0,1 [0,0-0,6]	0,0	0,3 [0,2-0,4]
Pommes de terre et autres tubercules	1,9 [1,5-2,5]	7,0 [5,5-9,0]	12,4 [10,8-14,2]	1,5 [1,3-1,6]
Fruits frais et secs	6,0 [5,2-6,8]	1,0 [0,3-2,9]	1,2 [0,3-4,5]	4,1 [3,7-4,4]
Compotes et fruits au sirop	1,8 [1,4-2,4]	0,1 [0,0-0,5]	1,2 [0,5-2,7]	2,1 [1,9-2,3]
Noix, graines et fruits oléagineux	0,2 [0,1-0,5]	0,5 [0,1-3,2]	0,1 [0,0-0,9]	0,2 [0,2-0,3]
Confiserie et chocolat	0,7 [0,4-1,1]	3,8 [1,7-8,0]	4,1 [2,0-8,2]	4,6 [4,3-4,9]
Sucre et matières sucrantes	1,3 [1,0-1,7]	0,7 [0,2-2,7]	0,3 [0,1-1,3]	2,4 [2,1-2,6]
Eaux embouteillées	1,6 [1,0-2,5]	3,1 [1,6-5,6]	2,2 [1,2-4,0]	6,2 [5,4-7,1]
Eau du robinet	14,2 [13,4-15,0]	5,8 [4,1-8,1]	1,4 [0,5-3,4]	9,1 [8,3-9,9]
Boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA)	0,2 [0,1-0,4]	10,3 [8,1-13,1]	7,6 [5,5-10,3]	3,2 [2,8-3,6]
Jus de fruits et de légumes	0,4 [0,2-0,7]	2,3 [1,0-4,9]	1,5 [0,6-3,5]	3,0 [2,8-3,3]
Boissons alcoolisées	0,0	0,0	0,0	0,0 [0,0-0,1]
Boissons chaudes	0,1 [0,0-0,2]	0,9 [0,3-2,9]	0,0	2,5 [2,3-2,8]
Soupes et bouillons	0,7 [0,5-1,2]	0,6 [0,1-2,2]	0,0	0,7 [0,6-0,8]
Plats à base de viandes	2,0 [1,6-2,4]	1,3 [0,5-3,5]	6,1 [4,2-8,8]	0,5 [0,4-0,5]
Plats à base de poissons	0,7 [0,4-1,0]	0,8 [0,3-2,2]	1,0 [0,4-2,4]	0,2 [0,2-0,3]
Plats à base de légumes	1,0 [0,7-1,6]	0,3 [0,1-1,0]	0,0	0,5 [0,4-0,5]
Plats à base de pommes de terre, de céréales ou de légumineuses	3,6 [2,9-4,4]	2,1 [1,0-4,3]	0,5 [0,1-1,5]	1,4 [1,3-1,6]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	1,2 [0,9-1,6]	5,5 [3,4-8,8]	12,0 [8,8-16,3]	1,9 [1,8-2,1]
Condiments, herbes, épices et sauces	6,2 [5,3-7,2]	8,1 [5,3-12,3]	11,2 [8,4-14,9]	5,4 [5,1-5,8]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	0,1 [0,0-0,2]	0,0	0,0	0,1 [0,0-0,2]
Total	100	100	100	100

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.
En **bleu**, les différences significatives entre les lieux de consommation, si les effectifs permettent de les commenter.
En **gras**, les proportions d'actes de consommations supérieures à 5% des consommations totales au sein du lieu considéré
Ex. de lecture : sur l'ensemble des actes de consommation effectués en RHF collective, 8,8% concernent du pain.
IC : Intervalle de confiance.
Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Tailles de portion

Le Tableau 16 présente les tailles de portion chez les enfants de maternelle/primaire par type de RHF et hors RHF.

En **RHF scolaire**, les tailles de portions sont moins élevées que lors des consommations hors RHF en ce qui concerne les volailles, les noix, graines et fruits oléagineux et les soupes et bouillons. A l'inverse, celles des pommes de terre sont plus élevées qu'hors RHF mais également qu'en RHF rapide (112 g versus 90 g environ hors RHF et 71 g en RHF rapide).

En **RHF commerciale traditionnelle**, les portions de boissons rafraîchissantes sans alcool et de jus de fruits sont de taille supérieure au hors RHF tandis que celles des entremets et crèmes desserts y sont deux fois plus petites. Les jus de fruits y sont également consommés en plus grandes quantités qu'en RHF scolaire.

En **RHF commerciale rapide**, les tailles de portions de pommes de terre et des plats à base de viande sont inférieures à celles consommées hors RHF. A l'inverse, les boissons rafraîchissantes sans alcool ainsi que les sandwichs, pizzas, tartes, etc. y sont consommées en plus grandes quantités. Par rapport à la RHF scolaire, les tailles de portions de ce dernier groupe sont plus élevées en RHF rapide, tandis que celles de pommes de terre y sont moindres.

Tableau 16 : Tailles de portion moyennes consommées (en g) par acte de consommation selon le type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire

Tailles de portion (en g) – Enfants de maternelle/primaire	RHF scolaire (n=4916)			RHF commerciale traditionnelle (n=592)			RHF commerciale rapide (n=576)			Hors RHF (n=49213)			p-value
	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	
Groupes d'aliments													
Pain et panification sèche raffinés	454	48,6	39,5	19	70,0	50,2	5	47,3	14,7	2542	46,8	41,1	ns
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	0	-	-	1	12,5	0,0	0	-	-	195	37,7	32,1	***
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	5	35,2	7,9	0	-	-	0	-	-	784	35,3	20,9	ns
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	229	112,1	65,8	8	105,1	54,2	5	95,3	34,7	1460	99,4	62,9	ns
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	0	-	-	0	-	-	0	-	-	39	78,7	39,9	§
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	174	62,2	43,7	37	63,0	44,3	18	71,9	41,0	3907	54,4	41,5	ns
Laits	14	200,2	57,0	1	83,2	0,0	0	-	-	1212	237,9	142,0	***
Yaourts et fromages blancs	230	115,5	33,8	5	193,5	164,9	17	92,8	25,5	1873	115,5	44,8	ns
Fromages	274	28,6	14,8	9	18,4	4,3	1	20,0	0,0	1594	27,3	18,1	***
Entremets et crèmes desserts	93	89,1	46,3	19	43,4	49,8	2	55,3	138,2	693	98,6	37,3	***
Glaces, desserts glacés et sorbets	20	45,6	9,6	33	45,6	31,7	22	65,9	41,4	342	53,4	32,2	ns
Matières grasses animales ¹	65	8,5	5,4	21	10,4	8,8	41	4,7	3,9	1818	9,0	11,2	***
Matières grasses végétales ¹	45	7,0	7,5	33	6,7	5,2	74	7,1	4,8	1609	6,1	6,3	ns
Œufs et plats à base d'œufs	46	85,2	57,8	4	99,1	138,0	0	-	-	299	78,2	58,2	ns
Viandes (hors volailles)	147	71,2	38,0	18	85,0	53,3	6	72,4	79,4	886	75,7	42,4	ns
Volailles	103	68,5	43,9	7	90,9	18,3	6	114,4	73,1	543	83,6	50,6	*
Charcuterie	78	40,6	24,1	15	48,0	33,2	1	46,0	0,0	1266	42,1	31,3	**
Poissons	133	68,1	36,9	1	90,0	0,0	2	39,8	0,6	422	81,1	50,6	§
Crustacés et mollusques	4	14,5	10,0	4	34,8	14,9	1	207,4	0,0	78	45,0	31,9	***
Abats	1	38,0	0,0	0	-	-	0	-	-	19	60,2	29,0	**
Légumes	613	51,5	45,0	33	31,5	31,6	12	26,4	31,7	2812	59,9	53,2	§
Légumineuses	28	66,9	37,5	1	48,0	0,0	0	-	-	138	77,7	48,0	***
Pommes de terre et autres tubercules	94	111,6	60,7	40	93,1	78,6	73	70,6	35,5	652	92,1	61,4	***
Fruits frais et secs	292	105,5	65,6	5	131,8	83,2	3	63,2	12,4	2053	100,1	58,7	**
Compotes et fruits au sirop	88	125,9	65,2	2	121,1	37,9	8	111,7	54,5	1047	105,6	42,4	ns
Noix, graines et fruits oléagineux	10	11,1	5,6	1	7,5	0,0	1	70,0	0,0	142	19,7	19,9	***

Tailles de portion (en g) – Enfants de maternelle/primaire	RHF scolaire (n=4916)			RHF commerciale traditionnelle (n=592)			RHF commerciale rapide (n=576)			Hors RHF (n=49213)			p-value
	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	
Groupes d'aliments													
Confiserie et chocolat	36	17,5	12,8	20	18,9	25,4	14	39,7	24,9	2383	18,6	18,2	ns
Sucre et matières sucrantes	72	13,2	16,9	5	18,1	19,0	3	5,3	5,6	1286	16,3	18,6	***
Eaux embouteillées	68	182,5	126,6	16	233,3	153,7	14	197,2	133,0	2940	187,7	134,3	ns
Eau du robinet	713	199,3	136,6	41	203,7	190,5	10	221,9	287,6	4571	184,1	124,7	ns
Boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA)	8	261,4	81,8	55	232,4	119,5	44	263,0	105,1	1510	181,4	103,4	***
Jus de fruits et de légumes	20	135,7	66,9	12	255,2	93,4	8	223,1	38,5	1516	167,8	87,1	***
Boissons alcoolisées	0	-	-	0	-	-	0	-	-	11	139,8	148,3	§
Boissons chaudes	2	284,1	184,0	5	158,7	126,5	0	-	-	1283	272,6	125,4	ns
Soupes et bouillons	31	268,9	164,5	3	173,0	169,0	0	-	-	350	348,2	188,4	*
Plats à base de viandes	97	90,8	75,6	8	68,3	36,4	29	77,4	22,3	212	102,9	58,4	***
Plats à base de poissons	33	109,8	82,9	9	58,6	27,6	9	57,8	14,9	103	105,7	118,1	**
Plats à base de légumes	52	153,1	114,1	3	91,4	98,2	0	-	-	237	150,6	107,1	ns
Plats à base de pommes de terre, de céréales ou de légumineuses	170	154,2	124,3	11	130,8	85,4	6	143,9	58,2	656	163,0	107,5	ns
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	64	87,0	65,4	40	147,0	153,2	75	143,9	70,2	956	96,2	89,6	***
Condiments, herbes, épices et sauces	307	22,4	39,3	47	14,0	22,8	66	15,4	15,8	2683	14,3	27,3	ns
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	3	82,4	9,8	0	-	-	0	-	-	55	136,6	93,4	*

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x), si les effectifs permettent de les commenter.

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

4.2.1.2.2. Chez les adolescents de collège et lycée

■ Répartition des actes de consommation selon les groupes d'aliments

D'après le Tableau 17, les aliments les plus fréquemment consommés en **RHF scolaire** par les adolescents de collège/lycée sont l'eau du robinet (13,9%), le pain (9,8%), les yaourts et fromages blancs (7,3%), les condiments et sauces (7,0%), les pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées (6,9%), et les fruits frais et secs (5,7%). Comparativement aux autres lieux, la RHF scolaire se caractérise par une consommation plus fréquente de pain, de produits céréaliers raffinés, de yaourts, de légumineuses, de fruits et d'eau du robinet. Les boissons rafraîchissantes sans alcool et les sandwiches, pizzas, tartes, etc. y sont en revanche moins fréquemment consommés.

En **RHF commerciale traditionnelle**, les aliments les plus fréquemment cités sont les condiments et sauces (10,2%), les boissons rafraîchissantes sans alcool (9,5%), les sandwiches, pizzas, tartes, etc. (8,7%), les pommes de terre et autres tubercules (7,0%), l'eau du robinet (6,2%), les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés (5,7%) et les légumes (5,6%). Seuls les plats à base de poissons permettent de distinguer la RHF traditionnelle des autres lieux avec une proportion d'actes de consommation 7 fois supérieure à celle du hors RHF et de la RHF scolaire.

En **RHF commerciale rapide**, les sandwiches, pizzas, tartes, etc. (29,2%), les boissons rafraîchissantes sans alcool (12,5%), les pommes de terre et autres tubercules (11,7%), les condiments et sauces (8,5%) et les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés (5,2%) sont les groupes d'aliments les plus consommés par les adolescents de collège/lycée. La RHF rapide se caractérise par une proportion d'actes de consommation spécifiquement plus élevée de pommes de terre (4 fois plus qu'en RHF scolaire et 8 fois plus qu'hors RHF) et de sandwiches, pizzas, tartes, etc. (plus de 10 fois plus qu'hors RHF et plus de 20 fois par rapport à la RHF scolaire) par rapport aux autres lieux.

Hors RHF, les actes de consommation sont proportionnellement plus nombreux pour l'eau du robinet (10%), les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés (6,7%), le pain (5,9%), les légumes (5,8%), les condiments et sauces (5,6%), les eaux embouteillées (5,5%) et la confiserie et le chocolat (5,3%). Comparativement aux autres lieux, les laits, la confiserie et le chocolat sont plus fréquemment consommés hors RHF tandis que les pommes de terre et autres tubercules le sont moins.

Tableau 17 : Répartition des actes de consommation (%) selon les groupes d'aliments par type de RHF chez les adolescents de collège/lycée

Répartition des actes de consommation – Adolescents de collège/lycée	RHF scolaire (n=4732)	RHF commerciale traditionnelle (n=478)	RHF commerciale rapide (n=569)	Hors RHF (n=36075)
Groupes d'aliments	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]
Pain et panification sèche raffinés	9,8 [9,0-10,7]	4,8 [2,9-7,9]	1,3 [0,6-3,2]	5,9 [5,5-6,4]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	0,0 [0,0-0,1]	0,0	0,1 [0,0-0,5]	0,4 [0,3-0,7]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	0,2 [0,1-0,5]	0,5 [0,1-3,1]	0,0	2,1 [1,8-2,4]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	6,9 [6,0-8,0]	2,1 [1,0-4,4]	0,4 [0,1-3,0]	3,6 [3,3-4,0]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	0,0 [0,0-0,2]	0,0	0,0	0,1 [0,1-0,1]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	2,5 [2,0-3,2]	5,7 [3,7-8,9]	5,2 [2,9-9,0]	6,7 [6,3-7,2]
Laits	0,1 [0,1-0,3]	0,0	0,0	2,9 [2,6-3,3]
Yaourts et fromages blancs	7,3 [6,4-8,4]	0,8 [0,3-2,4]	0,4 [0,1-2,1]	3,3 [3,0-3,6]
Fromages	3,7 [2,9-4,7]	1,1 [0,4-3,3]	0,0	2,9 [2,5-3,2]
Entremets et crèmes desserts	1,6 [1,2-2,3]	2,4 [1,1-5,3]	0,5 [0,1-2,2]	1,2 [1,1-1,5]
Glaces, desserts glacés et sorbets	0,4 [0,2-0,8]	3,1 [1,7-5,6]	2,1 [1,2-3,9]	0,6 [0,4-0,7]
Matières grasses animales ¹	1,8 [1,3-2,6]	1,8 [0,9-3,6]	4,5 [2,6-7,7]	2,6 [2,3-3,1]
Matières grasses végétales ¹	1,4 [1,1-1,9]	5,4 [3,7-7,8]	9,6 [7,5-12,1]	3,2 [2,9-3,6]
Œufs et plats à base d'œufs	0,5 [0,3-0,8]	0,9 [0,3-2,6]	0,0	0,8 [0,6-1,0]

Répartition des actes de consommation – Adolescents de collège/lycée	RHF scolaire (n=4732)	RHF commerciale traditionnelle (n=478)	RHF commerciale rapide (n=569)	Hors RHF (n=36075)
Groupes d'aliments	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]
Viandes (hors volailles)	4,0 [3,3-4,8]	2,7 [1,4-5,3]	0,4 [0,1-1,5]	2,2 [1,9-2,4]
Volailles	2,9 [2,3-3,8]	1,1 [0,4-2,6]	0,7 [0,2-2,1]	1,4 [1,2-1,7]
Charcuterie	2,2 [1,6-3,0]	1,9 [0,7-5,4]	0,7 [0,2-3,0]	2,4 [2,1-2,8]
Poissons	2,4 [1,8-3,2]	0,6 [0,1-2,5]	0,1 [0,0-0,5]	0,8 [0,7-1,0]
Crustacés et mollusques	0,2 [0,1-0,4]	0,6 [0,2-1,7]	0,0	0,1 [0,1-0,2]
Abats	0,1 [0,0-0,2]	0,0	0,0	0,1 [0,0-0,1]
Légumes	8,2 [7,1-9,5]	5,6 [3,3-9,5]	1,1 [0,3-3,4]	5,8 [5,4-6,2]
Légumineuses	0,6 [0,4-0,9]	0,0	0,0	0,2 [0,1-0,2]
Pommes de terre et autres tubercules	2,8 [2,3-3,5]	7,0 [5,1-9,4]	11,7 [9,9-13,9]	1,5 [1,3-1,7]
Fruits frais et secs	5,7 [4,9-6,7]	0,7 [0,3-1,6]	1,7 [0,7-4,2]	3,3 [3,0-3,7]
Compotes et fruits au sirop	0,5 [0,3-0,7]	0,5 [0,1-2,0]	0,0	0,8 [0,7-1,0]
Noix, graines et fruits oléagineux	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,0-1,1]	0,0	0,2 [0,1-0,3]
Confiserie et chocolat	0,7 [0,4-1,1]	2,3 [1,2-4,3]	1,3 [0,5-3,1]	5,3 [4,7-5,9]
Sucre et matières sucrantes	2,6 [1,9-3,6]	2,2 [1,2-4,2]	0,6 [0,2-2,7]	2,2 [2,0-2,5]
Eaux embouteillées	1,3 [0,9-2,0]	3,1 [1,5-6,3]	2,4 [1,2-4,6]	5,5 [4,8-6,4]
Eau du robinet	13,9 [13,2-14,6]	6,2 [4,2-9,2]	2,3 [1,0-5,4]	10 [9,0-11,1]
Boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA)	0,4 [0,3-0,8]	9,5 [7,4-12,3]	12,5 [9,7-15,8]	4,2 [3,6-5,0]
Jus de fruits et de légumes	0,6 [0,3-1,1]	1,7 [0,7-4,1]	0,2 [0,0-1,2]	3,6 [3,3-4,0]
Boissons alcoolisées	0,0	0,4 [0,1-1,4]	0,0	0,1 [0,0-0,3]
Boissons chaudes	0,1 [0,0-0,3]	0,5 [0,2-1,6]	0,2 [0,0-0,9]	2,4 [2,1-2,8]
Soupes et bouillons	0,0 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,5]	0,0	0,6 [0,5-0,7]
Plats à base de viandes	1,6 [1,2-2,2]	0,4 [0,1-1,2]	2,2 [1,2-3,7]	0,5 [0,4-0,6]
Plats à base de poissons	0,4 [0,2-0,7]	2,1 [1,0-4,3]	0,1 [0,0-0,7]	0,3 [0,2-0,4]
Plats à base de légumes	0,8 [0,5-1,2]	0,3 [0,0-2,2]	0,0	0,5 [0,4-0,6]
Plats à base de pommes de terre, de céréales ou de légumineuses	2,9 [2,2-3,8]	2,6 [1,1-5,7]	0,1 [0,0-0,5]	1,5 [1,3-1,7]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	1,2 [0,9-1,6]	8,7 [5,9-12,7]	29,2 [25,2-33,6]	2,3 [2,0-2,6]
Condiments, herbes, épices et sauces	7,0 [5,8-8,4]	10,2 [6,9-14,9]	8,5 [6,1-11,7]	5,6 [5,2-6,2]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	0,2 [0,0-1,6]	0,0	0,0	0,0 [0,0-0,1]
Total	100	100	100	100

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

IC : Intervalle de confiance.

En **bleu**, les différences significatives entre les lieux, si les effectifs permettent de les consommer.

En **gras**, les proportions d'actes de consommations supérieures à 5% des consommations totales au sein du lieu considéré

Ex. de lecture : sur l'ensemble des actes de consommation effectués en RHF collective, 9,8% concernent du pain.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Tailles de portion

D'après le Tableau 18, en **RHF scolaire**, les tailles de portions de sandwichs, pizzas, tartes, etc. consommées par les adolescents de collège/lycée sont les plus faibles comparées à celles de tous les autres lieux. De plus, les adolescents y consomment des jus de fruits et des plats à base de légumes en plus petites portions qu'en-dehors de la RHF. Les tailles de portions de viennoiseries, biscuits et gâteaux y sont en revanche plus élevées.

La **RHF commerciale traditionnelle** se caractérise par des portions de pain et produits de panification sèche raffinés plus petites qu'hors RHF. Les adolescents de collège/lycée y consomment en revanche des tailles de portions plus élevées de sandwichs, pizzas, tartes, etc. (255 g versus 157 g hors RHF).

En **RHF commerciale rapide**, les tailles de portions de viennoiseries, pâtisseries et gâteaux ainsi que de glaces et sorbets et de sandwiches, pizzas, tartes, etc. sont supérieures à celles de ces groupes consommés hors RHF. A l'inverse, les condiments et sauces sont consommés en plus petites quantités qu'hors RHF (15 g versus 26 g). Cette observation peut être liée aux aliments de ce groupe consommés dans chaque type de RHF : en effet, en RHF rapide sont principalement citées des sauces telles que le ketchup, la mayonnaise ou la sauce barbecue tandis que la RHF scolaire et le hors RHF prennent également en compte des sauces telles que la béchamel, la carbonara ou la bolognaise. Ces dernières représentent généralement une part non négligeable de la recette dans lesquelles elles interviennent d'où une quantité potentiellement plus conséquente de la portion consommée par rapport à des condiments tels que le ketchup ou la mayonnaise qui servent plutôt d'assaisonnement. Par rapport aux autres types de RHF, les portions de glaces et sorbets sont maximums en RHF rapide (163 g versus 57 à 70 g dans les autres types de RHF), et les portions de sandwiches, pizzas, tartes et pâtisseries salées, y sont également de taille supérieure par rapport à celles de la RHF scolaire (281 g).

Tableau 18 : Tailles de portion moyennes consommées (en g) par acte de consommation et par groupe d'aliments selon les types de RHF chez les adolescents de collège/lycée

Tailles de portion (en g) – Adolescents de collège/lycée	RHF scolaire (n=4732)			RHF commerciale traditionnelle (n=478)			RHF commerciale rapide (n=569)			Hors RHF (n=36075)			p-value
	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	
Pain et panification sèche raffinés	475	72,9	63,2	21	45,1	33,0	8	75,9	75,4	2384	65,1	58,7	*
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	2	6,1	8,1	0	-	-	1	49,3	0,0	143	59,0	40,5	***
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	12	37,4	13,7	1	20,0	0,0	0	-	-	720	50,0	32,8	***
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	330	129,0	74,1	12	152,7	100,3	1	111,0	0,0	1204	145,3	83,2	§
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	2	161,4	38,5	0	-	-	0	-	-	31	129,7	82,3	ns
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	134	88,4	76,2	30	70,5	65,2	23	85,9	26,3	2358	70,5	58,1	*
Laits	10	260,8	139,5	0	-	-	0	-	-	935	313,3	191,3	ns
Yaourts et fromages blancs	352	123,6	32,5	4	96,6	43,2	2	98,3	4,0	1152	124,6	34,8	***
Fromages	171	31,1	20,0	6	46,3	106,4	0	-	-	1100	35,8	33,3	ns
Entremets et crèmes desserts	85	93,1	63,1	11	62,2	92,2	2	24,1	2,5	463	102,3	41,6	§
Glaces, desserts glacés et sorbets	17	62,6	21,8	12	56,5	28,6	16	163,4	145,1	212	69,9	68,3	*
Matières grasses animales ¹	81	9,3	8,0	11	8,1	3,8	28	13,3	10,7	990	12,3	17,4	***
Matières grasses végétales ¹	71	14,8	26,7	22	12,6	10,0	61	12,5	7,0	1084	9,1	11,9	§
Œufs et plats à base d'œufs	33	69,1	59,5	4	70,9	30,7	0	-	-	251	96,8	60,2	ns
Viandes (hors volailles)	184	89,1	40,4	11	147,7	98,1	3	148,0	44,0	750	100,6	61,0	***
Volailles	117	114,3	49,8	7	102,7	59,8	4	123,6	47,3	480	119,6	66,0	ns
Charcuterie	95	54,8	49,8	9	57,6	37,3	5	46,6	34,1	898	53,2	46,8	*
Poissons	110	94,3	50,6	3	64,5	85,8	1	115,0	0,0	291	102,9	64,9	**
Crustacés et mollusques	8	42,9	42,5	4	39,5	32,4	0	-	-	54	39,4	35,2	ns
Abats	3	57,4	25,5	0	-	-	0	-	-	28	91,7	64,6	ns
Légumes	396	72,4	67,2	25	52,5	94,9	9	45,9	34,4	2123	80,0	78,3	***
Légumineuses	31	110,2	76,6	0	-	-	0	-	-	81	121,1	98,2	ns
Pommes de terre et autres tubercules	130	126,5	75,8	31	110,1	59,7	72	117,0	49,7	528	157,1	124,5	§
Fruits frais et secs	270	128,1	72,6	5	149,4	203,4	9	90,4	80,1	1258	116,0	73,1	ns
Compotes et fruits au sirop	33	156,3	120,1	2	91,2	45,5	0	-	-	336	124,9	72,3	ns
Noix, graines et fruits oléagineux	3	11,2	6,2	2	26,9	12,9	0	-	-	72	32,0	32,0	**

Tailles de portion (en g) – Adolescents de collège/lycée	RHF scolaire (n=4732)			RHF commerciale traditionnelle (n=478)			RHF commerciale rapide (n=569)			Hors RHF (n=36075)			p-value
	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	n	Moy.	ET	
Confiserie et chocolat	36	14,2	25,1	11	18,2	15,0	8	120,9	204,8	1939	25,3	31,6	§
Sucre et matières sucrantes	97	8,1	8,4	10	19,3	20,3	3	21,6	0,0	872	18,9	19,4	§
Eaux embouteillées	54	275,5	197,3	15	329,2	222,9	15	277,6	197,1	1956	250,9	208,7	ns
Eau du robinet	660	246,1	188,0	31	333,0	277,4	9	281,4	228,2	3605	259,5	188,8	ns
Boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA)	24	204,0	161,8	42	276,9	126,2	72	342,6	93,3	1310	243,2	136,3	§
Jus de fruits et de légumes	31	90,5	81,7	7	209,8	92,5	1	295,8	0,0	1428	201,0	123,4	***
Boissons alcoolisées	0	-	-	3	398,1	245,5	0	-	-	43	218,0	139,9	§
Boissons chaudes	9	421,9	211,5	4	156,1	94,1	2	364,8	201,4	934	335,4	196,8	***
Soupes et bouillons	2	306,3	11,2	3	281,5	326,9	0	0,0	0,0	211	403,1	238,6	**
Plats à base de viandes	79	104,1	52,1	3	251,4	64,7	17	123,3	44,2	184	132,9	87,3	§
Plats à base de poissons	15	152,6	137,6	12	192,4	174,7	1	600,0	0,0	97	98,4	77,2	***
Plats à base de légumes	30	140,9	63,9	1	50,9	0,0	0	-	-	170	229,4	160,6	***
Plats à base de pommes de terre, de céréales ou de légumineuses	126	202,6	121,7	13	120,0	206,5	1	450,0	0,0	492	211,0	134,1	***
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	72	126,7	106,3	45	254,8	207,7	147	281,4	141,9	836	156,5	135,0	***
Condiments, herbes, épices et sauces	340	27,6	50,5	45	20,1	23,9	48	14,6	10,3	2050	25,9	52,4	***
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	1	100,0	0,0	0	-	-	0	-	-	21	221,7	158,9	§

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

ET : Ecart-type.

En **bleu**, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x), si les effectifs permettent de les commenter.

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

4.2.2. Apports nutritionnels lors des repas

Pour estimer les apports nutritionnels par repas selon chaque type de RHF, les repas en tant que tels sont d'abord décrits en termes de quantités d'aliments consommés, en distinguant notamment les aliments liquides (les boissons) et les aliments solides. Les apports moyens sont ensuite fournis par repas tels que consommés, puis ramenés à une même taille de repas moyenne pour les rendre comparables et illustrer leur densité nutritionnelle selon les types de RHF.

4.2.1.2 Chez les adultes actifs occupés ou étudiants

■ Description des quantités consommées par repas principal

Le Tableau 19 présente les quantités moyennes d'aliments consommés par repas principal (déjeuner ou dîner) chez les adultes. Que ce soit pour les boissons ou les aliments solides, il n'y a pas de différence entre les quantités prises au dîner entre les différents types de RHF. Au déjeuner en revanche, les aliments solides sont davantage consommés en RHF collective (170 g de plus qu'en RHF rapide et 130 g de plus qu'hors RHF). La taille moyenne d'un repas principal (déjeuner ou dîner) tous lieux de consommation confondus est de 875 g.

Tableau 19 : Quantités moyennes d'aliments consommées par repas et par type de RHF chez les adultes actifs occupés et les étudiants pour les repas principaux (déjeuner et dîner)

Adultes actifs occupés et étudiants - Repas principaux	RHF collective				RHF commerciale traditionnelle				RHF commerciale rapide				Hors RHF				p-value	
	Quantité (g)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	Déj.
Aliments liquides	349	399,0 (231,6)	13	311,6 (241,5)	215	535,2 (313,8)	139	462,6 (340,5)	138	410,1 (241,5)	98	374,1 (217,8)	2541	384,5 (249,2)	2967	368,8 (239,3)	§	ns
Aliments solides	362	620,2 (230,1)	14	480,7 (121,8)	218	554,4 (257,9)	146	489,0 (285,8)	140	448,2 (236,1)	103	451,5 (231,4)	2694	493,0 (251,2)	3201	516,2 (279,0)	***	ns
Ensemble des aliments	362	1011,1 (373,9)	14	784,1 (298,7)	220	1073,0 (485,0)	146	939,4 (505,6)	140	854,0 (365,2)	104	800,0 (382,1)	2700	857,2 (408,2)	3209	860,9 (414,2)	§	ns
Ensemble des repas principaux	376	1002,4 (373,5)		366	1021,9 (497,0)		244	831,2 (373,4)		5909	859,2 (411,6)		§					
Ensemble des repas tous types de RHF	6895	875,0 (415,8)																

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x).

ns : non significatif, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Les effectifs pour l'ensemble des aliments ne correspondent pas au maximum des effectifs entre les aliments liquides et les aliments solides car certains repas peuvent être constitués uniquement de solides ou liquides.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Apports nutritionnels moyens des repas principaux

D'après le Tableau 20, chez les adultes actifs occupés et les étudiants, les quantités moyennes de glucides apportées par un repas sont supérieures d'au moins une vingtaine de grammes **en RHF, qu'elle soit collective ou commerciale (traditionnelle ou rapide)**, par rapport au hors RHF. Le constat est le même pour les sucres qui sont compris entre 28 et 32 g en RHF (quel que soit le type) contre 24 g hors RHF et également pour les fibres dans une moindre mesure. Ce résultat peut être rapproché :

- Pour les RHF collective, d'une taille des repas plus importante que dans les autres lieux ;
- Pour la RHF collective, d'une proportion plus élevée d'actes de consommation de légumes ;
- Pour la RHF commerciale rapide, d'une consommation plus fréquente et/ou en portions plus élevées des aliments contribuant particulièrement à ces apports (les glaces, les boissons rafraîchissantes sans alcool, les pommes de terre et les sandwichs, pizzas, tartes, etc.).

Tableau 20 : Apports nutritionnels moyens par repas et par type de RHF pour les repas principaux (déjeuner et dîner) chez les adultes actifs occupés et étudiants

Adultes actifs occupés et étudiants - repas principaux		RHF collective (n=376)		RHF commerciale traditionnelle (n=366)		RHF commerciale rapide (n=244)		Hors RHF (n=5909)		p-value
Nutriments	Unité	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	
AET	kcal	887,1	407,9	1034,0	567,0	991,0	496,7	759,0	447,3	§
AESA	kcal	884,1	405,9	979,9	557,4	969,7	474,2	737,6	423,8	§
Protéines	g	43,0	20,7	46,9	32,0	38,5	22,0	35,9	23,1	§
Lipides	g	32,3	21,4	40,9	29,1	38,8	24,2	29,7	22,1	§
AGS	g	12,6	9,0	16,6	13,8	14,0	9,6	12,3	10,1	§
Glucides	g	98,8	52,7	100,9	59,2	111,6	53,5	77,1	51,8	***
Sucres	g	30,0	19,2	28,0	21,7	32,3	26,5	24,3	20,7	***
Fibres	g	9,6	4,3	8,5	4,8	8,4	4,7	7,5	4,9	***
Sel	g	3,3	2,2	4,0	3,0	3,7	2,2	3,3	2,6	ns

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Le Tableau 21 décrit les apports nutritionnels standardisés⁹ selon les types de RHF.

Un repas pris en **RHF collective** est plus dense en fibres et contient moins d'AGS qu'un repas hors RHF. Comparé aux autres types de RHF, l'AET est moindre car les apports en lipides, AGS, glucides et sucres sont moins élevés en RHF collective que dans l'un et/ou l'autre type de RHF commerciale.

Un repas en **RHF commerciale traditionnelle** apporte davantage d'AET, AESA, lipides et glucides qu'un repas pris hors RHF. Comparativement aux autres types de RHF, les apports issus de repas de RHF commerciale traditionnelle sont intermédiaires entre la RHF collective et la RHF rapide : supérieurs à ceux de RHF collective en termes d'énergie, de lipides et d'AGS, ils sont inférieurs à ceux de RHF commerciale rapide concernant les glucides, les sucres et les fibres.

Après standardisation des apports, un repas en **RHF commerciale rapide** est plus dense en presque tous les nutriments (énergie, protéines, lipides, AGS, glucides, sucres, fibres) que les repas hors RHF. La densité énergétique (AET) ainsi que les densités en glucides et en sucres sont supérieures à celles des repas pris dans les autres types de RHF (collective et commerciale traditionnelle). Elles sont équivalentes aux repas de RHF collective en termes d'apports en fibres.

⁹ Apports ramenés à la taille moyenne d'un repas principal (déjeuner ou dîner) (875 g).

Tableau 21 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de repas principal (déjeuner et dîner), par type de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants

Adultes actifs occupés et étudiants - Repas principaux	Repas moyen de 875g	RHF collective (n=276)		RHF commerciale traditionnelle (n=366)		RHF commerciale rapide (n=244)		Hors RHF (n=5909)		p-value
		Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	
Nutriments	Unité	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	
AET	kcal	806,0	297,0	938,1	363,8	1086,2	404,7	812,5	357,3	***
AESA	kcal	803,6	297,1	886,0	363,2	1067,2	400,2	793,8	351,5	***
Protéines	g	40,1	19,2	42,0	21,4	42,1	18,7	38,8	20,5	ns
Lipides	g	29,5	17,3	36,6	20,1	42,8	22,0	32,2	20,7	***
AGS	g	11,5	7,2	14,6	9,0	15,5	8,7	13,4	10,0	***
Glucides	g	88,6	38,5	92,5	42,4	123,2	47,0	82,3	46,0	***
Sucres	g	26,4	13,9	25,1	18,2	32,8	20,8	25,7	19,7	***
Fibres	g	8,7	3,3	7,8	3,6	9,3	3,9	7,9	4,2	***
Sel	g	3,0	1,8	3,6	2,3	4,2	2,4	3,6	2,5	§

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Description des quantités consommées par collation

Aucune différence entre les types de RHF n'a été mise en évidence concernant les collations chez les adultes (Tableau 22). La taille moyenne d'une collation chez les adultes tous lieux de consommation confondus est de 280 g.

Tableau 22 : Quantités moyennes d'aliments consommées par collation et par type de RHF chez les adultes actifs occupés et les étudiants pour les collations (goûter et autres collations)

Adultes actifs occupés et étudiants – Collations	RHF collective				RHF commerciale traditionnelle				RHF commerciale rapide				Hors RHF				p-value	
	Quantité (g)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	Goûter
Aliments liquides	11	260,6 (140,6)	111	237,6 (165,1)	19	238,2 (178,7)	278	280,8 (241,3)	9	387,3 (236,7)	77	285,3 (177,9)	927	266,7 (154,6)	14942	271,5 (200,6)	ns	ns
Aliments solides	12	91,1 (40,2)	42	83,6 (66,1)	17	51,0 (79,4)	125	92,6 (137,5)	12	130,3 (98,7)	49	116,7 (98,6)	1107	97,1 (108,6)	6756	87,1 (108,6)	ns	ns
Ensemble des aliments	12	315,6 (164,8)	121	230,3 (185,2)	20	277,1 (243,7)	285	310,7 (277,0)	13	403,1 (260,9)	84	309,1 (207,4)	1233	286,5 (200,0)	16662	279,4 (243,1)	ns	ns
Ensemble des collations	133	238,3 (184,8)		305	308,7 (275,4)		97	325,8 (225,4)		17895	279,9 (240,0)		ns					
Ensemble des collations, tous types de RHF	18430	280,3 (240,2)																

ns : non significatif. ET : Ecart-type.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Apports nutritionnels moyens des collations

Chez les adultes, les AET liés aux collations sont bien plus élevés en **RHF commerciale**, qu'elle soit traditionnelle ou rapide, qu'en RHF collective ou hors RHF (Tableau 23). En effet, de 265 kcal environ, ces repas représentent quasiment le double de ceux provenant des collations en RHF collective ou hors RHF. Ce résultat en RHF commerciale traditionnelle provient notamment des consommations de boissons alcoolisées lors des collations de type apéritifs ou celles prises en soirée car les AESA ne sont supérieurs aux autres catégories qu'en **RHF commerciale rapide**. Les apports élevés de cette dernière s'expliquent par des collations apportant environ le double de lipides et d'AGS que celles provenant des autres types de RHF et hors RHF, et dont les apports en glucides représentent 30 à 50% de plus que ceux des autres lieux.

Tableau 23 : Apports nutritionnels moyens par collation et par type de RHF chez les adultes actifs occupés et étudiants

Adultes actifs occupés et étudiants - Collations		RHF collective (n=133)		RHF commerciale traditionnelle (n=305)		RHF commerciale rapide (n=97)		Hors RHF (n=17895)		p-value
Nutriments	Unité	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
AET	kcal	140,8	177,1	264,0	345,2	266,5	275,2	135,3	246,7	§
AESA	kcal	139,3	177,3	164,2	236,7	244,8	275,0	129,6	239,3	*
Protéines	g	3,1	5,5	3,2	7,0	7,2	11,4	3,2	6,9	ns
Lipides	g	5,0	7,1	5,0	10,6	9,1	12,3	4,1	9,1	*
AGS	g	2,6	3,9	2,3	4,9	4,2	5,6	2,0	4,6	*
Glucides	g	19,8	25,5	25,9	32,9	32,6	35,3	19,3	36,0	*
Sucres	g	9,0	11,1	16,4	22,8	16,3	18,6	10,1	18,0	§
Fibres	g	0,9	1,6	0,9	2,0	1,8	2,4	1,0	2,2	ns
Sel	g	0,4	0,7	0,4	1,4	0,7	1,3	0,3	0,8	ns

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, * p<0,05, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Lorsque les apports nutritionnels sont standardisés¹⁰, les seules différences concernent les densités en protéines et en fibres (Tableau 24). En **RHF commerciale rapide** et pour une même taille de collation, les protéines sont presque trois fois plus élevées qu'en RHF commerciale traditionnelle, et deux fois plus élevées qu'hors RHF. Les collations les moins denses en fibres se trouvent en **RHF commerciale traditionnelle**.

Tableau 24 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de collation, par type de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants

Adultes actifs occupés et étudiants - Collations	Collation moyenne de 280 g	RHF collective (n=133)		RHF commerciale traditionnelle (n=305)		RHF commerciale rapide (n=97)		Hors RHF (n=17895)		p-value
		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
AET	kcal	247,1	374,2	222,4	219,0	291,5	317,7	185,6	320,9	ns
AESA	kcal	245,9	374,6	152,2	186,8	269,6	322,1	179,0	319,2	ns
Protéines	g	4,1	5,8	2,5	3,9	6,5	7,5	3,1	6,0	*
Lipides	g	11,1	20,6	4,2	7,5	11,0	17,1	5,9	16,2	§
AGS	g	5,7	10,5	1,9	3,5	5,0	8,0	2,9	8,4	§
Glucides	g	31,6	42,3	25,6	33,6	35,5	40,7	28,7	53,3	ns

¹⁰ Apports ramenés à la taille moyenne d'une collation (280 g).

Adultes actifs occupés et étudiants - Collations	Collation moyenne de 280 g	RHF collective (n=133)		RHF commerciale traditionnelle (n=305)		RHF commerciale rapide (n=97)		Hors RHF (n=17895)		p-value
		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
Nutriments	Unité									
Sucres	g	14,2	19,1	17,3	25,9	17,7	22,1	15,4	33,5	ns
Fibres	g	1,4	2,2	0,8	1,4	1,6	1,8	1,3	2,9	***
Sel	g	0,6	1,0	0,3	0,5	0,6	1,0	0,3	0,7	ns

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, * p<0,05, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

4.2.2.2 Chez les enfants

4.2.2.2.1. *Chez les enfants de maternelle et primaire*

Les observations issues d'effectifs trop faibles (inférieurs à 10) ne sont pas commentées.

■ Description des quantités consommées par repas principal

Le Tableau 25 présente les quantités moyennes d'aliments consommés par repas principal (déjeuner ou dîner) chez les enfants de maternelle/primaire. Seule la part solide du repas diffère selon les types de RHF au dîner : elle est maximale hors RHF. Tout type d'aliments confondus, la taille du repas est globalement plus conséquente en **RHF scolaire** (100 g de plus qu'hors RHF et 130 g de plus qu'en RHF commerciale traditionnelle) et elle est moins importante en RHF commerciale rapide (d'environ 100 g par rapport au hors RHF). La taille moyenne d'un repas principal (déjeuner ou dîner) tous lieux de consommation confondus est de 556 g.

Tableau 25 : Quantités moyennes d'aliments consommées par repas et par type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire pour les repas principaux (déjeuner et dîner)

Enfants de maternelle/primaire – Repas principaux	RHF scolaire				RHF commerciale traditionnelle				RHF commerciale rapide				Hors RHF				p-value	
	Quantité (g)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	Déj.
Aliments liquides	686	229,0 (166,8)	3	385,9 (256,0)	46	250,7 (200,0)	39	232,7 (179,0)	44	180,5 (117,7)	81	251,1 (199,3)	1886	219,1 (161,8)	2,476	216,3 (149,8)	ns	ns
Aliments solides	725	431,4 (224,4)	4	319,6 (237,5)	48	279,6 (146,9)	39	279,4 (197,3)	46	266,8 (102,2)	82	273,0 (144,7)	1953	328,2 (167,3)	2,642	347,2 (192,5)	§	***
Ensemble des aliments	725	645,6 (313,3)	4	646,1 (231,9)	48	514,3 (245,5)	39	512,1 (295,2)	46	443,4 (195,5)	82	522,3 (285,5)	1954	539,7 (258,9)	2647	549,7 (266,8)	***	ns
Ensemble des repas principaux	729	645,6 (313,0)		87	513,4 (267,6)		128	489,9 (252,2)		4601	545,4 (263,4)		***					
Ensemble des repas, tous types de RHF	5545	556,0 (271,9)																

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Apports nutritionnels des repas principaux

Chez les enfants de maternelle/primaire, les apports énergétiques provenant des repas principaux sont plus élevés en **RHF scolaire** (Tableau 26). A hauteur de 590 kcal, ils restent proches de l'énergie fournie par les repas de RHF commerciale (traditionnelle ou rapide, environ +30 kcal) mais sont supérieurs à ceux provenant des repas hors RHF (+103 kcal). Les apports en protéines sont également plus élevés en RHF scolaire et minimums en **RHF commerciale rapide**. Ces observations sont notamment à mettre en relation avec des repas plus conséquents en RHF scolaire d'une part et une consommation moindre de produits carnés en RHF commerciale rapide (proportions d'actes de consommation plus faibles de viandes (hors volaille) et de charcuterie et tailles de portion inférieures pour les plats à base de viande).

Par rapport aux repas pris hors RHF, les repas de **RHF (tout type)** apportent davantage de glucides et ceux de **RHF commerciale traditionnelle ou rapide** également plus de sucres, avec une différence plus marquée pour les glucides (d'une quinzaine de grammes contre quelques grammes pour les sucres). Ces apports proviennent toutefois de sources différentes. En **RHF scolaire**, ce résultat peut être relié à la consommation plus fréquente de pain, de pâtes et autres céréales raffinées, de fromages et de fruits ainsi qu'à des portions de pommes de terre plus élevées. Concernant la **RHF commerciale (traditionnelle ou rapide)**, les proportions d'actes de consommation et tailles de portions élevées de boissons rafraîchissantes sans alcool et de sandwiches, pizzas, tartes, etc. en RHF rapide notamment ainsi que les quantités de jus de fruits en RHF traditionnelle peuvent expliquer ce résultat.

Tableau 26 : Apports nutritionnels moyens par repas selon les types de RHF pour les repas principaux (déjeuner et dîner) chez les enfants de maternelle/primaire

Enfants de maternelle/primaire - Repas principaux		RHF scolaire (n=729)		RHF commerciale traditionnelle (n=87)		RHF commerciale rapide (n=128)		Hors RHF (n=4601)		p-value
Nutriments	Unité	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	
AET	kcal	590,3	309,3	563,6	335,8	554,4	258,2	487,0	277,5	***
AESA	kcal	590,0	309,1	563,7	335,7	554,6	258,4	486,9	277,5	***
Protéines	g	28,7	16,1	22,0	15,2	19,4	11,3	22,6	14,8	***
Lipides	g	21,4	15,0	23,1	17,0	22,2	12,9	19,8	14,1	*
AGS	g	9,2	7,3	9,1	7,1	7,7	5,0	8,4	6,5	ns
Glucides	g	66,6	41,8	64,3	45,4	66,5	30,2	51,6	36,6	***
Sucres	g	21,6	14,4	24,8	21,6	25,1	15,2	20,2	16,0	**
Fibres	g	6,4	4,2	4,2	3,1	4,3	2,4	4,7	3,2	§
Sel	g	2,2	1,8	2,3	2,4	1,9	1,2	2,0	2,2	ns

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Lorsque les apports sont standardisés¹¹, ils sont plus élevés en protéines mais aussi en fibres en **RHF scolaire** (Tableau 27). Ils y sont également moins denses en sel. Les repas de **RHF (scolaire, traditionnelle ou rapide)** apportent davantage de glucides que le hors RHF.

¹¹ Apports ramenés à la taille moyenne d'un repas principal (déjeuner ou dîner) (556 g).

Tableau 27 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de repas principal (déjeuner et dîner) selon les types de RHF chez les enfants de maternelle/primaire

Enfants de maternelle/primaire - Repas principaux	Repas moyen de 556 g	RHF scolaire (n=729)		RHF commerciale traditionnelle (n=87)		RHF commerciale rapide (n=128)		Hors RHF (n=4601)		p-value
		Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	
Nutriments	Unité	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	
AET	kcal	536,6	227,8	634,9	327,9	659,9	187,5	518,5	208,8	§
AESA	kcal	536,4	227,7	635,1	328,0	660,0	187,4	518,4	208,8	§
Protéines	g	26,5	12,6	24,7	14,6	23,0	8,8	24,3	12,7	**
Lipides	g	20,0	15,0	26,7	20,3	26,2	11,9	21,3	13,2	§
AGS	g	8,8	8,4	10,2	7,6	9,0	4,5	9,1	6,3	ns
Glucides	g	59,0	28,7	71,1	40,9	79,7	23,1	54,3	28,5	***
Sucres	g	19,6	11,9	27,7	22,8	30,0	14,8	21,0	14,1	§
Fibres	g	5,5	2,6	4,8	3,2	5,2	2,4	4,9	2,6	***
Sel	g	2,0	1,3	2,6	2,1	2,3	1,1	2,1	1,9	**

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, ** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Description des quantités consommées par collation

D'après le Tableau 28, la taille du goûter chez les enfants de maternelle/primaire ne diffère pas selon les types de RHF (environ 200 g de boissons et 100 g d'aliments solides). Lors des autres collations, les boissons sont consommées en moins grande quantité en RHF scolaire qu'hors RHF. La part solide des autres collations (qui sont constituées des prises alimentaires autres que déjeuner, dîner et goûter) est plus faible en **RHF commerciale (traditionnelle ou rapide)** qu'hors RHF. Au global, la taille de ces autres collations est plus élevée hors RHF, ce qui peut s'expliquer par une plus grande proportion de collations de type petits-déjeuners dont la taille s'avère plus conséquente que d'autres types de collations. C'est en RHF commerciale traditionnelle que les collations, tous types confondus (goûters et autres), sont de plus petites tailles. La taille moyenne d'une collation chez les enfants de maternelle/primaire tous lieux de consommation confondus est de 236 g.

Tableau 28 : Quantités moyennes d'aliments consommées par collation et par type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire pour les différentes collations (goûter et autres collations)

Enfants de maternelle/primaire – Collations	RHF scolaire				RHF commerciale traditionnelle				RHF commerciale rapide				Hors RHF				p-value	
	Quantité (g)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	Goûter
Aliments liquides	74	221,5 (121,1)	40	165,8 (130,0)	11	172,6 (118,4)	22	169,4 (109,2)	16	234,4 (124,5)	6	339,9 (191,1)	1913	202,3 (131,3)	5342	222,1 (163,2)	ns	*
Aliments solides	88	129,6 (107,9)	20	83,9 (73,6)	14	82,8 (48,0)	18	40,4 (35,3)	17	109,3 (40,8)	4	33,7 (20,2)	2338	110,4 (86,5)	4108	69,3 (71,4)	ns	***
Ensemble des aliments	91	307,1 (167,7)	48	168,0 (161,7)	14	221,7 (151,2)	30	148,3 (133,7)	19	280,7 (120,0)	9	167,2 (190,4)	2374	271,8 (175,9)	6536	223,6 (190,6)	ns	**
Ensemble des collations	139	262,4 (179,9)		44	167,5 (142,9)		28	247,4 (149,9)		8910	236,3 (188,1)				*			
Ensemble des collations, tous types de RHF	9121	236,4 (187,8)																

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Apports nutritionnels des collations

Peu de différences sont mises en évidence concernant les apports nutritionnels provenant des collations (Tableau 29). Seuls les apports en protéines sont plus faibles lorsque celles-ci proviennent de repas en **RHF commerciale traditionnelle** (3 g au lieu d'environ 5 g dans les autres types de RHF).

Tableau 29 : Apports nutritionnels moyens par repas selon les types de RHF pour les collations chez les enfants de maternelle/primaire

Enfants de maternelle/primaire - Collations		RHF scolaire (n=139)		RHF commerciale traditionnelle (n=44)		RHF commerciale rapide (n=28)		Hors RHF (n=8910)		p-value
Nutriments	Unité	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	
AET	kcal	251,4	241,1	188,8	193,1	372,5	246,6	220,0	231,4	ns
AESA	kcal	251,2	241,0	188,9	193,2	372,6	246,6	219,9	231,2	ns
Protéines	g	5,2	6,2	3,1	3,5	4,7	3,8	5,4	6,8	***
Lipides	g	7,8	10,4	7,2	9,8	16,4	14,7	7,3	9,2	ns
AGS	g	3,5	4,5	3,5	5,0	6,5	5,7	3,6	4,5	ns
Glucides	g	38,9	35,2	26,9	24,8	50,4	27,6	32,1	34,1	ns
Sucres	g	20,3	20,0	16,7	15,2	36,6	19,3	20,0	20,8	ns
Fibres	g	2,0	2,3	1,5	2,0	2,1	1,6	1,5	1,9	ns
Sel	g	0,6	0,7	0,3	0,4	0,5	0,4	0,4	0,6	ns

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x).

ns : non significatif, *** p<0,001

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Lorsque les apports sont standardisés¹², les lipides provenant d'une collation sont moins élevés en **RHF scolaire** que dans les autres catégories (Tableau 30). De la même façon, les apports en sucres sont plus élevés pour une même taille de collation en **RHF commerciale (traditionnelle et rapide)**, avec un maximum pour la RHF rapide. Les collations de **RHF scolaire** sont les moins denses en sucres.

Tableau 30 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de collation, par type de RHF chez les enfants de maternelle/primaire

Enfants de maternelle/primaire - Collations		Collation moyenne de 236 g		RHF scolaire (n=139)		RHF commerciale traditionnelle (n=44)		RHF commerciale rapide (n=28)		Hors RHF (n=8910)		p-value
Nutriments	Unité	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	
AET	kcal	262,1	261,2	374,8	356,2	498,3	343,4	289,7	318,3	ns		
AESA	kcal	261,9	261,1	375,1	356,6	498,4	343,3	289,7	318,3	ns		
Protéines	g	5,3	5,8	5,7	7,2	6,0	4,5	5,6	5,9	ns		
Lipides	g	7,6	11,3	12,8	17,8	20,3	18,7	10,0	16,3	*		
AGS	g	3,7	6,6	6,3	9,4	8,3	7,8	4,9	8,5	ns		
Glucides	g	41,9	42,2	57,5	62,8	71,2	47,5	43,4	49,3	ns		
Sucres	g	20,6	24,7	39,1	52,9	48,0	27,0	27,1	35,2	**		
Fibres	g	1,9	2,0	2,3	3,0	3,2	3,0	1,8	2,4	ns		
Sel	g	0,7	0,9	0,5	0,7	0,6	0,4	0,5	0,8	ns		

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x).

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

¹² Apports ramenés à la taille moyenne d'une collation (236 g).

4.2.2.2.2. *Chez les adolescents de collège et lycée*

Les observations issues d'effectifs trop faibles (inférieurs à 10) ne sont pas commentées.

■ **Description des quantités consommées par repas principal**

Le Tableau 31 présente les quantités moyennes d'aliments consommés par repas principal (déjeuner ou dîner) chez les adolescents de collège/lycée. Aucune différence sur la taille des dîners n'est mise en évidence entre les différents types de RHF. Au déjeuner en revanche, les boissons sont consommées en plus grandes quantités lorsque le repas est pris en **RHF commerciale traditionnelle** par rapport à la RHF collective ou hors RHF (440 g soit 150 g de plus environ que dans les autres lieux). La part d'aliments solides à l'inverse est plus élevée lorsque le repas est pris en **RHF scolaire** par rapport à la RHF traditionnelle et hors RHF (480 g, soit une centaine de grammes de plus que dans les autres lieux). La taille moyenne d'un repas principal (déjeuner ou dîner) des adolescents de collège/lycée tous lieux confondus est de 694 g.

Tableau 31 : Quantités moyennes d'aliments consommées par repas et par type de RHF chez les adolescents de collège/lycée pour les repas principaux (déjeuner et dîner)

Adolescents de collège/lycée – Repas principaux	RHF scolaire				RHF commerciale traditionnelle				RHF commerciale rapide				Hors RHF				p-value	
	Quantité (g)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	n	Déjeuner Moy (ET)	n	Dîner Moy (ET)	Déj.
Aliments liquides	702	274,4 (231,5)	19	291,4 (125,1)	43	440,9 (293,0)	47	291,8 (184,6)	68	328,5 (175,4)	90	328,3 (181,5)	1473	286,3 (226,6)	2119	303,2 (252,2)	***	ns
Aliments solides	745	480,8 (234,6)	20	560,9 (329,9)	43	350,4 (193,3)	49	370,4 (226,1)	68	377,0 (209,2)	90	389,2 (161,5)	1543	395,9 (236,9)	2279	412,7 (258,7)	***	ns
Ensemble des aliments	745	736,0 (380,1)	20	841,2 (427,0)	43	791,3 (412,4)	49	639,4 (318,2)	68	705,5 (337,8)	90	717,6 (276,9)	1544	668,3 (365,9)	2281	697,1 (399,4)	ns	ns
Ensemble des repas principaux	765	739,2 (382,7)		92	708,7 (377,0)		158	713,0 (300,0)		3825	685,1 (385,8)		ns					
Ensemble des repas, tous types de RHF	4840	694,2 (383,6)																

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, *** p<0,001

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Apports nutritionnels des repas principaux

Chez les adolescents de collège/lycée, les apports nutritionnels provenant des repas principaux diffèrent beaucoup selon les types de RHF (Tableau 32).

L'énergie est bien plus élevée lorsque les repas sont pris en **RHF commerciale rapide**. Avec 952 kcal d'AESA, elle est supérieure de 200 kcal environ par rapport aux repas pris en RHF scolaire et de plus de 300 kcal par rapport aux repas pris hors RHF. Ceci s'explique en partie par des consommations fréquentes de sandwiches, pizzas, tartes, etc., de boissons rafraîchissantes sans alcool et de pommes de terre dans ce type de RHF, ainsi que des tailles de portions plus élevées en ce qui concerne les sandwiches mais aussi les desserts (glaces et sorbets ainsi que viennoiseries, gâteaux, pâtisseries et biscuits sucrés). Tous les nutriments (fibres comprises) y sont présents en plus grande quantité que dans un repas pris hors RHF.

Les apports en lipides et sucres sont globalement plus élevés en **RHF commerciale, qu'elle soit traditionnelle ou rapide**, qu'en RHF scolaire ou hors RHF. Le sel est également apporté en plus grande quantité par un repas de RHF commerciale rapide qu'en RHF scolaire ou hors RHF.

Un gradient des apports en glucides selon le lieu de consommation est mis en évidence : ils sont maximums en **RHF commerciale rapide**, puis plus élevés en RHF commerciale traditionnelle et scolaire qu'hors RHF.

Enfin, les repas de **RHF scolaire et rapide** apportent plus de protéines que les autres, potentiellement en lien avec une consommation élevée de yaourts et fromages blancs dans les repas qui en sont issus.

Tableau 32 : Apports nutritionnels moyens par repas selon les types de RHF pour les repas principaux (déjeuner et dîner) chez les adolescents de collège/lycée

Adolescents de collège/lycée - Repas principaux		RHF scolaire (n=765)		RHF commerciale traditionnelle (n=92)		RHF commerciale rapide (n=158)		Hors RHF (n=3825)		p-value
Nutriments	Unité	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
AET	kcal	728,2	419,8	790,0	535,8	953,0	448,0	628,1	435,8	***
AESA	kcal	727,7	419,4	787,5	535,0	952,8	447,9	627,9	435,5	***
Protéines	g	34,9	21,5	31,4	25,2	32,8	16,2	29,5	21,5	***
Lipides	g	24,6	21,2	31,1	27,0	36,1	21,2	24,5	22,2	***
AGS	g	9,7	8,5	11,9	12,8	12,1	7,4	10,1	10,2	*
Glucides	g	86,9	60,3	91,8	63,0	119,6	56,2	68,7	55,5	***
Sucres	g	23,1	18,8	29,5	29,9	32,0	21,2	21,4	23,6	***
Fibres	g	7,1	5,1	6,4	5,2	7,9	3,6	6,1	5,1	***
Sel	g	2,5	2,1	3,0	3,2	3,5	1,9	2,5	2,4	***

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x).

* p<0,05, *** p<0,001

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Lorsqu'ils sont standardisés¹³, les apports en lipides, glucides et sucres sont les plus élevés dans les repas de **RHF rapide** et la densité en lipides et AGS est la plus faible en **RHF collective** (Tableau 33).

¹³ Apports ramenés à la taille moyenne d'un repas principal (déjeuner ou dîner) (694 g).

Tableau 33 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de repas principal (déjeuner et dîner) selon les types de RHF chez les adolescents de collège/lycée

Adolescents de collège/lycée - Repas principaux	Repas moyen de 694 g	RHF collective (n=765)		RHF commerciale traditionnelle (n=92)		RHF commerciale rapide (n=158)		Hors RHF (n=3825)		p-value
		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
AET	kcal	712,8	297,7	802,7	432,1	932,6	245,2	674,0	341,9	§
AESA	kcal	712,4	297,4	800,8	433,3	932,4	245,0	673,8	341,8	§
Protéines	g	34,7	18,3	31,0	17,9	32,7	10,6	31,8	19,7	§
Lipides	g	24,2	19,1	31,9	26,5	35,1	14,6	26,5	20,8	***
AGS	g	9,6	7,9	12,1	10,5	12,1	5,9	10,8	9,4	**
Glucides	g	84,3	44,7	93,8	52,5	117,0	31,9	73,3	48,2	***
Sucres	g	22,1	16,4	31,0	32,3	30,9	15,6	22,3	23,3	***
Fibres	g	6,9	4,4	6,3	4,4	7,8	2,4	6,3	3,9	§
Sel	g	2,4	1,8	2,9	2,3	3,6	1,6	2,6	2,0	§

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Description des quantités consommées par collation

Aucune différence concernant les quantités consommées par collation n'est mise en évidence chez les adolescents de collège/lycée (Tableau 34). Le test apparaissant comme significatif porte sur des effectifs trop faibles pour être commentés (inférieurs à 10). La taille moyenne d'une collation pour les adolescents de collège/lycée tous lieux confondus est de 279 g.

Tableau 34 : Quantités moyennes d'aliments consommées par collation et par type de RHF chez les adolescents de collège/lycée pour les différentes collations (goûter et autres collations)

Adolescents de collège/lycée – Collations	RHF scolaire				RHF commerciale traditionnelle				RHF commerciale rapide				Hors RHF				p-value	
	Quantité (g)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	n	Goûter Moy (ET)	n	Autres collations Moy (ET)	Goûter
Aliments liquides	5	253,8 (126,5)	29	346,8 (304,0)	3	222,7 (57,6)	12	323,8 (247,8)	7	318,7 (99,3)	9	260,4 (198,7)	1108	246,1 (187,2)	4286	293,1 (226,8)	ns	ns
Aliments solides	9	95,8 (67,6)	38	78,7 (165,9)	3	67,3 (25,2)	5	55,9 (74,6)	13	115,2 (106,5)	12	174,5 (224,9)	1457	104,0 (99,5)	3364	75,6 (90,2)	**	ns
Ensemble des aliments	9	240,7 (208,8)	44	332,2 (431,8)	4	193,9 (156,5)	15	303,3 (265,3)	13	255,4 (203,8)	15	302,0 (288,7)	1513	279,9 (227,4)	5479	278,4 (271,4)	ns	ns
Ensemble des collations	53	310,8 (385,6)		19	289,2 (267,4)		28	273,4 (239,9)		6992	278,7 (262,3)		ns					
Ensemble des collations, tous types de RHF	7092	278,9 (262,9)																

ET : Ecart-type.

ns : non significatif, ** p<0,01

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Apports nutritionnels des collations

Concernant les collations chez les adolescents de collège/lycée, les apports en protéines sont quatre à six fois plus faibles en **RHF commerciale traditionnelle** que dans les autres lieux (Tableau 35).

Les apports en lipides et AGS sont particulièrement élevés dans les repas de **RHF commerciale rapide** (respectivement 16 g et 8 g), et représentent plus de quatre fois ceux relevés en RHF traditionnelle.

Les collations apportent moins de sel lorsqu'elles sont prises en **RHF commerciale traditionnelle**.

Tableau 35 : Apports nutritionnels moyens par collation selon les types de RHF chez les adolescents de collège et lycée

Adolescents de collège/lycée - Collations		RHF scolaire (n=53)		RHF commerciale traditionnelle (n=19)		RHF commerciale rapide (n=28)		Hors RHF (n=6992)		p-value
Nutriments	Unité	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
AET	kcal	290,4	451,6	161,9	191,0	466,6	507,5	244,9	319,8	§
AESA	kcal	289,9	451,0	161,9	191,0	466,7	507,3	244,6	319,4	§
Protéines	g	8,1	14,6	1,4	2,7	7,2	8,7	6,1	9,3	***
Lipides	g	8,7	17,7	3,1	9,9	16,3	13,5	8,1	13,3	***
AGS	g	4,4	8,5	1,7	5,2	7,7	5,9	3,8	6,1	**
Glucides	g	43,3	61,7	31,4	32,3	70,7	96,2	35,7	45,2	ns
Sucres	g	23,4	38,6	26,7	30,6	40,6	54,2	21,4	27,2	ns
Fibres	g	2,1	3,4	0,7	1,3	3,3	6,3	1,7	2,7	§
Sel	g	0,7	1,1	0,2	0,4	0,7	0,9	0,5	0,8	***

ET : Ecart-type.

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x) de consommation.

ns : non significatif, ** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Standardisées¹⁴, les collations prises en **RHF commerciale traditionnelle** sont les moins denses en protéines, en fibres et en sel. Les apports en glucides et en sucres sont plus élevés dans les collations de **RHF commerciale rapide** par rapport à celles prises hors RHF (Tableau 36).

Tableau 36 : Apports nutritionnels moyens standardisés pour une taille moyenne de collation, par type de RHF chez les adolescents de collège et lycée

Adolescents de collège/lycée - Collations		RHF scolaire (n=53)		RHF commerciale traditionnelle (n=19)		RHF commerciale rapide (n=28)		Hors RHF (n=6992)		p-value
Nutriments	Unité	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	Moy	ET	
AET	kcal	459,6	577,8	247,5	397,8	656,5	491,5	359,3	445,6	ns
AESA	kcal	459,2	577,8	247,5	397,7	656,8	492,3	359,1	445,7	ns
Protéines	g	8,6	10,4	3,0	5,8	9,7	8,9	6,2	7,7	**
Lipides	g	13,8	28,3	7,1	21,3	27,9	32,4	11,4	22,1	ns
AGS	g	7,7	16,8	4,1	12,6	14,0	16,9	5,5	11,5	ns
Glucides	g	74,3	95,4	41,7	55,4	89,4	61,6	58,0	76,2	*
Sucres	g	37,3	58,8	33,3	43,4	47,7	32,4	32,5	49,4	*
Fibres	g	3,1	5,8	1,1	2,3	3,9	4,0	2,3	3,5	**
Sel	g	0,9	1,4	0,2	0,6	1,0	1,2	0,5	1,0	**

ET : Ecart-type. ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01

En bleu, les valeurs significativement supérieures ou inférieures aux valeurs d'un ou de plusieurs autre(s) lieu(x).

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

¹⁴ Apports ramenés à la taille moyenne d'une collation (279 g).

5. Contribution de la RHF aux consommations alimentaires et apports nutritionnels individuels

Cette partie détaille la contribution des différents types de RHF et du hors RHF aux consommations alimentaires et apports nutritionnels des individus.

Comme précédemment, la population étudiée concerne les adultes actifs occupés et étudiants (n=1220 dont 715 consommateurs de RHF) et les enfants et adolescents scolarisés répartis selon leur niveau scolaire (maternelle et primaire (n=943 dont 644 consommateurs de RHF) et collège et lycée (n=835 dont 631 consommateurs de RHF)).

5.1. Méthode

La contribution de chaque type de RHF, et hors RHF, aux apports individuels a été estimée à partir des 3 jours de consommation (rappels de 24h) recueillis dans l'étude INCA3.

Dans un premier temps, pour chaque individu ayant fréquenté la RHF au moins une fois au cours des 3 jours, les quantités journalières moyennes provenant de chaque type de RHF (collective ou commerciale traditionnelle ou rapide), et du hors RHF, ainsi que la contribution de chacun aux consommations alimentaires des 42 groupes d'aliments (cf. Annexe 12) ont été estimées. De la même manière, pour chaque individu, les apports nutritionnels journaliers moyens provenant de chaque type de RHF et du hors RHF, et la contribution de chacun aux apports en énergie, protéines, lipides, acides gras saturés, glucides, sucres, fibres et sel ont été estimés.

Dans un second temps, pour caractériser plus spécifiquement les plus forts consommateurs de RHF, les individus ont été classés selon le niveau de contribution de chaque RHF à leurs apports énergétiques. Ont ainsi été définis les forts consommateurs de RHF collective, les forts consommateurs de RHF commerciale traditionnelle et les forts consommateurs de RHF commerciale rapide (cf.3.2.5). Les consommations individuelles moyennes des 42 groupes d'aliments, les apports nutritionnels journaliers moyens ainsi que les aliments contributeurs ont été comparés entre les individus selon le niveau de contribution de la RHF à leurs apports énergétiques (forts consommateurs versus consommateurs modérés versus non consommateurs), pour chacun des 3 types de RHF séparément.

5.2. Résultats

5.2.1. Consommations alimentaires

5.2.1.1 Chez les adultes actifs occupés ou étudiants

■ **Consommations individuelles journalières moyennes et contribution de la RHF chez les consommateurs de RHF**

Chez les adultes actifs occupés ou étudiants consommateurs de RHF, le **hors RHF** reste la source majoritaire des consommations alimentaires (Tableau 37) : il contribue en moyenne à 88% des consommations d'aliments liquides et à 77% des consommations d'aliments solides. Le niveau de contribution du hors RHF est encore supérieur pour certains groupes d'aliments :

- les aliments complets (pain et panification sèche complets ou semi-complets et pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes) ;
- les aliments associés au petit-déjeuner ou au goûter (céréales de petit-déjeuner, lait, confiserie et chocolat, sucres et matières sucrantes et boissons chaudes, viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits secs) ;
- les produits laitiers (yaourts et fromages blancs et fromages) ;
- les pains et panifications sèches raffinés ;
- les soupes et bouillons ;

- les eaux conditionnées ;
- les fruits frais et secs et noix, graines et fruits oléagineux ;
- les charcuteries ;
- les substituts de produits animaux à base de soja et autres végétaux.

A l'inverse, le hors RHF contribue dans une moindre mesure à la consommation d'autres groupes d'aliments : les glaces, desserts glacés et sorbets, les pommes de terre et tubercules, les eaux du robinet, les boissons rafraichissantes sans alcool, les plats à base de viandes, ou à base de poissons, et les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés.

Sur l'ensemble de l'alimentation liquide ou solide, la plus forte contribution de la RHF concerne la RHF collective (10% des consommations totales d'aliments solides et 5% des consommations totales d'aliments liquides), suivie par la RHF commerciale traditionnelle (respectivement 8% et 6%). Quant à la RHF commerciale rapide, elle contribue significativement moins que les deux précédentes aux consommations totales (5% des consommations d'aliments solides et moins de 2% des consommations de liquides). Néanmoins, chaque type de RHF contribue plus particulièrement aux consommations de certains groupes d'aliments.

La **RHF collective** contribue de manière plus importante aux consommations d'eau du robinet. Par ailleurs, comparativement aux RHF commerciale traditionnelle et rapide, elle contribue davantage aux consommations de yaourts et fromages blancs, légumes et fruits frais et secs et moins aux consommations de glaces et desserts glacés et de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés.

La **RHF commerciale traditionnelle** contribue plus particulièrement aux consommations de plats à base de poissons, boissons alcoolisées, pommes de terre et autres tubercules, sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés et de viandes. Comparativement aux RHF collective et commerciale rapide, elle contribue davantage aux consommations de boissons alcoolisées, plats à base de poissons, crustacés et mollusques et de noix, graines et fruits oléagineux.

Enfin, la **RHF commerciale rapide** contribue principalement aux consommations de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés, glaces, desserts glacés et sorbets, pommes de terre et autres tubercules et de boissons rafraichissantes sans alcool. Comparativement aux RHF collective et commerciale traditionnelle, elle contribue moins à la consommation d'un grand nombre de groupes d'aliments :

- les céréales raffinées (pain et panification sèche raffinés, pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées) ;
- les légumes, soupes et bouillons et fruits frais et secs ;
- les plats à base de pommes de terre, céréales et légumineuses ;
- les produits animaux (viandes, volailles, charcuterie, œufs et plats à base d'œufs, poissons,
- les fromages ;
- les produits sucrés (viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés, entremets et crèmes desserts) ;
- les condiments, sauces, herbes et épices ;
- l'eau du robinet et les boissons chaudes.

Tableau 37 : Consommations journalières moyennes (g/j) et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, par groupe d'aliments¹, chez les adultes actifs occupés et étudiants consommateurs de RHF (n=715)

Groupes d'aliments	n	RHF collective		RHF commerciale traditionnelle		RHF commerciale rapide		Hors RHF	
		Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])
Pain et panification sèche raffinés	661	9,6	8,2 [6,1-10,2]	7,6	7,2 [5,6-8,9]	0,8	1,8 [0,3-3,3]	98,4	82,8 [80,1-85,5]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	134	0,8	2,2 [0,0-4,5]	1,3	4,1 [0,4-7,9]	0,5	1,6 [0,0-4,8]	31,8	92,1 [86,8-97,4]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	145	0,0	0,6 [0,0-1,8]	0,1	0,3 [0,0-1,0]	0,0	0,0 [-]	30,4	99,1 [97,7-100,0]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	551	12,8	15,0 [10,9-19,2]	7,3	9,0 [5,6-12,5]	1,1	1,4 [0,4-2,4]	76,1	74,5 [69,7-79,4]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	28	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	48,5	100,0 [-]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	609	3,9	4,8 [2,9-6,6]	6,4	8,9 [5,9-11,9]	2,2	2,5 [1,3-3,8]	63,7	83,8 [80,2-87,5]
Laits	259	1,5	0,8 [0,0-1,8]	1,8	1,9 [0,6-3,3]	0,7	0,6 [0,1-1,2]	162,7	96,7 [94,9-98,4]
Yaourts et fromages blancs	499	15,0	14,1 [10,6-17,6]	2,5	2,2 [0,8-3,5]	0,8	0,6 [0,1-1,1]	85,7	83,2 [79,5-86,8]
Fromages	567	2,6	6,2 [3,6-8,8]	2,2	5,7 [2,5-8,9]	0,3	0,8 [0,2-1,4]	32,4	87,3 [83,4-91,3]
Entremets et crèmes desserts	273	8,0	13,7 [8,2-19,3]	8,2	15,9 [8,3-23,5]	0,3	1,5 [0,0-3,4]	39,4	68,9 [60,3-77,5]
Glaces, desserts glacés et sorbets	181	0,5	1,9 [0,3-3,5]	3,1	14,3 [8,8-19,7]	5,7	17,0 [8,9-25,1]	18,7	66,8 [58,4-75,2]
Matières grasses animales ²	486	0,6	5,0 [2,1-8,0]	0,7	7,8 [4,1-11,4]	0,4	5,9 [2,6-9,1]	10,2	81,3 [75,8-86,7]
Matières grasses végétales ²	549	0,6	7,3 [4,8-9,9]	0,5	8,1 [5,4-10,9]	0,4	5,6 [3,8-7,4]	6,7	78,9 [75,0-82,8]
Œufs et plats à base d'œufs	215	3,2	8,9 [4,0-13,8]	2,6	10,1 [3,9-16,3]	0,1	0,5 [0,0-1,2]	28,6	80,5 [72,5-88,4]
Viandes (hors volailles)	466	8,6	12,0 [8,5-15,6]	13,6	13,8 [9,6-18,0]	1,7	2,2 [0,9-3,5]	49,4	72,0 [67,4-76,5]
Volailles	329	9,1	14,1 [6,8-21,4]	2,9	6,7 [3,7-9,6]	1,4	2,5 [1,1-4,0]	40,7	76,7 [69,3-84,1]
Charcuterie	480	2,9	5,6 [3,0-8,2]	3,9	6,6 [3,0-10,2]	0,2	0,4 [0,1-0,8]	35,3	87,4 [83,3-91,4]
Poissons	292	10,5	15,4 [10,3-20,4]	5,8	9,4 [6,1-12,8]	0,4	0,9 [0,0-1,8]	40,3	74,3 [68,4-80,2]
Crustacés et mollusques	104	0,1	1,5 [0,0-3,1]	3,8	15,6 [7,4-23,9]	0,0	0,5 [0,0-1,6]	27,0	82,4 [73,7-91,0]
Abats	51	5,7	17,2 [3,1-31,3]	2,5	11,3 [2,4-20,1]	0,0	0,0 [-]	21,5	71,5 [55,5-87,6]
Légumes	665	17,2	12,6 [9,5-15,7]	7,2	7,3 [5,5-9,1]	2,7	2,8 [1,0-4,5]	98,9	77,4 [73,8-80,9]
Légumineuses	88	12,6	17,8 [8,9-26,7]	5,2	10,1 [0,0-20,5]	0,1	0,7 [0,0-1,6]	34,5	71,4 [60,4-82,5]
Pommes de terre et autres tubercules	424	9,7	15,7 [9,8-21,5]	11,1	21,1 [14,8-27,4]	9,1	14,6 [10,3-18,8]	35,2	48,7 [41,4-56,0]
Fruits frais et secs	550	17,0	10,6 [7,6-13,5]	3,3	3,2 [1,5-4,8]	1,1	0,8 [0,3-1,4]	125,6	85,4 [82,1-88,8]
Compotes et fruits au sirop	161	7,6	9,7 [3,7-15,8]	2,2	1,6 [0,0-3,8]	2,6	3,3 [0,0-8,7]	52,1	85,4 [77,5-93,4]
Noix, graines et fruits oléagineux	179	0,1	1,5 [0,1-2,8]	1,0	9,6 [4,7-14,6]	0,2	1,1 [0,1-2,0]	11,9	87,9 [82,8-92,9]
Confiserie et chocolat	488	0,2	1,4 [0,4-2,5]	0,2	3,0 [1,1-5,0]	0,2	0,7 [0,1-1,3]	12,5	94,9 [92,6-97,1]
Sucre et matières sucrantes	567	0,5	3,0 [1,6-4,4]	1,0	5,3 [2,9-7,6]	0,2	1,3 [0,5-2,1]	21,7	90,4 [87,7-93,2]
Eaux conditionnées	484	21,7	5,2 [0,8-9,6]	29,9	6,7 [4,0-9,3]	7,0	1,6 [0,6-2,6]	575,5	86,5 [81,7-91,3]
Eau du robinet	593	56,3	12,0 [9,3-14,8]	38,5	7,9 [5,8-9,9]	7,0	1,8 [0,8-2,9]	580,8	78,3 [74,7-81,9]
Boissons rafraichissantes sans alcool	334	13,0	4,6 [0,9-8,3]	17,2	7,2 [4,4-10,0]	18,0	7,9 [4,3-11,4]	202,5	80,3 [75,4-85,3]
Jus de fruits et de légumes	394	1,7	2,0 [0,5-3,4]	6,0	4,5 [2,2-6,8]	3,3	2,0 [0,0-4,4]	135,2	91,5 [88,0-95,0]
Boissons alcoolisées	488	1,4	0,8 [0,1-1,4]	55,0	24,0 [19,6-28,4]	6,5	2,5 [1,3-3,6]	187,9	72,8 [68,3-77,2]
Boissons chaudes	682	15,9	3,3 [2,3-4,2]	16,5	3,9 [3,0-4,9]	4,5	1,1 [0,5-1,7]	466,8	91,7 [90,3-93,1]
Soupes et bouillons	191	13,1	4,6 [1,0-8,3]	13,3	7,1 [3,0-11,3]	0,3	0,1 [0,0-0,2]	210,0	88,2 [82,8-93,6]
Plats à base de viandes	154	10,7	16,2 [9,5-23,0]	7,9	12,3 [6,8-17,8]	8,4	9,0 [3,6-14,4]	48,3	62,5 [52,7-72,3]
Plats à base de poissons	123	10,2	7,4 [2,2-12,7]	16,5	28,2 [17,3-39,1]	7,4	5,4 [0,3-10,5]	32,3	59,0 [47,7-70,3]
Plats à base de légumes	199	10,4	10,6 [4,0-17,3]	5,9	6,7 [3,1-10,3]	3,0	4,1 [0,7-7,4]	83,0	78,6 [70,6-86,6]
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	360	13,6	13,2 [8,7-17,7]	11,6	12,3 [8,5-16,2]	0,8	0,9 [0,1-1,7]	82,7	73,6 [68,0-79,1]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	533	5,1	4,1 [2,1-6,0]	21,4	17,9 [13,2-22,7]	34,5	22,5 [18,1-26,9]	63,7	55,5 [49,4-61,6]
Condiments, herbes, épices et sauces	677	4,6	12,8 [8,8-16,8]	3,5	12,3 [8,9-15,7]	1,1	3,8 [2,4-5,2]	22,3	71,1 [66,7-75,6]
Substituts ³ de produits animaux à base de soja et autres végétaux	40	0,4	0,6 [0,0-1,7]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	87,6	99,4 [98,3-100,0]
TOTAL aliments liquides	715	85,6	5,0 [4,1-5,9]	115,7	5,6 [4,8-6,5]	29,9	1,8 [1,2-2,4]	1684,9	87,6 [86,4-88,8]

Groupes d'aliments	n	RHF collective		RHF commerciale traditionnelle		RHF commerciale rapide		Hors RHF	
		Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])
TOTAL aliments solides	715	120,4	10,1 [8,5-11,7]	97,0	8,3 [7,2-9,4]	49,6	4,6 [3,7-5,5]	901,9	77,0 [75,6-78,5]

¹ Les non consommateurs du groupe d'aliments considéré sont exclus des estimations.

² Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu de consommation n'est pas exclu.

³ Substitués en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle

En **gras**, les contributions à la consommation totale du groupe d'aliment supérieures à la contribution moyenne au sein de chaque RHF.

En **gras italique**, les contributions à la consommation totale du groupe d'aliment inférieures à la contribution moyenne au sein de chaque RHF.

En bleu, les contributions significativement supérieures ou inférieures à la consommation du groupe avec l'une ou les deux autres types de RHF (hors RHF exclu).

IC : Intervalle de confiance.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Consommations alimentaires des forts consommateurs de RHF

Chez les adultes actifs occupés ou étudiants, le niveau de contribution de la RHF collective, commerciale traditionnelle ou rapide aux apports énergétiques n'est pas associé à des consommations totales d'aliments liquides ou solides différentes. En revanche, il est associé à des consommations significativement différentes de certains groupes d'aliments (Tableau 38).

Ainsi, les **forts consommateurs de RHF collective** consomment moins de pain et panification sèche complets ou semi-complets (2,0 g/j vs. 5,9 g/j), de plats à base de poissons (4,1 g/j vs. 13,4 g/j) ou de plats à base de légumes (8,9 g/j vs. 30,6 g/j) que les non-consommateurs de RHF collective.

Par ailleurs, les **forts consommateurs de RHF commerciale traditionnelle** consomment deux fois plus de boissons alcoolisées (230,9 g/j vs. 113,4 g/j), davantage de sandwiches, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés (109,3 g/j vs. 63,2 g/j) et deux fois moins de compotes et fruits au sirop (7,6 g/j vs. 13,1 g/j) que les non-consommateurs de RHF traditionnelle.

Les plus fortes différences de consommations alimentaires sont observées entre les **forts consommateurs de RHF commerciale rapide** et les non consommateurs de RHF rapide. Bien que la contribution moyenne de la RHF rapide aux apports énergétiques chez les forts consommateurs soit plus faible que la contribution moyenne de la RHF collective ou traditionnelle chez les forts consommateurs de ce type de RHF (22% vs. 30%), le comportement de forte consommation en RHF commerciale rapide est associé à une consommation alimentaire globale assez spécifique où certains aliments typiques de la restauration rapide tiennent une place importante. Ainsi, les forts consommateurs de RHF commerciale rapide consomment deux fois plus de boissons rafraichissantes sans alcool (206,7 g/j vs. 105,7 g/j) et de glaces, desserts glacés et sorbets (9,7 g/j vs. 4,8 g/j) que les non-consommateurs de RHF rapide. A l'inverse, ils consomment moins de yaourts et fromages blancs (56,8 g/j vs. 82,1 g/j), de légumes (75,0 g/j vs. 131,4 g/j), de boissons chaudes (388,6 g/j vs. 516,7 g/j), et de façon plus anecdotique, de crustacés et mollusques (1,1 g/j vs. 4,6 g/j), de céréales (pâtes, riz, blé...) complètes ou semi-complètes (0,9 g/j vs. 1,7 g/j), d'abats (0,7 g/j vs. 2,6 g/j) et de légumineuses (1,8 g/j vs. 7,3 g/j).

Tableau 38 : Consommations journalières moyennes (g/j) des 42 groupes d'aliments, des adultes actifs occupés ou étudiants selon le niveau de contribution de la RHF aux apports énergétiques, par type de RHF (n=1220)

Groupes d'aliments	RHF collective							RHF commerciale traditionnelle							RHF commerciale rapide						
	Forts conso. (n=76)		Conso. modérés (n=213)		Non conso. (n=931)		p-value	Forts conso. (n=132)		Conso. modérés (n=269)		Non conso. (n=819)		p-value	Forts conso. (n=109)		Conso. modérés (n=193)		Non conso. (n=918)		p-value
	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
Pain et panification sèche raffinés	127,6	92,7	108,8	103,8	106,8	91,3	ns	81,3	80,0	116,9	94,8	110,7	94,6	ns	76,6	68,3	91,8	82,0	115,3	96,4	§
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	2,0	9,6	6,3	17,2	5,9	19,2	*	5,0	13,6	7,8	23,4	5,1	17,3	ns	8,2	22,9	5,1	20,7	5,4	17,3	ns
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	6,2	14,0	8,4	19,6	5,4	15,1	ns	10,1	20,7	7,0	15,9	5,0	14,6	ns	5,6	15,6	7,2	16,3	5,8	15,7	ns
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	76,4	63,1	75,7	59,7	67,5	76,3	ns	80,2	83,8	73,2	87,3	66,7	66,7	ns	67,7	68,5	67,2	67,1	70,1	74,5	ns
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	0,0	0,0	2,5	12,1	1,3	10,2	***	1,2	12,2	1,6	11,4	1,4	9,2	ns	0,9	7,5	0,3	3,2	1,7	10,9	*
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	67,2	44,7	63,6	58,9	62,2	63,2	ns	62,1	59,3	66,8	60,8	61,7	61,5	ns	64,3	55,1	69,4	64,2	61,4	61,1	ns
Laits	75,4	95,8	69,6	116,1	71,9	153,0	ns	52,1	86,2	59,8	111,5	78,6	157,9	ns	63,3	121,6	63,5	119,7	74,3	149,1	ns
Yaourts et fromages blancs	79,4	58,3	84,9	80,2	76,2	75,4	ns	67,6	70,9	71,9	71,4	81,2	76,1	ns	56,8	60,9	66,5	77,6	82,1	75,1	**
Fromages	32,0	31,2	29,2	29,0	30,7	30,9	ns	28,7	30,9	30,4	29,9	31,0	31,0	ns	22,1	21,2	30,8	30,9	31,5	31,4	§
Entremets et crèmes desserts	29,3	30,4	22,3	39,7	18,2	35,2	ns	29,4	51,7	17,1	31,2	19,0	33,3	ns	14,4	27,9	20,2	37,5	20,2	36,0	ns
Glaces, desserts glacés et sorbets	3,1	8,7	5,9	15,1	6,1	14,6	ns	6,6	13,5	7,8	16,2	5,1	13,8	ns	9,7	19,0	9,2	18,5	4,8	12,7	**
Matières grasses animales ¹	8,9	13,4	9,9	15,6	9,2	13,0	ns	7,9	9,2	8,0	10,3	9,8	14,7	ns	5,5	7,5	10,6	16,6	9,4	13,3	***
Matières grasses végétales ¹	3,0	4,2	5,9	6,9	7,3	9,0	§	5,4	5,9	7,1	8,5	6,8	8,8	ns	5,7	7,1	6,3	7,1	6,9	8,8	ns
Œufs et plats à base d'œufs	8,9	14,1	12,0	21,8	10,9	23,4	ns	3,9	11,4	12,0	23,4	11,8	23,4	§-	8,9	18,5	11,4	24,3	11,1	22,5	ns
Viandes (hors volailles)	68,9	64,5	39,4	53,5	48,4	57,0	ns	58,3	73,0	44,5	50,9	48,3	56,7	ns	40,6	45,2	40,0	51,0	51,0	59,7	ns
Volailles	23,0	32,2	28,3	41,7	27,3	36,1	ns	22,7	29,2	25,8	37,7	28,2	37,4	ns	23,7	40,5	21,2	32,9	28,5	36,7	ns
Charcuterie	26,6	30,5	24,2	32,9	29,1	37,8	ns	30,0	34,8	25,1	36,3	28,7	37,0	ns	23,1	29,6	31,2	45,3	28,1	35,6	ns
Poissons	28,9	32,1	32,8	42,5	19,4	34,5	**	19,5	31,1	25,3	41,8	21,8	34,9	ns	10,6	23,4	20,4	30,6	23,8	37,5	§
Crustacés et mollusques	1,9	5,7	2,1	6,2	4,9	17,1	ns	7,1	18,9	8,1	25,2	2,6	9,8	ns	1,1	5,0	3,8	12,1	4,6	16,3	*
Abats	2,6	7,9	2,5	11,7	2,1	9,4	ns	2,1	8,8	1,5	8,1	2,4	10,1	ns	0,7	4,8	1,2	5,8	2,6	10,4	*
Légumes	130,9	76,3	130,7	109,5	122,7	105,5	ns	109,7	101,8	118,2	101,9	129,0	104,4	ns	75,0	79,9	117,4	110,5	131,4	103,4	***
Légumineuses	15,3	30,6	4,0	16,3	6,4	21,2	ns	5,2	22,0	6,7	23,1	7,0	21,6	ns	1,8	9,6	6,6	21,9	7,3	22,8	**
Pommes de terre et autres tubercules	35,7	31,4	46,3	63,8	43,4	76,2	ns	37,5	52,6	40,1	51,5	45,1	78,4	ns	50,8	50,5	43,5	60,6	42,3	74,7	ns
Fruits frais et secs	101,3	102,5	119,0	118,3	120,3	127,1	ns	94,6	96,4	116,3	123,0	123,1	127,8	ns	68,3	79,4	110,1	112,3	125,6	128,1	§
Compotes et fruits au sirop	21,8	34,9	14,1	30,9	12,3	32,5	ns	7,6	20,2	16,9	38,2	13,1	32,6	*	14,1	33,0	12,3	32,2	13,4	32,7	ns
Noix, graines et fruits oléagineux	2,7	7,6	2,4	7,1	3,2	8,2	ns	2,7	6,3	3,3	8,3	3,0	8,2	ns	2,0	7,2	3,2	7,6	3,1	8,1	ns

Groupes d'aliments	RHF collective							RHF commerciale traditionnelle							RHF commerciale rapide						
	Forts conso. (n=76)		Conso. modérés (n=213)		Non conso. (n=931)		p-value	Forts conso. (n=132)		Conso. modérés (n=269)		Non conso. (n=819)		p-value	Forts conso. (n=109)		Conso. modérés (n=193)		Non conso. (n=918)		p-value
	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
Confiserie et chocolat	7,6	11,3	9,8	15,4	9,5	17,5	ns	6,7	12,2	10,8	16,7	9,5	17,3	ns	7,2	10,1	11,0	17,9	9,4	17,0	ns
Sucre et matières sucrantes	21,0	17,5	18,3	19,1	18,8	20,1	ns	17,3	21,3	20,2	20,9	18,8	19,2	ns	17,0	21,7	16,6	21,1	19,6	19,3	ns
Eaux conditionnées	413,5	417,1	402,2	491,7	441,6	539,2	ns	633,3	703,6	411,2	478,5	407,7	493,9	ns	321,9	394,3	561,2	648,8	422,1	507,9	§
Eau du robinet	530,0	413,5	513,1	487,5	599,3	636,8	ns	558,4	587,6	580,7	604,9	583,7	602,4	ns	544,4	459,1	503,2	511,9	598,3	624,8	ns
BRSA	98,9	110,4	118,6	227,4	121,4	267,8	ns	113,7	244,8	130,8	205,4	116,6	263,6	ns	206,7	292,0	140,8	225,6	105,7	248,9	*
Jus de fruits et de légumes	109,4	112,9	62,8	90,2	67,7	100,8	ns	66,4	99,8	86,3	124,5	66,1	94,2	ns	83,3	129,8	84,5	111,8	66,2	96,0	ns
Boissons alcoolisées	100,3	131,9	132,1	218,2	138,3	237,1	ns	230,9	255,6	152,7	202,0	113,4	224,2	**	168,2	275,5	202,6	303,2	118,2	203,6	ns
Boissons chaudes	418,3	229,1	501,0	380,7	501,3	364,7	ns	446,3	277,4	499,8	419,6	501,0	349,9	ns	388,6	287,6	437,8	388,4	516,7	355,4	**
Soupes et bouillons	94,8	144,7	64,2	120,2	74,9	155,6	ns	55,8	139,8	55,0	123,0	83,8	158,1	ns	49,6	112,8	45,3	101,2	82,9	159,2	§
Plats à base de viandes	10,9	28,8	15,2	37,4	17,1	39,5	ns	14,0	33,8	22,6	47,4	14,8	36,2	ns	14,9	38,8	19,0	45,0	16,0	37,2	ns
Plats à base de poissons	4,1	16,8	9,7	43,5	13,4	37,6	*	19,4	42,1	9,9	28,2	11,5	38,3	ns	13,1	53,1	14,3	42,9	11,6	34,1	ns
Plats à base de légumes	8,9	22,3	23,7	56,2	30,6	63,1	***	41,7	81,6	23,7	60,6	26,8	54,9	ns	30,8	76,0	33,0	84,1	26,5	52,8	ns
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	65,8	70,2	49,7	76,6	53,7	74,1	ns	57,9	71,2	56,0	87,0	52,8	71,0	ns	47,7	69,1	54,7	81,0	54,6	73,7	ns
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	62,9	75,8	87,1	129,8	73,7	84,7	ns	109,3	108,5	96,0	102,1	63,2	83,5	***	182,3	139,9	106,7	110,7	57,5	71,7	§
Condiments, herbes, épices et sauces	35,9	29,9	29,2	33,0	24,6	30,1	ns	25,3	22,8	29,7	28,4	25,3	32,4	ns	32,4	49,9	27,9	31,0	25,2	28,0	ns
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	0,1	1,0	2,6	15,8	5,2	35,6	***	0,4	7,1	4,9	35,5	4,8	33,0	**	2,0	13,6	5,4	43,3	4,4	30,8	ns
TOTAL aliments liquides	1745,7	548,8	1799,3	703,5	1941,7	769,3	ns	2101,2	821,4	1921,4	708,7	1867,0	738,3	ns	1776,5	760,6	1993,6	741,1	1901,5	742,6	ns
TOTAL aliments solides	1215,6	301,2	1190,8	343,0	1169,3	375,3	ns	1134,0	394,9	1189,8	352,9	1179,1	363,1	ns	1055,4	306,1	1141,1	363,8	1195,9	367,9	§

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu de consommation n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle

ET : Ecart-type.

En bleu, les consommations significativement supérieures ou inférieures du groupe considéré avec l'une ou les deux autres catégories de population (non consommateurs, autres consommateurs et forts consommateurs) par type de RHF.

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

5.2.2.1 Chez les enfants

■ **Consommations individuelles journalières moyennes et contribution de la RHF chez les enfants consommateurs de RHF, selon leur niveau scolaire**

Comme chez les adultes, les consommations alimentaires des enfants et adolescents consommateurs de RHF proviennent en grande partie du **hors RHF** (Tableau 39) qui contribuent à 88% des consommations totales d'aliments liquides et à 79% (maternelle et primaire) ou 75% (collège et lycée) des consommations totales d'aliments solides. Comme précédemment, le hors RHF contribue de façon encore plus importante à la consommation de certains groupes d'aliments :

- les aliments complets (pain et panification sèche complets ou semi-complets et pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes) ;
- les aliments associés au petit-déjeuner ou au goûter (céréales de petit-déjeuner, lait, viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés, confiserie et chocolat, sucres et matières sucrantes, boissons chaudes et jus de fruits et de légumes) ;
- les charcuteries ;
- les soupes et bouillons.

A ces aliments, s'ajoutent les abats chez les enfants de maternelle et primaire (MP) et les compotes et fruits au sirop et les noix, graines et fruits oléagineux chez les collégiens et lycéens (CL).

A l'inverse, le hors RHF contribue de façon plus modeste à la consommation d'autres groupes d'aliments chez l'ensemble des enfants : les pommes de terre et autres tubercules, l'eau du robinet et les plats à base de viandes. A ces groupes s'ajoutent :

- pour les enfants de maternelle et primaire : les fromages, les poissons et plats à base de poissons, les légumes, les fruits frais et secs et les plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses.
- pour les adolescents de collège et lycée : les yaourts et fromages blancs et les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés.

Chez les enfants et adolescents, la principale contribution de la RHF aux consommations alimentaires provient de la **RHF scolaire**. En effet, elle contribue à 10% des consommations totales d'aliments liquides et 18 à 20% des consommations totales d'aliments solides. Ainsi, la RHF scolaire contribue de façon privilégiée aux consommations de certains groupes d'aliments quel que soit le niveau scolaire de l'enfant : les pains et panification sèche raffinés, les poissons, les fruits frais et secs, l'eau du robinet, les plats à base de viandes et les plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses. Elle contribue aussi plus particulièrement aux consommations de fromages et légumes chez les enfants de maternelle et primaire et aux consommations de pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées et de yaourts et fromages blancs chez les adolescents de collège et lycée. Compte tenu de sa plus forte contribution aux consommations totales d'aliments, la RHF scolaire contribue davantage aux consommations de la majorité des groupes d'aliments que les RHF traditionnelle et rapide.

Bien que moins fréquente, la **RHF commerciale rapide** est celle qui contribue ensuite le plus aux consommations totales des enfants et adolescents. Elle représente 2% des consommations d'aliments solides chez les enfants de maternelle et primaire et 4% chez les adolescents de collège et lycée. En revanche, elle contribue de façon beaucoup plus importante aux consommations de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés et pommes de terre et autres tubercules. Elle contribue aussi particulièrement aux consommations de boissons rafraichissantes sans alcool chez tous les enfants et adolescents ainsi qu'aux consommations de plats à base de viandes et de glaces, desserts glacés et sorbets chez les enfants de maternelle et primaire. Comparativement aux RHF scolaire et commerciale traditionnelle, la RHF rapide contribue davantage aux consommations de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés chez les collégiens et lycéens.

La **RHF commerciale traditionnelle** est donc celle qui contribue en moyenne le moins aux consommations totales (entre 1% et 1,5% des consommations totales d'aliments liquides et d'aliments solides). Néanmoins, elle contribue 3 à 4 fois plus aux consommations de boissons rafraichissantes

sans alcool, de pommes de terres et autres tubercules, de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés quel que soit le niveau scolaire, ainsi qu'aux consommations de glaces, desserts glacés et sorbets chez les enfants de maternelle et primaire. Comparativement aux RHF scolaire et rapide, la RHF commerciale traditionnelle est celle qui contribue le moins aux consommations de pommes de terre et autres tubercules, plats à base de viandes quel que soit le niveau scolaire, mais aussi aux consommations de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés et de condiments et sauces chez les élèves de maternelle et primaire.

Tableau 39 : Consommations journalières moyennes (g/j) et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, par groupe d'aliments¹, chez les enfants et adolescents consommateurs de RHF selon leur niveau scolaire (n=644 pour maternelle et primaire et n=631 pour collège et lycée)

Groupes d'aliments	Niveau scolaire	n	RHF scolaire		RHF commerciale traditionnelle		RHF commerciale rapide		Hors RHF	
			Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])
Pain et panification sèche raffinés	Maternelle / primaire	523	13,2	25,1 [21,9-28,3]	0,6	1,1 [0,4-1,9]	0,2	0,7 [0,0-1,6]	43,2	73,1 [69,9-76,2]
	Collège / Lycée	505	21,1	26,9 [22,7-31,1]	0,5	0,7 [0,3-1,1]	0,4	0,5 [0,1-0,9]	61,3	72,0 [67,7-76,2]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	Maternelle / primaire	74	0,0	0,0 [-]	0,0	0,6 [0,0-1,7]	0,0	0,0 [-]	20,7	99,4 [98,3-100,0]
	Collège / Lycée	66	0,0	1,0 [0,0-2,3]	0,0	0,0 [-]	0,1	0,5 [0,0-1,6]	35,0	98,5 [96,7-100,0]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	Maternelle / primaire	247	0,3	1,6 [0,0-3,2]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	23,3	98,4 [96,8-100,0]
	Collège / Lycée	264	0,4	2,2 [0,1-4,3]	0,0	0,5 [0,0-1,6]	0,0	0,0 [-]	29,4	97,3 [94,9-99,6]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	Maternelle / primaire	494	17,1	21,3 [17,4-25,2]	0,3	0,3 [0,1-0,5]	0,3	0,3 [0,0-0,7]	52,7	78,1 [74,2-82,0]
	Collège / Lycée	480	26,6	29,3 [24,4-34,1]	0,8	0,9 [0,2-1,6]	0,1	0,1 [0,0-0,3]	71,5	69,7 [64,9-74,6]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	Maternelle / primaire	14	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	43,4	100,0 [0,0-100,0]
	Collège / Lycée	17	5,2	9,1 [0,0-22,4]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	48,5	90,9 [77,6-100,0]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	Maternelle / primaire	563	6,1	6,6 [4,9-8,3]	0,9	1,1 [0,5-1,7]	1,0	1,0 [0,1-2,0]	75,5	91,3 [89,5-93,1]
	Collège / Lycée	507	6,0	7,3 [5,1-9,4]	0,8	1,5 [0,6-2,4]	1,3	1,6 [0,6-2,6]	68,1	89,6 [87,4-91,8]
Laits	Maternelle / primaire	292	2,9	2,0 [0,7-3,2]	0,0	0,0 [0,0-0,1]	0,0	0,0 [-]	204,3	98,0 [96,7-99,2]
	Collège / Lycée	274	1,5	0,7 [0,0-1,4]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	238,1	99,3 [98,6-100,0]
Yaourts et fromages blancs	Maternelle / primaire	481	17,0	18,1 [14,8-21,4]	0,4	0,3 [0,0-0,7]	1,1	1,4 [0,4-2,4]	87,5	80,2 [76,8-83,7]
	Collège / Lycée	408	32,2	32,4 [27,7-37,1]	0,2	0,4 [0,0-0,8]	0,2	0,4 [0,0-1,3]	81,2	66,8 [62,0-71,6]
Fromages	Maternelle / primaire	460	5,9	28,6 [24,4-32,8]	0,1	0,4 [0,0-0,8]	0,0	0,0 [0,0-0,0]	17,2	71,0 [66,7-75,2]
	Collège / Lycée	369	4,6	19,4 [14,6-24,2]	0,2	0,3 [0,0-0,7]	0,0	0,0 [-]	22,4	80,2 [75,4-85,0]
Entremets et crèmes desserts	Maternelle / primaire	313	8,1	16,8 [11,7-21,9]	0,6	3,0 [1,1-4,9]	0,0	0,0 [0,0-0,1]	44,7	80,1 [74,9-85,4]
	Collège / Lycée	227	9,8	20,0 [13,4-26,5]	0,6	1,9 [0,4-3,5]	0,1	1,2 [0,0-3,0]	38,6	76,9 [69,9-83,9]
Glaces, desserts glacés et sorbets	Maternelle / primaire	184	2,4	11,3 [5,7-16,9]	1,3	7,2 [4,1-10,4]	2,6	8,7 [3,2-14,2]	20,1	72,8 [64,9-80,6]
	Collège / Lycée	119	3,9	13,9 [5,6-22,1]	1,6	6,9 [1,1-12,8]	5,5	10,1 [3,4-16,7]	30,3	69,2 [57,8-80,5]
Matières grasses animales ¹	Maternelle / primaire	441	0,4	7,5 [4,8-10,3]	0,1	2,0 [0,8-3,2]	0,1	4,7 [2,2-7,3]	7,2	85,7 [81,8-89,6]
	Collège / Lycée	357	0,7	11,7 [7,9-15,4]	0,0	1,2 [0,2-2,2]	0,3	3,7 [1,3-6,1]	7,0	83,4 [79,2-87,7]
Matières grasses végétales ¹	Maternelle / primaire	424	0,2	4,9 [2,3-7,4]	0,1	2,4 [1,2-3,6]	0,4	8,0 [4,9-11,1]	4,6	84,7 [80,7-88,7]
	Collège / Lycée	366	0,8	8,8 [5,9-11,7]	0,2	2,8 [1,0-4,6]	0,6	7,7 [5,3-10,1]	5,4	80,7 [76,7-84,7]
Œufs et plats à base d'œufs	Maternelle / primaire	170	7,6	23,0 [15,3-30,6]	0,3	0,5 [0,0-1,1]	0,0	0,0 [-]	23,8	76,5 [68,8-84,2]
	Collège / Lycée	148	3,8	12,3 [6,8-17,8]	0,5	1,8 [0,0-3,8]	0,0	0,0 [-]	29,7	86,0 [80,3-91,7]
Viandes (hors volailles)	Maternelle / primaire	402	8,5	21,2 [17,2-25,2]	0,7	2,3 [0,5-4,0]	0,1	0,3 [0,0-0,7]	30,2	76,2 [72,0-80,3]
	Collège / Lycée	389	13,7	25,6 [20,5-30,7]	1,1	1,8 [0,5-3,2]	0,2	0,6 [0,0-1,3]	39,2	72,0 [66,9-77,2]
Volailles	Maternelle / primaire	316	7,0	23,2 [17,5-28,9]	0,6	2,2 [0,0-4,4]	0,8	0,8 [0,0-1,9]	26,1	73,8 [68,0-79,6]
	Collège / Lycée	284	15,0	26,6 [20,0-33,2]	0,3	0,7 [0,0-1,5]	0,5	1,1 [0,0-2,4]	41,4	71,6 [65,0-78,2]
Charcuterie	Maternelle / primaire	422	2,5	9,7 [6,3-13,1]	0,4	1,0 [0,3-1,7]	0,0	0,0 [0,0-0,1]	21,5	89,3 [85,8-92,7]
	Collège / Lycée	354	4,9	15,9 [10,3-21,5]	0,5	1,1 [0,1-2,1]	0,2	0,4 [0,0-0,9]	26,5	82,6 [77,1-88,2]
Poissons	Maternelle / primaire	283	11,6	36,6 [29,7-43,5]	0,1	0,3 [0,0-0,7]	0,1	0,9 [0,0-2,6]	23,1	62,2 [55,2-69,3]
	Collège / Lycée	223	14,6	32,7 [23,9-41,5]	0,2	0,8 [0,0-2,1]	0,1	0,2 [0,0-0,5]	28,9	66,3 [57,4-75,2]
Crustacés et mollusques	Maternelle / primaire	47	0,2	3,3 [0,0-6,9]	0,6	5,9 [0,0-13,1]	4,3	5,8 [0,0-17,1]	11,6	85,0 [71,4-98,5]
	Collège / Lycée	39	2,9	18,8 [5,0-32,5]	0,6	4,8 [0,0-10,0]	0,0	0,0 [-]	10,2	76,5 [61,9-91,0]
Abats	Maternelle / primaire	13	0,4	3,2 [0,0-9,3]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	16,2	96,8 [90,7-100,0]
	Collège / Lycée	14	4,2	20,3 [0,0-44,5]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	26,9	79,7 [55,5-100,0]

Groupes d'aliments	Niveau scolaire	n	RHF scolaire		RHF commerciale traditionnelle		RHF commerciale rapide		Hors RHF	
			Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Qté Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])
Légumes	Maternelle / primaire	533	18,3	27,5 [23,9-31,1]	0,4	0,7 [0,2-1,1]	0,1	0,2 [0,0-0,4]	58,0	71,6 [68,0-75,2]
	Collège / Lycée	490	18,2	22,2 [17,9-26,6]	0,6	0,8 [0,2-1,4]	0,2	0,3 [0,0-0,6]	70,9	76,7 [72,3-81,1]
Légumineuses	Maternelle / primaire	83	7,2	29,4 [17,4-41,4]	0,1	0,1 [0,0-0,2]	0,0	0,0 [-]	20,7	70,5 [58,5-82,5]
	Collège / Lycée	73	14,5	31,1 [19,3-42,8]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	30,8	68,9 [57,2-80,7]
Pommes de terre et autres tubercules	Maternelle / primaire	334	9,6	16,7 [11,6-21,7]	2,3	5,5 [2,9-8,0]	4,7	14,8 [10,2-19,5]	29,1	63,0 [56,7-69,4]
	Collège / Lycée	348	14,3	21,3 [15,8-26,8]	2,4	3,9 [2-5,7,0]	6,7	10,6 [7,5-13,8]	41,9	64,2 [58,3-70,2]
Fruits frais et secs	Maternelle / primaire	464	21,7	26,2 [21,6-30,8]	0,4	0,3 [0,0-0,7]	0,3	0,9 [0,0-1,9]	74,3	72,6 [68,0-77,2]
	Collège / Lycée	398	28,0	29,0 [23,3-34,6]	0,3	0,2 [0,0-0,4]	0,7	0,5 [0,1-0,9]	74,2	70,3 [64,7-76,0]
Compotes et fruits au sirop	Maternelle / primaire	357	10,1	14,2 [10,1-18,4]	0,0	0,1 [0,0-0,3]	0,7	1,7 [0,0-3,3]	62,8	84,0 [79,7-88,3]
	Collège / Lycée	152	7,6	10,4 [5,4-15,4]	0,3	0,8 [0,0-2,0]	0,0	0,0 [-]	61,4	88,8 [83,6-94,0]
Noix, graines et fruits oléagineux	Maternelle / primaire	76	0,6	12,2 [2,1-22,2]	0,1	2,9 [0,0-8,4]	0,3	1,1 [0,0-3,2]	6,9	83,9 [72,6-95,2]
	Collège / Lycée	43	0,2	6,3 [0,0-14,2]	0,2	1,9 [0,0-5,1]	0,0	0,0 [-]	14,0	91,9 [83,6-100,0]
Confiserie et chocolat	Maternelle / primaire	481	0,4	2,6 [1,0-4,2]	0,2	1,1 [0,4-1,8]	0,6	1,8 [0,3-3,4]	16,6	94,5 [92,3-96,7]
	Collège / Lycée	455	0,3	2,0 [0,9-3,1]	0,1	0,8 [0,0-1,5]	0,6	1,1 [0,1-2,0]	21,2	96,2 [94,7-97,7]
Sucre et matières sucrantes	Maternelle / primaire	344	0,8	9,9 [6,5-13,2]	0,1	0,9 [0,0-2,2]	0,0	0,1 [0,0-0,3]	11,8	89,1 [85,5-92,7]
	Collège / Lycée	307	1,0	15,7 [9,6-21,9]	0,1	1,5 [0,3-2,8]	0,1	0,5 [0,0-1,2]	11,8	82,3 [76,1-88,5]
Eaux conditionnées	Maternelle / primaire	317	13,7	6,2 [3,0-9,4]	2,7	1,6 [0,3-2,8]	2,4	1,0 [0,1-1,9]	295,0	91,2 [87,7-94,7]
	Collège / Lycée	307	17,9	8,2 [4,1-12,3]	4,8	1,8 [0,0-4,0]	3,6	1,6 [0,5-2,6]	333,4	88,4 [83,8-93,1]
Eau du robinet	Maternelle / primaire	531	85,5	33,3 [28,7-38,0]	2,8	0,9 [0,4-1,4]	1,1	0,6 [0,0-1,6]	309,2	65,2 [60,5-69,8]
	Collège / Lycée	516	96,8	29,5 [25,6-33,4]	4,3	0,9 [0,5-1,3]	2,4	0,4 [0,0-0,9]	394,2	69,2 [65,2-73,1]
BRSA	Maternelle / primaire	361	1,9	1,2 [0,1-2,2]	8,1	5,5 [3,4-7,7]	9,8	6,9 [3,4-10,4]	131,1	86,4 [82,2-90,6]
	Collège / Lycée	355	3,6	2,9 [0,8-4,9]	9,1	4,1 [2,0-6,2]	21,5	8,5 [5,8-11,3]	202,5	84,5 [81,1-88,0]
Jus de fruits et de légumes	Maternelle / primaire	384	2,2	2,2 [0,4-3,9]	2,0	1,5 [0,2-2,8]	1,5	1,7 [0,0-3,5]	124,3	94,7 [91,9-97,5]
	Collège / Lycée	383	2,0	2,9 [0,4-5,4]	0,9	0,9 [0,0-1,9]	0,2	0,2 [0,0-0,7]	165,3	95,9 [93,3-98,6]
Boissons alcoolisées	Maternelle / primaire	6	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	8,7	100 [-]
	Collège / Lycée	22	0,0	0,0 [-]	13,3	9,6 [0,0-22,4]	0,0	0,0 [-]	111,8	90,4 [77,6-100,0]
Boissons chaudes	Maternelle / primaire	305	0,7	0,4 [0,0-1,0]	0,7	0,4 [0,0-0,8]	0,0	0,0 [-]	230,2	99,2 [98,6-99,9]
	Collège / Lycée	282	2,7	1,4 [0,0-3,0]	0,3	0,3 [0,0-0,7]	0,4	0,3 [0,0-0,9]	259,1	98,0 [96,3-99,6]
Soupes et bouillons	Maternelle / primaire	170	18,3	11,9 [6,8-17,0]	0,8	0,5 [0,0-1,2]	0,0	0,0 [-]	130,8	87,6 [82,4-92,8]
	Collège / Lycée	103	0,9	1,7 [0,0-4,5]	0,3	0,3 [0,0-0,6]	0,0	0,0 [-]	167,4	98,1 [95,2-100,0]
Plats à base de viandes	Maternelle / primaire	196	13,7	34,1 [26,6-41,6]	0,6	1,8 [0,2-3,4]	4,4	13,8 [7,9-19,6]	20,2	50,3 [41,8-58,8]
	Collège / Lycée	176	14,2	34,0 [23,0-44,9]	0,6	0,5 [0,0-1,0]	2,6	5,1 [1,7-8,6]	31,7	60,4 [49,4-71,5]
Plats à base de poissons	Maternelle / primaire	83	14,9	32,1 [19,1-45,1]	0,9	3,9 [0,0-8,0]	1,3	5,5 [0,0-11,1]	29,3	58,5 [45,4-71,6]
	Collège / Lycée	69	12,8	17,9 [7,7-28,1]	5,9	8,6 [1,8-15,4]	1,7	0,8 [0,0-2,3]	22,1	72,7 [60,6-84,7]
Plats à base de légumes	Maternelle / primaire	148	18,4	27,6 [16,8-38,4]	0,3	1,0 [0,0-2,2]	0,0	0,0 [-]	44,7	71,4 [60,7-82,2]
	Collège / Lycée	116	13,1	22,2 [12,5-31,9]	0,2	0,9 [0,0-2,7]	0,0	0,0 [-]	59,3	76,9 [66,3-87,4]
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	Maternelle / primaire	343	25,7	29,4 [24,5-34,3]	1,0	1,2 [0,2-2,1]	0,4	0,4 [0,0-0,8]	60,6	69,1 [64,2-73,9]
	Collège / Lycée	286	30,4	29,6 [23,3-35,9]	1,2	2,0 [0,3-3,7]	0,2	0,1 [0,0-0,2]	71,6	68,4 [62,1-74,6]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	Maternelle / primaire	402	4,0	7,9 [5,2-10,6]	2,5	3,4 [1,8-5,1]	7,6	11,9 [8,6-15,3]	40,3	76,7 [72,1-81,2]
	Collège / Lycée	409	5,5	7,3 [4,6-10,1]	5,9	4,7 [2,7-6,7]	37,2	25,6 [20,3-30,9]	61,7	62,4 [56,5-68,3]
Condiments, herbes, épices et sauces	Maternelle / primaire	492	4,8	19,9 [16,1-23,7]	0,3	1,3 [0,6-1,9]	0,7	4,3 [2,5-6,1]	12,9	74,6 [70,6-78,5]
	Collège / Lycée	498	5,6	18,0 [14,9-21,0]	0,4	1,8 [0,8-2,8]	0,5	2,2 [1,3-3,1]	20,9	78,0 [74,8-81,3]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	Maternelle / primaire	16	9,5	16,1 [0,0-34,7]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	82,5	83,9 [65,3-100,0]
	Collège / Lycée	11	21,7	60,6 [10,5-100,0]	0,0	0,0 [-]	0,0	0,0 [-]	41,1	39,4 [0,0-89,5]
TOTAL aliments liquides	Maternelle / primaire	644	89,2	9,8 [8,8-10,8]	11,0	1,3 [0,9-1,6]	9,7	1,1 [0,6-1,6]	846,1	87,9 [86,8-88,9]
	Collège / Lycée	631	104,9	9,5 [8,4-10,5]	13,4	1,1 [0,6-1,5]	18,2	1,7 [1,2-2,3]	1044,1	87,7 [86,5-89,0]
TOTAL aliments solides	Maternelle / primaire	644	163,6	17,8 [16,4-19,2]	9,9	1,1 [0,8-1,5]	16,7	2,2 [1,6-2,8]	701,4	78,9 [77,5-80,2]
	Collège / Lycée	631	190,6	19,9 [18,3-21,6]	13,2	1,4 [1,0-1,8]	37,2	4,2 [3,2-5,1]	724,3	74,5 [72,9-76,1]

¹ Les non consommateurs du groupe d'aliments considéré sont exclus des estimations.

² Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu de consommation n'est pas exclu.

³ Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle

En **bleu**, les contributions significativement supérieures ou inférieures à la consommation du groupe avec l'une ou les deux autres types de RHF (hors RHF exclu).

En **gras**, les contributions à la consommation totale du groupe d'aliment supérieures à la contribution moyenne au sein de chaque RHF.

En **gras italique**, les contributions à la consommation totale du groupe d'aliment inférieures à la contribution moyenne au sein de chaque RHF.

IC : Intervalle de confiance.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Consommations alimentaires des forts consommateurs de RHF

Compte tenu des faibles effectifs d'enfants forts consommateurs de RHF commerciale traditionnelle (39 enfants en maternelle et primaire et 34 en collège et lycée), elle ne sera pas étudiée ci-après. La restauration rapide (45 enfants en maternelle et primaire et 58 en collège et lycée) ne sera étudiée que chez les adolescents de collège et lycée pour lesquels l'effectif des forts consommateurs dépasse 50 individus.

5.2.1.2.1. Chez les enfants de maternelle et primaire

De façon générale, les consommations totales d'aliments liquides ou solides ne sont pas associées au niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques des enfants de maternelle et primaire lycée. En revanche, des différences de consommations de certains groupes d'aliments sont observées (Tableau 40).

Ainsi, chez les enfants de maternelle et primaire, les **forts consommateurs de RHF scolaire** consomment davantage de pain et panification sèche raffinée (64,8 g/j vs. 44,7 g/j), de fromages (21,1 g/j vs. 13,9 g/j), de poissons (18,4 g/j vs. 12,8 g/j), de compotes et fruits au sirop (53,2 g/j vs. 35,2 g/j) et moins de glaces, desserts glacés et sorbets (5,1 g/j vs. 10,0 g/j), de confiseries et chocolat (11,4 g/j vs. 15,3 g/j) et de sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (30,2 g/j vs. 40,7 g/j) que les non consommateurs de RHF scolaire.

Tableau 40 : Consommations journalières moyennes (g/j), par groupe d'aliments, des enfants de maternelle et primaire selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques (n=943)

Groupes d'aliments	Forts conso. (n=171)		Conso. modérés (n=360)		Non conso. (n=412)		p-value
	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
Pain et panification sèche raffinés	64,8	59,5	49,1	53,1	44,7	55,4	*
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	2,8	7,7	1,9	8,4	2,2	9,5	ns
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	10,2	17,7	9,8	16,6	10,8	16,8	ns
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	73,8	66,5	59,9	54,3	55,1	50,6	ns
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	1,0	6,1	1,1	8,3	1,3	7,1	ns
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	77,8	46,7	87,7	53,3	70,1	50,1	**
Laits	99,4	162,9	131,4	201,1	114,4	141,7	ns
Yaourts et fromages blancs	85,0	75,9	98,9	77,3	86,6	72,3	ns
Fromages	21,1	19,8	19,6	19,8	13,9	17,5	***
Entremets et crèmes desserts	27,9	36,2	26,7	38,5	28,2	38,8	ns
Glaces, desserts glacés et sorbets	5,1	10,9	8,2	16,6	10,0	18,0	**
Matières grasses animales ¹	6,2	9,0	5,9	7,4	6,0	8,1	ns
Matières grasses végétales ¹	4,3	5,6	3,8	5,5	4,3	4,6	ns
Œufs et plats à base d'œufs	9,7	21,0	7,5	18,5	9,5	20,0	ns
Viandes (hors volailles)	32,4	33,3	30,7	34,6	26,5	28,7	ns
Volailles	19,6	27,9	16,7	23,9	20,3	31,6	ns
Charcuterie	18,3	18,6	19,3	21,3	22,1	24,6	ns
Poissons	18,4	26,6	18,1	25,2	12,8	21,7	*
Crustacés et mollusques	0,4	1,8	1,8	8,9	2,2	8,2	*
Abats	0,2	2,4	0,4	3,5	0,7	4,2	ns
Légumes	75,7	62,4	70,8	60,9	65,7	60,8	ns

Groupes d'aliments	Forts conso. (n=171)		Conso. modérés (n=360)		Non conso. (n=412)		p-value
	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
Légumineuses	3,4	10,5	4,4	13,5	5,9	16,0	ns
Pommes de terre et autres tubercules	28,2	37,4	26,5	36,4	31,9	32,7	ns
Fruits frais et secs	81,1	79,8	78,3	81,6	85,1	80,1	ns
Compotes et fruits au sirop	53,2	59,1	48,6	55,1	35,2	47,8	**
Noix, graines et fruits oléagineux	0,8	3,2	1,1	4,3	0,6	2,7	ns
Confiserie et chocolat	11,4	13,0	17,1	18,5	15,3	16,1	**
Sucre et matières sucrantes	6,7	12,5	7,4	15,6	6,8	11,1	ns
Eaux conditionnées	149,2	230,8	177,9	280,0	254,6	338,7	§
Eau du robinet	372,5	332,4	365,2	311,8	307,2	380,8	ns
BRSA	85,1	111,2	78,2	123,8	133,1	170,8	§
Jus de fruits et de légumes	84,5	113,4	87,2	103,1	94,5	101,4	ns
Boissons alcoolisées	0,0	0,2	0,2	1,8	1,0	11,5	ns
Boissons chaudes	126,1	208,3	117,9	152,5	121,8	144,2	ns
Soupes et bouillons	47,6	109,4	49,5	89,5	36,3	91,1	ns
Plats à base de viandes	17,7	30,1	12,1	24,4	10,9	22,9	ns
Plats à base de poissons	9,2	25,4	4,7	19,8	4,5	19,7	ns
Plats à base de légumes	13,2	35,4	16,6	36,2	13,4	37,5	ns
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	55,8	66,2	46,6	65,5	52,8	73,7	ns
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	30,2	36,0	38,6	49,9	40,7	54,9	*
Condiments, herbes, épices et sauces	16,5	20,9	15,7	23,0	17,3	24,1	ns
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	3,6	34,0	1,5	15,0	1,8	18,3	ns
TOTAL aliments liquides	916,7	412,2	958,6	389,3	1029,0	438,7	ns
TOTAL aliments solides	935,8	247,3	907,0	218,5	852,3	256,4	§

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu de consommation n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle

ET : Ecart-type

En bleu, les consommations significativement supérieures ou inférieures du groupe considéré avec l'une ou les deux autres catégories de population (non consommateurs, autres consommateurs et forts consommateurs).

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

5.2.1.2.2. Chez les adolescents de collège et lycée

Chez les adolescents de collège et lycée, le niveau de contribution de la RHF collective ou commerciale rapide aux apports énergétiques n'est pas associé à des consommations totales d'aliments liquides ou solides différentes. En revanche, des différences de consommations de certains groupes d'aliments sont observées (Tableau 40).

Les différences entre les forts et les non consommateurs de RHF scolaire sont moins fréquentes chez les adolescents de collège et lycée que chez les enfants de maternelle et primaire. Ainsi, les collégiens et lycéens forts consommateurs de **RHF scolaire** consomment davantage de pain et panification sèche raffinée (88,4 g/j vs. 55,5 g/j) et de yaourts et fromages blancs (90,1 g/j vs. 59,5 g/j) que les non-consommateurs de RHF scolaire.

Les différences sont plus marquées pour la RHF commerciale rapide. Les adolescents forts consommateurs de **RHF commerciale rapide** consomment environ deux fois moins de pain et panification sèche raffinés (43,0 g/j vs. 72,5 g/j), de laits (82,6 g/j vs. 131,2 g/j), de compotes et fruits au sirop (8,1 g/j vs. 17,1 g/j), de viandes (hors volailles) (21,1 g/j vs. 41,1 g/j), de sucres et matières sucrantes (3,7 g/j vs. 7,1 g/j) et près de 4 fois moins d'entremets et desserts lactés (6,4 g/j vs. 22,5 g/j), et de plats à base de légumes (5,0 vs. 21,9 g/j) que les non-consommateurs de RHF rapide. A l'inverse, les forts consommateurs de RHF commerciale rapide consomment trois fois plus de boissons rafraichissantes sans alcool (350,3 g/j vs. 131 g/j) et sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (194,3 g/j vs. 58,4 g/j) que les non-consommateurs de RHF commerciale rapide. Pour ce dernier groupe, les quantités consommées augmentent de façon croissante entre les non-consommateurs, les consommateurs modérés et les forts consommateurs de RHF commerciale rapide.

Tableau 41 : Consommations journalières moyennes (g/j), par groupe d'aliments, des adolescents de collège et lycée selon le niveau de contribution de la RHF aux apports énergétiques, par type de RHF (n=835)

Groupes d'aliments	RHF scolaire							RHF commerciale rapide						
	Forts conso. (n=191)		Conso. modérés (n=333)		Non conso. (n=311)		p-value	Forts conso. (n=58)		Conso. modérés (n=104)		Non conso. (n=673)		p-value
	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
Pain et panification sèche raffinés	88,4	94,4	72,8	79,4	55,5	65,8	***	43,0	53,0	59,9	68,5	72,5	80,8	**
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	3,8	15,2	2,6	11,9	4,9	22,0	ns	1,4	6,6	11,3	32,2	2,6	13,3	ns
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	13,3	25,8	15,8	23,6	15,6	25,5	ns	10,6	18,3	17,4	23,0	15,3	25,8	ns
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	99,2	100,9	80,3	74,6	105,1	97,0	§	78,8	59,5	98,7	82,2	94,9	95,1	ns
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	0,7	7,0	3,1	16,6	1,5	10,3	ns	0,7	5,9	1,9	10,1	2,1	13,7	ns
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	68,2	64,2	73,8	64,4	73,2	61,1	ns	57,8	51,4	83,9	53,2	71,7	65,5	*
Laits	100,3	174,7	156,0	232,6	129,6	188,8	§	82,6	143,3	176,3	210,1	131,2	208,8	*
Yaourts et fromages blancs	90,1	87,8	87,0	88,4	59,5	80,5	***	72,1	103,0	67,1	80,6	78,1	85,9	ns
Fromages	16,3	23,5	18,6	26,7	14,7	21,5	ns	13,8	19,8	19,3	24,3	16,3	24,3	ns
Entremets et crèmes desserts	22,3	38,4	20,0	36,0	22,2	46,3	ns	6,4	22,3	22,8	36,1	22,5	43,7	***
Glaces, desserts glacés et sorbets	5,4	15,3	9,7	43,2	6,8	15,5	ns	11,3	21,4	6,9	24,9	7,5	30,8	ns
Matières grasses animales ¹	5,0	8,3	5,7	9,1	4,4	7,3	ns	3,0	6,2	4,0	6,9	5,4	8,6	*
Matières grasses végétales ¹	4,7	8,8	4,1	6,0	5,7	9,6	ns	4,4	6,6	7,6	10,8	4,5	7,7	*
Œufs et plats à base d'œufs	9,1	21,9	8,8	22,5	14,9	37,6	ns	7,4	16,1	5,7	14,9	12,7	33,7	ns
Viandes (hors volailles)	40,4	49,5	40,8	46,5	35,9	44,2	ns	21,1	33,5	34,3	41,6	41,1	47,6	***
Volailles	27,4	38,8	35,2	52,0	27,9	40,2	ns	31,5	36,5	31,4	36,4	30,4	47,5	ns
Charcuterie	21,0	29,8	21,4	30,5	19,2	30,6	ns	13,1	24,4	18,6	26,2	21,4	31,8	ns
Poissons	21,6	40,1	16,2	28,9	14,4	32,7	ns	14,5	27,3	13,5	22,6	17,2	35,2	ns
Crustacés et mollusques	0,8	5,7	0,7	4,4	1,1	5,5	ns	2,1	6,7	1,2	4,3	0,7	5,2	ns
Abats	0,5	4,4	0,9	7,1	0,7	6,1	ns	1,9	8,3	0,2	2,2	0,7	6,6	ns
Légumes	78,9	75,8	82,5	80,6	73,3	86,3	ns	30,9	43,5	70,6	74,4	83,5	85,6	§
Légumineuses	7,4	28,4	5,5	23,2	1,7	9,9	§	2,0	9,7	6,0	24,9	4,2	19,1	ns
Pommes de terre et autres tubercules	36,0	54,2	42,1	56,1	46,7	66,7	ns	56,5	65,0	46,7	51,1	40,9	62,7	ns
Fruits frais et secs	73,6	94,9	70,9	109,4	64,0	86,0	ns	69,5	83,0	51,6	67,7	71,5	103,2	*
Compotes et fruits au sirop	17,6	49,0	18,9	44,4	12,7	34,5	ns	8,1	24,1	14,6	30,7	17,1	44,3	*
Noix, graines et fruits oléagineux	0,4	2,6	1,2	6,1	0,7	4,0	ns	1,1	7,6	1,5	6,5	0,7	3,9	ns
Confiserie et chocolat	15,8	23,4	18,0	26,7	22,5	39,7	ns	15,0	33,2	26,4	30,0	18,6	33,6	ns
Sucre et matières sucrantes	9,0	16,3	6,8	13,9	5,6	10,9	ns	3,7	5,6	5,9	11,2	7,1	14,0	**
Eaux conditionnées	159,2	355,8	166,5	295,6	271,3	397,4	§	225,2	336,6	295,7	409,2	191,7	350,1	ns
Eau du robinet	489,6	432,1	490,7	504,5	380,3	479,9	ns	315,0	317,7	346,2	342,1	473,8	520,0	§
BRSA	104,9	178,5	122,2	180,7	219,7	273,3	§	350,3	282,4	220,9	230,3	131,3	218,6	***
Jus de fruits et de légumes	117,8	166,1	108,7	151,7	98,0	124,7	ns	114,1	123,9	111,7	146,9	104,3	144,3	ns
Boissons alcoolisées	0,5	7,7	3,9	32,0	5,9	37,1	ns	2,4	27,3	3,4	20,1	4,3	34,7	ns
Boissons chaudes	136,0	217,1	128,6	218,5	104,4	187,7	ns	80,2	145,9	104,8	175,5	126,2	215,7	ns
Soupes et bouillons	28,8	90,8	29,1	86,5	40,6	108,3	ns	10,1	50,7	9,8	40,2	40,3	108,5	§
Plats à base de viandes	13,3	31,2	15,9	33,2	9,6	25,0	ns	14,7	32,8	20,3	39,7	11,3	26,4	ns
Plats à base de poissons	8,4	34,8	4,4	20,2	6,9	21,1	ns	3,6	25,0	4,2	13,6	6,8	25,2	ns
Plats à base de légumes	19,0	45,4	13,8	44,4	25,4	54,0	ns	5,0	20,4	14,4	41,2	21,9	52,8	***
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	55,6	83,9	51,8	75,2	58,4	84,8	ns	31,2	59,3	58,1	68,5	56,9	85,3	ns

Groupes d'aliments	RHF scolaire							RHF commerciale rapide						
	Forts conso. (n=191)		Conso. modérés (n=333)		Non conso. (n=311)		p-value	Forts conso. (n=58)		Conso. modérés (n=104)		Non conso. (n=673)		p-value
	Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	53,3	81,0	70,0	89,5	90,4	109,2	§	194,3	111,2	110,0	78,7	58,4	90,5	***
Condiments, herbes, épices et sauces	22,2	34,3	23,5	35,2	27,6	37,9	ns	33,5	43,3	30,5	32,7	23,2	36,4	ns
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	0,4	9,0	2,4	16,8	1,6	20,0	ns	1,5	19,7	1,0	11,2	1,8	18,3	ns
TOTAL aliments liquides	1108,3	574,4	1176,7	629,5	1209,2	596,7	ns	1169,8	514,9	1259,0	485,2	1162,8	638,6	ns
TOTAL aliments solides	978,3	334,7	974,4	330,8	970,9	389,4	ns	875,8	248,8	977,2	239,0	981,8	388,2	ns

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu de consommation n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle

ET : Ecart-type.

En bleu, les consommations significativement supérieures ou inférieures du groupe considéré avec l'une ou les deux autres catégories de population (non consommateurs, autres consommateurs et forts consommateurs) par type de RHF.

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

5.2.2. Apports nutritionnels

5.2.1.2 Chez les adultes actifs occupés et les étudiants

■ Apports nutritionnels individuels moyens et contribution de la RHF chez les consommateurs de RHF

Chez les adultes actifs occupés et étudiants consommateurs de RHF, les AET sont estimés à 2268 kcal/j et proviennent majoritairement du hors RHF (78%) (Tableau 42). Au sein de la RHF, les RHF commerciales traditionnelle et collective contribuent le plus aux AET (respectivement 9% et 8%), suivies par la RHF commerciale rapide (5%). Les niveaux de contributions des différents types de RHF aux apports énergétiques sans alcool sont similaires à ceux des AET.

Parmi l'ensemble des nutriments étudiés, la plus forte contribution du hors RHF concerne les apports en sucres (84%). Pour les autres nutriments, la contribution du hors RHF s'établit entre 76% et 79%.

La contribution de la **RHF collective** est comparable, quel que soit le nutriment considéré, entre 6 et 10%. Concernant la **RHF commerciale rapide**, la contribution est la plus faible pour les apports en sucres (3%) et s'établit autour de 5% pour les autres nutriments. Quant à la **RHF commerciale traditionnelle**, sa contribution se situe entre 7 et 10%, quel que soit le nutriment considéré.

Comparativement aux RHF collective et commerciale traditionnelle, la RHF rapide contribue le moins à l'ensemble des apports des nutriments étudiés, ce qui rejoint les résultats observés sur les contributions aux consommations alimentaires.

Tableau 42 : Apport nutritionnel journalier moyen et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants consommateurs de RHF (n=715)

Nutriment	Unité	RHF collective		RHF commerciale traditionnelle		RHF commerciale rapide		Hors RHF	
		Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])
AET	Kcal/j	179,0	8,0 [6,7-9,4]	211,1	9,2 [7,8-10,6]	110,5	4,9 [4,0-5,8]	1767,8	77,9 [76,4-79,3]
AESA	Kcal/j	178,5	8,2 [6,9-9,6]	193,3	9,0 [7,6-10,4]	108,8	5,0 [4,1-5,9]	1696,9	77,7 [76,3-79,2]
Protéines	g/j	8,4	9,5 [7,9-11,1]	8,7	9,4 [8,1-10,7]	4,4	5,3 [4,3-6,3]	66,8	75,8 [74,2-77,4]
Lipides	g/j	6,6	8,4 [6,8-9,9]	7,9	9,5 [8,0-11,0]	4,4	5,4 [4,3-6,4]	62,6	76,8 [75,1-78,4]
AGS	g/j	2,6	7,7 [6,2-9,1]	3,2	9,2 [7,6-10,9]	1,6	4,9 [3,9-5,9]	27,2	78,2 [76,6-79,9]
Glucides	g/j	20,1	7,7 [6,4-9,0]	21,0	8,6 [7,0-10,3]	12,2	4,8 [3,9-5,7]	206,7	78,9 [77,2-80,6]
Sucres	g/j	6,2	6,1 [5,1-7,2]	6,8	7,1 [5,4-8,9]	3,1	3,1 [2,4-3,8]	85,6	83,6 [81,8-85,5]

Nutriment	Unité	RHF collective		RHF commerciale traditionnelle		RHF commerciale rapide		Hors RHF	
		Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])
Fibres	g/j	1,9	9,4 [7,9-11,0]	1,6	8,2 [7,1-9,2]	1,0	5,2 [4,1-6,2]	15,5	77,2 [75,6-78,8]
Sel	g/j	0,7	7,8 [6,5-9,1]	0,8	9,3 [8,0-10,6]	0,4	5,4 [4,3-6,5]	6,5	77,5 [76,0-79,1]

En bleu, les contributions significativement supérieures ou inférieures à l'apport du nutriment avec l'une ou les deux autres types de RHF (hors RHF exclu).

En **gras**, les contributions à l'apport total du nutriment supérieures à la contribution à l'AET au sein de chaque RHF.

En **gras italique**, les contributions à l'apport total du nutriment inférieures à la contribution à l'AET au sein de chaque RHF.

IC : Intervalle de confiance.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Apports nutritionnels et aliments contributeurs chez les forts consommateurs de RHF

Chez les adultes actifs occupés ou étudiants, le niveau de contribution de la RHF collective, de la RHF commerciale traditionnelle ou de la RHF commerciale rapide aux apports énergétiques n'est pas associé à des apports nutritionnels individuels significativement différents (Tableau 43).

Tableau 43 : Apports nutritionnels journaliers moyens, des adultes actifs occupés et étudiants selon le niveau de contribution de la RHF aux apports énergétiques, et par type de RHF (n=1220)

Nutriment	Unité	RHF collective							RHF commerciale traditionnelle							RHF commerciale rapide						
		Forts conso. (n=76)		Conso. modérés (n=213)		Non conso. (n=931)		p-value	Forts conso. (n=132)		Conso. modérés (n=269)		Non conso. (n=819)		p-value	Forts conso. (n=109)		Conso. modérés (n=193)		Non conso. (n=918)		p-value
		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
AET	Kcal/j	2257,9	538,9	2237,4	718,9	2187,8	772,1	ns	2229,7	827,4	2332,7	720,7	2157,3	735,8	ns	2209,2	674,5	2321,0	740,5	2178,4	752,3	ns
AESA	Kcal/j	2198,7	521,0	2164,5	663,4	2107,0	737,2	ns	2079,2	840,9	2253,9	690,3	2091,4	689,0	ns	2130,9	628,5	2183,5	726,1	2111,4	715,0	ns
Protéines	g/j	91,4	27,0	86,3	28,6	86,2	31,4	ns	87,5	38,1	89,6	28,0	85,7	30,0	ns	83,8	29,2	84,4	28,5	87,4	31,1	ns
Lipides	g/j	77,9	25,6	81,0	28,5	79,9	32,2	ns	78,5	37,3	85,3	30,5	78,6	30,1	ns	80,0	23,7	84,1	34,9	79,2	31,1	ns
AGS	g/j	34,0	12,0	34,5	12,8	34,2	15,8	ns	34,1	20,3	35,5	14,1	33,9	14,3	ns	33,0	10,6	35,5	16,1	34,2	15,3	ns
Glucides	g/j	270,0	73,9	259,7	93,7	248,2	95,8	ns	243,7	99,9	268,9	95,4	247,9	92,1	ns	257,4	85,6	259,6	90,6	249,7	95,2	ns
Sucres	g/j	105,9	30,1	101,0	38,4	98,3	46,7	ns	93,6	41,4	104,7	48,0	98,6	43,6	ns	98,8	44,5	108,2	47,7	97,7	43,6	ns
Fibres	g/j	20,1	5,8	20,5	6,7	19,7	7,1	ns	18,8	6,6	20,8	6,9	19,7	7,0	ns	18,5	5,9	19,8	6,6	20,0	7,1	ns
Sel	g/j	8,6	2,5	8,1	3,2	8,2	3,4	ns	8,0	3,3	8,6	2,9	8,1	3,4	ns	8,1	2,7	8,2	3,2	8,2	3,3	ns

ns : non significatif. ET : Ecart-type.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

En revanche, les groupes d'aliments contributeurs de ces apports diffèrent (Annexe 14 et Annexe 15), à l'exception de la RHF collective pour laquelle les aliments vecteurs sont relativement identiques quel que soit son niveau de contribution aux AET (Annexe 13).

Pour la **RHF commerciale traditionnelle**, les forts consommateurs se caractérisent par une moindre contribution du pain et panification sèche raffinés aux apports énergétiques (AET (9,5% vs. 13,8%) et AESA (9,9% vs. 14,2%)), en sel (14,4% vs. 21,1%) et en glucides (16,6% vs. 23,9%) et par une plus forte contribution des sandwiches, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés aux apports en glucides (11,1% vs. 7,1%).

Les plus fortes divergences dans les principaux groupes d'aliments contributeurs entre les forts consommateurs et les non consommateurs sont observées pour la **RHF commerciale rapide** (Annexe 15 et Figure 53). Les forts consommateurs de RHF commerciale rapide se caractérisent par :

- une plus forte contribution des :
 - o Sandwichs, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés aux apports en l'ensemble des nutriments, avec une contribution majoritaire proche de 20% aux apports de tous les nutriments (à l'exception des sucres) ;
 - o Boissons rafraichissantes sans alcool aux apports en glucides et sucres ;
 - o Pommes de terre et autres tubercules aux apports en fibres ;
- une plus faible contribution des :
 - o Pain et panification sèche raffiné aux apports énergétiques (AET et AESA), en protéines, glucides, fibres et sel ;
 - o Fruits frais et secs aux apports en glucides, en sucres et en fibres ;
 - o Légumes aux apports en fibres ;
 - o Fromages aux apports en lipides et acides gras saturés ;
 - o Poissons aux apports en protéines.

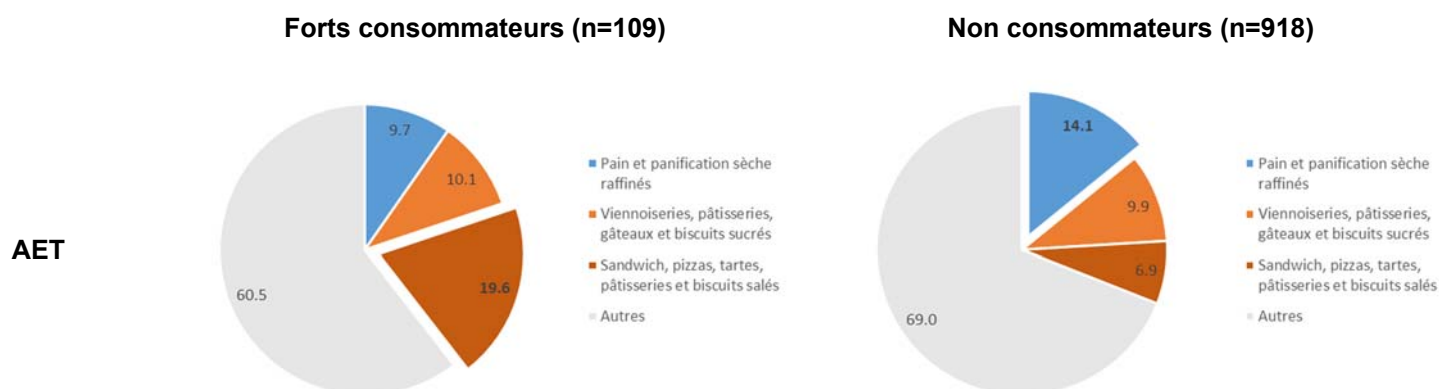
Figure 53: Groupes d'aliments contribuant à plus de 5% des apports nutritionnels, selon les nutriments, chez les adultes actifs occupés et étudiants forts consommateurs ou non consommateurs de RHF commerciale rapide

Dans la figure ci-dessous, sont représentés les groupes contribuant à au moins 5% de l'apport total pour le nutriment considéré dans la population considérée (forts consommateurs ou non consommateurs de RHF rapide), les autres groupes d'aliments étant regroupés dans l'item « Autres ».

Parmi ces forts contributeurs, sont représentés :

En **gras** : le groupe d'aliments ayant la contribution la plus élevée à l'apport nutritionnel.

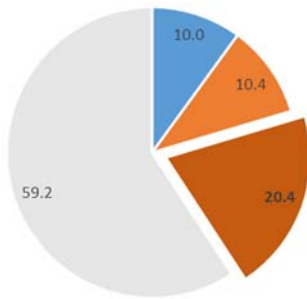
En **décalé** : les groupes d'aliments contribuant de façon significativement plus élevée à l'apport du nutriment considéré dans la population considérée (forts consommateurs ou non consommateurs de RHF rapide).



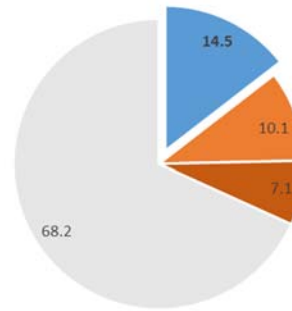
Forts consommateurs (n=109)

Non consommateurs (n=918)

AESA

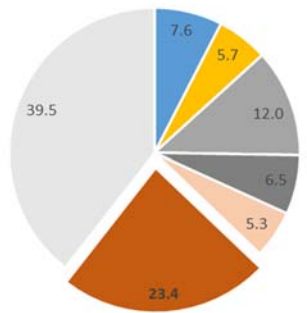


- Pain et panification sèche raffinés
- Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés
- Sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés
- Autres

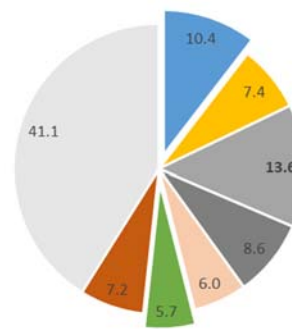


- Pain et panification sèche raffinés
- Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés
- Sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés
- Autres

Protéines

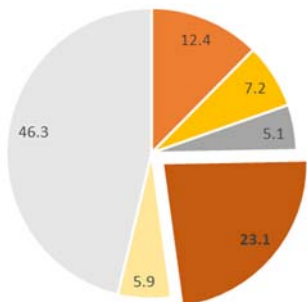


- Pain et panification sèche raffinés
- Fromages
- Viandes (hors volailles)
- Volailles
- Charcuterie
- Sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés
- Autres

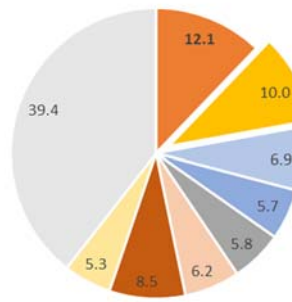


- Pain et panification sèche raffinés
- Fromages
- Viandes (hors volailles)
- Volailles
- Charcuterie
- Poissons
- Sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés
- Autres

Lipides

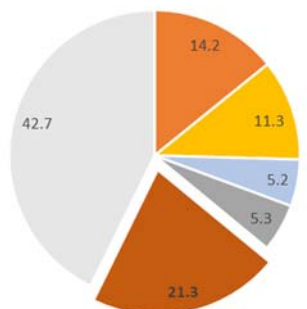


- Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés
- Fromages
- Viandes (hors volailles)
- Sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés
- Condiments, herbes, épices et sauces
- Autres

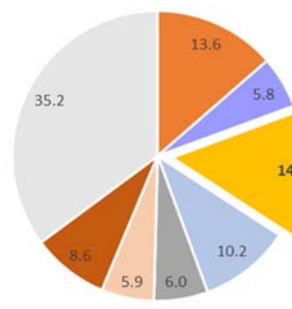


- Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés
- Fromages
- Matières grasses animales
- Matières grasses végétales
- Viandes (hors volailles)
- Charcuterie
- Sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés
- Condiments, herbes, épices et sauces
- Autres

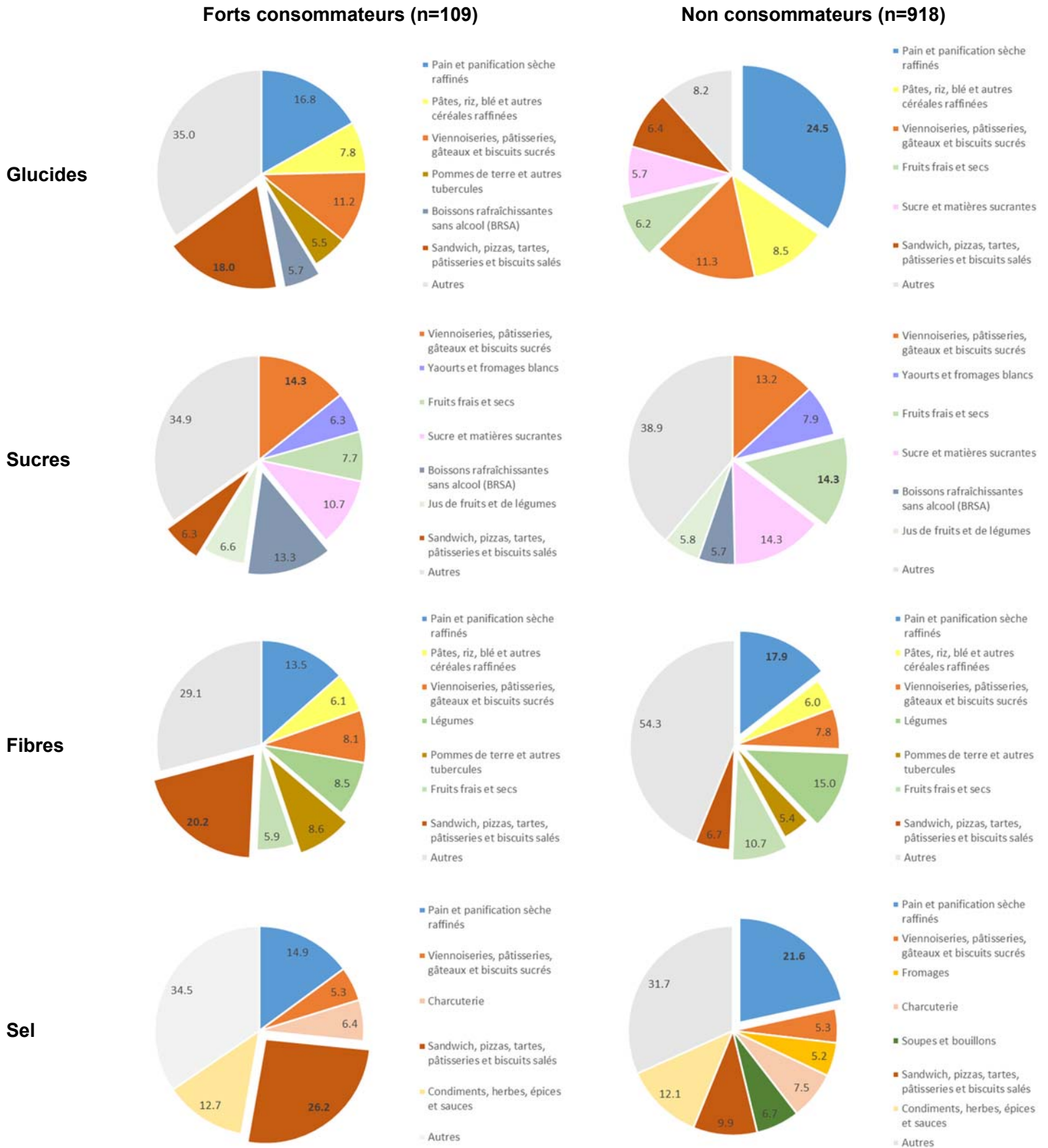
AGS



- Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés
- Fromages
- Matières grasses animales
- Viandes (hors volailles)
- Sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés
- Autres



- Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés
- Yaourts et fromages blancs
- Fromages
- Matières grasses animales
- Viandes (hors volailles)
- Charcuterie
- Sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés
- Autres



Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

5.2.2.2 Chez les enfants

5.2.2.2.1. *Chez les enfants de maternelle et primaire*

■ Contribution de la RHF aux apports nutritionnels individuels des enfants consommateurs de RHF

Chez les enfants de maternelle et primaire consommateurs de RHF, les AET sont estimés à 1728 kcal/j et proviennent à 83% de la consommation hors RHF (Tableau 44). Au sein de la RHF, la RHF scolaire est celle qui contribue le plus aux AET (13%), les RHF commerciale traditionnelle et rapide y contribuant de manière beaucoup plus anecdotique (respectivement 1,3% et 2,6%). Les niveaux de contribution des différents types de RHF sont identiques pour les apports énergétiques sans alcool.

Parmi l'ensemble des nutriments étudiés, la plus forte contribution du **hors RHF** concerne les apports en sucres (88%) et les plus faibles les apports en protéines, en fibres et en sel (80%). Pour les autres nutriments, la contribution du hors RHF s'établit autour de 83-84%.

Sur l'ensemble des nutriments étudiés, la plus forte contribution de la **RHF scolaire** est observée pour les protéines (17%) et les fibres (16%) et la plus faible pour les apports en sucres (9%). Par ailleurs, la contribution des **RHF commerciale traditionnelle et rapide** est très semblable quel que soit le nutriment considéré et se situe entre 1,2 et 1,5% pour la RHF traditionnelle et entre 1,8% et 2,9% pour la RHF commerciale rapide.

Au sein de la RHF, la **RHF scolaire** est celle qui contribue le plus à l'ensemble des apports des nutriments étudiés et la **RHF commerciale traditionnelle** celle qui y contribue le moins (à l'exception des apports en sucres), ce qui rejoint les résultats observés sur les contributions aux consommations alimentaires.

Tableau 44 : Apport nutritionnel journalier moyen et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, chez les enfants de maternelle et primaire consommateurs de RHF (n=644)

Nutriment	Unité	RHF scolaire		RHF commerciale traditionnelle		RHF commerciale rapide		Hors RHF	
		Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])
AET	Kcal/j	232,1	13,2 [12,1-14,4]	22,9	1,3 [1,0-1,7]	42,2	2,6 [2,0-3,2]	1431,5	82,8 [81,8-83,9]
AESA	Kcal/j	232,0	13,2 [12,1-14,4]	22,9	1,3 [1,0-1,7]	42,2	2,6 [2,0-3,2]	1431,2	82,8 [81,8-83,9]
Protéines	g/j	10,8	16,6 [15,2-17,9]	0,8	1,3 [0,9-1,7]	1,3	2,3 [1,7-2,8]	51,0	79,9 [78,6-81,2]
Lipides	g/j	8,3	12,8 [11,6-14,0]	0,9	1,4 [1,0-1,8]	1,8	2,9 [2,1-3,7]	53,4	82,9 [81,6-84,1]
AGS	g/j	3,6	12,3 [11,1-13,6]	0,4	1,3 [0,9-1,7]	0,6	2,4 [1,7-3,1]	24,3	84,0 [82,8-85,3]
Glucides	g/j	26,8	12,4 [11,2-13,5]	2,8	1,3 [1,0-1,7]	5,0	2,5 [1,9-3,2]	179,0	83,8 [82,7-84,8]
Sucres	g/j	9,2	9,0 [8,1-9,9]	1,2	1,2 [0,8-1,5]	1,9	1,8 [1,2-2,4]	93,8	88,0 [87,0-89,0]
Fibres	g/j	2,5	16,1 [14,8-17,4]	0,2	1,2 [0,9-1,6]	0,3	2,4 [1,8-3,0]	11,9	80,3 [79,0-81,5]
Sel	g/j	0,9	15,6 [14,1-17,0]	0,1	1,5 [1,0-2,0]	0,1	2,8 [2,1-3,4]	4,3	80,2 [78,8-81,5]

En bleu, les contributions significativement supérieures ou inférieures à l'apport du nutriment avec l'une ou les deux autres types de RHF (hors RHF exclu).

En **gras**, les contributions à l'apport total du nutriment supérieures à la contribution à l'AET au sein de chaque RHF.

En **gras italique**, les contributions à l'apport total du nutriment inférieures à la contribution à l'AET au sein de chaque RHF.

IC : Intervalle de confiance.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Apports nutritionnels et aliments contributeurs des forts consommateurs de RHF scolaire

Chez les enfants de maternelle et primaire, le niveau de contribution de la **RHF scolaire** aux apports énergétiques est associé à des apports individuels significativement différents en acides gras saturés et en fibres (Tableau 45). En effet, les apports en fibres sont plus élevés chez tous les consommateurs de RHF scolaire (forts et modérés) que chez les non-consommateurs.

Tableau 45 : Apports nutritionnels journaliers moyens, des enfants de maternelle et primaire, selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques

Nutriment	Unité	Forts conso. (n=171)		Conso. modérés (n=360)		Non conso. (n=412)		p-value
		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
AET	Kcal/j	1765,1	421,0	1752,3	393,4	1664,5	455,9	§
AESA	Kcal/j	1764,6	420,7	1751,9	393,5	1664,3	455,6	§
Protéines	g/j	66,6	19,5	64,9	17,6	61,6	17,4	ns
Lipides	g/j	64,7	17,0	65,9	18,7	61,6	19,5	ns
AGS	g/j	28,4	8,2	30,1	9,0	27,2	8,9	**
Glucides	g/j	219,2	62,7	215,3	52,4	206,6	64,1	ns
Sucres	g/j	103,0	30,7	108,4	28,3	105,3	30,6	ns
Fibres	g/j	15,5	4,5	15,0	4,3	14,2	4,6	*
Sel	g/j	5,5	1,8	5,4	1,9	5,4	3,3	ns

ET : Ecart-type.

En **bleu**, les apports significativement supérieurs ou inférieurs du nutriment considéré avec l'une ou les deux autres catégories de population (non consommateurs, autres consommateurs et forts consommateurs).

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Les groupes d'aliments contribuant aux apports nutritionnels des enfants diffèrent également selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques (Annexe 16 et Figure 54). Ainsi, par rapport aux non consommateurs de RHF scolaire, les forts consommateurs de **RHF scolaire** présentent :

- Une contribution plus élevée des :
 - o Pain et panification sèche raffinés aux apports énergétiques (AET et AESA), en protéines, glucides et sel ;
 - o Viennoiserie, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés aux apports en sucres ;
 - o Fromages aux apports en protéines, lipides, AGS et sel ;
 - o Compotes et fruits au sirop aux apports en sucres ;
- Une contribution plus faible des :
 - o Pommes de terre et autres tubercules aux apports en fibres ;
 - o Boissons rafraichissantes sans alcool aux apports en sucres ;
 - o Condiments, sauces et épices aux apports en sel ;
 - o Confiseries et chocolat aux apports en lipides.

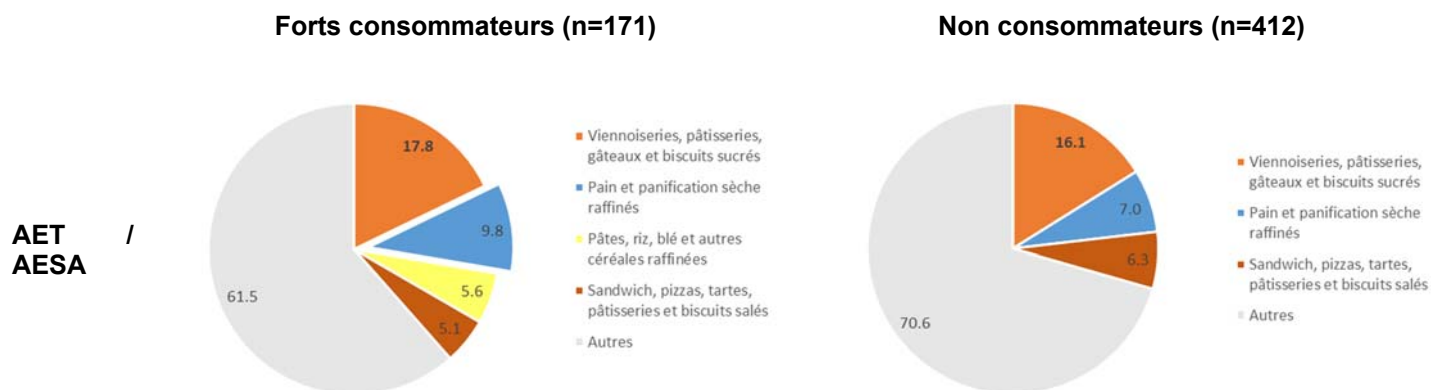
Figure 54 : Groupes d'aliments contribuant à plus de 5% des apports nutritionnels, selon les nutriments, chez les enfants de maternelle et primaire forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire

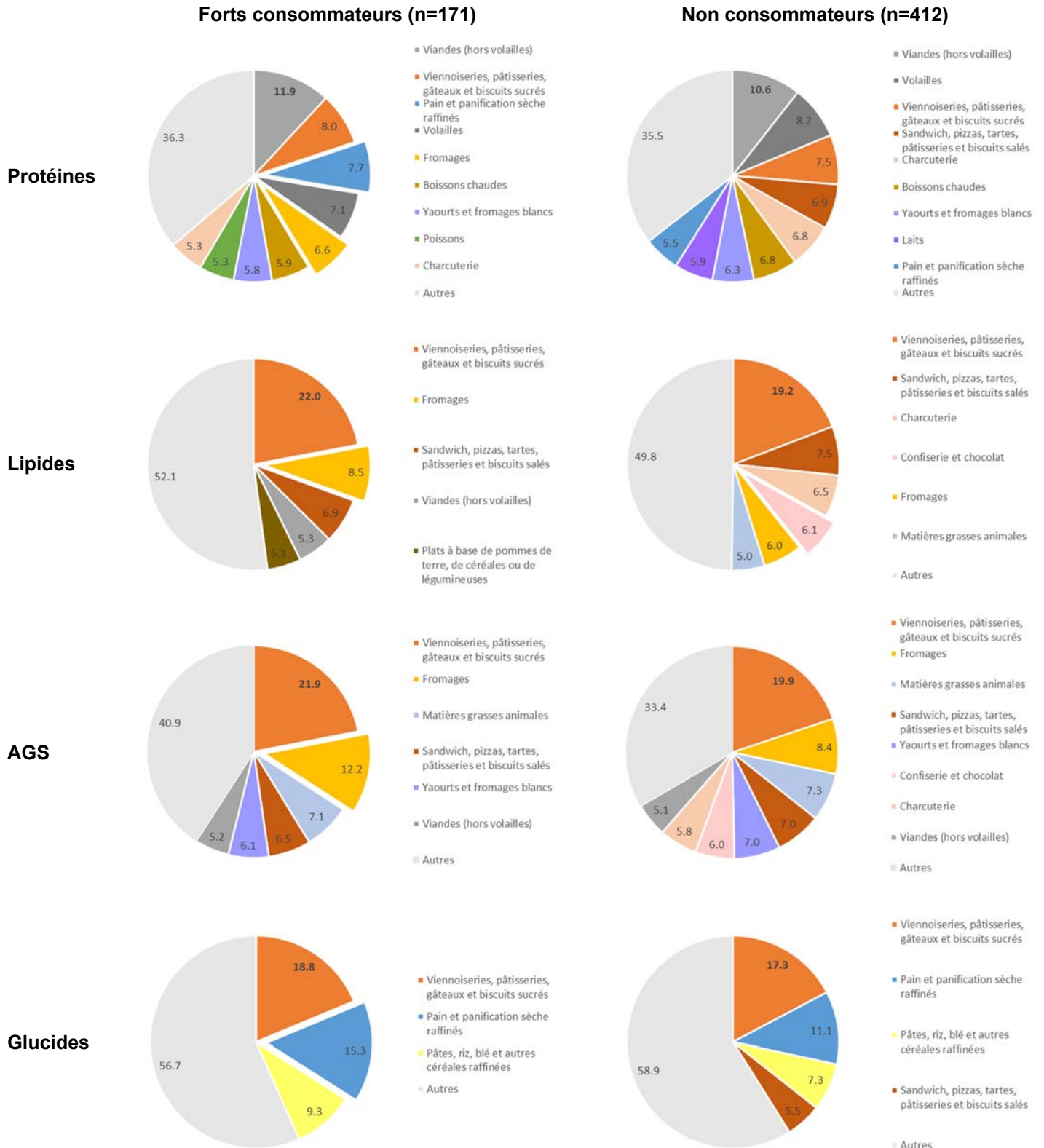
Dans la figure ci-dessous, sont représentés les groupes contribuant à au moins 5% de l'apport total pour le nutriment considéré dans la population considérée (forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire), les autres groupes d'aliments étant regroupés dans l'item « Autres ».

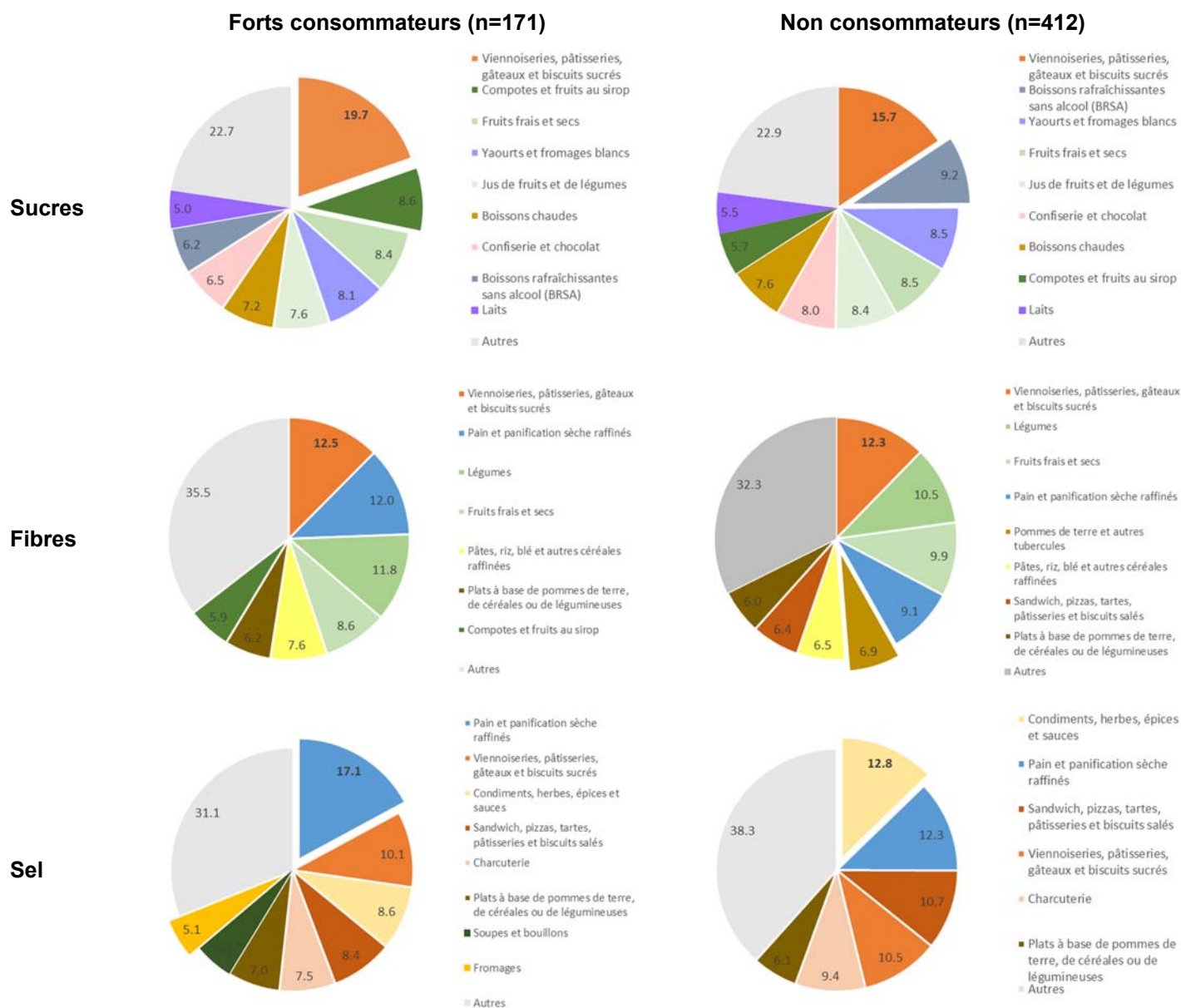
Parmi ces forts contributeurs, sont représentés :

En **gras** : le groupe d'aliments ayant la contribution la plus élevée à l'apport nutritionnel.

En **décalé** : les groupes d'aliments contribuant de façon significativement plus élevée à l'apport du nutriment considéré dans la population considérée (forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire).







Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

5.2.2.2.2. Chez les adolescents de collège et lycée

■ Contribution de la RHF aux apports nutritionnels individuels des adolescents consommateurs de RHF

Chez les adolescents de collège et lycée consommateurs de RHF, les AET sont estimés à 1979 kcal/j et proviennent à 79% du hors RHF (Tableau 46). La part de la RHF dans les AET est donc supérieure à celle des enfants plus jeunes et correspond à celle observée chez les adultes. Comme chez les enfants plus jeunes, la RHF scolaire est celle qui contribue le plus aux AET (15%). En revanche, la contribution de la RHF commerciale rapide aux AET est plus élevée que chez les jeunes enfants (5% vs. 3%) et devient supérieure à celle de la RHF commerciale traditionnelle (1,5%). Les niveaux de contribution des différents lieux aux AET sont identiques à ceux observés pour les apports énergétiques sans alcool.

Parmi l'ensemble des nutriments étudiés, la plus forte contribution du **hors RHF** concerne les apports en sucres (86%). Pour les autres nutriments, la contribution du hors RHF s'établit entre 77% et 81%.

Sur l'ensemble des nutriments étudiés, la plus faible contribution de la **RHF scolaire** est observée pour les sucres (10%), la contribution pour les autres nutriments se situant entre 13% et 18%. Pour la **RHF commerciale rapide**, la contribution la plus faible est également observée pour les apports en sucres

(2,6%), la contribution pour les autres nutriments s'établissant entre 4,3 et 5,3%. Enfin, la contribution de la **RHF commerciale traditionnelle** est similaire quel que soit le nutriment considéré, entre 1,4 et 1,7% des apports totaux.

Au sein de la RHF, la **RHF scolaire** est celle qui contribue le plus à l'ensemble des apports des nutriments étudiés et la **RHF commerciale traditionnelle** celle qui y contribue le moins, ce qui rejoint les résultats observés sur les contributions aux consommations alimentaires.

Tableau 46 : Apport nutritionnel journalier moyen et contributions moyennes (%) selon le type de RHF, par nutriment, chez les adolescents de collège et lycée consommateurs de RHF (n=631)

Nutriment	Unité	RHF scolaire		RHF commerciale traditionnelle		RHF commerciale rapide		Hors RHF	
		Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])	Apport Moy.	Contribution (% [IC _{95%}])
AET	Kcal/j	290,4	15,0 [13,7-16,3]	30,3	1,5 [1,1-2,0]	93,7	4,6 [3,6-5,6]	1565,0	78,9 [77,5-80,2]
AESA	Kcal/j	290,2	15,0 [13,7-16,3]	30,2	1,5 [1,1-2,0]	93,7	4,6 [3,6-5,6]	1563,7	78,9 [77,6-80,2]
Protéines	g/j	13,8	17,7 [16,1-19,2]	1,2	1,5 [1,0-1,9]	3,2	4,4 [3,3-5,4]	59,5	76,5 [74,9-78,0]
Lipides	g/j	9,8	14,0 [12,7-15,3]	1,2	1,7 [1,2-2,3]	3,7	4,9 [3,8-6,0]	56,8	79,4 [77,9-80,8]
AGS	g/j	3,9	13,2 [11,9-14,6]	0,4	1,6 [1,1-2,0]	1,3	4,3 [3,3-5,3]	24,4	80,9 [79,5-82,3]
Glucides	g/j	34,9	14,5 [13,2-15,9]	3,6	1,5 [1,0-2,0]	11,5	4,5 [3,5-5,5]	195,5	79,5 [78,1-80,9]
Sucres	g/j	9,5	9,7 [8,5-10,9]	1,3	1,4 [0,8-1,9]	2,8	2,6 [2,0-3,3]	91,0	86,3 [85,0-87,5]
Fibres	g/j	2,8	17,1 [15,4-18,7]	0,2	1,5 [1,0-1,9]	0,8	4,9 [3,7-6,1]	13,1	76,6 [74,9-78,2]
Sel	g/j	1,0	16,0 [14,6-17,5]	0,1	1,6 [1,1-2,1]	0,3	5,3 [4,1-6,5]	4,9	77,0 [75,4-78,6]

En bleu, les contributions significativement supérieures ou inférieures à l'apport du nutriment avec l'un ou les deux autres types de RHF (hors RHF exclu).

En **gras**, les contributions à l'apport total du nutriment supérieures à la contribution à l'AET au sein de chaque RHF.

En **gras italique**, les contributions à l'apport total du nutriment inférieures à la contribution à l'AET au sein de chaque RHF.

IC : Intervalle de confiance.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

■ Apports nutritionnels et aliments contributeurs chez les forts consommateurs de RHF

Chez les adolescents de collège et lycée, le niveau de contribution de la **RHF scolaire** aux apports énergétiques n'est pas associé à des apports individuels significativement différents (Tableau 47).

Concernant la **RHF commerciale rapide**, les forts consommateurs n'ont pas des apports nutritionnels significativement différents des non-consommateurs. Seul un apport plus élevé en lipides chez les consommateurs modérés est mis en évidence (Tableau 47).

Tableau 47 : Apports nutritionnels journaliers moyens, par nutriment, des adolescents de collège et lycée, selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques (n=835)

Nutriment	Unité	RHF scolaire							RHF commerciale rapide						
		Forts conso. (n=191)		Conso. modérés (n=333)		Non conso. (n=311)		p-value	Forts conso. (n=58)		Conso. modérés (n=104)		Non conso. (n=673)		p-value
		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET		Moy.	ET	Moy.	ET	Moy.	ET	
AET	Kcal/j	1918,9	758,1	1988,3	676,4	2007,3	885,0	ns	1953,8	489,7	2201,0	566,2	1946,2	849,4	§
AESA	Kcal/j	1918,0	757,5	1986,4	673,2	2006,5	884,6	ns	1952,9	489,4	2199,8	566,6	1944,8	847,7	§
Protéines	g/j	76,4	31,2	79,3	28,3	74,5	27,8	ns	71,2	19,5	80,5	22,1	76,6	30,5	ns
Lipides	g/j	66,9	30,7	72,4	30,2	74,3	39,1	ns	69,5	20,3	85,1	27,8	70,0	36,6	***
AGS	g/j	28,2	13,4	31,3	13,1	31,4	17,0	ns	27,5	10,2	33,7	10,0	30,5	16,4	§
Glucides	g/j	241,7	102,3	243,6	89,9	249,6	113,6	ns	250,8	71,6	266,8	72,5	241,5	111,1	ns
Sucres	g/j	98,3	45,9	106,6	44,6	105,8	53,6	ns	104,1	38,2	113,7	35,2	103,1	52,6	ns
Fibres	g/j	17,1	6,9	16,9	7,1	17,3	9,2	ns	16,0	5,5	18,0	5,9	17,1	8,7	ns
Sel	g/j	6,2	3,0	6,3	2,7	6,5	3,2	ns	6,0	2,1	6,9	2,0	6,3	3,2	§

ET : Ecart-type.

ns : non significatif, *** p<0,001, § pas de test adéquat disponible (hétéroscédasticité et plan de sondage)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

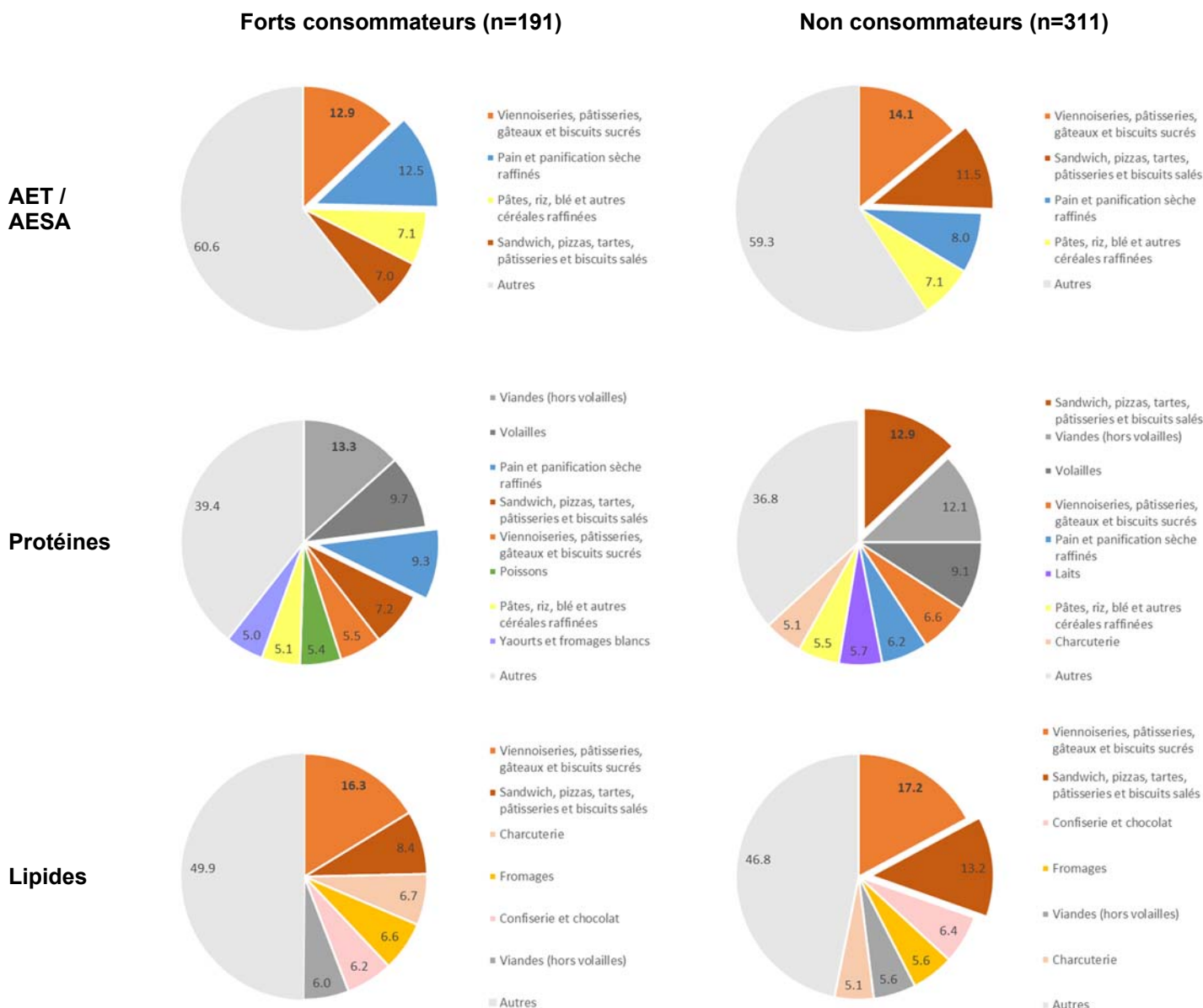
En revanche, des différences sur les aliments qui contribuent majoritairement aux apports nutritionnels sont observées, aussi bien pour la RHF scolaire (Annexe 16 et Figure 55) que la RHF commerciale rapide (Annexe 17 et Figure 56).

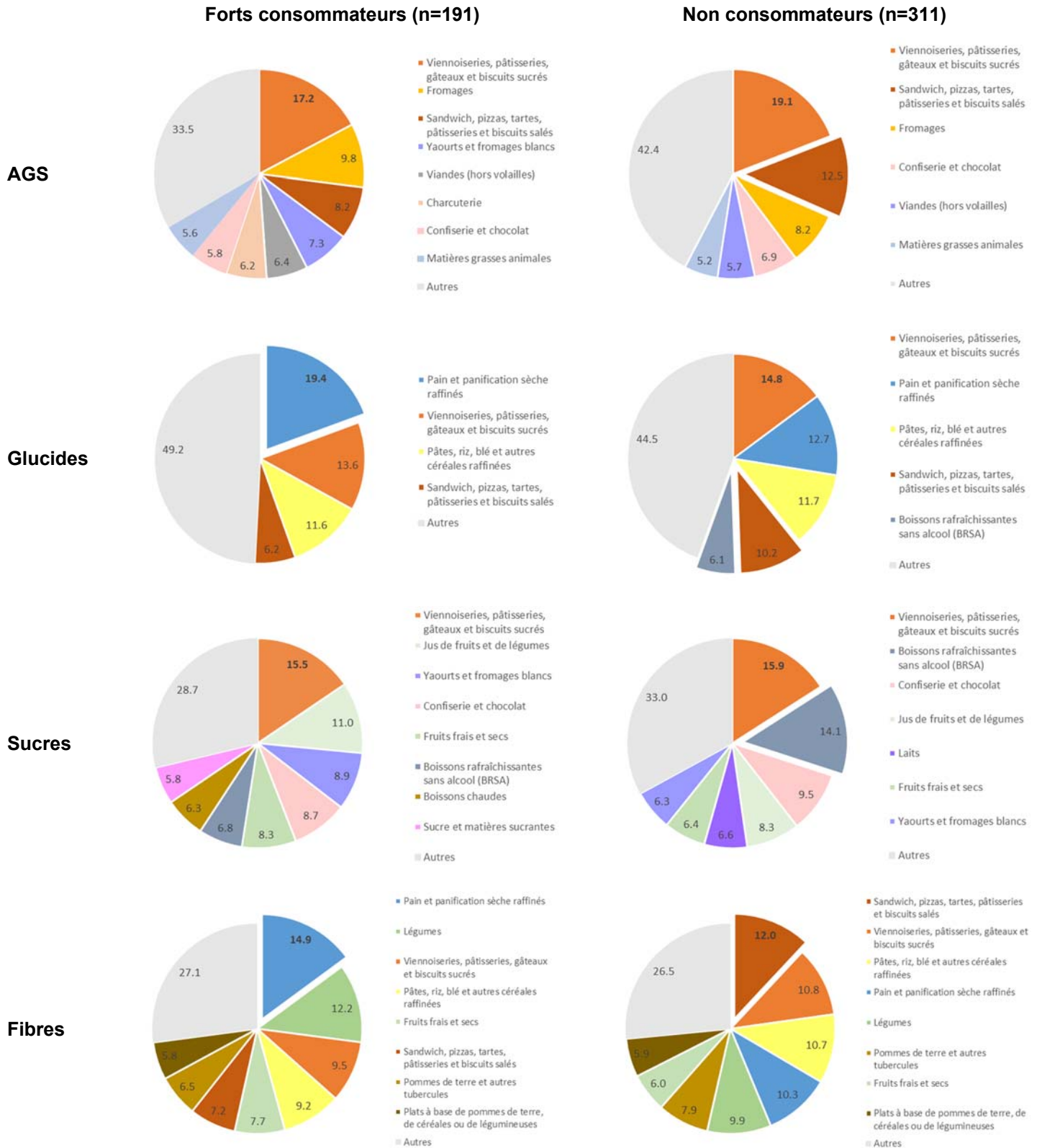
Ainsi, par rapport aux non consommateurs de **RHF scolaire**, les forts consommateurs de RHF scolaire en collège et lycée se caractérisent par :

- Une contribution plus élevée des pains et panifications sèches raffinés aux apports énergétiques (AET et AESA), en protéines, glucides, fibres et sel ;
- Une contribution moindre des :
 - o Boissons rafraichissantes sans alcool aux apports en glucides et en sucres ;
 - o Sandwichs, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés aux apports en l'ensemble des nutriments, excepté les sucres.

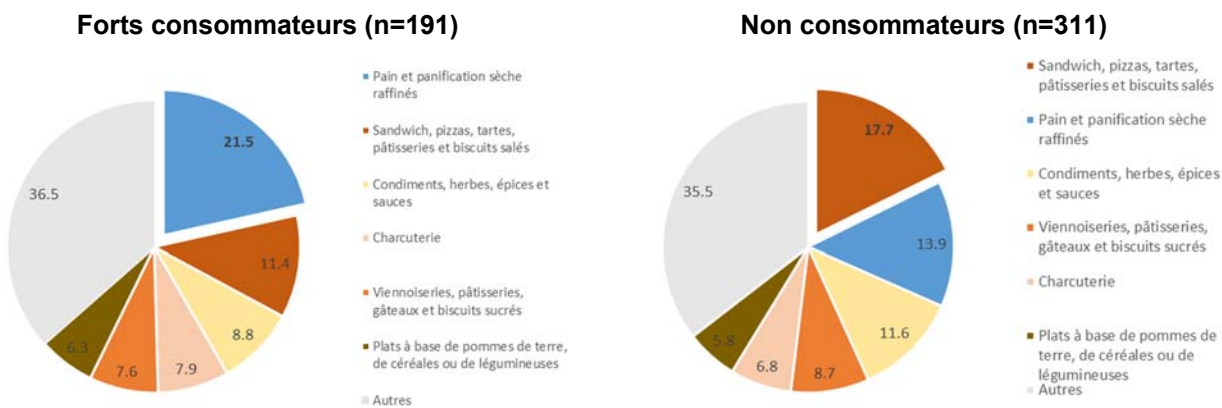
Figure 55 : Groupes d'aliments contribuant à plus de 5% des apports nutritionnels, selon les nutriments, chez les adolescents de collège et lycée forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire

Dans la figure ci-dessous, sont représentés les groupes contribuant à au moins 5% de l'apport total pour le nutriment considéré dans la population considérée (forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire), les autres groupes d'aliments étant regroupés dans l'item « Autres ».
 Parmi ces forts contributeurs, sont représentés :
 En **gras** : le groupe d'aliments ayant la contribution la plus élevée à l'apport nutritionnel.
 En **décalé** : les groupes d'aliments contribuant de façon significativement plus élevée à l'apport du nutriment considéré dans la population considérée (forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire).





Sel



Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Par rapport aux non consommateurs, les forts consommateurs de **RHF commerciale rapide** en collège et lycée se caractérisent par :

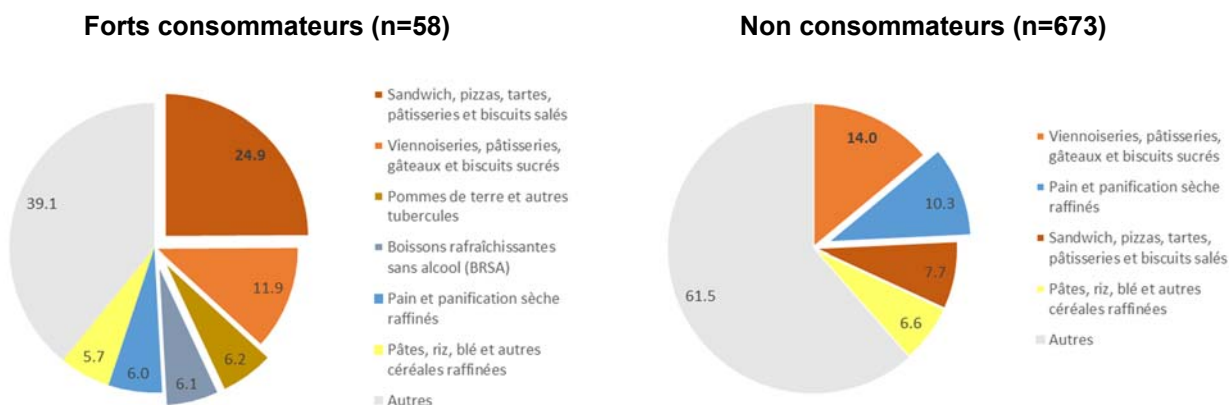
- Une contribution plus élevée des :
 - o Sandwichs, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés aux apports en l'ensemble des nutriments, excepté les sucres. Ce groupe est le premier contributeur, à hauteur d'environ un quart des apports, de l'ensemble des apports en nutriments (sauf en sucres).
 - o Boissons rafraichissantes sans alcool aux apports énergétiques (AET et AESA) et en glucides et en sucres ;
 - o Pommes de terre et autres tubercules aux apports énergétiques (AET et AESA) et en glucides et en fibres ;
- Une contribution moindre des :
 - o Pains et panifications sèches raffinés aux apports énergétiques (AET et AESA), en protéines, glucides, fibres et sel ;
 - o Viandes (hors volailles) aux apports en protéines, lipides, AGS ;
 - o Légumes aux apports en fibres ;
 - o Plats à base de pomme de terre, céréales ou légumineuses aux apports en sel ;
 - o Boissons chaudes aux apports en sucres ;
 - o Confiseries et chocolat aux apports en lipides.

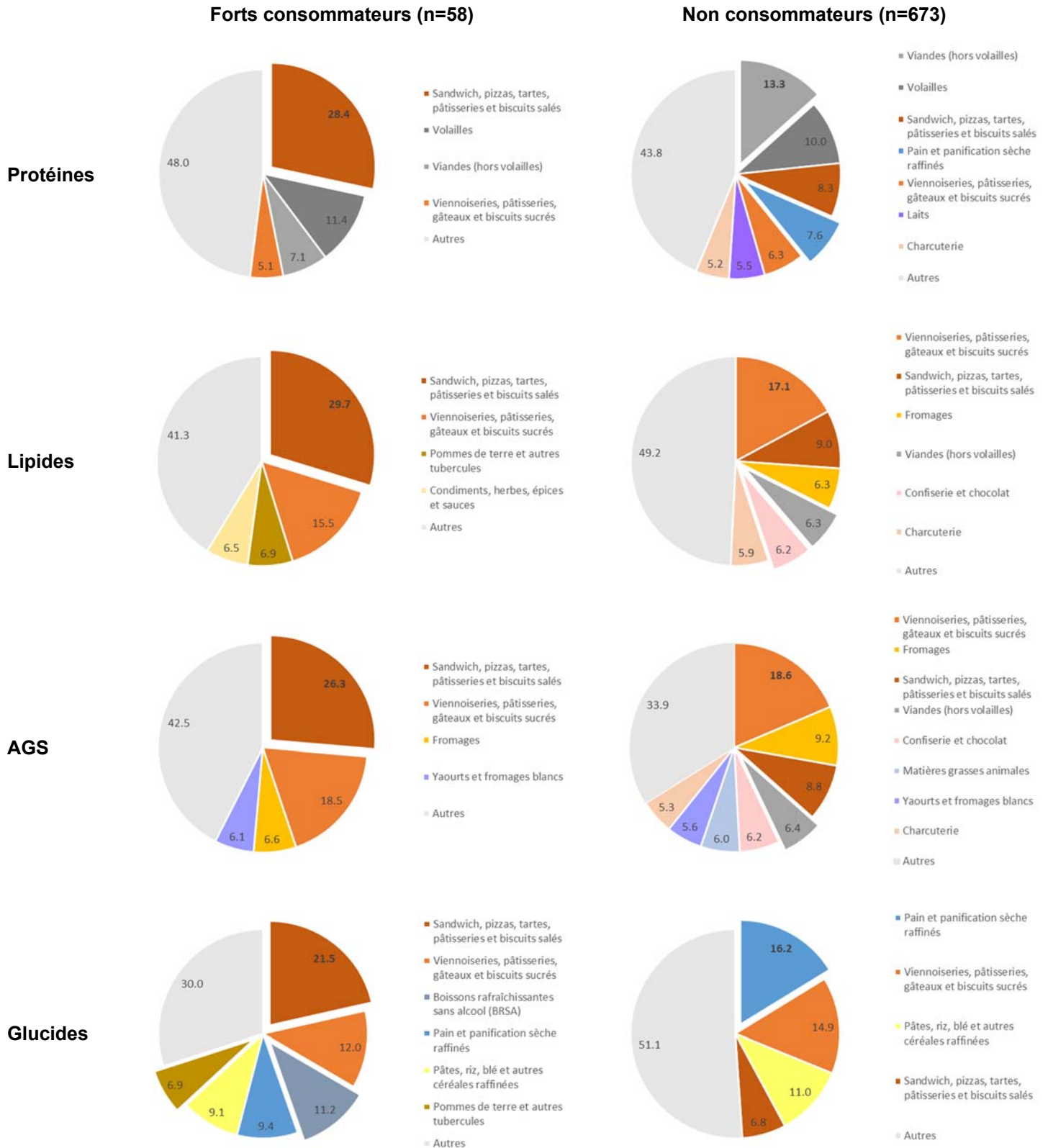
Figure 56 : Groupes d'aliments contribuant à plus de 5% des apports nutritionnels, selon les nutriments, chez les adolescents de collège et lycée forts consommateurs ou non consommateurs de RHF commerciale rapide

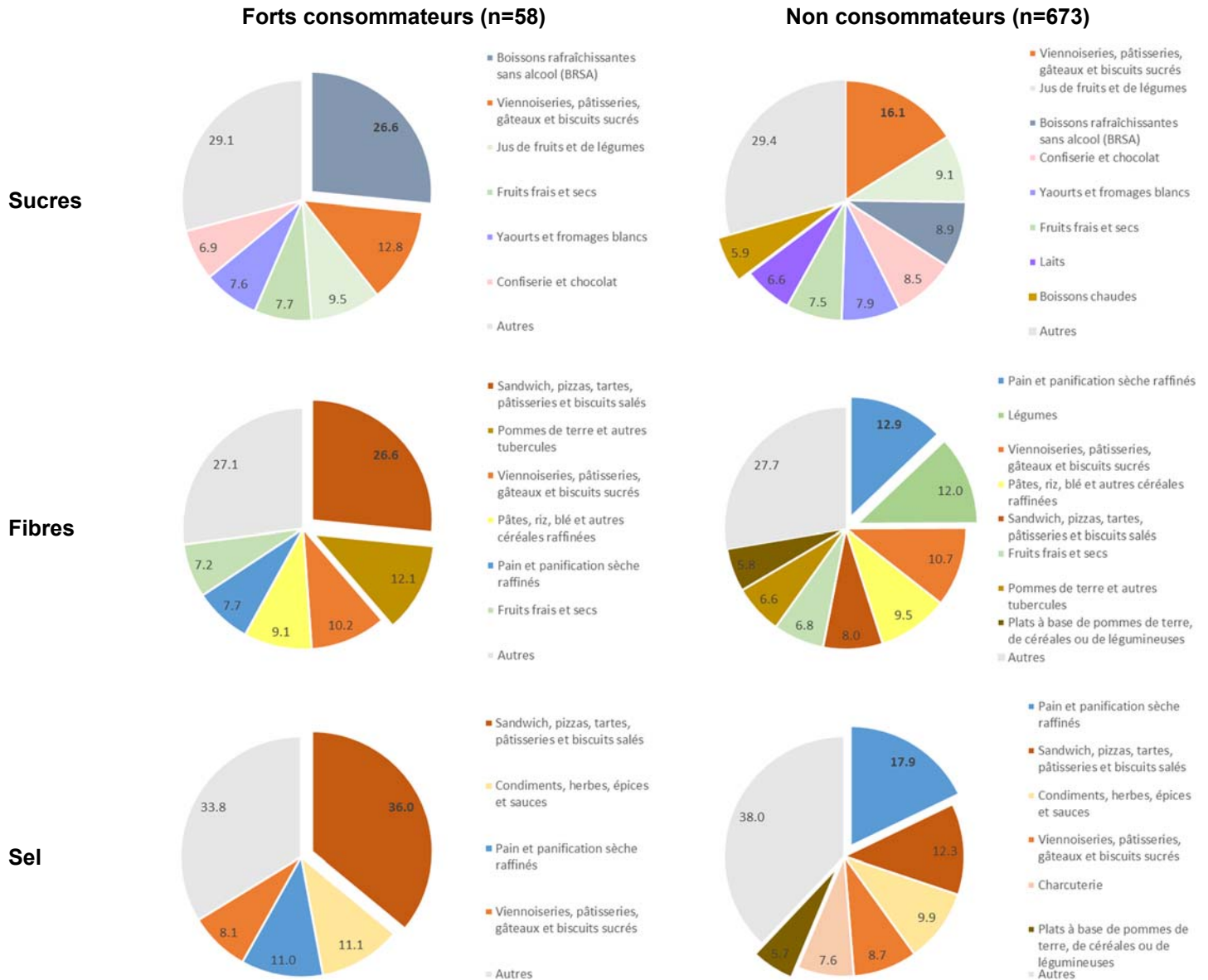
Dans la figure ci-dessous, sont représentés les groupes contribuant à au moins 5% de l'apport total pour le nutriment considéré dans la population considérée (forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire), les autres groupes d'aliments étant regroupés dans l'item « Autres ».

Parmi ces forts contributeurs, sont représentés :
 En **gras** : le groupe d'aliments ayant la contribution la plus élevée à l'apport nutritionnel.
 En **décalé** : les groupes d'aliments contribuant de façon significativement plus élevée à l'apport du nutriment considéré dans la population considérée (forts consommateurs ou non consommateurs de RHF scolaire).

AET / AESA







Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

6. Discussion et conclusions

Ce rapport vise à établir un état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels dans la RHF en France. Il a été réalisé à partir des données de l'étude INCA3 (2014-2015), en distinguant la restauration collective/scolaire des restaurations commerciales traditionnelle et rapide et le hors RHF (à domicile ou chez des proches). Il décrit les populations concernées, les aliments qui y sont le plus fréquemment consommés et les apports nutritionnels associés ainsi que la contribution des différents types de RHF aux consommations alimentaires et apports nutritionnels des individus les plus consommateurs d'aliments issus de RHF. Le présent rapport apporte ainsi de nouvelles informations ciblant le consommateur qui s'ajoutent aux données économiques et de parts de marché déjà disponibles et publiées par ailleurs (GIRA Foodservice 2020).

6.1. Discussion de l'interprétation des résultats

En premier lieu, il s'agit de garder à l'esprit que ce rapport est issu des données de l'étude INCA3, portant sur les consommations et comportements alimentaires globaux des individus vivant en France métropolitaine, et non d'une enquête dédiée au sujet de la RHF. Les résultats du rapport doivent donc être appréciés en tenant compte des spécificités de l'étude INCA3. Par exemple, le périmètre géographique de l'étude INCA3 qui se limite à la France métropolitaine s'applique aux résultats présentés dans ce rapport qui ne peuvent être extrapolés à la situation dans les territoires d'outre-mer. Ensuite, les données de l'étude INCA3 ayant été recueillies en 2014-2015, les résultats de ce rapport sont le reflet de la RHF à cette époque. Il est possible que la fréquentation de la RHF ait progressé depuis, avec notamment le développement rapide des services de livraison à domicile de repas préparés par la RHF traditionnelle. En effet, d'après le GIRA Foodservice, en 2018, la livraison à domicile représentait 3,5% des repas consommés en restauration commerciale (+35% par rapport à 2017) (GIRA Foodservice 2020).

L'étude INCA3 couvre les individus de 0 à 79 ans. Néanmoins, il a été décidé, dans le cadre de ce rapport, de restreindre la population d'étude aux enfants scolarisés (3-17 ans) d'une part et de cibler plus particulièrement les adultes actifs occupés ou étudiants d'autre part, dans la mesure où ils constituent les principales populations utilisatrices de la RHF. Les consommations en RHF des personnes inactives (retraités, au foyer...) ne sont donc pas étudiées en détail dans ce rapport. En outre, bien que les étudiants représentent une population d'intérêt pour l'étude de la RHF, et de la restauration universitaire en particulier, les effectifs disponibles dans l'étude INCA3 étaient insuffisants pour les considérer dans une population d'étude à part entière. Ils ont donc été regroupés avec les actifs occupés.

Plusieurs types de données disponibles dans l'étude INCA3 ont pu être exploitées pour réaliser les travaux présentés dans ce rapport : des données de comportements habituels d'une part et des données détaillées sur les consommations alimentaires sur quelques jours d'autre part. Toutes ces données sont de nature déclaratives et les limites et incertitudes associées, détaillées dans le rapport INCA3 (Anses 2017), s'appliquent également à l'interprétation des résultats obtenus dans le cadre du présent travail. De plus, les données détaillées de consommation couvrent 3 journées de consommation par individu, ce qui peut ne pas être suffisant pour être représentatif au niveau individuel des consommations en RHF sur longue période. En effet, la fréquentation de la RHF reste ponctuelle pour beaucoup d'individus, comme l'indiquent les données d'habitude.

Concernant les résultats portant sur la répartition des consommations selon différents types de RHF, il convient de souligner que l'identification précise des différents types de RHF est tributaire des questionnaires de l'étude INCA3. Ainsi, les questionnaires d'habitude ne couvrent pas tous les types de RHF et il y a en particulier peu d'information disponible pour estimer la fréquentation de la RHF commerciale traditionnelle, voire aucune chez les enfants. Pour les données de consommation, l'identification des types de RHF repose sur le croisement de plusieurs informations disponibles dans les rappels de 24h. Néanmoins, la précision de ces informations n'a pas toujours permis d'identifier spécifiquement tous les types de RHF listés dans la nomenclature Insee. Ainsi, les RHF commerciales traditionnelle et rapide telles que présentées dans le rapport regroupent plusieurs types de RHF catégorisés différemment par l'Insee. Dans notre étude, la RHF commerciale rapide inclut les vendeurs itinérants ; la RHF commerciale traditionnelle recouvre aussi les bars, cafés, salon de thé, cafétéria libre-

service et discothèques ; la RHF collective est restreinte aux restaurants d'entreprise et scolaires et ne prend pas en compte la restauration collective dans les transports. Enfin, il est possible que certaines consommations classées « hors RHF » soient en réalité issues de RHF mais n'aient pas pu être strictement identifiées comme telles. Cela peut notamment être le cas des consommations déclarées en extérieur (« dans la rue, dans les transports, etc. ») et de celles préparées par un traiteur.

Concernant l'interprétation des résultats portant sur l'estimation des apports nutritionnels, il convient de souligner que la table de composition utilisée (CIQUAL 2016) porte sur des aliments génériques et ne permet donc pas d'attribuer des compositions nutritionnelles différentes selon le lieu de préparation. Par exemple, toutes les pizzas d'un même type (par exemple pizza margherita) auront la même composition nutritionnelle, qu'elles soient faites-maison (hors RHF), préparées par un restaurant traditionnel ou préparées par un restaurant rapide. Cela peut conduire à des incertitudes quant à l'évaluation de l'impact de la RHF sur les apports nutritionnels puisque les différences de composition entre les différents types de RHF, si elles existent, ne sont pas prises en compte. Afin d'évaluer au mieux l'impact de la RHF sur les apports nutritionnels des individus, il conviendrait de recueillir des données de composition spécifiques selon le lieu de fabrication, notamment lorsque les recettes sont standardisées, comme c'est le cas en restauration rapide. Par ailleurs, le choix a été fait d'étudier uniquement les apports nutritionnels pour les constituants étiquetés sur les emballages afin de correspondre au périmètre défini par le règlement INCO (UE) n° 1169/2011 et suivi par l'Oqali. Ainsi, le détail des acides gras ou des vitamines et minéraux n'est pas présenté ici. Considérant les résultats sur les principaux aliments contributeurs par type de RHF, il est possible que les différences sur les apports nutritionnels auraient pu davantage porter sur ces familles de nutriments. La combinaison de ces sources d'incertitude peut expliquer en partie le peu de différence observée entre les apports nutritionnels des forts consommateurs de RHF et ceux des non-consommateurs.

6.2. Synthèse des principaux résultats

Les principaux résultats issus de l'état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels issus des différents types de RHF, rappelés ci-dessous, sont synthétisés dans l'Annexe 18 pour les adultes actifs occupés et étudiants, l'Annexe 19 pour les enfants de maternelle et primaire et l'Annexe 20 pour les adolescents de collège et lycée.

6.2.1. Chez les adultes

Plus de la moitié des adultes de 18 à 79 ans consomment au moins une fois par semaine des aliments issus de la RHF (collective ou commerciale). Ces consommateurs étant principalement des adultes actifs occupés ou des étudiants, les résultats se concentrent sur cette catégorie de la population. Ainsi, la fréquentation régulière (au moins une fois par semaine) de la RHF concerne près de 80% des adultes actifs occupés et étudiants. La consommation de RHF est associée à l'âge, au niveau socio-économique et à la taille de l'agglomération de résidence. En effet, parmi les actifs occupés et les étudiants, les individus consommateurs d'aliments de RHF (collective ou commerciale – traditionnelle ou rapide) sont majoritairement âgés de 18 à 44 ans et comprennent davantage de cadres et professions libérales ainsi que d'individus vivant dans des agglomérations de grandes tailles (agglomération parisienne ou agglomérations de plus de 100 000 habitants). S'agissant du dernier facteur, la plus forte fréquentation de la RHF collective dans l'agglomération parisienne peut s'expliquer par des conditions plus contraignantes de déplacement entre le domicile et le travail. Elle soulève aussi l'hypothèse d'une offre de restauration collective plus accessible dans cette zone, soutenue notamment par la présence de nombreux sièges sociaux d'entreprise. Cette même hypothèse de disponibilité de l'offre peut être avancée concernant la fréquentation plus élevée des RHF commerciales, traditionnelle et rapide, par les individus de région parisienne. Les hommes sont par ailleurs plus nombreux que les femmes à fréquenter la RHF commerciale (traditionnelle ou rapide). Enfin, en lien avec une offre de restauration universitaire bien identifiée, les

étudiants sont davantage représentés parmi les individus déjeunant quasi-quotidiennement en RHF collective. Ils sont également plus nombreux parmi les forts¹⁵ consommateurs de RHF rapide.

La description du lieu habituel du déjeuner permet d'approcher la répartition entre les différents types de RHF. Un peu plus de la moitié des adultes actifs occupés et étudiants fréquentent habituellement la RHF pour le déjeuner : 20% se rendent en RHF collective, 7% en RHF commerciale (5% en restauration classique et 2% en restauration rapide) et 30% déjeunent sur le lieu de travail, dans les transports, dehors, etc. Les contributions de chaque lieu de consommation aux consommations alimentaires reflètent cette répartition. Pour les adultes fréquentant la RHF (quel que soit le repas), le hors RHF (domicile ou chez des proches) reste en moyenne la source majoritaire des consommations alimentaires : il contribue en moyenne à 88% des consommations d'aliments liquides et à 77% des consommations d'aliments solides. Vient ensuite la RHF collective (avec 10% des consommations totales d'aliments solides et 5% des consommations totales d'aliments liquides), suivie par la RHF commerciale traditionnelle (respectivement 8% et 6%) et enfin la RHF commerciale rapide (respectivement 5% et moins de 2%). De la même façon, les apports énergétiques totaux (AET) des adultes actifs occupés et étudiants consommateurs de RHF, qui sont estimés à 2268 kcal/j, proviennent très majoritairement du hors RHF (à hauteur de 78% des AET). Viennent ensuite les RHF commerciales traditionnelle et collective (contribuant respectivement à hauteur de 9% et 8%), suivies par la RHF rapide (5%).

6.2.1.1 La RHF collective

■ **Fréquentation**

Environ 40% des adultes actifs occupés et étudiants fréquentent la RHF collective au moins une fois par semaine et 30% s'y rendent entre 4 et 5 fois par semaine. Ce chiffre est supérieur à celui déclaré dans la question du lieu du déjeuner habituel en semaine (20%) car les individus fréquentant plusieurs lieux de consommation sur la semaine n'ont pu en sélectionner qu'un, privilégiant potentiellement un autre lieu que la RHF collective (le domicile par exemple). Il est également supérieur à celui issu de l'enquête CCAF 2010, estimant à 19% des actifs occupés ceux ayant fréquenté au moins une fois un restaurant d'entreprise au cours des 5 jours ouvrés (Mathé et Francou 2014). Cette différence peut s'expliquer par le fait que ce dernier résultat est basé sur les lieux de consommation décrits dans les carnets de consommation de 7 jours et non pas dans des questionnaires d'habitude, ce qui peut conduire à une sous-évaluation de la fréquentation.

■ **Caractéristiques des repas de RHF collective et contribution aux consommations individuelles**

Les repas de RHF collective des adultes se caractérisent par une proportion d'actes de consommation élevée ou supérieure aux autres lieux pour les légumes, condiments, herbes, épices et sauces, eau du robinet, pain et produits de panification raffinés, boissons chaudes, yaourts et fromages blancs, fruits frais et secs ainsi que de pâtes, riz, blés et autres céréales raffinées. Les boissons alcoolisées y sont moins consommées que dans les autres lieux. Par ailleurs, l'étude des tailles de portions met en évidence que celles de volailles, de compotes et fruits au sirop ainsi que de boissons rafraîchissantes sans alcool sont plus élevées en RHF collective qu'hors RHF, tandis que les matières sucrantes y sont consommées en plus petites quantités. Par rapport aux recommandations de l'annexe 2.2 du GEMRCN de 2015 (GEMRCN 2015), les portions moyennes consommées par les adultes en RHF collective sont globalement comprises dans les fourchettes de grammages recommandées. Elles sont cependant légèrement moindres en ce qui concerne les plats composés (à base de viande, poissons, légumes ou féculents) et les accompagnements (pâtes et riz, pommes de terre, frites, légumes et légumes secs), sans qu'il soit possible de savoir si cette différence provient d'une trop faible quantité servie par le restaurant collectif ou d'une consommation inférieure des individus par rapport à ce qui a été servi dans l'assiette. A l'inverse, les quantités de compotes et fruits au sirop consommées sont supérieures aux portions recommandées.

¹⁵ Les forts consommateurs sont définis, pour chaque type de RHF, comme les individus dont la contribution du type de RHF considéré aux apports énergétiques est supérieure au dernier tercile, parmi tous les consommateurs du type de RHF considéré.

L'enquête CCAF 2010 relève des catégories d'aliments similaires comme étant davantage cités en RHF collective par rapport à l'ensemble des déjeuners des actifs, listant notamment l'eau, les sauces, les pâtes, les légumes, les viandes ainsi que les compotes et les fruits au sirop (Mathé et Francou 2014). Les boissons alcoolisées y sont également moins consommées. En lien avec ces observations, les repas principaux (déjeuner et dîner), dont les quantités d'aliments solides sont en outre plus élevées qu'en RHF rapide et hors RHF, apportent davantage de glucides, de sucres et de fibres que ceux pris hors RHF. La standardisation¹⁶ des apports des repas entre les types de RHF révèle que ceux pris en RHF collective sont globalement moins énergétiques que ceux de RHF commerciale car moins denses en lipides, AGS, glucides et sucres. Ils sont également différents du hors RHF par une densité plus élevée de fibres et plus faible d'AGS.

Une partie des aliments qui composent majoritairement les repas de RHF collective se retrouvent également en tant que contributeurs aux consommations totales : la RHF collective contribue ainsi de manière plus importante que sa contribution moyenne aux consommations d'eau du robinet, et comparativement aux RHF commerciale traditionnelle et rapide, contribue davantage aux consommations de yaourts et fromages blancs, légumes et fruits frais et secs et moins aux consommations de glaces et desserts glacés et de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés. La contribution de la **RHF collective** aux apports nutritionnels est comparable, quel que soit le nutriment considéré, entre 6 et 10%.

Peu de différences sont observées entre les forts consommateurs de RHF collective et les non consommateurs de RHF collective, ce qui peut témoigner d'une certaine similitude entre les consommations en RHF collective et la consommation courante hors RHF. S'ils ne se distinguent pas en termes de quantités totales d'aliments consommées ni en termes d'apports nutritionnels ou d'aliments contributeurs aux apports, il peut toutefois être mentionné que les forts consommateurs de RHF collective consomment moins de pain et panification sèche complets ou semi-complets, de plats à base de poissons ou de plats à base de légumes que les non-consommateurs de RHF collective.

6.2.2.1 La RHF commerciale traditionnelle

■ **Fréquentation de la RHF commerciale (traditionnelle ou rapide)**

Environ 7% des actifs occupés et étudiants fréquentent habituellement la **RHF commerciale** pour le déjeuner en semaine, sans possibilité de distinguer la RHF commerciale traditionnelle de la RHF commerciale rapide. Cette proportion sous-estime probablement la part de consommateurs de RHF commerciale : en effet, celle-ci ne prend en compte que les déjeuners habituels en semaine alors même que la RHF commerciale peut faire l'objet d'une fréquentation plus ponctuelle, et à bien d'autres occasions de consommation qu'au déjeuner, notamment au dîner et durant le week-end. Il n'y a par ailleurs pas de données disponibles sur la fréquentation précise de la **RHF commerciale traditionnelle** dans les questionnaires d'habitude de l'étude INCA3.

■ **Caractéristiques des repas de RHF commerciale traditionnelle et contribution aux consommations individuelles**

En RHF commerciale traditionnelle, les proportions d'actes de consommation sont plus élevées, ou supérieures aux autres lieux, pour les boissons alcoolisées (3 fois celles de hors RHF), l'eau du robinet, les boissons chaudes, mais aussi pour les condiments, herbes, épices et sauces, les légumes, le pain et les produits de panification sèche raffinés, les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés ainsi que les crustacés et mollusques. L'enquête CCAF fait également mention d'une consommation plus fréquente de boissons alcoolisées, de sodas et de poissons et crustacés dans ce type de RHF (Mathé et Francou 2014). Les tailles de portions de boissons rafraîchissantes sans alcool et de jus de fruits y sont plus élevées qu'hors RHF tandis que celles des entremets et crèmes desserts y sont deux fois plus petites. Ces caractéristiques conduisent à des repas plus riches en glucides, en sucres et en fibres qu'hors RHF notamment. Lorsque les repas sont standardisés, il est mis en évidence qu'ils sont plus denses en énergie

¹⁶ Les apports sont dits standardisés lorsqu'ils sont ramenés à une taille de repas standard identique, correspondant à la taille moyenne d'un repas pour le type de RHF concerné.

(AET, AESA), lipides et glucides que ceux pris hors RHF. Comparativement aux autres types de RHF, les densités nutritionnelles des repas de RHF commerciale traditionnelle sont intermédiaires entre la RHF collective et la RHF commerciale rapide : supérieures à celles de RHF collective en termes d'énergie, de lipides et d'AGS, elles sont inférieures à celles de RHF commerciale rapide concernant les glucides, les sucres et les fibres.

La RHF commerciale traditionnelle contribue plus particulièrement aux consommations de plats à base de poissons, boissons alcoolisées, pommes de terre et autres tubercules et de viandes. Comparativement aux RHF collective et rapide, elle contribue davantage aux consommations de boissons alcoolisées, plats à base de poissons, crustacés et mollusques et de noix, graines et fruits oléagineux. La RHF commerciale traditionnelle contribue en moyenne de manière égale aux apports de l'ensemble des nutriments (entre 7 et 10%).

S'ils ne se distinguent pas en termes de quantités totales d'aliments consommées, les forts consommateurs de RHF commerciale traditionnelle consomment deux fois plus de boissons alcoolisées, davantage de sandwiches, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés et deux fois moins de compotes et fruits au sirop que les non-consommateurs de RHF commerciale traditionnelle. Les apports nutritionnels ne diffèrent pas non plus entre les forts consommateurs et les non consommateurs de RHF commerciale traditionnelle mais ils proviennent d'aliments contributeurs différents. Les apports des forts consommateurs se caractérisent ainsi par une moindre contribution du pain et panification sèche raffinés aux apports énergétiques, en sel et en glucides et par une plus forte contribution des sandwiches, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés aux apports en glucides.

6.2.3.1 La RHF commerciale rapide

■ **Fréquentation**

Cinquante cinq pourcent des adultes actifs occupés et étudiants fréquentent la RHF commerciale rapide au moins une fois par mois et environ 20% plus d'une fois par semaine. Ces proportions ont doublé depuis l'étude INCA2 (2006-07).

■ **Caractéristiques des repas de RHF commerciale rapide et contribution aux consommations individuelles**

Les repas de RHF commerciale rapide se caractérisent par des quantités d'aliments solides moins conséquentes qu'en RHF collective. Les proportions d'actes de consommation sont élevées, ou supérieures aux autres lieux, pour les aliments tels que les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (quatre fois celle de la RHF commerciale traditionnelle et presque 20 fois celles de RHF collective et hors RHF), les condiments et sauces, les pommes de terre et autres tubercules (jusqu'à huit fois celles du hors RHF), les glaces et sorbets (trois fois plus élevées qu'ailleurs) et les boissons rafraîchissantes sans alcool (trois fois plus élevées qu'ailleurs). Par ailleurs, la part que représentent les actes de consommation du pain et autres produits de panification sèche raffinés y est plus faible. Les tailles de portions de boissons rafraîchissantes sans alcool sont plus grandes en RHF commerciale rapide par rapport au hors RHF. Elles sont également supérieures en ce qui concerne les glaces et sorbets et les sandwiches, pizzas, tartes salées, etc. par rapport à celles consommées en RHF commerciale traditionnelle et hors RHF. Ces caractéristiques conduisent à des apports par repas plus élevés en glucides, sucres et fibres. La standardisation des apports révèle qu'un repas de RHF rapide est plus dense en presque tous les nutriments (énergie, lipides, AGS, glucides, sucres, fibres) que les repas hors RHF. La densité énergétique (AET) ainsi que les densités en glucides et en sucres sont supérieures à celles des repas pris dans les autres types de RHF (collective et commerciale traditionnelle). Elles sont équivalentes aux repas de RHF collective en termes d'apports en fibres.

Les aliments les plus fréquemment consommés au cours des repas en RHF commerciale rapide se retrouvent également contributeurs aux consommations totales. La RHF commerciale rapide contribue ainsi principalement aux consommations de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés, glaces, desserts glacés et sorbets, pommes de terre et autres tubercules et de boissons rafraîchissantes sans alcool. En moyenne, la contribution de la RHF commerciale rapide aux apports nutritionnels est la plus faible pour les apports en sucres (3%) et s'établit autour de 5% pour les autres nutriments.

S'ils ne se distinguent pas en termes de quantités totales d'aliments consommées, les forts consommateurs de RHF commerciale rapide se différencient de façon marquée par une moindre consommation de yaourts et fromages blancs, de légumes, de boissons chaudes, et de façon plus anecdotique, de crustacés et mollusques, de céréales (pâtes, riz, blé...) complètes ou semi-complètes, d'abats et de légumineuses. A l'inverse, ils consomment deux fois plus de boissons rafraîchissantes sans alcool et de glaces, desserts glacés et sorbets. Comme pour les autres types de RHF, les apports nutritionnels des forts consommateurs de RHF commerciale rapide ne diffèrent pas significativement des non consommateurs. En revanche, les groupes d'aliments contributeurs de ces apports sont différents. Par rapport au non-consommateurs, les forts consommateurs de RHF commerciale rapide se caractérisent par une plus forte contribution des sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés aux apports en l'ensemble des nutriments, des boissons rafraîchissantes sans alcool aux apports en glucides et sucres, des pommes de terre et autres tubercules aux apports en fibres. A l'inverse, une moindre contribution est observée chez les forts consommateurs concernant les pains et produits de panification sèche raffinés aux apports énergétiques (AET et AESA), en protéines, glucides, fibres et sel, les fruits frais et secs aux apports en glucides, en sucres et en fibres, les légumes aux apports en fibres, les fromages aux apports en lipides et acides gras saturés, les poissons aux apports en protéines. Ainsi, bien que les apports nutritionnels soient égaux entre forts consommateurs et non consommateurs, les aliments qui composent ces apports sont très différents, avec une contribution majoritaire des Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés à environ 20% des apports de tous les nutriments (à l'exception des sucres) chez les forts consommateurs de RHF commerciale rapide.

6.2.2. Chez les enfants

La population des enfants est marquée par une forte proportion de consommateurs réguliers de RHF (au moins une fois par semaine), estimée à 83% des enfants de 3 à 17 ans. Parmi les différents types de RHF, la RHF scolaire est prépondérante puisqu'elle concerne de façon hebdomadaire 74% des enfants en maternelle et primaire et 78% des enfants au collège et lycée. Bien que la RHF commerciale rapide affiche 92% de consommateurs chez les enfants dans l'étude INCA3, sa fréquentation reste moins habituelle que la RHF scolaire. Elle concerne de façon hebdomadaire moins de 10% des enfants de maternelle et primaire et près de deux fois plus (18%) d'enfants et adolescents de collège et lycée. Ces résultats sur la fréquentation habituelle de ces deux types de RHF se retrouvent dans les résultats sur leur contribution aux apports énergétiques des consommateurs de RHF : la RHF scolaire contribue en moyenne à environ 15% des AET et la RHF commerciale rapide à moins de 5% des AET (4,6% chez les adolescents de collège et lycée et 2,6% chez les enfants de maternelle et primaire). La RHF commerciale traditionnelle reste marginale chez les enfants, estimée à environ 1,5% des AET chez les consommateurs de RHF.

6.2.1.2 La RHF scolaire

■ **Fréquentation**

La RHF scolaire concerne environ trois quarts des enfants, quel que soit le niveau scolaire. Toutefois, la part des enfants déjeunant régulièrement (au moins 4 jours par semaine) au restaurant scolaire est plus élevée de 10 points chez les enfants plus âgés (58% en maternelle et primaire et 67% au collège et lycée). Ce taux de fréquentation dans le second degré est proche de celui obtenu dans l'enquête du Conseil national d'évaluation du système scolaire (Cnesco) qui estime la part des enfants inscrits à la demi-pension à environ 70% des élèves de collège et lycée en 2016 (Cnesco 2017). Faute de données nationales, il n'est pas possible de comparer nos résultats sur la fréquentation de la restauration scolaire dans le premier degré (maternelle et primaire). Toutefois, la fiabilité de l'estimation dans les collèges et lycées laisse supposer que l'estimation est également fiable pour les enfants de maternelle et primaire. Ramenée à la population nationale, la RHF scolaire touche, chaque semaine d'école, environ 8,5 millions d'enfants âgés de 3 à 17 ans en France métropolitaine.

La fréquentation de la RHF scolaire poursuit sa progression, observée entre les études INCA1 et INCA2 (Dubuisson *et al.* 2011), de 10 points entre les études INCA2 et INCA3. Ce résultat est également cohérent avec les données officielles de fréquentation dans les collèges et lycées (Cnesco 2017).

■ Caractéristiques des consommateurs

Environ 60% des enfants de maternelle et primaire qui ne fréquentent jamais la RHF scolaire habitent dans la grande région Nord-Est. Cet effet de la région avait été constaté dans INCA1 pour l'Est et le Sud-Est et avait été confirmé dans INCA2 pour le Nord-Est et le Sud-Est. Il semble persister dans INCA3 uniquement pour le Nord-Est. Cet effet régional, indépendant des autres variables socio-économiques, pourrait révéler une offre moindre de restauration scolaire par les municipalités du Nord-Est, la restauration scolaire dans le premier degré étant un service non-obligatoire géré par les municipalités. Cependant, aucune donnée ne permet d'étayer cette hypothèse. Chez les collégiens et les lycéens, c'est davantage la taille de l'agglomération de résidence qui semble déterminante. Ceux qui habitent en zone rurale sont proportionnellement plus nombreux à déjeuner régulièrement (4 à 5 fois par semaine) au restaurant scolaire tandis que ceux vivant dans des agglomérations de plus de 100 000 habitants sont plus nombreux à y déjeuner occasionnellement (1 à 3 fois par semaine). Concernant les élèves des zones rurales, ce constat reflète l'impact de l'éloignement du domicile sur la fréquentation de la restauration scolaire, suggérant une fréquentation captive. Pour les élèves d'agglomérations de plus de 100 000 habitants, il peut refléter l'impact de l'accessibilité d'offres de restauration alternatives à proximité de l'école, qui peuvent conduire à une fréquentation plus occasionnelle, et illustre une des raisons évoquées par les collégiens et lycéens pour ne pas déjeuner au restaurant scolaire : « je préfère manger ailleurs ».

Comme dans les précédentes études INCA1 (Lafay, Volatier, et Martin 2002a) et INCA2 (Dubuisson *et al.* 2011), des associations sont observées entre la fréquentation de la RHF scolaire et les facteurs socio-économiques. Ces résultats rejoignent ceux de données nationales récentes (collectées auprès d'établissements scolaires) mettant en évidence une moindre fréquentation de la restauration scolaire par les populations les moins favorisées en collège et lycée (en zone d'éducation prioritaire notamment) (Cnesco 2017). Dans notre étude, la moitié des élèves de collège et lycée ne fréquentant jamais le restaurant scolaire sont issus des foyers avec les plus bas revenus (< 900€/mois/UC) et 42% des représentants d'élèves de maternelle et primaire ne fréquentant jamais le restaurant scolaire ont un niveau d'étude primaire/collège. Toutefois, ces associations ne se maintiennent pas dans les analyses multivariées. Seule la PCS reste associée à la fréquentation de la restauration scolaire. Chez les enfants de maternelle et primaire, elle se traduit par la disponibilité d'une personne au domicile pour préparer les repas (inactivité du représentant de l'enfant) et rejoint la raison la plus fréquente évoquée pour ne pas déjeuner au restaurant scolaire : « une personne prépare les repas à la maison ». De plus, le prix du repas ne fait pas partie des principales raisons évoquées pour ne pas fréquenter le restaurant scolaire dans notre étude. Ces résultats pourraient révéler que les populations les plus précaires sont moins bien captées et donc sous-représentées dans notre échantillon. Il a en effet été démontré que les populations les moins favorisées sont moins enclines à participer aux études (Tolonen *et al.* 2010, Volken 2013). Cependant notre échantillon a été redressé pour compenser les différences de taux de réponse. Une autre explication réside dans le recueil très simplifié des revenus du foyer qui peut conduire à une imprécision importante dans le calcul du revenu par unité de consommation.

■ Caractéristiques des repas de RHF scolaire et contribution aux consommations individuelles

Quel que soit le niveau scolaire, les repas consommés en RHF scolaire se caractérisent par des tailles de repas ou des quantités d'aliments solides plus conséquentes et par une proportion d'actes de consommation élevée, ou supérieure aux autres lieux, d'eau du robinet, de pain, de condiments et sauces, de fruits, de légumes, de produits céréaliers raffinés (pâtes, riz) et de produits laitiers (fromage en maternelle et primaire et yaourts et fromage blancs en collège et lycée). A ces aliments, s'ajoutent les légumineuses en collège et lycée. A l'opposé, quel que soit le niveau scolaire, les repas pris en RHF scolaire se caractérisent par une part moindre d'actes de consommation de boissons rafraîchissantes sans alcool et de sandwiches, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés que dans les autres lieux.

Les tailles de portions consommées en RHF scolaire diffèrent peu de celles consommées dans les autres lieux. Lorsqu'elles diffèrent, elles sont le plus souvent plus petites que celles consommées ailleurs. C'est le cas notamment des portions de jus de fruits et de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés. Les tailles de portion consommées en RHF scolaire sont le plus souvent inférieures à celles précisées dans la réglementation de 2011 (Ministère de l'agriculture 2011a), notamment pour les portions de plats composés (plats à base de viandes, poissons, légumes ou féculents) quel que soit le niveau scolaire, et de viandes au collège et lycée. S'agissant ici de portions consommées, il reste difficile de les comparer

aux portions réglementées qui portent sur le service : il est en effet possible que les enfants n'aient pas mangé toute la portion qui leur est servie. Ce résultat peut néanmoins être mis en regard des consommations plus élevées de pain en RHF scolaire et soulève la question du pain en tant qu'aliment refuge face à des plats principaux consommés en trop petite quantité.

Ces consommations différentes des autres lieux observées en RHF scolaire se combinent à des repas quantitativement plus importants. Ces différences se traduisent par des repas en RHF scolaire apportant davantage d'énergie, de protéines, de glucides quel que soit le niveau scolaire ainsi que de fibres en collège et lycée. Ils apportent en revanche moins de sucres quel que soit le niveau scolaire mais aussi moins de lipides, AGS et sel au collège et lycée. Les apports standardisés montrent une densité plus élevée en glucides et plus faibles en lipides, AGS et sucres en collège et lycée et une densité plus élevée en glucides, protéines et fibres et plus faible en sel en maternelle et primaire.

Les différences observées au niveau des repas se retrouvent pour certains groupes d'aliments au niveau des consommations totales des enfants, plus particulièrement chez les enfants de maternelle et primaire. Chez ces derniers, les forts consommateurs de RHF scolaire consomment davantage de pain, de fromages, de poissons et moins de confiseries et chocolat et de sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés que les non-consommateurs de RHF scolaire. Chez les adolescents de collège et lycée, les différences observées pour les forts consommateurs de RHF scolaire se limitent à une consommation plus élevée de pain et de yaourts et fromages blancs que les non-consommateurs. A l'inverse, pour d'autres groupes d'aliments, les consommations issues des autres lieux et moments de consommations compensent les associations observées entre la RHF scolaire et les consommations des enfants, lorsqu'on passe de l'étude des repas à l'étude des individus. A titre d'exemple, les consommations plus fréquentes de fruits et légumes en RHF scolaire ne se traduisent pas par des consommations totales de fruits et légumes plus importantes chez les forts consommateurs de RHF scolaire comparativement aux non-consommateurs de RHF scolaire. Ce phénomène est d'autant plus marqué chez les collégiens et lycéens qui maîtrisent davantage leurs choix alimentaires que les enfants plus jeunes.

Au final, peu d'associations persistent au niveau des apports nutritionnels : les enfants forts consommateurs de RHF scolaire se caractérisent par des apports plus élevés en fibres en maternelle et primaire tandis qu'aucune différence n'est observée en collège et lycée. Ces apports identiques cachent cependant des contributeurs très différents entre les forts consommateurs de RHF et les non-consommateurs de RHF. Ainsi, les apports des forts consommateurs de RHF scolaire proviennent davantage du pain (AET, protéines, glucides, sel, mais aussi fibres en collège et lycée) quel que soit le niveau scolaire, ainsi que des fromages (protéines, lipides, AGS, sel), compotes et fruits au sirop (sucres) et viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés (sucres) en maternelle et primaire. A l'opposé, les apports des non-consommateurs de RHF scolaire proviennent davantage des confiseries et chocolat (lipides), boissons rafraîchissantes sans alcool (sucres), pommes de terre et autres tubercules (fibres) et condiments et sauces (sel) pour les enfants de maternelle et primaire, et des sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (AET, protéines, lipides, AGS, glucides, fibres, sel) et boissons rafraîchissantes sans alcool (glucides, sucres) pour les adolescents de collège et lycée.

6.2.2.2 La RHF commerciale traditionnelle

■ **Caractéristiques des consommateurs**

Les données disponibles dans les questionnaires de l'étude INCA3 n'ont pas permis d'estimer la part des enfants qui fréquentent la RHF commerciale traditionnelle ni de caractériser les enfants consommateurs ce type de RHF. Néanmoins, les données de consommation ont permis d'estimer globalement la place de la RHF commerciale traditionnelle dans leur alimentation, qui reste très minoritaire, autour de 1% des consommations totales et des apports énergétiques totaux.

■ **Caractéristiques des repas et contribution aux consommations individuelles**

La composition des repas pris en restauration commerciale traditionnelle se rapproche fortement de celle observée pour les repas de RHF commerciale rapide, avec des proportions d'actes de consommation élevées de boissons rafraîchissantes sans alcool, condiments et sauces, pommes de terre et autres tubercules, viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés et de sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés. Ils se distinguent toutefois des repas de RHF commerciale rapide par un

nombre d'actes de consommation également proportionnellement plus élevé d'eau du robinet et de légumes. Les tailles de portion y sont plus élevées qu'hors RHF pour les boissons sucrées (boissons rafraîchissantes sans alcool et jus de fruits) chez les enfants de maternelle et primaire et pour les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés chez les enfants et adolescents de collège et lycée. Ces caractéristiques alimentaires se traduisent par des repas apportant plus de protéines, glucides et sucres quel que soit le niveau scolaire, mais aussi d'énergie, de lipides et de sel chez les adolescents de collège et lycée. A l'inverse, ils apportent moins d'énergie chez les enfants de maternelle et primaire. Après standardisation, les repas issus de RHF commerciale traditionnelle sont plus denses en glucides que les repas hors RHF quel que soit le niveau scolaire. Comparativement aux repas de RHF scolaire, ils sont aussi plus riches en sel chez les enfants de maternelle et primaire et en sucres, lipides et AGS chez les adolescents de collège et lycée. A l'inverse, ils sont moins riches en protéines et en fibres chez les enfants de maternelle et primaire.

Les contributions de la RHF commerciale traditionnelle aux consommations alimentaires ou apports nutritionnels totaux des enfants restent très faibles : les plus fortes contributions aux consommations alimentaires sont observées pour les pommes de terres et autres tubercules, boissons rafraîchissantes sans alcool et sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés et se limitent à 5% des consommations totales. De même, la RHF commerciale traditionnelle ne contribue pas particulièrement aux apports en un ou plusieurs nutriments.

6.2.3.2 La RHF commerciale rapide

■ **Caractéristiques des consommateurs**

En 2014-2015, seul un enfant âgé de 3 à 17 ans sur dix déclare ne jamais consommer des aliments issus de la RHF commerciale rapide. Le rythme de consommation dans ce type de RHF, même s'il reste relativement faible, a augmenté depuis l'étude INCA2 : la part des enfants qui y mangent au moins 1 fois par mois a doublé entre 2006-2007 et 2014-2015, passant d'un quart à la moitié. La fréquentation de ce type de RHF est plus régulière parmi les lycéens. Aucune association avec des caractéristiques socio-économiques n'a été mise en évidence dans notre étude.

■ **Caractéristiques des repas et contribution aux consommations individuelles**

Quel que soit le niveau scolaire, les repas consommés en RHF commerciale rapide présentent des proportions d'actes de consommation élevées, ou supérieures aux autres lieux, pour les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés, boissons rafraîchissantes sans alcool, pommes de terre et autres tubercules et condiments et sauces. Des actes de consommation proportionnellement plus nombreux de plats à base de viandes (par exemple nuggets) chez les enfants de maternelle et primaire et de viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés chez les adolescents de collège et lycée sont aussi observés. Les tailles de portions sont également plus importantes en RHF commerciale rapide pour les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés quel que soit le niveau scolaire, pour les boissons rafraîchissantes sans alcool pour les enfants de maternelle et primaire et pour les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés pour les adolescents de collège et lycée. Cela se traduit par des repas apportant des quantités plus élevées, par rapport aux repas hors RHF, de tous les nutriments étudiés chez les adolescents de collège et lycées et davantage d'énergie, de glucides et de sucres et moins de protéines chez les enfants de maternelle et primaire. Après standardisation, les repas de RHF commerciale rapide s'avèrent plus denses en glucides et en sel et moins riches en protéines et fibres que les repas de RHF scolaire chez les enfants de maternelle et primaire et plus denses en glucides, sucres, lipides et AGS que les repas hors RHF ou de RHF scolaire, chez les adolescents de collège et lycée.

Compte tenu de sa faible fréquentation, la contribution moyenne de la RHF commerciale rapide aux consommations et apports moyens des enfants reste modeste. Ainsi, la contribution privilégiée de la RHF commerciale rapide aux consommations totales des groupes d'aliments qui lui sont caractéristiques (sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés, boissons rafraîchissantes sans alcool, pommes de terre et autres tubercules) ne se traduit pas par une contribution plus spécifique de la RHF commerciale rapide à l'apport moyen en un ou plusieurs nutriments.

Néanmoins, chez les collégiens et les lycéens, les différences observées au niveau des repas se retrouvent au niveau des consommations totales des forts consommateurs de RHF commerciale rapide.

Ces derniers consomment ainsi trois fois plus de boissons rafraichissantes sans alcool et de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés que les non consommateurs tandis qu'ils consomment entre deux à quatre fois moins plusieurs groupes d'aliments (pains et panifications sèche raffinés, viandes, plats à base de légumes, laits, entremets et desserts lactés, compotes et fruits au sirop et sucres et matières sucrantes). Ces différences de consommations ne se traduisent toutefois pas par des différences significatives au niveau de leurs apports individuels. Seuls les aliments qui contribuent à ces apports diffèrent fortement comparativement aux non-consommateurs. Les principaux aliments contributeurs des apports nutritionnels sont moins diversifiés chez les forts consommateurs par rapport aux non consommateurs, les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés contribuant entre 21 et 36% des apports en l'ensemble des nutriments étudiés (excepté le sucre).

6.3. Perspectives

6.3.1. Opportunité de suivi de la RHF dans le cadre de l'Oqali

L'appui scientifique et technique (AST) souhaité par le comité de pilotage (COPIL) stratégique de l'Oqali visait à obtenir un état des lieux des consommations alimentaires et des apports nutritionnels dans la RHF en France métropolitaine. Celui-ci permet entre autres d'identifier les opportunités d'élargir le périmètre de l'Oqali à la RHF, suite notamment aux réflexions portant sur la qualité des aliments consommés en restauration collective lors des Etats généraux de l'alimentation (2017).

Les opportunités de suivi dégagées par l'état des lieux établi dans ce rapport sont synthétisées dans le Tableau 48 et commentées ci-après.

Tableau 48 : Opportunités de suivi des différents types de RHF par l'Oqali selon différents critères, à partir des données de l'étude INCA3 (2014-2015)

Population considérée	Type de RHF	Part de la population concernée	Contribution à l'alimentation et aux apports	Caractéristiques socio-démographiques de la population concernée	Axes d'amélioration possibles de composition des repas
ADULTES actifs occupés et étudiants	RHF collective	40% au moins une fois par semaine	5% des aliments liquides 10% des aliments solides 8% des AET	+ de 18-44 ans, d'étudiants, de cadres, de bac+4, d'agglo. parisienne	-
	RHF commerciale traditionnelle	Non quantifiable	6% d'aliments liquides 8% d'aliments solides 9% des AET	+ d'hommes, de cadres, de bac+4, d'agglo. parisienne	Energie, Lipides, Glucides
	RHF commerciale rapide	20% au moins une fois par semaine	<2% des d'aliments liquides 5% d'aliments solides	+ d'hommes, de 18-44 ans, de bac+4, d'agglo>100 000 habitants, d'étudiants chez les forts conso	Energie, Glucides, Sucres
ENFANTS maternelle et primaire	RHF scolaire	74% au moins une fois par semaine	10% des aliments liquides 18% des aliments solides 13% des AET	- de Nord-Est, - d'enfant d'inactif ou de parents d'un bas niveau d'étude	-
	RHF commerciale traditionnelle	Non quantifiable	1% des aliments liquides 1% des aliments solides 1% des AET	Non quantifiable	Glucides, Sel, Fibres, Protéines
	RHF commerciale rapide	10% au moins une fois par semaine 91% au total	1% des aliments liquides 2% des aliments solides 3% des AET	- pas d'association avec socio-économie	Glucides, Sel, Fibres, Protéines
ENFANTS et adolescents	RHF scolaire	78% au moins une fois par semaine	10% des aliments liquides 20% des aliments solides 15% des AET	- de parents d'un bas niveau d'étude, - de revenu <900€/UC, + de rural, + de Sud-Ouest	-

Population considérée	Type de RHF	Part de la population concernée	Contribution à l'alimentation et aux apports	Caractéristiques socio-démographiques de la population concernée	Axes d'amélioration possibles de composition des repas
collège et lycée	RHF commerciale traditionnelle	Non quantifiable	1% des aliments liquides 1% des aliments solides 1% des AET	Non quantifiable	Glucides, Sucres, Lipides, AGS
	RHF commerciale rapide	18% au moins une fois par semaine 93% au total	2% des aliments liquides 4% des aliments solides 5% des AET	- pas d'association avec socio-économie	Glucides, Sucres, Lipides, AGS

■ Concernant la RHF collective/scolaire

La RHF collective et scolaire est la plus fréquentée des RHF en France métropolitaine, touchant environ 40% des adultes et 75% des enfants. Elle est également celle qui contribue le plus aux consommations alimentaires et apports nutritionnels totaux des individus, après les consommations à domicile. Elle présente donc un vecteur intéressant en termes de santé publique.

Depuis 1999, la RHF collective bénéficie de lignes directrices, régulièrement révisées (GEMRCN 2007, 2015, GPEM/DA 1999), en termes de composition alimentaire (fréquences minimales et maximales de service), de composition des produits servis (teneur en sucres, lipides, calcium et protéines) et de taille de portion. En 2011, ces règles ont été rendues obligatoires en restauration scolaire par un décret (Ministère de l'agriculture 2011b) et un arrêté (Ministère de l'agriculture 2011a). De ce fait, peu d'améliorations possibles en termes de composition alimentaire et nutritionnelle des repas servis en RHF collective ont été mises en évidence par rapport à la RHF commerciale ou au hors RHF, que ce soit chez les adultes ou les enfants. Un suivi plus poussé de la RHF collective et scolaire dans le cadre de l'Oqali ne semble donc pas à ce jour prioritaire.

■ Concernant la RHF commerciale traditionnelle

Par manque de données dans l'étude INCA3, il est difficile de quantifier la population concernée par la RHF commerciale traditionnelle. Sa contribution aux consommations et apports, modérée chez les adultes et confidentielle chez les enfants, laisse supposer un levier limité en termes de santé publique.

Des axes d'amélioration du profil alimentaire et nutritionnel des repas qui y sont servis sont toutefois identifiés sur certains nutriments (énergie, lipides, glucides). Cependant, son suivi exhaustif dans le cadre de l'Oqali s'avère particulièrement délicat du fait de la diversité de l'offre et des acteurs et aurait peu d'impact, notamment sur l'alimentation des enfants.

■ Concernant la RHF commerciale rapide

La RHF commerciale rapide est le deuxième type de RHF représenté en termes de fréquentation et de contributions aux apports chez les enfants (principalement les adolescents) et le dernier chez les adultes. Bien que sa contribution aux consommations et apports reste limitée chez les adultes et les enfants, sa fréquentation s'est fortement intensifiée depuis l'étude INCA2, laissant présager une contribution plus importante depuis l'étude INCA3 et à l'avenir. Par ailleurs, elle constitue probablement un concurrent direct de la RHF scolaire chez les adolescents qui « préfèrent manger ailleurs », les boissons rafraîchissantes sans alcool et les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés étant des contributeurs majeurs des apports nutritionnels chez les non-consommateurs de RHF scolaire. Pour toutes ces raisons, elle peut constituer un levier pertinent en termes de santé publique.

Par rapport aux autres lieux, les repas pris en RHF commerciale rapide présentent le profil nutritionnel le plus dégradé (en énergie, lipides, sucres et sel notamment). De plus, chez les collégiens et lycéens et les adultes, les forts consommateurs de RHF commerciale rapide présentent des consommations alimentaires moins conformes aux recommandations actuelles (HCSP 2020), au sein desquelles les groupes d'aliments spécifiques de la RHF commerciale rapide sont consommés en quantités importantes et constituent les premiers contributeurs des apports nutritionnels. **Un suivi plus prononcé de l'offre et**

de la composition nutritionnelle des produits proposés dans ce type de RHF dans le cadre de l'Oqali semblerait donc pertinent. Ce suivi, facilité par une offre plus standardisée dans ce type de RHF qu'en RHF commerciale traditionnelle, permettrait d'acquérir des données spécifiques sur la composition des produits en vue d'affiner l'estimation des apports nutritionnels qui en sont issus.

Si ce travail conduit à conclure que le suivi par l'Oqali de la RHF rapide est le plus pertinent à ce jour, il faut considérer les enseignements tirés de l'encadrement de la RHF scolaire en termes de santé publique. En effet, la composition des repas servis en RHF scolaire est réglementée depuis 2011 par un décret et un arrêté, soit antérieurement à la période de recueil des données présentées dans ce rapport. Les résultats obtenus indiquent que les repas consommés en RHF scolaire sont plus en conformité avec les recommandations alimentaires actuelles (plus de fruits et légumes, de produits laitiers et de fibres et moins de boissons rafraîchissantes sans alcool et de sandwiches, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés, de sel, voire de lipides et de sucres) (HCSP 2020), soulignant l'intérêt d'une réglementation pour améliorer l'offre. Néanmoins, si une partie des consommations réalisées en RHF scolaire se traduit par une amélioration des consommations totales des enfants, des phénomènes de compensation au cours des autres repas semblent s'opérer et au final, peu d'effets sur les apports nutritionnels individuels totaux sont observés. Le bénéfice des consommations en RHF scolaire persiste alors seulement au travers des aliments qui contribuent majoritairement aux apports. Par un effet de concurrence, la RHF scolaire permet de limiter la consommation et la contribution aux apports d'autres groupes d'aliments moins recommandés (boissons rafraîchissantes sans alcool, sandwiches, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés), notamment chez les adolescents. Ce constat indique qu'une offre et une consommation plus saines en RHF peut ne pas se traduire par une amélioration quantitative des consommations alimentaires ou apports nutritionnels au niveau individuel mais rester intéressante par une limitation de la dégradation qualitative des apports.

6.3.2. Autres perspectives

L'étude INCA3 portant sur les consommations alimentaires de la population en France métropolitaine, les travaux réalisés ici n'abordent pas l'étude de l'offre proposée par la RHF mais uniquement les consommations qui en sont issues, une fois le choix du consommateur effectué. De la même manière, les éventuelles différences liées aux ingrédients mis en œuvre dans la fabrication des produits consommés selon le type de RHF ne sont pas traitées. Pour étudier précisément l'offre en RHF, il serait nécessaire de mettre en place des études spécifiques, telle que celle réalisée par l'Afssa en 2005-2006 sur l'offre en restauration scolaire dans le second degré (Afssa 2007). Pour aller plus loin et étudier parallèlement l'offre de la RHF et les consommations individuelles en RHF, il est également possible de mettre en œuvre des études d'observation *in situ* recueillant en parallèle l'offre de la RHF et les consommations qui y sont réalisées. Ce type d'étude avait notamment été mis en place aux États-Unis et en Angleterre pour évaluer la politique nationale sur la restauration scolaire (Gordon *et al.* 2009, Pearce, Wood, et Nelson 2012).

Ensuite, considérant les résultats obtenus sur la composition des repas de RHF collective/scolaire et la population qui fréquente régulièrement ce type de RHF, il semblerait pertinent de faciliter son accès au plus grand nombre, financièrement ou géographiquement. En particulier, il conviendrait d'en faire bénéficier une plus large part d'étudiants, d'autres catégories socio-professionnelles que les cadres, d'autres régions que la région parisienne pour la restauration collective et davantage d'enfants issus des milieux sociaux les moins favorisés pour la restauration scolaire.

Enfin, de façon générale, cet état des lieux indique qu'un suivi et une gestion de l'offre en RHF (scolaire notamment mais également de tous types) ne peut être suffisante pour améliorer la qualité de l'alimentation des individus. Il doit s'intégrer dans une approche globale d'amélioration de l'alimentation et s'accompagner de mesures complémentaires, d'éducation nutritionnelle notamment, pour optimiser les effets en termes de santé publique. Il faut en effet rappeler que 80% des consommations et apports nutritionnels des individus sont issus du domicile.

Date de validation du rapport : 6 janvier 2021

7. Bibliographie

- AFSSA. (2007). Evaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis et à la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré (2005-2006). Maisons-Alfort: Afssa, 172 p. En ligne au <<https://www.anses.fr/fr/system/files/PASER-Ra-RestoScol2007.pdf>>, consulté en Novembre 2020
- ANSES. (2017). Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA3). (saisine 2014-SA-0234). Maisons-Alfort: Anses, 566 p. En ligne au <<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>>, consulté en Novembre 2020
- CNESCO. (2017). Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires. Paris. En ligne au <http://www.cnesco.fr/wp-content/uploads/2017/10/170929_Note_QdeVie_VF.pdf>, consulté en Novembre 2020
- CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION. (2004). Avis n°47 du Conseil national de l'alimentation sur la restauration scolaire révisant les avis antérieurs du CNA. Rapport N°: 05/2004. Paris: Conseil national de l'alimentation, 29 p. En ligne au <<https://cna-alimentation.fr/download/avis-n47-05-2004-la-restauration-scolaire-avis-revisant-ceux-anterieurs/>>, consulté en Novembre 2020
- CZERNICHOW S., et MARTIN A. (2000). Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle ou lycée : Etat des lieux: AFSSA.
- DUBUISSON C. (2013). Restauration scolaire et alimentation des enfants et des adolescents en France : état des lieux et efficacité de la réglementation. Thèse de doctorat, Santé publique et épidémiologie, AgroParisTech. En ligne au <<https://hal.archives-ouvertes.fr/tel-01875306>>, consulté en Novembre 2020
- DUBUISSON C., DUFOUR A., CARRILLO S., DROUILLET-PINARD P., HAVARD S., et VOLATIER J.L. (2019). The Third French Individual and National Food Consumption (INCA3) Survey 2014-2015: method, design and participation rate in the framework of a European harmonization process. *Public Health Nutr*, vol.22(4) : p.584-600.
- DUBUISSON C., LIORET S., CALAMASSI-TRAN G., VOLATIER J.L., et LAFAY L. (2009). School meals in French secondary state schools with regard to the national recommendations. *Br J Nutr*, vol.102(2) : p.293-301.
- DUBUISSON C., LIORET S., DUFOUR A., CALAMASSI-TRAN G., VOLATIER J.L., LAFAY L., et TURCK D. (2011). Socio-economic and demographic variations in school lunch participation of French children aged 3-17 years. *Public Health Nutr*, vol.14(2) : p.227-38.
- DUBUISSON C., LIORET S., DUFOUR A., CALAMASSI-TRAN G., VOLATIER J.L., LAFAY L., et TURCK D. (2015). The relationship between school lunch attendance and the food intakes of French schoolchildren aged 3-17 years. *Public Health Nutr*, vol.18(9) : p.1647-57.
- DUBUISSON C., LIORET S., DUFOUR A., VOLATIER J.L., LAFAY L., et TURCK D. (2012). Associations between usual school lunch attendance and eating habits and sedentary behaviour in French children and adolescents. *Eur J Clin Nutr*, vol.66(12) : p.1335-41.
- GEMRCN. (2007). Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007. Paris: Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.
- GEMRCN. (2015). Recommandation Nutrition. Paris: Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique.
- GIRA FOODSERVICE. (2020). Panorama de la consommation alimentaire hors domicile. Paris: FranceAgriMer, 217 p. En ligne au <https://www.franceagrimer.fr/content/download/63429/document/Rapport%20complet_PanoramaCHD%202018_FAM-GIRAfoodservice.pdf>, consulté en Novembre 2020
- GORDON A.R., COHEN R., CREPINSEK M.K., FOX M.K., HALL J., et ZEIDMAN E. (2009). The third School Nutrition Dietary Assessment Study: background and study design. *J Am Diet Assoc*, vol.109(2 Suppl) : p.S20-30.
- GPEM/DA. (1999). Recommandations du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) relatives à la nutrition. Dans *Brochure JO de la direction des Affaires juridiques du ministère de l'Economie, des finances et de l'industrie*.
- HCSP. (2020). Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans. Paris: Haut Conseil de la santé publique, 41 p. En ligne au <<https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924>>, consulté en Novembre 2020

- LAFAY L., VOLATIER J.-L., et MARTIN A. (2002a). La restauration scolaire dans l'enquête INCA - Associations entre facteurs socio-démographiques, mode de vie et fréquentation de la restauration scolaire (1ère partie). Cahiers de Nutrition et de Diététique, vol.37(1) : p.36-44.
- LAFAY L., VOLATIER J.-L., et MARTIN A. (2002b). La restauration scolaire dans l'enquête INCA - Les repas servis en restauration scolaire : apports nutritionnels, alimentaires et impact sur la nutrition des enfants. Cahiers de Nutrition et de Diététique, vol.37(6) : p.395-404.
- MATHÉ T., et FRANCOU A. (2014). La restauration collective au travail conforte le modèle alimentaire français. Cahier de Recherche Crédoc, vol.317 : .
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE d.l.a., de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,. (2011a). Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Journal officiel de la République Française, vol.0229 : .
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE d.l.a., de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,. (2011b). Décret no 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Journal officiel de la République Française, vol.0229 : .
- MINISTÈRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DU MINISTÈRE DE LA RECHERCHE. (2001). Circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001. Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments. Bulletin officiel du ministère de l'Education nationale et du ministère de la Recherche, vol.9 : .
- MINISTÈRE DE L'EMPLOI ET DE LA SOLIDARITÉ - MINISTÈRE DÉLÉGUÉ À LA SANTÉ. (2001). Programme national nutrition santé 2001-2005. Paris: Ministère de l'Emploi et de la solidarité - Ministère délégué à la Santé, 40 p. En ligne au <<https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/1n1.pdf>>, consulté en Novembre 2020
- MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SOLIDARITÉS. (2006). Deuxième Programme national nutrition santé 2006-2010. Paris: Ministère de la Santé et des Solidarités, 51 p. En ligne au <<https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/plan.pdf>>, consulté en Novembre 2020
- MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ. (2019). Quatrième Programme national nutrition santé 2019-2023. Paris: Ministère des Solidarités et de la Santé,, 94 p. En ligne au <https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf>, consulté en Décembre 2020
- PEARCE J., WOOD L., et NELSON M. (2012). Lunchtime food and nutrient intakes of secondary-school pupils; a comparison of school lunches and packed lunches following the introduction of mandatory food-based standards for school lunch. Public Health Nutr : p.1-6.
- TOLONEN H., LAATIKAINEN T., HELAKORPI S., TALALA K., MARTELIN T., et PRATTALA R. (2010). Marital status, educational level and household income explain part of the excess mortality of survey non-respondents. Eur J Epidemiol, vol.25(2) : p.69-76.
- VOLKEN T. (2013). Second-stage non-response in the Swiss health survey: determinants and bias in outcomes. BMC Public Health, vol.13 : p.167.

ANNEXES

Annexe 1 : Suivi des actualisations du rapport

Date	Version	Page	Description de la modification
Janvier 2021	01		Première version
Février 2021	02	62, 79, 85, 96, 101, 103, 106, 112	La mise en forme de certains résultats a été modifiée dans les tableaux suivants : 13, 21, 27, 37, 39, 40, 42, 44
		95	Un groupe alimentaire est ajouté dans la phrase suivante : « La RHF commerciale traditionnelle contribue plus particulièrement aux consommations de plats à base de poissons, boissons alcoolisées, pommes de terre et autres tubercules et de viandes. » qui devient : « La RHF commerciale traditionnelle contribue plus particulièrement aux consommations de plats à base de poissons, boissons alcoolisées, pommes de terre et autres tubercules, sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés et de viandes. »
		100	Une précision est apportée à la phrase suivante : Comparativement aux RHF scolaire et commerciale traditionnelle, la RHF rapide contribue davantage aux consommations de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés. qui devient : Comparativement aux RHF scolaire et commerciale traditionnelle, la RHF rapide contribue davantage aux consommations de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés chez les collégiens et lycéens.
		182 à 196	Des informations supplémentaires ont été apportées dans les annexes 17 à 19 pour garantir l'exhaustivité des résultats synthétiques

Annexe 2 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la consommation ou non d'aliments issus de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1319)

	Consommateur RHF (n=1019) % [IC à 95%]	Non consommateur de RHF (n=300) % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)	p-value (test multi-varié)
Répartition	78,2 [75,0 – 81,2]	21,8 [18,8 – 25,0]		
Sexe				
Hommes	53,6 [49,0 – 58,0]	44,4 [36,2 – 53,0]	ns	
Femmes	46,4 [42,0 – 51,0]	55,6 [47,0 – 63,8]		
Age				
18-44 ans	66,3 [61,7 – 70,6]	41,8 [33,9 – 50,1]	***	***
45-64 ans	33,5 [29,1 – 38,1]	57,0 [48,8 – 64,9]		
65-79 ans	0,3 [0,1 – 0,8]	1,2 [0,6 – 2,5]		
Statut pondéral				
Maigreur	2,2 [1,3 – 3,7]	4,0 [1,7 – 9,3]	*	
Normal	55,2 [50,4 – 59,8]	41,9 [34,3 – 49,9]		
Surpoids	30,4 [26,1 – 35,2]	34,0 [26,4 – 42,5]		
Obésité	12,2 [9,6 – 15,3]	20,1 [14,0 – 27,8]		
Diplôme le plus élevé obtenu				
Primaire/Collège	35,9 [31,7 – 40,5]	52,3 [43,5 – 60,9]	***	
Lycée	20,0 [16,7 – 23,8]	21,8 [15,7 – 29,4]		
Bac +1/3	20,3 [17,4 – 23,5]	16,0 [11,4 – 22,0]		
Bac +4 et plus	23,7 [20,3 – 27,5]	9,9 [6,6 – 14,7]		
Professions et catégories socio-professionnelles				
Agriculteurs	0,5 [0,2 – 1,1]	3,5 [1,9 – 6,6]	**	***
Artisans, commerçants et chefs d'entreprise	3,7 [2,1 – 6,5]	5,8 [3,4 – 9,8]		
Cadres, professions libérales	20,2 [17,1 – 23,6]	10,5 [6,7 – 16,0]		
Professions intermédiaires	29,9 [26,0 – 34,1]	21,8 [15,7 – 29,3]		
Employés	19,9 [16,5 – 23,8]	29,9 [23,0 – 37,8]		
Ouvriers	16,2 [13,3 – 19,6]	20,9 [15,7 – 27,4]		
Autres inactifs (étudiants)	9,7 [7,2 – 13,0]	7,6 [3,0 – 18,2]		
Revenu du foyer (€/mois/UC¹)				
< 900	17,8 [13,8 – 22,6]	29,2 [22,1 – 37,6]	**	
900 - 1339	22,3 [19,0 – 26,1]	27,3 [20,3 – 35,5]		
1340 - 1849	27,0 [22,8 – 31,6]	23,4 [16,7 – 31,7]		
>= 1850	32,9 [28,6 – 37,5]	20,1 [14,1 – 28,0]		
Taille d'agglomération				
Rural	23,3 [17,9 – 29,8]	37,9 [28,5 – 48,3]	***	
2 000 - 19 000	16,7 [11,9 – 22,8]	16,2 [10,2 – 24,0]		
20 000 - 99 000	10,4 [5,8 – 18,1]	8,9 [4,8 – 15,9]		
>= 100 000	31,3 [24,6 – 38,9]	31,5 [22,2 – 42,5]		
Agglomération parisienne	18,2 [14,6 – 22,5]	5,5 [3,1 – 9,6]		
Région				
Ile de France	21,9 [18,4 – 25,9]	8,3 [5,0 – 13,5]	***	***
Nord-Ouest	17,8 [12,7 – 24,2]	23,6 [16,8 – 32,0]		
Nord-Est	24,9 [20,0 – 30,6]	31,6 [22,9 – 41,8]		
Sud-Est	16,7 [12,6 – 21,8]	18,5 [11,8 – 27,9]		
Sud-Ouest	18,8 [14,1 – 24,6]	18,0 [12,4 – 25,5]		

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

¹ UC : unité de consommation ; ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001

Annexe 3 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la consommation ou non d'aliments issus de RHF, chez les enfants de 3 à 17 ans (n=1890)

	Consommateurs de RHF (n=1639) % [IC à 95%]	Non consommateurs de RHF (n=251) % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)	p-value (test multi-varié)
Sexe				
Garçons	50,5 [46,9 – 54,1]	51,1 [41,9 – 60,2]	ns	
Filles	49,5 [45,9 – 53,1]	48,9 [39,8 – 58,1]		
Age				
3-6 ans	24,1 [21,1 – 27,3]	33,6 [25,8 – 42,5]	ns	
7-10 ans	27,5 [24,1 – 31,1]	25,9 [19,2 – 34,0]		
11-14 ans	27,6 [24,6 – 30,7]	26,9 [19,4 – 36,0]		
15-17 ans	20,8 [18,0 – 24,0]	13,6 [9,0 – 20,1]		
Statut pondéral				
Maigre	12,2 [10,2 – 14,5]	8,4 [5,4 – 12,7]	ns	
Normal	71,5 [68,4 – 74,3]	71,5 [62,7 – 78,9]		
Surpoids	12,7 [10,7 – 15,1]	17,3 [11,7 – 24,7]		
Obésité	3,7 [2,6 – 5,2]	2,9 [1,3 – 6,0]		
Niveau scolaire de l'enfant				
Maternelle+Primaire	56,6 [53,4 – 59,8]	63,0 [53,1 – 71,9]	ns	
Collège+Lycée	43,4 [40,2 – 46,6]	37,0 [28,1 – 46,9]		
Niveau d'étude du représentant de l'enfant¹				
Primaire/Collège	31,5 [27,3 – 36,0]	46,9 [37,6 – 56,3]	**	
Lycée	20,6 [17,9 – 23,5]	17,7 [12,3 – 24,8]		
Bac +1/3	26,4 [22,9 – 30,1]	17,1 [11,9 – 24,1]		
Bac +4 et plus	21,6 [18,3 – 25,3]	18,3 [12,0 – 26,8]		
Professions et catégories socio-professionnelles du représentant de l'enfant¹				
Agriculteurs	0,5 [0,2 – 0,9]	0,3 [0,0 – 1,8]	***	*
Artisans, commerçants et chefs d'entreprise	2,4 [1,4- 4,0]	2,0 [0,7 -5,2]		
Cadres, professions libérales	17,4 [14,1 – 21,3]	11,1 [17,9 – 29,5]		
Professions intermédiaires	28,9 [25,9 – 32,1]	23,2 [17,9 – 29,5]		
Employés	29,2 [26,0 – 32,7]	24,6 [17,3 – 33,8]		
Ouvriers	12,0 [9,4 – 15,3]	14,1 [8,3 – 23,1]		
Retraités, Anciens actifs	0,5 [0,2 – 1,0]	1,3 [0,5 – 3,6]		
Autres inactifs (personne au foyer)	9,1 [7,1 – 11,6]	23,4 [15,1 – 34,5]		
Revenu du foyer (€/mois/UC)				
< 900	26,3 [22,4 – 30,6]	45,2 [35,1 – 55,7]	***	*
900 - 1339	28,0 [25,1 – 31,2]	28,1 [20,8 – 36,8]		
1340 - 1849	30,6 [27,5 – 33,8]	18,2 [20,8 – 36,8]		
>= 1850	15,1 [12,5 – 18,2]	8,6 [5,4 – 13,3]		
Taille d'agglomération				
Rural	25,5 [20,2 – 31,7]	27,1 [19,1 – 36,9]	ns	
2 000 - 19 000	15,9 [11,6 – 21,4]	15,5 [9,5 – 24,2]		
20 000 - 99 000	12,5 [7,4 – 20,3]	17,4 [8,7 – 31,8]		
>= 100 000	29,5 [23,1 – 36,9]	27,7 [17,2 – 41,5]		
Agglomération parisienne	16,6 [13,3 – 20,6]	12,3 [5,4 – 25,5]		
Région				
Ile de France	19,6 [16,3 – 23,4]	13,9 [6,7 – 26,9]	***	***
Nord-Ouest	20,5 [15,3 – 26,8]	11,4 [6,8 – 18,6]		
Nord-Est	20,7 [16,5 – 25,7]	52,5 [41,8 – 63,0]		
Sud-Est	21,5 [16,8 – 27,1]	11,8 [6,8 – 19,9]		

	Consommateurs de RHF (n=1639) % [IC à 95%]	Non consommateurs de RHF (n=251) % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)	p-value (test multi-varié)
Sud-Ouest	17,6 [13,6 – 22,6]	10,3 [5,8 – 17,6]		

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001

¹ Le représentant de l'enfant est majoritairement la mère.

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 4 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon le lieu habituel de déjeuner en semaine, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1295)

	RHF collective (n=242) % [IC à 95%]	RHF commerciale (n=85) % [IC à 95%]	Lieu de travail /Dehors /Transport (n=422) % [IC à 95%]	Hors RHF (n=546) % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)	p-value (test multi- varié)
Sexe						
Hommes	56,7 [46,7 – 66,2]	81,0 [68,6 – 89,2]	44,4 [37,4 – 51,6]	50,1 [44,3 – 56,0]	***	**
Femmes	43,3 [33,8 – 53,3]	19,0 [10,8 – 31,4]	55,6 [48,4 – 62,6]	49,9 [44,0 – 55,7]		
Age¹						
18-44 ans	73,7 [65,2 – 80,7]	57,5 [41,0 – 72,5]	63,8 [57,8 – 69,4]	53,2 [47,0 – 59,4]	**	**
45-64 ans	26,3 [19,3 – 34,8]	42,5 [27,5 – 59,0]	36,2 [30,6 – 42,2]	46,8 [40,6 – 53,0]		
Statut pondéral						
Maigre	2,6 [1,0 – 6,5]	0,2 [0,0 – 1,7]	1,3 [0,6 – 2,9]	3,1 [1,6 – 6,0]	ns	
Normal	60,2 [50,2 – 69,5]	54,3 [38,4 – 69,3]	55,6 [49,4 – 61,7]	45,4 [38,7 – 51,7]		
Surpoids	28,6 [20,2 – 38,8]	26,4 [15,6 – 40,9]	31,2 [25,6 – 37,5]	34,8 [27,9 – 42,4]		
Obésité	8,6 [4,5 – 15,8]	19,2 [7,7 – 40,2]	11,8 [8,2 – 16,6]	17,0 [12,8 – 22,2]		
Diplôme le plus élevé obtenu						
Primaire/Collège	23,8 [16,1 – 33,7]	35,9 [21,4 – 53,4]	39,8 [32,6 – 47,4]	46,6 [40,1 – 53,1]	***	
Lycée	20,9 [14,4 – 29,4]	15,9 [9,0 – 26,6]	17,0 [12,8 – 22,2]	23,2 [18,2 – 29,4]		
Bac +1/3	17,1 [12,3 – 23,3]	21,3 [12,6 – 33,7]	21,6 [16,8 – 27,4]	18,9 [15,0 – 23,5]		
Bac +4 et plus	38,2 [29,4 – 47,8]	26,9 [15,4 – 42,6]	21,5 [16,3 – 27,9]	11,2 [8,4 – 14,9]		
PCS						
Agriculteurs	0,0	0,0	0,0	2,7 [1,6 – 4,7]		
Artisans, commerçants et chefs d'entrep.	2,7 [0,4 – 16,7]	5,4 [1,6 – 16,5]	2,6 [0,9 – 7,4]	6,0 [3,2 – 10,8]		
Cadres, prof. libérales	36,4 [26,9 – 47,2]	27,8 [17,3 – 41,4]	15,2 [11,6 – 19,7]	10,1 [7,3 – 13,9]	***	***
Prof. intermédiaires	25,1 [18,0 – 33,8]	30,6 [17,0 – 48,8]	35,8 [29,4 – 42,8]	24,4 [19,4 – 30,1]		
Employés	10,2 [6,0 – 16,8]	6,5 [2,3 – 17,2]	24,6 [19,0 – 31,3]	28,7 [23,4 – 34,6]		
Ouvriers	8,2 [4,6 – 14,3]	15,4 [6,6 – 31,9]	19,3 [14,2 – 25,5]	20,6 [16,1 – 26,0]		
Autres inactifs (étudiants)	17,4 [11,2 – 36,0]	14,3 [6,1 – 30,0]	2,4 [1,1 – 4,8]	7,5 [4,2 – 13,0]		
Revenu du foyer (€/mois/UC)						
< 900	17,0 [9,5 – 28,5]	16,0 [8,2 – 28,9]	15,3 [10,5 – 21,8]	26,3 [20,6 – 32,8]	*	
900 - 1339	15,7 [10,2 – 23,5]	23,6 [12,5 – 40,0]	27,1 [21,2 – 33,9]	23,3 [18,6 – 28,9]		
1340 - 1849	27,0 [18,7 – 37,2]	36,0 [20,9 – 54,5]	25,1 [19,8 – 31,2]	25,2 [20,2 – 30,9]		
>= 1850	40,3 [30,7 – 50,8]	24,3 [14,5 – 37,9]	32,5 [25,6 – 40,2]	25,2 [20,3 – 30,8]		
Taille d'agglomération						
Rural	17,5 [11,0 – 26,8]	25,4 [12,3 – 45,3]	25,6 [18,9 – 33,7]	30,3 [23,1 – 38,6]	***	**
2 000 - 19 000	12,2 [6,6 – 21,3]	9,8 [4,9 – 18,7]	21,5 [14,8 – 30,0]	16,9 [11,7 – 23,9]		
20 000 - 99 000	11,3 [5,7 – 21,4]	5,0 [1,5 – 14,9]	6,9 [3,5 – 13,2]	13,0 [7,4 – 21,8]		
>= 100 000	30,1 [21,4 – 40,5]	45,9 [30,5 – 62,1]	30,0 [22,4 – 39,0]	30,9 [23,2 – 39,8]		
Agglomération parisienne	28,9 [20,8 – 38,6]	14,0 [6,6 – 27,3]	16,0 [11,7 – 21,5]	8,9 [6,1 – 12,8]		
Région						
Ile de France	29,8 [21,8 – 39,3]	14,0 [6,6 – 27,3]	21,5 [16,5 – 27,4]	13,0 [9,4 – 17,7]	ns	
Nord-Ouest	15,1 [9,2 – 23,6]	21,7 [9,6 – 41,9]	17,6 [12,5 – 24,2]	22,2 [16,1 – 29,8]		
Nord-Est	22,5 [15,5 – 31,6]	29,0 [17,8 – 43,5]	25,5 [18,9 – 33,5]	27,2 [20,8 – 34,8]		
Sud-Est	12,4 [7,7 – 19,3]	20,2 [9,9 – 36,9]	19,1 [13,5 – 26,3]	17,5 [12,5 – 23,8]		
Sud-Ouest	20,2 [12,3 – 31,5]	15,1 [8,5 – 25,6]	16,3 [12,0 – 21,8]	20,2 [13,9 – 28,3]		

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001

¹ Seuls les adultes actifs de moins de 65 ans ont été pris en compte pour regarder l'effet de l'âge en raison du très faible nombre des plus de 65 ans dans la population des actifs (n=12)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 5 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la fréquence de déjeuner en restauration collective, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1253)

	Régulièrement (4-5 fois /sem) (n=334) % [IC à 95%]	Occasionnellement (1-3 fois / sem) (n=454) % [IC à 95%]	Jamais / Rarement (n=768) % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)	p-value (test multivarié)
Répartition	30,6 [27,2 – 34,3]	10,9 [8,6 – 13,7]	58,5 [54,6 – 62,3]	-	
Sexe					
Hommes	59,2 [51,2 – 66,7]	48,7 [36,8 – 60,7]	47,7 [42,7 – 52,7]	ns	
Femmes	40,8 [33,3 – 48,8]	51,3 [39,3 – 63,2]	52,3 [47,3 – 57,3]		
Age¹					
18-44 ans	68,3 [60,5 – 75,1]	73,8 [62,9 – 82,4]	55,8 [50,3 – 61,2]	**	*
45-64 ans	31,7 [24,9 – 39,5]	26,2 [17,6 – 37,1]	44,2 [38,8 – 49,7]		
Statut pondéral					
Maigre	2,3 [1,0 – 5,1]	3,1 [0,5 – 17,5]	2,7 [1,5 – 4,8]	ns	
Normal	55,9 [47,8 – 63,6]	67,9 [56,2 – 77,8]	47,4 [42,3 – 52,6]		
Surpoids	30,9 [23,9 – 38,9]	18,4 [12,2 – 26,9]	34,1 [28,8 – 39,9]		
Obésité	11,0 [7,2 – 16,5]	10,5 [5,7 – 18,6]	15,7 [12,0 – 20,3]		
Diplôme le plus élevé obtenu					
Primaire/Collège	41,4 [34,2 – 49,0]	28,5 [17,9 – 42,2]	40,8 [34,8 – 47,0]	*	
Lycée	16,9 [12,5 – 22,5]	17,0 [10,0 – 27,5]	21,0 [16,8 – 26,1]		
Bac +1/3	15,0 [11,1 – 19,9]	28,0 [18,8 – 39,5]	20,7 [17,1 – 24,8]		
Bac +4 et plus	26,7 [20,4 – 34,0]	26,4 [18,3 – 36,5]	17,5 [14,0 – 21,6]		
PCS					
Agriculteurs	0,4 [0,1 – 1,8]	0,0	1,2 [0,6 – 2,2]	**	***
Artisans, commerçants et chefs d'entrep.	1,6 [0,3 – 7,5]	6,2 [1,3 – 25,3]	4,8 [2,7 – 8,3]		
Cadres, prof. libérales	26,8 [17,4 – 31,9]	20,6 [13,8 – 29,6]	13,5 [10,7 – 16,8]		
Prof. intermédiaires	23,9 [17,4 – 31,9]	23,4 [15,9 – 33,1]	32,4 [27,7 – 37,5]		
Employés	16,5 [11,7 – 22,9]	22,1 [12,9 – 35,2]	24,5 [20,3 – 29,3]		
Ouvriers	16,5 [11,5 – 23,0]	11,7 [6,0 – 21,4]	17,9 [14,7 – 21,6]		
Autres inactifs (étudiants)	14,3 [9,3 – 21,5]	16,1 [8,0 – 29,7]	5,8 [3,4 – 9,6]		
Revenu du foyer (€/mois/UC)					
< 900	17,9 [12,1 – 25,5]	12,7 [4,9 – 29,0]	22,2 [17,3 – 28,0]	ns	
900 - 1339	22,7 [16,6 – 30,3]	27,1 [18,0 – 38,5]	22,3 [18,4 – 26,7]		
1340 - 1849	27,5 [20,5 – 35,8]	23,9 [14,7 – 36,4]	27,1 [22,7 – 32,1]		
>= 1850	31,9 [24,9 – 39,8]	36,4 [25,4 – 48,9]	28,4 [23,9 – 33,4]		
Taille d'agglomération					
Rural	24,8 [17,7 – 33,6]	19,2 [11,9 – 29,5]	28,4 [21,6 – 36,4]	*	
2 000 - 19 000	13,5 [7,9 – 22,2]	19,9 [10,4 – 34,5]	18,0 [12,9 – 24,4]		
20 000 - 99 000	10,4 [5,4 – 19,1]	6,9 [2,8 – 16,0]	10,2 [5,8 – 17,3]		
>= 100 000	29,3 [21,2 – 38,9]	35,6 [24,4 – 48,5]	32,1 [24,8 – 40,3]		
Agglomération parisienne	22,1 [16,4 – 29,0]	18,4 [10,4 – 30,4]	11,4 [8,3 – 15,3]		
Région					
Ile de France	25,9 [19,9 – 33,0]	19,9 [11,8 – 31,5]	15,3 [11,4 – 20,2]	ns	
Nord-Ouest	16,2 [10,6 – 24,0]	21,4 [13,2 – 32,7]	20,2 [14,7 – 27,3]		
Nord-Est	21,6 [15,4 – 29,5]	26,2 [16,4 – 39,1]	28,5 [22,5 – 35,4]		
Sud-Est	16,6 [10,8 – 24,6]	22,7 [14,3 – 34,1]	16,9 [12,5 – 22,5]		
Sud-Ouest	19,6 [13,6 – 27,5]	9,9 [5,7 – 16,8]	19,0 [13,9 – 25,5]		

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001

¹ Seuls les adultes actifs de moins de 65 ans ont été pris en compte pour regarder l'effet de l'âge en raison du très faible nombre des plus de 65 ans dans la population des actifs (n=12)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 6 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la fréquence de déjeuner en restauration scolaire, chez les enfants âgés de 3 à 17 ans (n=1253)

		Régulièrement (4-5 fois /sem) % [IC à 95%]	Occasionnellement (1-3 fois / sem) % [IC à 95%]	Jamais / Rarement % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)	p-value (test multivarié)
Niveau Maternelle et primaire	Sexe					
	Garçons	49,8 [44,2 – 55,3]	51,7 [42,8 – 60,5]	45,8 [36,6 – 55,2]	ns	
Filles	50,2 [44,7 – 55,8]	48,3 [39,5 – 57,2]	54,2 [44,8 – 63,4]			
Collège et lycée	Garçons	51,1 [45,3 – 56,9]	53,8 [37,0 – 69,8]	48,9 [35,4 – 62,5]	ns	
	Filles	48,9 [43,1 – 54,7]	46,2 [30,0 – 63,0]	51,1 [37,5 – 64,6]		
Maternelle et primaire	Niveau scolaire					
	Maternelle	34,6 [29,1 – 40,5]	35,3 [27,6 – 43,8]	42,7 [34,1 – 51,9]	ns	
Primaire	65,4 [59,5 – 70,9]	64,7 [56,2 – 72,4]	57,3 [48,1 – 65,9]			
Collège et lycée	Collège	68,9 [63,1 – 74,2]	72,2 [59,4 – 82,2]	69,0 [58,1 – 78,2]	ns	
	Lycée	31,1 [25,8 – 36,9]	27,8 [17,8 – 40,6]	31,0 [21,8 – 41,9]		
Maternelle et primaire	Statut pondéral					
	Maigreur	13,8 [10,3 – 18,2]	12,3 [7,6 – 19,3]	11,1 [6,7 – 17,8]	ns	
	Normal	73,1 [67,8 – 77,9]	70,9 [62,1 – 78,3]	70,8 [60,6 – 79,2]		
	Surpoids	9,5 [6,8 – 13,0]	13,5 [8,6 – 20,6]	14,2 [8,3 – 23,2]		
Obésité	3,6 [1,8 – 6,9]	3,3 [1,3 – 7,8]	3,9 [1,8 – 8,3]			
Collège et lycée	Maigreur	11,5 [8,3 – 15,8]	14,1 [7,8 – 24,2]	4,2 [1,8 – 9,6]	*	
	Normal	68,3 [62,5 – 73,6]	80,8 [70,2 – 88,2]	70,2 [57,2 – 80,7]		
	Surpoids	16,5 [12,2 – 21,9]	4,6 [2,0 – 10,4]	20,1 [11,9 – 31,7]		
	Obésité	3,7 [2,1 – 6,3]	0,5 [0,1 – 3,2]	5,5 [2,6 – 11,3]		
Maternelle et primaire	Diplôme le plus élevé obtenu					
	Primaire/Collège	24,9 [19,3 – 31,5]	25,4 [17,4 – 35,6]	42,3 [32,5 – 52,9]	**	
	Lycée	23,2 [18,0 – 29,3]	21,3 [14,5 – 30,2]	22,4 [16,0 – 30,4]		
	Bac +1/3	26,9 [21,8 – 32,7]	31,3 [23,8 – 40,0]	18,9 [13,1 – 26,7]		
Bac +4 et plus	25,0 [19,8 – 31,1]	22,0 [15,1 – 30,8]	16,3 [11,0 – 23,6]			
Collège et lycée	Primaire/Collège	35,7 [30,0 – 41,9]	37,1 [22,3 – 54,7]	64,7 [52,9 – 75,0]	***	
	Lycée	18,7 [15,3 – 22,8]	18,0 [10,0 – 30,1]	13,0 [6,6 – 24,1]		
	Bac +1/3	24,2 [19,8 – 29,2]	26,4 [15,6 – 40,9]	11,1 [5,9 – 20,0]		
	Bac +4 et plus	21,4 [17,2 – 26,2]	18,6 [11,4 – 28,8]	11,1 [6,6 – 18,1]		
Maternelle et primaire	PCS					
	Agriculteurs	0,6 [0,2 – 1,7]	0,0	0,0	***	***
	Artisans, commerçants et chefs d'entrep.	2,0 [1,0 – 3,9]	1,4 [0,3 – 5,9]	1,7 [0,6 – 4,9]		
	Cadres, prof. libérales	21,9 [24,8 – 34,9]	36,2 [28,1 – 45,1]	26,3 [19,3 – 34,6]		
	Prof. intermédiaires	29,6 [24,8 – 34,9]	36,2 [28,1 – 45,1]	26,3 [19,3 – 34,6]		
	Employés	30,8 [25,2 – 37,0]	33,7 [25,2 – 43,5]	23,5 [16,3 – 32,8]		
	Ouvriers	9,1 [6,1 – 13,2]	6,3 [3,4 – 11,3]	12,1 [7,3 – 19,5]		
	Retraités, anciens actifs	0,3 [0,1 – 1,1]	0,0	0,2 [0,0 – 1,6]		
Autres inactifs (personne au foyer)	5,7 [3,6 – 9,1]	9,4 [4,5 – 18,4]	26,5 [16,3 – 40,0]			
Collège et lycée	Agriculteurs	0,7 [0,3 – 1,6]	0,0	0,5 [0,1 – 3,5]	**	***
	Artisans, commerçants et chefs d'entrep.	4,1 [1,8 – 8,8]	1,0 [0,2 – 5,2]	2,0 [0,5 – 7,0]		
	Cadres, prof. Libérales	16,1 [12,0 – 21,2]	12,6 [7,0 – 21,6]	8,8 [3,6 – 20,1]		
	Prof. Intermédiaires	25,5 [21,5 – 29,9]	42,1 [27,0 – 58,8]	15,6 [10,0 – 23,3]		
	Employés	28,3 [23,7 – 33,4]	28,1 [16,3 – 43,9]	29,5 [20,5 – 40,3]		
	Ouvriers	15,6 [11,7 – 20,6]	4,5 [1,8 – 10,9]	27,8 [16,0 – 43,8]		
	Retraités, anciens actifs	0,8 [0,2 – 2,6]	1,3 [0,3 – 5,4]	2,6 [0,8 – 8,2]		

		Régulièrement (4-5 fois /sem) % [IC à 95%]	Occasionnellement (1-3 fois / sem) % [IC à 95%]	Jamais / Rarement % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)	p-value (test multivarié)
	Autres inactifs (au foyer)	9,0 [5,6 – 14,2]	10,3 [5,2 – 19,4]	13,1 [6,8 – 23,9]		
	Revenu du foyer (€/mois/UC)					
Maternelle et primaire	< 900	23,2 [17,3 – 30,4]	21,7 [13,3 – 33,3]	35,0 [26,3 – 45,0]	**	
	900 - 1339	27,9 [23,0 – 33,4]	37,0 [28,7 – 46,1]	34,5 [26,9 – 43,1]		
	1340 - 1849	31,0 [25,8 – 36,8]	34,0 [25,7 – 43,4]	19,8 [13,7 – 27,7]		
	>= 1850	17,9 [13,9 – 22,6]	7,4 [4,7 – 11,4]	10,7 [6,9 – 16,2]		
Collège et lycée	< 900	27,8 [22,5 – 33,7]	37,6 [21,9 – 56,3]	50,9 [37,5 – 64,2]	**	
	900 - 1339	26,3 [21,8 – 31,4]	14,0 [6,2 – 28,7]	23,8 [14,4 – 36,6]		
	1340 - 1849	32,1 [26,6 – 38,0]	34,1 [22,1 – 48,6]	17,1 [10,5 – 26,7]		
	>= 1850	13,9 [10,3 – 18,4]	14,3 [7,7 – 25,1]	8,2 [4,2 – 15,3]		
	Taille d'agglomération					
Maternelle et primaire	Rural	20,5 [14,6 – 27,9]	31,0 [20,8 – 43,5]	37,6 [27,5 – 48,8]	*	
	2 000 - 19 000	14,2 [9,5 – 20,5]	17,5 [10,6 – 27,7]	14,8 [8,6 – 24,3]		
	20 000 - 99 000	12,5 [6,7 – 22,4]	9,5 [4,4 – 19,4]	15,0 [6,8 – 30,1]		
	>= 100 000	34,3 [26,2 – 43,4]	34,4 [24,1 – 46,1]	23,1 [14,2 – 35,3]		
	Agglomération parisienne	18,5 [14,0 – 24,1]	7,6 [4,0 – 13,8]	9,5 [4,3 – 19,9]		
Collège et lycée	Rural	34,1 [27,0 – 42,0]	7,3 [3,5 – 14,7]	6,7 [3,6 – 12,0]	***	***
	2 000 - 19 000	19,9 [14,3 – 27,0]	13,7 [6,6 – 26,3]	11,4 [5,9 – 21,0]		
	20 000 - 99 000	11,6 [6,3 – 20,2]	8,6 [2,3 – 26,9]	22,8 [10,7 – 42,2]		
	>= 100 000	20,2 [14,0 – 28,3]	45,5 [28,7 – 63,5]	30,2 [17,5 – 46,7]		
	Agglomération parisienne	14,2 [10,1 – 19,5]	24,9 [11,0 – 47,3]	29,0 [17,1 – 44,6]		
	Région					
Maternelle et primaire	Ile de France	21,3 [16,8 – 26,7]	11,9 [7,7 – 17,9]	10,8 [5,3 – 20,7]	***	***
	Nord-Ouest	23,1 [17,0 – 30,5]	21,6 [12,6 – 34,6]	10,4 [5,7 – 18,2]		
	Nord-Est	14,3 [9,6 – 20,9]	21,2 [13,8 – 31,2]	59,9 [49,0 – 69,9]		
	Sud-Est	21,1 [15,4 – 28,2]	33,5 [24,0 – 44,6]	9,2 [5,2 – 15,7]		
	Sud-Ouest	20,2 [14,9 – 26,8]	11,8 [7,3 – 18,4]	9,7 [4,9 – 18,1]		
Collège et lycée	Ile de France	18,0 [13,6 – 23,6]	27,5 [13,0 – 49,0]	29,5 [17,7 – 45,0]	*	**
	Nord-Ouest	20,4 [14,6 – 27,7]	15,0 [6,6 – 30,4]	17,5 [9,1 – 31,0]		
	Nord-Est	22,6 [16,9 – 29,4]	25,2 [12,7 – 43,9]	29,0 [17,7 – 43,7]		
	Sud-Est	18,1 [12,8 – 24,8]	28,4 [14,0 – 49,1]	15,9 [9,6 – 25,0]		
	Sud-Ouest	21,0 [16,0 – 27,0]	3,9 [1,3 – 11,1]	8,1 [3,7 – 16,7]		

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 7 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les adultes actifs occupés et étudiants (n=1310)

	Régulière (≥1 fois /sem) (n=236) % [IC à 95%]	Occasionnelle (1-3 fois / mois) (n=412) % [IC à 95%]	Rare (<1 fois / mois) (n=469) % [IC à 95%]	Jamais (n=193) % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)	p-value (test multi- varié)
Sexe						
Hommes	66,9 [59,1 – 73,9]	51,5 [43,7 – 59,3]	45,7 [39,9 – 51,7]	42,9 [33,7 – 52,6]	***	*
Femmes	33,1 [26,1 – 40,9]	48,5 [40,7 – 56,3]	54,3 [48,3 – 60,1]	57,1 [47,4 – 66,3]		
Age¹						
18-44 ans	79,1 [72,3 – 84,6]	72,3 [64,8 – 78,6]	50,4 [43,4 – 57,4]	26,2 [17,0 – 38,8]	***	***
45-64 ans	20,9 [15,4 – 27,7]	27,7 [21,4 – 35,2]	49,6 [42,6 – 56,6]	73,8 [62,0 – 83,0]		
Statut pondéral						
Maigre	3,8 [1,4 – 9,7]	1,6 [0,7 – 3,8]	2,4 [1,2 – 4,8]	4,5 [1,3 – 14,6]	*	
Normal	64,0 [55,6 – 71,6]	52,7 [45,8 – 59,4]	46,3 [39,2 – 53,6]	47,8 [38,5 – 57,4]		
Surpoids	20,7 [15,2 – 27,5]	29,4 [23,7 – 35,9]	37,6 [30,2 – 45,5]	36,2 [27,6 – 45,9]		
Obésité	11,6 [7,7 – 17,0]	16,3 [11,5 – 22,5]	13,7 [10,1 – 18,4]	11,4 [6,9 – 18,3]		
Diplôme le plus élevé obtenu						
Primaire/Collège	27,8 [20,0 – 37,2]	35,3 [28,5 – 42,8]	44,8 [38,2 – 51,6]	57,2 [47,5 – 66,4]	***	*
Lycée	20,6 [14,6 – 28,2]	26,6 [20,5 – 33,7]	15,9 [12,0 – 20,7]	12,9 [8,8 – 18,6]		
Bac +1/3	25,0 [18,9 – 32,1]	16,6 [12,3 – 21,9]	20,1 [15,4 – 25,8]	16,8 [10,8 – 25,3]		
Bac +4 et plus	26,7 [20,3 – 34,3]	21,5 [16,1 – 28,2]	19,2 [14,7 – 24,7]	13,0 [8,6 – 19,4]		
PCS						
Agriculteurs	0,5 [0,1 – 3,6]	0,6 [0,2 – 1,6]	1,1 [0,4 – 2,6]	4,1 [1,8 – 9,2]	**	
Artisans, commerçants et chefs d'entrep.	2,9 [1,0 – 7,9]	3,2 [1,2 – 8,3]	4,9 [2,2 – 10,5]	7,1 [2,8 – 16,8]		
Cadres, prof. libérales	21,2 [15,7 – 28,0]	18,7 [14,1 – 24,3]	17,1 [12,9 – 22,3]	14,4 [8,8 – 22,5]		
Prof. intermédiaires	28,3 [21,2 – 36,6]	27,3 [20,4 – 35,7]	32,8 [26,8 – 39,4]	17,1 [11,9 – 23,9]		
Employés	14,5 [10,0 – 20,6]	22,4 [16,7 – 29,4]	22,2 [17,7 – 27,5]	32,1 [24,7 – 40,6]		
Ouvriers	18,1 [11,5 – 27,5]	14,5 [10,5 – 19,6]	17,1 [12,5 – 23,0]	25,0 [16,3 – 36,2]		
Autres inactifs (étudiants)	14,4 [8,9 – 22,5]	13,3 [8,5 – 20,1]	4,8 [2,2 – 10,2]	0,2 [0,0 – 1,5]		
Revenu du foyer (€/mois/UC)						
< 900	16,7 [10,2 – 26,2]	20,7 [14,4 – 28,7]	22,5 [17,0 – 29,3]	17,8 [11,1 – 27,2]	ns	
900 - 1339	23,7 [16,3 – 33,0]	21,0 [15,5 – 27,8]	24,5 [18,6 – 31,5]	27,9 [18,8 – 39,3]		
1340 - 1849	28,3 [21,0 – 36,9]	28,4 [21,7 – 36,3]	24,4 [19,5 – 30,1]	20,3 [13,9 – 28,8]		
≥ 1850	31,4 [23,9 – 39,9]	29,9 [23,7 – 36,9]	28,6 [23,4 – 34,4]	34,0 [25,2 – 44,0]		
Taille d'agglomération						
Rural	19,5 [13,4 – 27,6]	26,0 [18,2 – 35,8]	27,6 [20,3 – 36,4]	26,0 [25,4 – 48,2]	*	*
2 000 - 19 000	11,3 [6,0 – 20,2]	18,0 [11,9 – 26,2]	16,4 [10,5 – 24,7]	22,2 [13,8 – 33,8]		
20 000 - 99 000	7,4 [3,8 – 14,2]	8,4 [4,4 – 15,3]	13,0 [7,3 – 22,4]	11,8 [6,7 – 20,0]		
≥ 100 000	44,1 [33,7 – 55,0]	33,6 [24,6 – 43,9]	26,1 [19,5 – 34,1]	19,0 [12,9 – 27,0]		
Agglo. parisienne	17,7 [11,3 – 26,6]	14,0 [9,4 – 20,5]	16,8 [11,3 – 24,2]	10,9 [5,8 – 19,7]		
Région						
Ile de France	19,6 [12,8 – 28,9]	18,0 [12,5 – 25,1]	21,9 [16,2 – 28,8]	10,9 [5,8 – 19,7]	ns	
Nord-Ouest	18,5 [12,3 – 26,9]	16,9 [10,9 – 25,4]	18,5 [12,7 – 26,3]	28,5 [18,8 – 40,7]		
Nord-Est	27,0 [20,0 – 35,3]	29,8 [22,1 – 39,0]	23,5 [17,9 – 30,2]	22,4 [15,2 – 31,7]		
Sud-Est	15,5 [10,0 – 23,2]	17,0 [11,8 – 23,9]	17,8 [12,8 – 24,3]	18,4 [11,9 – 27,3]		
Sud-Ouest	19,4 [12,2 – 29,4]	18,3 [12,7 – 25,6]	18,3 [11,9 – 27,1]	19,8 [13,0 – 29,0]		

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001

¹ Seuls les adultes actifs de moins de 65 ans ont été pris en compte pour regarder l'effet de l'âge en raison du très faible nombre des plus de 65 ans dans la population des actifs (n=12)

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 8 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques selon la fréquence de consommation en restauration commerciale rapide, chez les enfants de 3 à 17 ans (n=1833)

		Régulière (>=1 fois/sem) % [IC à 95%]	Occasionnelle (1-3 fois/mois) % [IC à 95%]	Rare (<1 fois/mois) % [IC à 95%]	Jamais % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)
Niveau	Sexe					
	Maternelle et primaire	Garçons 53,3 [39,2 – 66,9] Filles 46,7 [33,1 – 60,8]	50,1 [43,5 – 56,7] 49,9 [43,3 – 56,5]	51,5 [44,7 – 58,2] 48,5 [41,8 – 55,3]	37,7 [25,1 – 52,2] 62,3 [47,8 – 74,9]	ns
Collège et lycée	Garçons 60,6 [49,0 – 71,1] Filles 39,4 [28,9 – 51,0]	48,4 [40,5 – 56,4] 51,6 [43,6 – 59,5]	51,6 [42,5 – 60,5] 48,4 [39,5 – 57,5]	38,5 [24,9 – 54,1] 61,5 [45,9 – 75,1]	ns	
	Niveau scolaire					
Maternelle et primaire	Maternelle 36,0 [24,7 – 49,1] Primaire 64,0 [50,9 – 75,3]	35,2 [29,4 – 41,5] 64,8 [58,5 – 70,6]	41,6 [34,7 – 48,8] 58,4 [51,2 – 65,3]	28,8 [16,1 – 46,0] 71,2 [54,0 – 83,9]	ns	
	Collège et lycée	Collège 46,8 [35,7 – 58,3] Lycée 53,2 [41,7 – 64,3]	75,0 [68,4 – 80,6] 25,0 [19,4 – 31,6]	76,6 [67,1 – 84,0] 23,4 [16,0 – 32,9]	59,5 [45,5 – 72,7] 40,1 [27,3 – 54,5]	***
Maternelle et primaire	Statut pondéral					
	Maigreur 18,6 [9,9 – 32,1] Normal 59,7 [45,8 – 72,1] Surpoids 16,6 [8,7 – 29,3] Obésité 5,2 [1,9 – 13,6]	9,2 [6,3 – 13,4] 75,6 [69,1 – 81,2] 11,7 [7,8 – 17,2] 3,5 [1,5 – 7,6]	14,9 [10,5 – 20,7] 69,9 [63,2 – 75,8] 11,8 [8,1 – 16,9] 3,5 [1,8 – 6,8]	13,0 [7,1 – 22,5] 80,0 [69,6 – 87,5] 3,5 [1,4 – 8,8] 3,5 [1,0 – 11,0]	ns	
	Collège et lycée	Maigreur 17,4 [9,4 – 29,9] Normal 70,6 [58,9 – 80,1] Surpoids 10,4 [5,6 – 18,4] Obésité 1,6 [0,5 – 5,3]	8,8 [6,4 – 11,9] 64,7 [57,0 – 71,8] 21,2 [15,1 – 28,8] 5,3 [3,1 – 9,0]	7,8 [4,8 – 12,6] 77,3 [68,6 – 84,2] 11,1 [6,0 – 19,8] 3,7 [1,7 – 7,8]	10,6 [4,1 – 24,7] 75,0 [62,0 – 84,6] 13,5 [7,1 – 24,0] 0,9 [0,1 – 6,4]	*
	Diplôme le plus élevé obtenu					
Maternelle et primaire	Primaire/Collège 34,4 [21,2 – 50,6] Lycée 24,1 [14,6 – 36,9] Bac +1/3 28,4 [18,9 – 40,4] Bac +4 et plus 13,1 [6,0 – 26,1]	29,9 [23,2 – 37,7] 26,0 [20,6 – 32,3] 23,5 [18,2 – 29,8] 20,6 [15,5 – 26,8]	27,1 [20,6 – 34,7] 19,0 [14,4 – 24,7] 27,9 [22,2 – 34,6] 26,0 [20,3 – 32,6]	26,3 [13,9 – 44,0] 26,3 [12,3 – 47,7] 25,8 [14,7 – 41,4] 21,6 [12,8 – 34,0]	ns	
	Collège et lycée	Primaire/Collège 36,0 [26,1 – 47,2] Lycée 15,4 [8,5 – 26,1] Bac +1/3 23,7 [15,8 – 33,9] Bac +4 et plus 25,0 [16,7 – 35,6]	42,3 [33,7 – 51,4] 19,6 [14,7 – 25,5] 21,9 [16,5 – 28,5] 16,2 [11,0 – 23,3]	45,5 [35,7 – 55,7] 14,6 [10,8 – 19,6] 21,9 [15,2 – 30,6] 17,9 [11,1 – 27,7]	32,6 [20,8 – 47,0] 24,2 [13,2 – 40,1] 17,6 [8,4 – 33,1] 25,7 [11,9 – 46,8]	ns

		Régulière (≥1 fois/sem) % [IC à 95%]	Occasionnelle (1-3 fois/mois) % [IC à 95%]	Rare (<1 fois/mois) % [IC à 95%]	Jamais % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)
PCS						
Maternelle et primaire	Agriculteurs	0,7 [0,1 – 4,6]	0,5 [0,1 – 2,5]	0,2 [0,0 – 0,8]	0,0 [-]	ns
	Artisans, commerçants et chefs d'entrep.	1,7 [0,5 – 5,4]	2,3 [1,1 – 4,7]	1,1 [0,4 – 2,7]	3,5 [0,6 – 17,3]	
	Cadres, prof. libérales	13,0 [6,3 – 24,8]	16,4 [11,7 – 22,5]	20,2 [14,1 – 28,0]	19,3 [10,4 – 32,9]	
	Prof. intermédiaires	17,5 [10,6 – 27,5]	29,6 [24,3 – 35,5]	34,1 [27,6 – 41,2]	21,2 [11,1 – 36,6]	
	Employés	32,7 [21,6 – 46,0]	30,9 [25,0 – 37,4]	25,6 [20,3 – 31,7]	37,4 [22,9 – 54,5]	
	Ouvriers	11,3 [4,3 – 26,3]	9,0 [5,8 – 13,8]	9,6 [6,2 – 14,8]	8,1 [3,8 – 16,3]	
	Retraités, anciens actifs	0,7 [0,1 – 4,9]	0,0 [-]	0,4 [0,1 – 1,4]	0,0 [-]	
	Autres inactifs (personne au foyer)	22,6 [12,0 – 38,3]	11,3 [6,9 – 17,9]	8,9 [5,2 – 14,8]	10,7 [5,0 – 21,4]	
Collège et lycée	Agriculteurs	0,0	0,9 [0,3 – 2,5]	0,6 [0,2 – 2,1]	0,0	ns
	Artisans, commerçants et chefs d'entrep.	1,3 [0,5 – 3,5]	1,3 [0,6 – 2,5]	6,8 [2,6 – 16,8]	4,2 [1,4 – 12,0]	
	Cadres, prof. Libérales	19,4 [11,7 – 30,5]	13,7 [9,0 – 20,2]	10,9 [6,6 – 17,5]	19,2 [9,4 – 35,3]	
	Prof. Intermédiaires	20,5 [13,5 – 29,7]	27,6 [21,0 – 35,3]	27,0 [20,7 – 34,5]	15,8 [7,6 – 29,9]	
	Employés	35,9 [25,1 – 48,3]	27,8 [22,0 – 34,5]	27,5 [21,0 – 35,1]	22,6 [10,4 – 42,3]	
	Ouvriers	17,6 [10,4 – 28,1]	16,5 [10,1 – 26,0]	16,8 [10,1 – 26,6]	14,5 [6,4 – 29,5]	
	Retraités, anciens actifs	0,3 [0,0 – 2,2]	1,1 [0,3 – 4,2]	1,7 [0,5 – 5,4]	1,8 [0,5 – 5,9]	
	Autres inactifs (personne au foyer)	5,0 [2,6 – 9,6]	11,1 [6,9 – 17,2]	8,7 [3,1 – 21,9]	21,9 [10,9 – 39,1]	
Revenu du foyer (€/mois/UC)						
Maternelle et primaire	< 900	16,9 [9,1 – 29,3]	25,3 [19,3 – 32,5]	26,4 [20,3 – 33,5]	33,5 [18,5 – 52,7]	ns
	900 - 1339	40,3 [27,2 – 54,9]	30,3 [24,4 – 36,9]	29,7 [24,4 – 35,6]	31,4 [19,9 – 45,8]	
	1340 - 1849	29,3 [18,7 – 42,7]	28,1 [22,8 – 34,2]	29,4 [23,7 – 25,8]	22,5 [13,2 – 35,5]	
	≥ 1850	13,5 [6,2 – 27,0]	16,2 [11,8 – 21,9]	14,5 [10,5 – 19,7]	12,6 [7,5 – 20,5]	
Collège et lycée	< 900	30,0 [20,2 – 42,2]	35,2 [26,7 – 44,8]	32,5 [24,1 – 42,1]	37,2 [25,1 – 51,2]	ns
	900 - 1339	19,0 [12,1 – 28,5]	28,1 [21,7 – 35,4]	24,1 [17,7 – 32,1]	19,5 [9,9 – 34,8]	
	1340 - 1849	36,4 [26,3 – 47,8]	24,9 [18,4 – 32,7]	31,7 [24,0 – 40,5]	23,4 [11,9 – 40,9]	
	≥ 1850	14,6 [9,2 – 22,4]	11,9 [7,5 – 18,4]	11,7 [7,6 – 17,7]	19,9 [10,0 – 35,5]	
Taille d'agglomération						
Maternelle et primaire	Rural	25,4 [15,3 – 39,1]	25,2 [18,2 – 33,7]	28,4 [21,6 – 36,5]	24,2 [14,4 – 37,8]	ns
	2 000 - 19 000	5,2 [2,1 – 12,5]	14,8 [9,8 – 21,8]	16,4 [11,1 – 23,6]	19,6 [8,7 – 38,2]	
	20 000 - 99 000	13,4 [5,8 – 28,1]	14,9 [8,7 – 24,3]	12,2 [6,5 – 21,7]	6,5 [2,5 – 15,4]	
	≥ 100 000	30,4 [18,8 – 45,2]	33,0 [25,3 – 41,7]	29,4 [21,3 – 39,1]	37,5 [21,1 – 57,3]	
	Agglomération parisienne	25,6 [13,7 – 42,7]	12,2 [8,6 – 17,0]	13,6 [9,5 – 18,9]	12,3 [7,0 – 20,7]	

		Régulière (≥1 fois/sem) % [IC à 95%]	Occasionnelle (1-3 fois/mois) % [IC à 95%]	Rare (<1 fois/mois) % [IC à 95%]	Jamais % [IC à 95%]	p-value (test bivarié)
Collège et lycée	Rural	22,8 [15,3 – 32,6]	24,7 [15,3 – 32,6]	26,7 [19,4 – 35,6]	32,9 [19,1 – 50,4]	ns
	2 000 - 19 000	15,4 [9,5 – 24,2]	15,4 [9,5 – 24,2]	18,5 [12,5 – 26,5]	18,7 [9,0 – 34,8]	
	20 000 - 99 000	15,0 [7,2 – 28,5]	15,0 [7,2 – 28,5]	19,8 [9,4 – 36,9]	3,2 [0,8 – 11,8]	
	≥ 100 000	24,0 [15,1 – 35,8]	24,0 [15,1 – 35,8]	19,9 [12,1 – 30,8]	33,3 [17,7 – 53,7]	
	Agglomération parisienne	22,7 [15,4 – 32,3]	22,7 [15,4 – 32,3]	15,2 [8,7 – 25,2]	11,9 [3,0 – 37,4]	
	Région					
Maternelle et primaire	Ile de France	29,7 [17,3 – 46,1]	14,7 [11,2 – 19,1]	15,3 [11,0 – 20,8]	16,8 [9,2 – 28,6]	ns
	Nord-Ouest	12,9 [7,1 – 22,2]	19,0 [13,3 – 26,2]	19,6 [14,1 – 26,5]	27,7 [16,5 – 42,6]	
	Nord-Est	24,9 [14,7 – 39,1]	29,3 [22,5 – 37,3]	23,8 [17,8 – 31,0]	35,3 [20,8 – 53,0]	
	Sud-Est	20,0 [11,0 – 33,5]	22,4 [15,9 – 30,7]	21,2 [15,8 – 27,8]	13,0 [6,5 – 24,3]	
	Sud-Ouest	12,5 [5,5 – 26,1]	14,6 [9,6 – 21,4]	20,2 [14,4 – 27,6]	7,3 [2,9 – 17,5]	
Collège et lycée	Ile de France	29,2 [20,8 – 39,4]	23,1 [15,2 – 33,6]	16,2 [9,6 – 26,1]	16,1 [5,6 – 38,3]	ns
	Nord-Ouest	14,9 [8,3 – 25,3]	15,8 [10,8 – 22,7]	25,6 [16,1 – 38,1]	13,6 [5,6 – 29,3]	
	Nord-Est	18,8 [12,1 – 27,8]	24,3 [17,5 – 32,6]	28,0 [18,6 – 39,7]	21,9 [11,1 – 38,4]	
	Sud-Est	21,2 [13,4 – 31,8]	18,5 [12,9 – 25,8]	16,9 [11,0 – 25,0]	27,4 [13,8 – 47,1]	
	Sud-Ouest	15,9 [9,3 – 25,9]	18,3 [12,3 – 26,3]	13,4 [8,3 – 20,8]	21,0 [10,8 – 37,0]	

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 9 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques des forts, modérés et non consommateurs de RHF, par type de RHF, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

	RHF collective				RHF commerciale traditionnelle				RHF commerciale rapide			
	Fortso conso. (n=76) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=213) % [IC à 95%]	Non conso. (n=931) % [IC à 95%]	p-value	Fortso conso. (n=132) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=269) % [IC à 95%]	Non conso. (n=819) % [IC à 95%]	p-value	Fortso conso. (n=109) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=193) % [IC à 95%]	Non conso. (n=918) % [IC à 95%]	p-value
Sexe												
Hommes	61,9 [43,8 – 77,1]	53,7 [43,8 – 63,2]	49,0 [44,6 – 53,4]	ns	63,1 [52,0 – 73,0]	55,1 [46,5 – 63,4]	47,5 [42,9 – 52,1]	*	57,2 [43,5 – 69,9]	55,1 [44,9 – 64,9]	49,3 [44,9 – 53,7]	ns
Femmes	38,1 [22,9 – 56,2]	46,3 [36,8 – 56,2]	51,0 [46,6 – 55,4]		36,9 [27,0 – 48,0]	44,9 [36,6 – 53,5]	52,5 [47,9 – 57,1]		42,8 [30,1 – 56,5]	44,9 [35,1 – 55,1]	50,7 [46,3 – 55,1]	
Age¹												
18-44 ans	62,1 [45,9 – 76,1]	68,7 [60,2 – 76,2]	58,5 [53,2 – 63,6]	ns	63,6 [50,6 – 74,8]	66,8 [57,5 – 75,0]	58,0 [52,1 – 63,6]	ns	81,0 [70,4 – 88,5]	76,8 [68,7 – 83,4]	55,1 [49,7 – 60,4]	***
45-64 ans	37,9 [23,9 – 54,1]	31,3 [23,8 – 39,8]	41,5 [36,4 – 46,8]		36,4 [25,2 – 49,4]	33,2 [25,0 – 42,5]	42,0 [36,4 – 47,9]		19,0 [11,5 – 29,6]	23,2 [16,6 – 31,3]	44,9 [39,6 – 50,3]	
Statut pondéral												
Maigre	1,9 [0,4 – 7,6]	2,8 [1,1 – 7,4]	2,5 [1,4 – 4,5]	*	1,9 [0,3 – 10,6]	2,0 [0,9 – 4,4]	2,8 [1,6 – 4,8]	ns	4,5 [1,1 – 17,4]	2,3 [1,1 – 5,1]	2,3 [1,3 – 4,1]	ns
Normal	59,7 [38,6 – 77,7]	66,0 [57,0 – 73,9]	47,7 [42,9 – 52,6]		50,5 [36,5 – 64,4]	60,3 [51,4 – 68,5]	49,1 [44,0 – 54,1]		66,7 [54,1 – 77,3]	55,6 [45,5 – 65,2]	49,1 [44,4 – 53,9]	
Surpoids	33,7 [16,8 – 56,0]	22,0 [15,8 – 29,7]	34,6 [29,4 – 40,1]		35,5 [21,9 – 51,9]	26,1 [19,8 – 33,6]	33,9 [29,2 – 39,0]		15,8 [9,3 – 25,5]	31,6 [22,6 – 42,3]	34,5 [29,9 – 39,4]	
Obésité	4,8 [1,4 – 14,9]	9,2 [5,1 – 16,2]	15,2 [12,4 – 18,5]		12,1 [6,5 – 21,5]	11,6 [7,6 – 17,2]	14,2 [11,2 – 17,8]		13,0 [6,4 – 24,7]	10,5 [5,7 – 18,5]	14,0 [11,3 – 17,3]	
Diplôme le plus élevé obtenu												
Primaire/Collège	39,3 [23,1 – 59,0]	25,9 [17,7 – 36,3]	40,2 [34,6 – 46,2]	**	31,9 [23,2 – 42,0]	32,7 [24,5 – 42,1]	40,5 [35,1 – 46,1]	*	34,9 [23,0 – 49,0]	21,4 [14,2 – 30,9]	41,3 [35,6 – 47,2]	**
Lycée	15,4 [8,2 – 27,0]	19,4 [13,0 – 27,9]	20,1 [16,4 – 24,4]		14,6 [8,4 – 23,9]	17,1 [11,1 – 25,3]	21,2 [17,6 – 25,4]		24,5 [15,2 – 36,9]	24,7 [16,8 – 34,7]	18,2 [14,8 – 22,2]	
Bac +1/3	12,8 [7,5 – 20,9]	17,9 [13,2 – 23,8]	22,2 [18,9 – 26,0]		20,7 [12,5 – 32,3]	21,0 [15,2 – 28,3]	20,8 [17,4 – 24,5]		18,5 [11,6 – 28,3]	22,5 [16,1 – 30,6]	20,8 [17,4 – 24,5]	
Bac +4 et plus	32,2 [20,0 – 47,4]	36,8 [27,9 – 46,7]	17,4 [14,4 – 20,9]		32,9 [22,3 – 45,5]	29,2 [21,8 – 37,8]	17,6 [14,4 – 21,3]		22,1 [14,1 – 32,9]	31,4 [23,5 – 40,6]	19,8 [16,6 – 23,4]	
PCS												
Agriculteurs	0,0	0,0	1,4 [0,7 – 2,6]	***	0,1 [0,0 – 1,1]	0,6 [0,2 – 1,9]	13, [0,7 – 2,6]	*	0,7 [0,1- 5,1]	0,1 [0,0 – 0,8]	1,3 [0,6 – 2,5]	***
Artisans, comm. et chefs d'entrep.	0,6 [0,1 – 4,4]	4,5 [0,9 – 20,4]	5,3 [3,3 – 8,4]		6,0 [2,3 – 14,6]	6,7 [2,0 – 20,1]	4,0 [2,2 – 7,1]		3,1 [0,8 – 11,9]	4,8 [2,1 – 10,6]	5,0 [2,8 – 8,6]	

	RHF collective				RHF commerciale traditionnelle				RHF commerciale rapide			
	Fortes conso. (n=76)	Conso. modérés (n=213)	Non conso. (n=931)	p-value	Fortes conso. (n=132)	Conso. modérés (n=269)	Non conso. (n=819)	p-value	Fortes conso. (n=109)	Conso. modérés (n=193)	Non conso. (n=918)	p-value
	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]		% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]		% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	
Cadres, prof. libérales	32,3 [19,5 – 48,6]	32,7 [25,0 – 41,4]	14,6 [11,8 – 17,8]		33,0 [22,6 – 45,5]	24,3 [18,6 – 31,2]	14,9 [11,9 – 18,4]		16,1 [9,7 – 25,6]	26,7 [19,5 – 35,5]	17,7 [14,5 – 21,3]	
Prof. intermédiaires	22,8 [13,3 – 36,2]	26,6 [19,3 – 35,5]	27,4 [23,4 – 31,8]		25,6 [16,6 – 37,4]	24,4 [17,8 – 32,5]	27,9 [23,5 – 32,7]		21,1 [13,4 – 31,6]	38,7 [30,4 – 47,8]	25,4 [21,3 – 29,9]	
Employés	18,3 [8,2 – 36,1]	15,5 [10,4 – 22,6]	23,9 [20,4 – 27,8]		13,0 [6,7 – 23,4]	19,7 [14,3 – 26,6]	24,4 [20,5 – 28,7]		25,3 [16,9 – 36,1]	16,0 [9,9 – 24,9]	22,9 [19,4 – 26,9]	
Ouvriers	2,1 [0,5 – 8,6]	9,8 [5,5 – 16,8]	20,3 [17,0 – 24,0]		18,1 [10,4 – 29,6]	12,3 [7,7 – 19,2]	18,5 [15,1 – 22,6]		10,0 [4,6 – 20,5]	6,3 [3,6 – 10,9]	20,0 [16,6 – 23,9]	
Autres inactifs	23,8 [8,9 – 50,0]	10,9 [6,3 – 18,3]	7,2 [4,8 – 10,5]		4,1 [1,4 – 11,6]	11,9 [6,8 – 19,9]	9,0 [5,9 – 13,6]		23,6 [13,1 – 38,6]	7,3 [3,2 – 15,8]	7,8 [5,1 – 11,9]	
Revenu du foyer (€/mois/UC)												
< 900	22,5 [7,4 – 51,5]	18,0 [10,7 – 28,7]	20,8 [16,3 – 26,1]		19,9 [11,5 – 32,2]	15,2 [9,3 – 23,7]	22,2 [17,5 – 27,7]		16,1 [8,1 – 29,4]	12,3 [6,5 – 22,0]	22,4 [17,8 – 27,9]	
900 - 1339	22,6 [11,6 – 39,5]	16,4 [11,0 – 23,7]	24,3 [19,9 – 29,3]	ns	14,9 [8,8 – 24,1]	23,4 [15,5 – 33,6]	24,2 [20,2 – 28,7]	ns	28,8 [17,7 – 43,3]	12,2 [7,5 – 19,3]	24,3 [20,1 – 29,2]	**
1340 - 1849	25,9 [15,7 – 39,7]	23,6 [15,7 – 33,8]	24,9 [21,0 – 29,2]		23,7 [14,9 – 35,5]	27,3 [19,2 – 37,4]	24,2 [20,4 – 28,3]		16,1 [8,8 – 27,5]	32,6 [24,3 – 42,1]	24,2 [20,3 – 28,4]	
>= 1850	28,9 [17,2 – 44,3]	42,0 [32,4 – 52,3]	30,0 [25,9 – 34,5]		41,6 [31,6 – 52,2]	34,2 [26,0 – 43,4]	29,5 [25,2 – 34,1]		39,0 [27,7 – 51,7]	43,0 [33,1 – 53,4]	29,1 [24,9 – 33,6]	
Taille d'agglomération												
Rural	24,5 [9,5 – 50,0]	21,1 [14,4 – 29,9]	27,4 [21,0 – 34,9]		11,1 [5,3 – 21,6]	23,2 [14,9 – 34,3]	29,5 [22,9 – 37,1]		23,7 [12,6 – 40,0]	20,4 [13,5 – 29,8]	27,5 [20,8 – 35,4]	
2 000 - 19 000	7,0 [3,0 – 15,5]	15,4 [8,5 – 26,2]	17,1 [12,3 – 23,3]		14,5 [8,2 – 24,3]	13,7 [8,1 – 22,3]	17,0 [21,1 – 23,3]		8,4 [3,5 – 18,6]	17,3 [11,2 – 25,7]	16,6 [11,8 – 23,0]	
20 000 - 99 000	6,9 [2,1 – 20,6]	8,5 [4,4 – 15,5]	10,5 [6,0 – 17,9]	*	19,6 [7,0 – 44,4]	9,2 [4,7 – 17,5]	8,6 [5,0 – 14,3]	**	10,7 [4,7 – 22,5]	10,3 [4,3 – 22,6]	9,8 [5,7 – 16,2]	ns
>= 100 000	30,3 [17,4 – 47,4]	27,8 [19,3 – 38,4]	32,4 [25,4 – 40,3]		36,1 [23,0 – 51,6]	26,9 [19,0 – 36,6]	32,2 [25,5 – 39,7]		43,6 [30,1 – 58,1]	32,3 [22,1 – 44,5]	30,1 [23,6 – 37,5]	
Agglomération parisienne	31,3 [15,7 – 52,7]	27,2 [19,6 – 36,5]	12,6 [9,5 – 16,4]		18,7 [11,2 – 29,7]	27,0 [19,7 – 35,8]	12,8 [9,6 – 16,7]		13,7 [6,7 – 26,1]	19,7 [13,5 – 27,8]	16,0 [12,3 – 20,5]	
Région												
Ile de France	32,6 [16,8 – 53,6]	29,1 [21,5 – 38,2]	17,3 [13,7 – 21,6]		21,1 [12,8 – 32,7]	34,6 [26,4 – 43,7]	16,0 [13,0 – 19,6]		13,7 [6,7 – 26,1]	20,9 [14,6 – 29,1]	21,0 [16,9 – 25,7]	
Nord-Ouest	9,8 [3,8 – 23,0]	19,9 [12,9 – 29,5]	20,8 [15,5 – 27,3]	ns	13,1 [6,0 – 26,5]	16,5 [10,5 – 24,8]	21,8 [16,8 – 27,9]	**	20,9 [11,4 – 34,9]	20,7 [13,5 – 30,5]	19,5 [14,4 – 25,8]	ns
Nord-Est	24,1 [12,9 – 40,6]	23,2 [15,4 – 33,3]	24,7 [19,5 – 30,9]		21,1 [12,7 – 32,8]	17,1 [11,2 – 25,2]	27,2 [21,7 – 33,4]		23,3 [13,2 – 37,9]	25,3 [17,4 – 35,3]	24,4 [19,6 – 30,0]	

	RHF collective				RHF commerciale traditionnelle				RHF commerciale rapide			
	Forts conso. (n=76)	Conso. modérés (n=213)	Non conso. (n=931)	p-value	Forts conso. (n=132)	Conso. modérés (n=269)	Non conso. (n=819)	p-value	Forts conso. (n=109)	Conso. modérés (n=193)	Non conso. (n=918)	p-value
	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]		% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]		% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	% [IC à 95%]	
Sud-Est	8,4 [4,1 – 16,6]	13,9 [8,7 – 21,5]	19,6 [14,7 – 25,6]		20,3 [10,9 – 34,6]	17,1 [11,0 – 25,5]	17,6 [13,1 – 23,2]		17,8 [9,7 – 30,3]	13,7 [7,4 – 23,7]	18,5 [13,9 – 24,3]	
Sud-Ouest	25,1 [10,3 – 49,6]	13,9 [8,6 – 21,7]	17,7 [13,0 – 23,5]		24,5 [11,9 – 43,9]	14,9 [10,6 – 20,4]	17,4 [13,1 – 22,8]		24,3 [14,0 – 38,6]	19,4 [11,7 – 30,3]	16,6 [12,4 – 21,9]	

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001
 Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 10 : Répartition (%) des caractéristiques socio-démographiques des forts, modérés et non consommateurs de RHF, selon le niveau scolaire et par type de RHF, chez les enfants âgés de 3 à 17 ans

	Maternelle et primaire (n=943)				Collège et lycée (n=835)							
	RHF scolaire			p-value	RHF scolaire			p-value	RHF commerciale rapide			p-value
	Forts conso. (n=171) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=360) % [IC à 95%]	Non conso. (n=412) % [IC à 95%]		Forts conso. (n=191) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=333) % [IC à 95%]	Non conso. (n=309) % [IC à 95%]		Forts conso. (n=58) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=104) % [IC à 95%]	Non conso. (n=673) % [IC à 95%]	
Sexe												
Hommes	49,9 [40,4 – 59,5]	48,4 [41,5 – 55,4]	50,8 [44,1 – 57,4]	ns	42,0 [32,4 – 52,3]	50,8 [41,8 – 59,7]	54,3 [45,3 – 63,0]	ns	54,2 [35,5 – 71,8]	46,3 [34,3 – 58,8]	51,0 [44,5 – 57,4]	ns
Femmes	50,0 [40,5 – 59,6]	51,6 [44,6 – 58,5]	49,2 [42,6 – 55,9]		58,0 [47,7 – 67,6]	49,2 [40,3 – 58,2]	45,7 [37,0 – 54,7]		45,8 [28,2 – 64,5]	53,7 [41,2 – 65,7]	49,0 [42,6 – 55,5]	
Statut pondéral												
Maigreur	16,9 [10,0 – 27,2]	10,9 [7,5 – 15,8]	11,8 [8,5 – 16,3]	ns	6,7 [3,0 – 14,1]	9,4 [6,2 – 14,1]	12,8 [8,1 – 19,9]	ns	10,3 [2,5 – 33,7]	13,9 [8,0 – 23,1]	9,7 [6,8 – 13,5]	ns
Normal	73,6 [63,7 – 81,6]	71,8 [64,8 – 77,9]	70,1 [63,4 – 76,0]		79,4 [69,8 – 86,5]	69,9 [61,6 – 77,0]	65,1 [56,8 – 72,5]		66,9 [47,1 – 82,1]	74,6 [62,9 – 83,5]	69,1 [63,6 – 74,1]	
Surpoids	7,5 [4,0 – 13,4]	12,5 [8,1 – 18,6]	14,8 [10,8 – 20,0]		11,4 [6,5 – 19,3]	18,7 [12,2 – 27,5]	14,9 [10,2 – 21,3]		15,6 [7,3 – 30,4]	9,5 [4,8 – 17,7]	16,8 [12,6 – 22,1]	
Obésité	2,0 [0,8 – 5,0]	4,8 [2,4 – 9,3]	3,3 [1,9 – 5,7]		2,5 [0,9 – 6,4]	2,0 [1,0 – 4,3]	7,2 [3,9 – 12,7]		7,3 [1,2 – 34,1]	2,1 [0,6 – 7,2]	4,4 [2,6 – 7,3]	
Diplôme le plus élevé obtenu												
Primaire/Collège	33,5 [23,2 – 45,7]	17,9 [12,6 – 24,9]	33,1 [25,9 – 41,1]	***	36,3 [27,8 – 45,7]	42,3 [33,8 – 51,2]	48,5 [39,8 – 57,3]	ns	39,8 [22,4 – 60,2]	38,7 [26,2 – 53,0]	44,8 [39,6 – 51,2]	ns
Lycée	10,5 [6,2 – 17,4]	25,8 [18,6 – 34,5]	25,7 [20,4 – 31,8]		21,9 [14,4 – 31,9]	13,6 [9,7 – 18,7]	18,9 [13,8 – 25,2]		20,9 [8,9 – 41,8]	15,3 [8,2 – 26,7]	17,4 [14,1 – 21,4]	
Bac +1/3	25,7 [17,9 – 35,3]	30,6 [23,6 – 38,7]	23,1 [18,3 – 28,7]		22,3 [14,5 – 32,5]	24,4 [18,3 – 31,7]	18,0 [13,1 – 24,1]		19,9 [10,2 – 35,2]	29,1 [18,1 – 43,2]	20,1 [16,0 – 24,9]	
Bac +4 et plus	30,3 [20,8 – 41,7]	25,7 [19,5 – 32,9]	18,1 [13,8 – 23,5]		19,6 [14,3 – 26,2]	19,8 [14,1 – 27,2]	14,6 [10,2 – 20,5]		19,3 [9,1 – 36,6]	16,9 [10,3 – 26,4]	17,6 [13,8 – 22,1]	
PCS												
Agriculteurs	0,4 [0,1 – 3,1]	0,4 [0,1 – 1,2]	0,5 [0,1 – 3,2]	*	0,0	0,9 [0,4 – 2,5]	0,8 [0,2 – 2,4]	ns	0,0	2,0 [0,5 – 7,8]	0,5 [0,2 – 1,2]	ns
Artisans, comm. et chefs d'entrep.	1,1 [0,4 – 3,0]	1,9 [0,9 – 4,2]	1,3 [0,5 – 3,1]		2,0 [0,8 – 4,5]	4,1 [1,3 – 12,5]	1,6 [0,6 – 3,9]		0,9 [0,1 – 6,0]	0,3 [0,0 – 2,3]	3,2 [1,5 – 6,8]	
Cadres, prof. libérales	20,8 [13,8 – 30,2]	25,2 [18,3 – 33,6]	11,9 [8,2 – 17,0]		10,5 [6,6 – 16,2]	17,9 [12,9 – 24,4]	10,7 [6,9 – 16,3]		25,1 [11,6 – 46,1]	11,4 [6,2 – 19,9]	12,8 [9,7 – 16,7]	

	Maternelle et primaire (n=943)				Collège et lycée (n=835)							
	RHF scolaire				RHF scolaire				RHF commerciale rapide			
	Forts conso. (n=171) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=360) % [IC à 95%]	Non conso. (n=412) % [IC à 95%]	p- value	Forts conso. (n=191) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=333) % [IC à 95%]	Non conso. (n=309) % [IC à 95%]	p- value	Forts conso. (n=58) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=104) % [IC à 95%]	Non conso. (n=673) % [IC à 95%]	p- value
Prof. intermédiaires	28,2 [19,9 – 38,4]	31,3 [25,7 – 37,5]	30,3 [24,3 – 37,1]		26,3 [18,8 – 35,6]	26,1 [19,6 – 33,8]	22,6 [17,4 – 28,7]		19,1 [9,1 – 35,7]	23,4 [13,7 – 37,1]	25,4 [21,1 – 30,2]	
Employés	35,0 [25,0 – 46,5]	27,4 [20,2 – 36,1]	28,7 [22,9 – 35,3]		32,1 [22,6 – 43,2]	28,6 [22,2 – 36,0]	25,4 [18,6 – 33,7]		35,8 [19,5 – 56,3]	21,2 [13,1 – 32,6]	28,5 [23,6 – 33,9]	
Ouvriers	9,3 [4,0 – 20,1]	6,6 [3,9 – 11,2]	11,2 [7,5 – 16,3]		19,0 [11,4 – 30,1]	12,6 [7,3 – 20,8]	24,0 [15,4 – 35,6]		15,0 [6,1 – 32,6]	29,4 [18,0 – 44,0]	17,0 [11,6 – 24,2]	
Retraités	0,0	0,3 [0,1 – 1,4]	0,1 [0,0 – 0,9]		2,6 [0,6 – 11,2]	0,4 [0,1 – 1,2]	2,0 [0,8 – 5,2]		2,1 [0,4 – 9,5]	0,4 [0,1 – 2,8]	1,6 [0,7 – 3,7]	
Autres inactifs	5,1 [1,8 – 13,3]	6,8 [4,1 – 11,2]	16,0 [9,5 – 25,6]		7,5 [3,6 – 15,2]	9,3 [4,6 – 18,1]	12,9 [8,2 – 19,6]		2,0 [0,4 – 9,4]	11,9 [5,6 – 23,5]	11,0 [6,8 – 17,1]	
Revenu du foyer (€/mois/UC)												
< 900	18,6 [12,1 – 27,6]	24,8 [17,4 – 34,0]	26,8 [20,2 – 34,7]		37,1 [28,0 – 47,1]	29,2 [20,7 – 39,5]	42,5 [32,5 – 53,2]		39,4 [20,9 – 61,4]	27,8 [15,7 – 44,3]	37,2 [30,7 – 44,3]	
900 - 1339	28,1 [20,0 – 38,0]	27,7 [21,8 – 34,4]	34,3 [28,7 – 40,4]	*	27,1 [19,2 – 36,7]	20,6 [15,6 – 26,6]	25,8 [19,0 – 34,1]	ns	28,3 [14,4 – 48,1]	28,9 [17,4 – 43,9]	22,8 [18,5 – 27,6]	ns
1340 - 1849	34,5 [24,9 – 45,6]	26,6 [21,1 – 32,8]	29,8 [23,7 – 36,8]		24,0 [17,2 – 32,4]	34,1 [27,0 – 42,1]	20,9 [14,8 – 28,6]		25,5 [12,8 – 44,4]	28,0 [16,4 – 43,7]	26,7 [22,1 – 31,9]	
>= 1850	18,7 [12,3 – 27,4]	21,0 [15,8 – 27,3]	9,0 [5,8 – 13,7]		11,9 [5,9 – 22,4]	16,1 [10,9 – 23,0]	10,8 [7,2 – 15,9]		6,9 [3,1 – 14,6]	15,3 [8,0 – 27,3]	13,3 [9,6 – 18,2]	
Taille d'agglomération												
Rural	19,6 [11,8 – 30,7]	20,3 [14,1 – 28,3]	33,2 [25,1 – 42,4]		36,3 [26,0 – 48,0]	24,6 [17,5 – 33,4]	20,3 [14,5 – 27,8]		26,0 [14,2 – 42,8]	24,2 [14,2 – 38,1]	25,2 [19,4 – 32,0]	
2 000 - 19 000	13,9 [7,8 – 23,6]	14,6 [9,4 – 21,9]	15,8 [10,3 – 23,5]		17,1 [10,6 – 26,5]	20,1 [13,6 – 28,6]	14,7 [9,2 – 22,8]		12,8 [6,0 – 25,2]	11,2 [6,2 – 19,5]	18,8 [13,4 – 25,6]	
20 000 - 99 000	10,0 [5,1 – 18,6]	10,7 [5,2 – 20,9]	15,4 [8,3 – 26,9]	**	8,7 [3,2 – 21,4]	16,6 [8,2 – 30,7]	15,7 [8,4 – 27,6]	ns	13,9 [3,9 – 39,0]	12,9 [5,1 – 29,2]	15,1 [8,3 – 25,8]	ns
>= 100 000	32,4 [21,7 – 45,3]	37,4 [27,8 – 48,1]	26,7 [19,0 – 36,0]		21,5 [13,3 – 32,9]	20,9 [14,0 – 30,1]	30,8 [21,5 – 42,0]		25,2 [12,4 – 44,5]	26,1 [14,2 – 42,8]	26,0 [17,9 – 33,7]	
Agglomération parisienne	24,1 [15,5 – 35,5]	17,0 [11,5 – 24,3]	8,9 [5,0 – 15,3]		16,4 [10,6 – 24,4]	17,8 [11,8 – 25,8]	18,4 [11,5 – 28,2]		22,1 [11,0 – 39,5]	25,6 [14,1 – 42,0]	16,0 [11,7 – 21,5]	
Région												
Ile de France	27,2 [18,3 – 38,3]	19,6 [14,0 – 26,7]	11,1 [6,8 – 17,5]	***	17,3 [11,5 – 25,3]	20,1 [14,1 – 27,8]	21,1 [14,1 – 30,5]	ns	31,5 [17,4 – 50,1]	28,4 [16,5 – 44,2]	17,5 [13,2 – 22,8]	ns
Nord-Ouest	21,7 [12,8 – 34,3]	19,3 [14,0 – 26,2]	19,2 [13,5 – 26,5]		19,5 [12,3 – 29,6]	20,0 [12,2 – 30,9]	22,1 [14,9 – 31,5]		9,7 [3,9 – 22,2]	17,7 [9,7 – 29,9]	22,3 [15,4 – 31,3]	

	Maternelle et primaire (n=943)				Collège et lycée (n=835)							
	RHF scolaire				RHF scolaire				RHF commerciale rapide			
	Forts conso. (n=171) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=360) % [IC à 95%]	Non conso. (n=412) % [IC à 95%]	p-value	Forts conso. (n=191) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=333) % [IC à 95%]	Non conso. (n=309) % [IC à 95%]	p-value	Forts conso. (n=58) % [IC à 95%]	Conso. modérés (n=104) % [IC à 95%]	Non conso. (n=673) % [IC à 95%]	p-value
Nord-Est	10,4 [6,2 – 16,9]	18,8 [11,6 – 29,0]	39,8 [31,4 – 48,7]		21,7 [14,0 – 31,9]	20,3 [13,8 – 28,8]	28,1 [20,4 – 37,4]		27,5 [14,0 – 46,7]	22,5 [12,5 – 37,1]	23,7 [18,0 – 30,6]	
Sud-Est	25,0 [16,7 – 35,8]	25,0 [17,8 – 33,9]	15,3 [10,5 – 21,7]		23,3 [14,6 – 35,2]	18,7 [12,8 – 26,5]	16,7 [11,3 – 24,1]		23,2 [13,4 – 37,0]	19,9 [9,6 – 37,0]	18,2 [13,0 – 24,9]	
Sud-Ouest	15,7 [8,7 – 26,7]	17,2 [11,5 – 24,9]	14,7 [9,6 – 22,0]		18,2 [11,8 – 27,0]	20,9 [13,7 – 30,5]	11,9 [7,4 – 18,5]		8,1 [2,6 – 22,5]	11,6 [5,5 – 22,8]	18,3 [13,7 – 24,0]	

ns : non significatif, * p<0,05, ** p<0,01, *** p<0,001

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 11 : Classification des aliments dans la nomenclature INCA3

Libellé du groupe	Description du groupe
Pain et panification sèche raffinés	Pains blancs, à sandwich (pain de mie, hamburger, hot dog, panini, bagel, tortilla, chapati, etc.), de campagne, aux céréales, brioché, sans gluten, sans sel ; biscottes, cracottes, crackers de table, galettes de céréales (blé, maïs, riz, multigrains), blinis, galette de sarrasin, scones, fougasses, chapelure, croutons
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	Pains, biscottes, crackers, galettes de céréales (riz) dont le libellé comprend le terme « complet » ou « au son » ; pain noir
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	Céréales sous forme de pétales, fourrées, enrichies, minceur, tout parfum, mueslis croustillants et floconneux, flocons d'avoine, de blé, d'épeautre, de céréales mélangées ; barres de céréales classiques et au lait, sans gluten
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	Toutes les variétés de pâtes non cuisinées, classiques, aux œufs, fraîches, sèches, sans gluten, toutes les variétés de riz non cuisinées, de semoules non cuisinées (de blé, de kamut, d'orge, etc.), blé, orge, épeautre, polenta, quinoas et dérivés (pâtes, flocons), pâte de riz, nouilles asiatiques, pâtes au soja, gnocchis, mélanges de céréales, seitan ; pâtes pour cuisiner (sablée, brisée, feuilletée, pizza, feuilles de bricks, etc.) ; farines
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	Pâtes, riz, semoule, farine de blé dont le libellé comprend « complet » ou « semi-complet »
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	Croissants, pains au chocolat, brioches, pains au lait, viennois, etc. ; éclairs, millefeuilles, fraisiers, babas au rhum, bavarois, galettes des rois, macarons, profiteroles, etc. ; beignets, gaufres, crêpes, pain perdu, etc. ; cookies, biscuits secs, sablés, pour le goûter, etc. ; cakes sucrés, brownies, pains d'épices, clafoutis, etc. ; rose des sables, meringues, pâtisseries orientales, etc. ; tartes sucrées ; tiramisus ; biscuits diététiques et minceur (y compris complets, sans gluten ou au soja) ; substituts de repas en barre
Laits	Laits nature, enrichis, sans lactose, sans protéine, crus, aromatisés, au sirop, lait au thé, lait classique avec farine infantile, lait concentré
Yaourts et fromages blancs	Laits fermentés, yaourts nature, aromatisés, aux fruits, à boire, enrichis, à la crème, caillés ; fromages blancs natures, aromatisés, aux fruits ; petits suisses natures, aromatisés
Fromages	Fromages au lait cru, pasteurisés, crèmes de fromage, fromages fondus, à tartiner, chèvre pané
Entremets et crèmes desserts	Crèmes desserts, liégeois, crèmes anglaise, pâtissière, aux œufs, au beurre, brûlée, caramel, sabayon, etc. ; flans gélifiés, mousses, gâteaux de riz et de semoule, panna cotta, desserts lactés au tapioca ; crème d'amande (frangipane), chantilly, crème fortimel®, substituts de repas crème dessert
Glaces, desserts glacés et sorbets	Crèmes glacées en pot, avec enrobage, en barres, en cornets, desserts glacés (vacherin, mystère, bûche, etc.), milkshakes, glaces à l'eau, granita, sorbets, glaces au yaourt
Matières grasses animales	Beurre, beurre concentré, beurre aux éclats de chocolat, graisses animales (porc, oie, canard, etc.), lard, couenne, huile de poisson, crèmes fraîches
Matières grasses végétales	Huiles végétales (olive, colza, tournesol, etc.), huiles pour friture type frial®, margarines (dont au soja), mélanges huile et beurre type duo lesieur®, graisses à frire type végétaline®, crème de coco, crème d'avoine, crème fraîche de soja

Libellé du groupe	Description du groupe
Œufs et plats à base d'œufs	Œufs entiers, jaune et blanc d'œufs, œufs brouillés, pochés, à la coque, sur le plat, etc. ; omelettes, œufs cocotte, mimosa, en gelée, à la florentine, tortilla, soufflés, flans salés
Viandes (hors volailles)	Viandes de bœuf, veau, cheval, porc, agneau, lapin, sanglier, chevreuil, biche, cerf, bison, kangourou ; brochettes, paupiettes, escalopes panées, viandes façon rossini
Volailles	Viandes de dinde, pintade, poulet, canard, oie, faisan, pigeon, caille, poule, canette, chapon, coquelet, poularde ; brochettes, escalopes panées
Charcuterie	Lardons, saucisses, saucissons, boudins, jambons crus et cuits, jambons de volaille, coppa, bacon, etc. ; pâtés, terrines, rillettes, foie gras, fricadelle, galantine, etc. ; chairs à saucisse, farces
Poissons	Poissons, poissons fumés, œufs de poissons, paupiettes de saumon, poissons panés ; cuisses de grenouille
Crustacés et mollusques	Fruits de mer : coquillages, mollusques, bigorneaux, crustacés, oursins ; escargots
Abats	De viande et de poisson : cervelle, joue, pied, tête, rognon, foie de morue, foie gras frais, cœur, ris, queue, langue, tripes, gésier, museau, cou, animelles
Légumes	Légumes (dont petits pois) et mélanges de légumes (macédoine, jardinière, salade mêlée, petits pois carottes, etc.), crudités (tomate, avocat, maïs, etc.), en conserve, séchés ; germes de légumes
Légumineuses	Légumes secs (haricots secs, pois chiches, lentilles, fève, etc.)
Pommes de terre et autres tubercules	Pommes de terre, frites, sautées, en galette ; patates douces, taro, igname, manioc, topinambour, tapioca ; banane plantain
Fruits frais et secs	Fruits frais, fruits secs (figue, abricot, datte, raisin, etc.), mélanges de fruits secs apéritifs, zestes de fruits, salades de fruits frais
Compotes et fruits au sirop	Compotes de fruits (avec ou sans sucre ajouté), fruits au jus de fruit ou au sirop (allégé ou non)
Noix, graines et fruits oléagineux	Noix (noix, noisette, noix de cajou, pécan, etc.), noix de coco, mélange de noix, graines (amandes, graines de courges, etc.), mélanges de fruits secs et noix apéritifs, olives, châtaignes, fève de tonka
Confiserie et chocolat	Bonbons, pastilles, chewing-gums ; spécialités sucrées (marrons glacés, calissons d'Aix, pralines, etc.), popcorn sucré, fruits confits, pâtes de fruits, fruits déguisés ; pâtes à tartiner (au chocolat, fruits, spéculos, beurre d'érable, confiture de lait, beurre de cacahuètes) ; confiseries chocolatées, tablettes de chocolat, barres chocolatées, cacao en poudre
Sucre et matières sucrantes	Sucres, miels, confitures de fruits, gelées de fruits, crème de marron, sauces sucrées, nappages, coulis (au caramel, aux fruits), sirops à diluer, sirop des fruits au sirop, fructose, édulcorants, stévia
Eaux conditionnées	Eaux minérales naturelles ou de source conditionnées, non aromatisées, plates ou gazeuses
Eau du robinet	Eau du robinet plate et eau du robinet gazeuse type sodastream® non aromatisées, eau du puits, glaçon
Boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA)	Boissons sucrées plates ou gazeuses : eaux aromatisées, jus de fruits au lait, smoothies aux fruits (avec lait ou yaourt), nectars de fruits, citronnades, orangeades, etc., sodas, boissons au thé, cocktails sans alcool, boissons

Libellé du groupe	Description du groupe
	gazeuses aromatisées type sodastream®, sirops dilués, kéfir à base d'eau, sève de bouleau
Jus de fruits et de légumes	Jus de fruits 100% pur jus, jus de fruits à base de concentré, jus de légumes, jus de fruits et légumes, smoothies aux fruits (sans lait ni yaourt), eau de coco
Boissons alcoolisées	Vins, champagnes, apéritifs, bières, alcools forts, crèmes et liqueurs, cidres, mélanges et cocktails, irish coffee
Boissons chaudes	Cafés avec et sans caféine, viennois, noisette, capuccinos, chicorée ; thé avec et sans théine, infusions, maté ; chocolats chauds à base de lait ou d'eau, chocolats chauds à base de lait classique avec farine infantile
Soupes et bouillons	Soupes de légumes, de poisson, de viande, soupe miso, minestrone, vietnamienne, harira, chorba, gaspacho, etc. ; bouillons de légumes, poisson, viande, pot au feu, etc.
Plats à base de viandes	Boulettes, beignets, quenelles de viande, cordon bleu, nuggets ; recettes dont la viande est le principal ingrédient (daubes, blanquettes, tajines de viande, salades de gésiers, etc.)
Plats à base de poissons	Beignets, mousses, terrines, accras, rillettes, makis, sushis, quenelles de poisson ; surimi, nuggets ; recettes dont le poisson est le principal ingrédient (bouillabaisse, moules marinières, salades de poisson, etc.)
Plats à base de légumes	Beignets, purées de légumes, terrines, mousses, galettes, pâté végétal ; poêlées si présence d'ingrédients d'autres groupes ; recettes dont les légumes sont le principal ingrédient (légumes farcis, gratins de légumes, salades de crudités et œuf, etc.)
Plats à base de pommes de terre, de céréales ou de légumineuses	Riz cuisinés (risotto, riz cantonais), feuilles de vignes, pommes de terre croquettes, noisettes et duchesses, pommes de terre dauphines, purées de pommes de terre ou de légumineuses, blé/ boulgour cuisinés, toutes pâtes cuisinées, pâtes fourrées (raviolis, etc.), semoule cuisinée, quinoa cuisiné, quenelles natures, couscous au tofu végétal, falafel, panisse ; recettes dont les féculents constituent le principal ingrédient (lasagnes, hachis Parmentier, tartiflette, salades de pâtes, taboulés, etc.)
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	Biscuits apéritifs (crackers, chips, soufflés, bretzel, popcorn salé, etc.) ; feuilletés, nems, samoussas, rouleaux de printemps, cakes salés, quiches salées, pizzas, clafoutis salés, beignets, choux salés, pastillas, sandwichs, wraps, galettes/crêpes salées
Condiments, herbes, épices et sauces	Sel, poivre, moutarde, épices, herbes, vinaigres, vinaigrettes, sauce soja, lait de coco, alcools pour cuisiner ; harissa, chutneys, confitures de légumes, tzatziki, guacamole, tarama, beurre de sésame, houmous, tapenades, caviars de légumes (tomate, aubergines, etc.) ; sauces chaudes et froides (tomate, béchamel, madère, bourguignonne, yaourt, bolognaise, blanche, rémoulade, barbecue, etc.) ; bouillons déshydratés ; fleurs
Substituts* de produits animaux à base de soja et autres végétaux	Boissons végétales (amande, riz, soja, avoine, noisette, châtaigne, épeautre), laits infantiles au soja, yaourts et crèmes desserts au soja, substituts de viande au soja (saucisses, tofu, steaks hachés, boulettes, escalopes, nuggets, protéines déshydratées), tempeh, flans au soja, steaks de céréales

Annexe 12 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF collective aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Pain et panification sèche raffinés	Forts conso. (n=76)	15,4 [10,7-20,2]	15,8 [11,0-20,6]	11,8 [8,2-15,4]	3,0 [1,5-4,5]	0,9 [0,5-1,2]	24,7 [19,1-30,3]	3,6 [2,6-4,6]	18,4 [13,5-23,4]	23,6 [17,7-29,5]
	Conso. modérés (n=213)	13,3 [10,7-15,9]	13,6 [11,0-16,2]	10,2 [8,1-12,3]	2,4 [1,9-2,9]	0,9 [0,7-1,1]	22,6 [18,9-26,3]	3,8 [2,9-4,8]	16,2 [13,4-19,1]	20,2 [17,0-23,4]
	Non conso. (n=931)	13,1 [12,0-14,2]	13,5 [12,4-14,6]	9,7 [8,9-10,5]	2,3 [2,1-2,6]	0,9 [0,8-1,0]	23,1 [21,2-24,9]	3,7 [3,4-4,1]	17,1 [15,8-18,4]	20,1 [18,5-21,7]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	Forts conso. (n=76)	0,2 [0,0-0,5]	0,2 [0,0-0,5]	0,2 [0,0-0,5]	0,1 [0,0-0,2]	0 [0,0-0,1]	0,3 [0,0-0,7]	0,1 [0,0-0,2]	0,5 [0,0-1]	0,3 [0,0-0,6]
	Conso. modérés (n=213)	0,8 [0,5-1,1]	0,8 [0,5-1,1]	0,8 [0,4-1,1]	0,3 [0,2-0,5]	0,2 [0,1-0,3]	1,2 [0,7-1,6]	0,3 [0,1-0,4]	1,9 [1,2-2,7]	1,1 [0,6-1,5]
	Non conso. (n=931)	0,8 [0,6-1,1]	0,8 [0,6-1,1]	0,7 [0,5-1]	0,3 [0,2-0,4]	0,2 [0,1-0,2]	1,3 [0,9-1,8]	0,3 [0,1-0,4]	1,9 [1,3-2,4]	0,9 [0,6-1,1]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	Forts conso. (n=76)	1 [0,1-1,9]	1 [0,1-1,9]	0,4 [0,1-0,8]	0,6 [0,1-1,3]	0,6 [0,1-1,4]	1,6 [0,1-3]	1,4 [0,2-2,6]	1,5 [0,2-2,8]	0,5 [0,0-0,9]
	Conso. modérés (n=213)	1,4 [0,7-2,2]	1,5 [0,7-2,2]	0,8 [0,4-1,2]	1 [0,3-1,7]	1 [0,3-1,7]	2 [1,1-2,9]	1,7 [1,2-4]	2 [0,9-3,1]	0,7 [0,4-1,1]
	Non conso. (n=931)	1,1 [0,8-1,3]	1,1 [0,8-1,3]	0,5 [0,4-0,7]	0,6 [0,4-0,7]	0,6 [0,4-0,8]	1,6 [1,2-2]	1,4 [1,1-1,8]	1,3 [1,1-1,6]	0,6 [0,5-0,8]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	Forts conso. (n=76)	5,2 [3,4-7,1]	5,3 [3,5-7,2]	3,5 [2,3-4,7]	0,7 [0,4-0,9]	0,4 [0,2-0,5]	8,9 [5,9-11,9]	0,3 [0,2-0,4]	6,3 [3,8-8,8]	0,1 [0,1-0,2]
	Conso. modérés (n=213)	4,7 [4,0-5,3]	4,8 [4,1-5,4]	3,5 [3,0-4,0]	0,8 [0,5-1,1]	0,5 [0,1-0,8]	8,1 [7,0-9,2]	0,3 [0,3-0,4]	6,0 [4,9-7,0]	0,5 [0,1-0,9]
	Non conso. (n=931)	4,6 [4,1-5,1]	4,8 [4,2-5,3]	3,2 [2,8-3,5]	0,8 [0,6-0,9]	0,4 [0,3-0,5]	8,2 [7,3-9,1]	0,4 [0,3-0,4]	5,9 [5,1-6,7]	0,3 [0,2-0,4]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	Forts conso. (n=76)	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]
	Conso. modérés (n=213)	0,2 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,3]	0 [0,0-0,1]	0 [0,0-0]	0,3 [0,0-0,5]	0 [0,0-0]	0,3 [0,1-0,6]	0 [0,0-0]
	Non conso. (n=931)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0,0-0]	0 [0,0-0]	0,2 [0,1-0,2]	0 [0,0-0]	0,2 [0,1-0,2]	0 [0,0-0]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	Forts conso. (n=76)	10,7 [8,6-12,7]	10,9 [8,8-13,1]	4,3 [3,4-5,3]	14,9 [11,6-18,3]	16,1 [12,0-20,3]	11,5 [9,3-13,8]	13,3 [10,1-16,5]	8,3 [6,6-10,1]	6,2 [4,2-8,2]
	Conso. modérés (n=213)	10,5 [8,8-12,2]	10,8 [9,1-12,5]	4,7 [3,9-5,5]	12,8 [10,0-15,6]	13,8 [10,4-17,3]	12,1 [10,4-13,8]	14,5 [12,1-16,8]	8,8 [6,8-10,9]	5,7 [4,5-6,8]
	Non conso. (n=931)	9,9 [9,1-10,7]	10,2 [9,3-11,0]	4,5 [4,1-4,9]	11,9 [10,9-12,8]	13,3 [12,3-14,4]	11,3 [10,4-12,2]	13,4 [12,3-14,5]	7,8 [7,2-8,5]	5,2 [4,7-5,7]
Laits	Forts conso. (n=76)	1,5 [0,8-2,3]	1,5 [0,8-2,3]	2,6 [1,4-3,8]	1,7 [0,7-2,8]	2,6 [0,9-4,2]	1,4 [0,6-2,1]	3,1 [1,6-4,7]	0 [0-100]	0,9 [0,5-1,3]
	Conso. modérés (n=213)	1,4 [1,0-1,9]	1,5 [1,1-1,9]	2,7 [2,0-3,5]	1,4 [1,0-1,8]	2,0 [1,4-2,7]	1,3 [0,9-1,6]	3,3 [2,3-4,3]	0 [0,0-0,1]	1,1 [0,7-1,4]
	Non conso. (n=931)	1,5 [1,2-1,8]	1,6 [1,3-1,9]	2,8 [2,2-3,4]	1,4 [1,1-1,7]	2,0 [1,6-2,4]	1,4 [1,1-1,7]	3,4 [2,8-4,1]	0 [0,0-0]	1,1 [0,9-1,4]
Yaourts et fromages blancs	Forts conso. (n=76)	3,2 [2,2-4,2]	3,3 [2,2-4,3]	3,6 [2,7-4,6]	2,9 [1,9-3,9]	4,5 [2,9-6,0]	3,4 [2,1-4,6]	7,3 [5,0-9,5]	0,6 [0,3-1]	1,4 [1,1-1,7]
	Conso. modérés (n=213)	3,7 [3,1-4,3]	3,8 [3,2-4,3]	4,6 [3,9-5,3]	3,9 [3,2-4,6]	6,0 [5,0-7,1]	3,4 [2,8-4,0]	7,4 [6,1-8,7]	0,5 [0,4-0,7]	1,6 [1,3-1,8]
	Non conso. (n=931)	3,4 [3,0-3,7]	3,5 [3,1-3,8]	4 [3,6-4,5]	3,5 [3,1-3,8]	5,5 [4,8-6,1]	3,3 [3,0-3,6]	7,4 [6,7-8,1]	0,6 [0,5-0,7]	1,4 [1,2-1,6]
Fromages	Forts conso. (n=76)	4,6 [2,3-6,9]	4,7 [2,5-7]	6,9 [4,4-9,4]	10,5 [6,2-14,7]	15,4 [9,4-21,4]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,3]	0 [0-100]	5,2 [2,5-8,0]
	Conso. modérés (n=213)	4,3 [3,7-4,9]	4,4 [3,8-5,1]	7,1 [6,0-8,2]	9,5 [8,1-10,8]	14,2 [12,2-16,3]	0 [0,0-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0 [0,0-0]	5,0 [4,1-5,8]
	Non conso. (n=931)	4,5 [4,1-4,8]	4,6 [4,2-5]	7,3 [6,7-8,0]	9,7 [8,9-10,5]	14,4 [13,2-15,6]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,1-0,2]	0 [0,0-0]	5,1 [4,6-5,5]
Entremets et crèmes desserts	Forts conso. (n=76)	2 [1,2-2,8]	2,1 [1,2-2,9]	1,2 [0,8-1,6]	2,2 [1,1-3,3]	3,2 [1,6-4,8]	2,4 [1,5-3,3]	4,7 [2,9-6,5]	1 [0,5-1,5]	0,5 [0,3-0,7]
	Conso. modérés (n=213)	1,6 [1,2-1,1]	1,6 [1,2-2,2]	0,9 [0,6-1,2]	1,6 [1,2-2,2]	2,4 [1,5-3,3]	2 [1,2-2,7]	3,6 [2,4-4,9]	0,6 [0,4-0,8]	0,4 [0,3-0,6]
	Non conso. (n=931)	1,2 [1,1-1,4]	1,3 [1,1-1,5]	0,7 [0,6-0,9]	1,3 [1,1-1,7]	2 [1,4-2,5]	1,5 [1,3-1,8]	3,1 [2,6-3,6]	0,6 [0,5-0,7]	0,3 [0,3-0,4]
	Forts conso. (n=76)	0,4 [0,1-0,7]	0,4 [0,1-0,7]	0,1 [0,0-0,2]	0,5 [0,1-0,9]	0,8 [0,2-1,4]	0,4 [0,1-0,7]	0,8 [0,1-1,6]	0,2 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,2]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Glaces, desserts glacés et sorbets	Conso. modérés (n=213)	0,6 [0,3-0,8]	0,6 [0,3-0,8]	0,2 [0,1-0,3]	0,7 [0,4-1,1]	1,2 [0,6-1,8]	0,6 [0,3-0,9]	1,4 [0,8-2,1]	0,2 [0,1-0,4]	0,1 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=931)	0,6 [0,5-0,7]	0,6 [0,5-0,7]	0,2 [0,2-0,3]	0,7 [0,6-0,9]	1,3 [1-1,5]	0,7 [0,6-0,8]	1,4 [1,1-1,7]	0,3 [0,2-0,4]	0,1 [0,1-0,1]
Matières grasses animales ¹	Forts conso. (n=76)	1,9 [1-2,9]	2 [1-2,9]	0,2 [0-0,4]	5,5 [3-8]	8,1 [4,8-11,5]	0,2 [0-0,3]	0,1 [0-0,3]	0 [0-100]	0,3 [0,1-0,5]
	Conso. modérés (n=213)	2,3 [1,7-2,9]	2,3 [1,7-3]	0,2 [0,1-0,2]	6,3 [4,9-7,8]	9,3 [7,2-11,4]	0,1 [0-0,2]	0,1 [0-0,2]	0 [0-100]	0,6 [0,4-0,8]
Matières grasses végétales ¹	Non conso. (n=931)	2,3 [2-2,6]	2,4 [2-2,7]	0,1 [0,1-0,2]	6,6 [5,6-7,5]	9,7 [8,4-11]	0,1 [0,1-0,1]	0,2 [0,1-0,2]	0 [0-100]	0,5 [0,4-0,7]
	Forts conso. (n=76)	0,7 [0,4-0,9]	0,7 [0,4-1]	0 [0-0]	2,1 [1,1-3,1]	0,9 [0,5-1,4]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-100]	0,1 [0-0,1]
Œufs et plats à base d'œufs	Conso. modérés (n=213)	1,4 [1,1-1,8]	1,5 [1,1-1,8]	0 [0-0]	4,4 [3,4-5,3]	1,8 [1,3-2,3]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-100]	0,1 [0-0,3]
	Non conso. (n=931)	2 [1,7-2,2]	2 [1,8-2,3]	0 [0-0]	5,9 [5,2-6,6]	2,6 [2,2-3]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]
Viandes (hors volailles)	Forts conso. (n=76)	0,5 [0,3-0,8]	0,6 [0,3-0,8]	1,2 [0,6-1,7]	0,9 [0,5-1,3]	0,7 [0,4-1]	0,1 [0-0,2]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0-0,3]	0,4 [0,2-0,6]
	Conso. modérés (n=213)	0,9 [0,6-1,2]	1 [0,6-1,3]	1,9 [1,3-2,6]	1,7 [1,2-2,3]	1,4 [0,9-1,9]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0-0,2]	0,8 [0,5-1]
Volailles	Non conso. (n=931)	0,9 [0,7-1]	0,9 [0,7-1,1]	1,7 [1,4-2]	1,6 [1,3-1,9]	1,4 [1-1,7]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,2]	0,7 [0,6-0,9]
	Forts conso. (n=76)	5,1 [3,2-6,9]	5,2 [3,3-7,0]	17,9 [10,8-25,1]	5,9 [3,9-7,9]	5,7 [3,9-7,6]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0,1]	1,6 [0,9-2,3]
Charcuterie	Conso. modérés (n=213)	3,3 [2,7-3,9]	3,4 [2,8-4,1]	10,7 [8,7-12,7]	4,7 [3,7-5,7]	4,8 [3,7-5,9]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0-0,3]	1,3 [0,9-1,7]
	Non conso. (n=931)	4,1 [3,6-4,6]	4,3 [3,8-4,8]	13,2 [11,7-14,6]	5,6 [4,8-6,4]	5,9 [5,0-6,7]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0,1 [0-0,1]	1,4 [1,2-1,6]
Poissons	Forts conso. (n=76)	1,9 [0,7-3,2]	2,0 [0,7-3,2]	6,7 [2,2-11,2]	3,2 [0,2-6,1]	2,2 [0-4,3]	0,2 [0-0,5]	0 [0-0,1]	0,3 [0-0,7]	1 [0,3-1,7]
	Conso. modérés (n=213)	2,6 [1,5-3,6]	2,6 [1,6-3,7]	8,3 [5,6-11,0]	2,9 [1,7-4,2]	2,3 [1,2-3,5]	0,2 [0,1-0,4]	0 [0-0,1]	0,2 [0-0,4]	1,1 [0,7-1,5]
Crustacés et mollusques	Non conso. (n=931)	2,3 [2,0-2,6]	2,4 [2,1-2,7]	8,3 [7,3-9,2]	2,5 [2,1-2,9]	1,9 [1,6-2,2]	0,2 [0,1-0,2]	0 [0-0,1]	0,1 [0-0,2]	1 [0,8-1,2]
	Forts conso. (n=76)	3,1 [2,1-4]	3,1 [2,1-4,1]	5,3 [3,6-7,1]	6,2 [4,2-8,2]	6,0 [4,1-7,9]	0,2 [0,1-0,3]	0,3 [0,2-0,4]	0,4 [0,3-0,6]	6,8 [4,7-8,8]
Abats	Conso. modérés (n=213)	2,7 [2,1-3,4]	2,8 [2,1-3,5]	5,1 [4,1-6,2]	5,6 [4,1-7,1]	5,5 [3,9-7,0]	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,2-0,3]	0,3 [0,2-0,5]	6,6 [4,9-8,3]
	Non conso. (n=931)	3,2 [2,8-3,5]	3,4 [2,9-3,8]	6,4 [5,4-7,4]	6,2 [5,4-7,0]	6,0 [5,2-6,7]	0,2 [0,2-0,3]	0,3 [0,3-0,4]	0,7 [0,5-0,8]	7,8 [6,7-8,9]
Légumineuses	Forts conso. (n=76)	1,8 [1-2,7]	1,9 [1-2,7]	6,2 [3,7-8,7]	2,1 [0,9-3,3]	1,1 [0,5-1,6]	0,4 [0-0,9]	0,1 [0-0,2]	0,3 [0-0,7]	2 [1,1-3]
	Conso. modérés (n=213)	2,6 [1,3-3,9]	2,7 [1,4-4]	7,8 [5,8-9,7]	3,1 [1,2-5,0]	1,6 [0,6-2,7]	0,4 [0-1]	0,1 [0-0,3]	0,4 [0-0,8]	2,9 [1,8-4]
Légumes	Non conso. (n=931)	1,5 [1,2-1,8]	1,5 [1,3-1,8]	4,8 [4,0-5,6]	1,9 [1,5-2,2]	1 [0,8-1,2]	0,1 [0,1-0,2]	0 [0-0,1]	0,1 [0,1-0,2]	1,8 [1,4-2,1]
	Forts conso. (n=76)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0-0,2]	0,4 [0,1-0,7]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0-0,3]
Légumineuses	Conso. modérés (n=213)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0-0,2]	0,4 [0,1-0,7]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,3 [0,1-0,5]
	Non conso. (n=931)	0,3 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,4]	1,1 [0,5-1,6]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,8 [0,3-1,3]
Légumineuses	Forts conso. (n=76)	0,2 [0-0,4]	0,2 [0-0,4]	0,8 [0,1-1,6]	0,2 [0-0,5]	0,2 [0-0,3]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,1 [0-0,2]	0,2 [0-0,4]
	Conso. modérés (n=213)	0,3 [0-0,5]	0,3 [0-0,6]	0,4 [0,1-0,6]	0,6 [0-1,1]	0,6 [0-1,2]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,4 [0-0,7]
Légumineuses	Non conso. (n=931)	0,2 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,3]	0,5 [0,3-0,7]	0,3 [0,1-0,4]	0,2 [0,1-0,4]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]
	Forts conso. (n=76)	2,1 [1,4-2,9]	2,2 [1,5-3,0]	2,2 [1,7-2,7]	1,8 [0,6-3,1]	0,7 [0,3-1,1]	1,9 [1,3-2,5]	3,4 [2,3-4,5]	14,6 [11,8-17,4]	5,8 [2,1-9,4]
Légumineuses	Conso. modérés (n=213)	2,0 [1,7-2,3]	2,1 [1,7-2,4]	2,3 [1,9-2,6]	1,3 [1,0-1,6]	0,7 [0,5-1]	1,9 [1,6-2,2]	3,3 [2,8-3,8]	14,4 [12,2-16,6]	3,8 [2,9-4,8]
	Non conso. (n=931)	2,1 [1,9-2,2]	2,1 [2,0-2,3]	2,3 [2,1-2,5]	1,5 [1,2-1,8]	0,7 [0,6-0,8]	2 [1,8-2,1]	3,6 [3,2-3,9]	14,1 [13,1-15,1]	3,6 [3,1-4,0]
Légumineuses	Forts conso. (n=76)	0,6 [0-1,2]	0,6 [0-1,2]	0,9 [0,1-1,6]	0,1 [0-0,2]	0 [0-0,1]	0,7 [0-1,5]	0,1 [0-0,2]	3,8 [0-7,7]	0,5 [0-1,1]
	Conso. modérés (n=213)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,3 [0,1-0,5]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]	0 [0-0,1]	1,1 [0,5-1,7]	0,1 [0-0,2]
Légumineuses	Non conso. (n=931)	0,3 [0,2-0,4]	0,3 [0,2-0,4]	0,6 [0,4-0,8]	0,1 [0-0,1]	0 [0-0]	0,4 [0,2-0,5]	0,1 [0-0,1]	1,7 [1,2-2,3]	0,3 [0,2-0,4]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Pommes de terre et autres tubercules	Forts conso. (n=76)	3,3 [2,2-4,4]	3,4 [2,3-4,5]	1,1 [0,8-1,5]	3,5 [2,2-4,8]	2,1 [1,3-2,9]	4,3 [2,8-5,7]	0,3 [0,1-0,6]	6,2 [4,3-8,2]	0,4 [0,2-0,7]
	Conso. modérés (n=213)	2,9 [2,1-3,7]	3 [2,2-3,8]	1,2 [0,9-1,5]	2,7 [1,8-3,5]	1,7 [1,2-2,3]	4 [2,9-5]	0,2 [0,2-0,3]	5,7 [4,2-7,2]	0,6 [0,3-0,9]
	Non conso. (n=931)	2,8 [2,3-3,3]	2,9 [2,4-3,4]	1,2 [1-1,3]	2,4 [1,8-3]	1,6 [1,1-2]	3,9 [3,3-4,6]	0,3 [0,2-0,3]	5,7 [4,7-6,7]	0,4 [0,3-0,5]
Fruits frais et secs	Forts conso. (n=76)	2,7 [1,7-3,6]	2,7 [1,7-3,7]	0,8 [0,5-1,1]	0,4 [0,2-0,6]	0,2 [0,1-0,3]	4,4 [2,8-6,0]	10,8 [7,0-14,7]	7,6 [4,8-10,3]	0,1 [0-0,1]
	Conso. modérés (n=213)	3,4 [2,8-4,1]	3,5 [2,8-4,2]	1,1 [0,9-1,3]	0,5 [0,4-0,6]	0,2 [0,2-0,3]	6,0 [4,8-7,2]	13,6 [10,8-16,5]	10,9 [8,8-13,0]	0,1 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=931)	3,3 [3-3,7]	3,5 [3,1-3,9]	1,1 [1-1,3]	0,5 [0,4-0,6]	0,2 [0,2-0,2]	5,9 [5,2-6,5]	13,5 [11,9-15,1]	10,3 [9,2-11,5]	0,1 [0,1-0,2]
Compotes et fruits au sirop	Forts conso. (n=76)	0,9 [0,4-1,4]	0,9 [0,4-1,4]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0-0,1]	1,6 [0,7-2,5]	3,9 [1,6-6,2]	2,1 [0,8-3,5]	0 [0-0,1]
	Conso. modérés (n=213)	0,6 [0,4-0,8]	0,6 [0,4-0,8]	0,1 [0-0,1]	0 [0-0,1]	0 [0-0]	1,1 [0,8-1,5]	2,6 [1,6-3,6]	1,2 [0,8-1,5]	0 [0-0]
	Non conso. (n=931)	0,5 [0,4-0,6]	0,5 [0,4-0,6]	0,1 [0-0,1]	0 [0-0,1]	0 [0-0]	0,9 [0,8-1,1]	2 [1,6-2,3]	1 [0,8-1,2]	0 [0-0]
Noix, graines et fruits oléagineux	Forts conso. (n=76)	0,5 [0,1-0,9]	0,5 [0,1-1]	0,5 [0,1-0,8]	1,2 [0,3-2]	0,5 [0,1-0,8]	0,1 [0-0,2]	0,1 [0-0,3]	0,7 [0,2-1,2]	0,3 [0,1-0,5]
	Conso. modérés (n=213)	0,5 [0,3-0,7]	0,5 [0,3-0,7]	0,4 [0,2-0,5]	1,1 [0,7-1,6]	0,4 [0,2-0,6]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,7 [0,4-0,9]	0,2 [0,1-0,3]
	Non conso. (n=931)	0,7 [0,5-0,8]	0,7 [0,5-0,8]	0,5 [0,4-0,7]	1,4 [1,1-1,7]	0,6 [0,4-0,7]	0,2 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	1 [0,8-1,2]	0,4 [0,3-0,5]
Confiserie et chocolat	Forts conso. (n=76)	1,7 [0,7-2,6]	1,7 [0,7-2,7]	0,6 [0,2-1]	2,6 [1,4-1]	3,3 [1,2-5,3]	1,6 [0,7-2,4]	3,3 [1,4-5,2]	1,4 [0,6-2,2]	0,2 [0,1-0,3]
	Conso. modérés (n=213)	2,1 [1,6-2,6]	2,1 [1,7-2,6]	0,7 [0,5-0,8]	2,8 [2,2-3,5]	3,4 [2,5-4,2]	2,2 [1,7-2,8]	4,7 [3,6-5,9]	1,5 [1,1-1,8]	0,3 [0,2-0,3]
	Non conso. (n=931)	2,1 [1,8-2,4]	2,1 [1,8-2,5]	0,7 [0,6-0,8]	2,9 [2,4-3,4]	3,5 [2,9-4]	2,1 [1,8-2,5]	4,5 [3,8-5,2]	1,6 [1,3-1,8]	0,2 [0,2-0,3]
Sucre et matières sucrantes	Forts conso. (n=76)	2,8 [2,1-3,4]	2,8 [2,2-3,5]	0,1 [0-0,2]	0,2 [0-0,5]	0,3 [0-0,7]	5,4 [4,4-6,4]	13,8 [10,7-16,9]	0,6 [0,3-1]	0,1 [0-0,1]
	Conso. modérés (n=213)	2,4 [2-2,9]	2,5 [2,1-3]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0-0,2]	5,2 [4,2-6,2]	12,6 [10,4-14,8]	0,6 [0,4-0,8]	0 [0-0,1]
	Non conso. (n=931)	2,6 [2,3-2,8]	2,6 [2,4-2,8]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0-0,1]	5,5 [5,0-5,9]	13,5 [12,5-14,5]	0,5 [0,4-0,6]	0 [0-0,1]
Eaux conditionnées	Forts conso. (n=76)	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0,9 [0,3-1,5]
	Conso. modérés (n=213)	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0,6 [0,3-0,9]
	Non conso. (n=931)	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0,6 [0,5-0,7]
Eau du robinet	Forts conso. (n=76)	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-100]	0,5 [0,4-0,6]
	Conso. modérés (n=213)	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-100]	0,5 [0,4-0,6]
	Non conso. (n=931)	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-100]	0 [0-0,1]	0,1 [0-0,1]	0 [0-100]	0,6 [0,5-0,8]
BRSA	Forts conso. (n=76)	1,5 [0,8-2,2]	1,5 [0,8-2,2]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0-0,1]	0 [0-0]	3,1 [1,6-4,5]	7,6 [4,1-11,0]	0 [0-0]	0,3 [0,2-0,5]
	Conso. modérés (n=213)	1,6 [0,9-2,3]	1,6 [0,9-2,3]	0,1 [0,1-0,2]	0 [0-0,1]	0 [0-0]	3,1 [1,7-4,5]	6,9 [4,2-9,6]	0,1 [0-0,1]	0,4 [0,2-0,6]
	Non conso. (n=931)	1,5 [1,2-1,7]	1,5 [1,2-1,8]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0-0,1]	0 [0-0]	2,9 [2,3-3,4]	6,5 [5,3-7,6]	0,1 [0,1-0,2]	0,5 [0,3-0,7]
Jus de fruits et de légumes	Forts conso. (n=76)	2,2 [1,2-3,1]	2,2 [1,3-3,2]	0,6 [0,4-0,9]	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	3,9 [2-5,8]	8,8 [5,0-12,6]	1,7 [1-2,3]	0,2 [0,1-0,3]
	Conso. modérés (n=213)	1,3 [1-1,6]	1,3 [1-1,6]	0,5 [0,3-0,6]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	2,2 [1,7-2,8]	5,2 [3,9-6,4]	0,9 [0,7-1,2]	0,1 [0,1-0,1]
	Non conso. (n=931)	1,4 [1,2-1,6]	1,5 [1,3-1,7]	0,5 [0,4-0,5]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	2,6 [2,2-3]	5,9 [5,1-6,7]	1,2 [1-1,4]	0,2 [0,1-0,2]
Boissons alcoolisées	Forts conso. (n=76)	3 [1,6-4,5]	0,6 [0,3-0,9]	0,3 [0,1-0,4]	0 [0-0,1]	0 [0-0,1]	1,2 [0,6-1,8]	2 [0,9-3,1]	0 [0-0,1]	0,1 [0-0,2]
	Conso. modérés (n=213)	3,6 [2,7-4,5]	0,9 [0,6-1,1]	0,4 [0,3-0,5]	0,1 [0-0,2]	0,1 [0-0,3]	1,6 [1,2-2,1]	2,7 [1,9-3,5]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=931)	4,3 [3,1-5,6]	1,3 [0,7-1,9]	0,3 [0,3-0,4]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0-0,2]	2,4 [1,4-3,4]	4 [2,5-5,4]	0,1 [0-0,2]	0,3 [0,1-0,5]
Boissons chaudes	Forts conso. (n=76)	2,1 [1,2-3]	2,1 [1,2-3,1]	2,9 [1,4-4,5]	1,6 [0,8-2,4]	2,1 [1-3,2]	2,3 [1,3-3,3]	3,9 [2,3-5,6]	1,6 [0,6-2,7]	1,4 [0,8-1,9]
	Conso. modérés (n=213)	2,2 [1,6-2,8]	2,2 [1,6-2,9]	3 [2-3,9]	1,9 [1,2-2,6]	1,9 [1,2-2,5]	2,3 [1,7-3]	3,8 [2,6-5]	1,9 [1,3-2,5]	1,7 [1,2-2,2]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=931)	1,7 [1,4-2]	1,7 [1,4-2]	2,4 [1,9-2,8]	1,3 [1,1-1,6]	1,7 [1,2-2,1]	1,8 [1,5-2,2]	3 [2,4-3,6]	1,5 [1,1-2]	1,3 [1,1-1,5]
Soupes et bouillons	Forts conso. (n=76)	1,7 [0,8-2,6]	1,8 [0,9-2,6]	1,4 [0,7-2]	1,9 [0,8-3,1]	2 [0,8-3,1]	1,9 [0,9-2,8]	1,5 [0,6-2,5]	3,8 [1,9-5,7]	7,5 [4,0-11,1]
	Conso. modérés (n=213)	1,2 [0,7-1,6]	1,2 [0,7-1,7]	1 [0,6-1,4]	1,2 [0,7-1,6]	1,3 [0,8-1,8]	1,3 [0,8-1,8]	0,9 [0,6-1,3]	2,5 [1,6-3,4]	5,9 [3,9-8,0]
	Non conso. (n=931)	1,4 [1,1-1,7]	1,4 [1,1-1,7]	1,3 [1-1,5]	1,4 [1,1-1,6]	1,5 [1,2-1,8]	1,6 [1,3-2]	1,2 [1-1,5]	3,1 [2,4-3,7]	6,0 [5,0-7,1]
Plats à base de viandes	Forts conso. (n=76)	0,9 [0,3-1,6]	0,9 [0,3-1,6]	2,2 [0,7-3,6]	1,3 [0,4-2,2]	1 [0,3-1,6]	0,3 [0-0,6]	0,2 [0-0,3]	0,5 [0-1]	1,5 [0,4-2,6]
	Conso. modérés (n=213)	1,2 [0,7-1,6]	1,2 [0,8-1,7]	2,2 [1,4-3]	1,7 [1-2,4]	1,4 [0,8-2]	0,6 [0,4-0,9]	0,3 [0,2-0,5]	0,7 [0,4-0,9]	2,1 [1,3-2,9]
	Non conso. (n=931)	1,2 [1-1,5]	1,3 [1-1,6]	2,5 [1,8-3,1]	1,7 [1,3-2,1]	1,3 [1-1,6]	0,6 [0,4-0,7]	0,4 [0,2-0,6]	0,9 [0,7-1,2]	2,5 [1,8-3,2]
Plats à base de poissons	Forts conso. (n=76)	0,2 [0-0,4]	0,2 [0-0,4]	0,4 [0-0,7]	0,3 [0-0,6]	0,3 [0-0,7]	0,1 [0-0,3]	0,1 [0-0,1]	0,2 [0-0,4]	0,5 [0,1-0,9]
	Conso. modérés (n=213)	0,5 [0,1-0,9]	0,6 [0,2-1]	0,9 [0,3-1,4]	0,7 [0,2-1,3]	0,5 [0,1-0,8]	0,3 [0,1-0,6]	0,2 [0-0,4]	0,6 [0-1,2]	1 [0,1-1,9]
	Non conso. (n=931)	1 [0,6-1,4]	1 [0,6-1,4]	1,4 [0,9-1,9]	1,4 [0,8-1,9]	1 [0,5-1,5]	0,6 [0,2-1,1]	0,4 [0,1-0,7]	0,7 [0,5-0,9]	1,4 [0,9-1,9]
Plats à base de légumes	Forts conso. (n=76)	0,4 [0,1-0,8]	0,4 [0,1-0,8]	0,4 [0,1-0,7]	0,8 [0,1-1,4]	0,5 [0-1]	0,2 [0-0,4]	0,2 [0,1-0,4]	1,4 [0,3-2,4]	1,1 [0,3-1,9]
	Conso. modérés (n=213)	1 [0,6-1,4]	1 [0,6-1,4]	1,2 [0,7-1,7]	1,9 [1-2,7]	1,8 [0,9-2,6]	0,3 [0,2-0,5]	0,4 [0,2-0,6]	2,3 [1,3-3,3]	2,2 [1,3-3,1]
	Non conso. (n=931)	1,3 [1,1-1,6]	1,4 [1,1-1,7]	1,5 [1,2-1,8]	2,3 [1,8-2,8]	2,1 [1,7-2,6]	0,6 [0,5-0,7]	0,6 [0,5-0,7]	3,2 [2,6-3,8]	2,7 [2,2-3,2]
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	Forts conso. (n=76)	3,9 [2,6-5,2]	4 [2,7-5,4]	3,5 [2,4-4,7]	4,9 [2,8-7]	4,3 [2,5-6]	3,8 [2,7-4,9]	1,3 [0,9-1,6]	5,4 [3,9-7,0]	5,9 [4,2-7,6]
	Conso. modérés (n=213)	3,1 [2,1-4]	3,2 [2,2-4,2]	3,3 [2,2-4,4]	3,4 [2,2-4,6]	3,3 [1,9-4,6]	2,9 [2,1-3,8]	0,9 [0,6-1,2]	4,7 [3,3-6,2]	4,8 [3,2-6,4]
	Non conso. (n=931)	3,2 [2,8-3,6]	3,3 [2,9-3,7]	3,2 [2,7-3,7]	3,6 [3,1-4,1]	3,3 [2,6-3,9]	3,2 [2,8-3,6]	1,1 [0,9-1,3]	4,8 [4,2-5,5]	4,5 [3,8-5,1]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	Forts conso. (n=76)	7,4 [4,6-10,2]	7,7 [4,8-10,6]	7,5 [4,5-10,4]	10,3 [6,1-14,5]	10,3 [5,7-14,9]	6,5 [4,2-8,7]	1,9 [1,1-2,8]	6,9 [4,3-9,5]	9,9 [6,2-13,6]
	Conso. modérés (n=213)	9,1 [7,2-11,0]	9,4 [7,4-11,4]	10,2 [7,9-12,5]	10,9 [8,6-13,2]	10,9 [8,5-13,3]	8,5 [6,6-10,4]	2,6 [1,9-3,3]	9,4 [7,3-11,6]	13,4 [10,5-16,3]
	Non conso. (n=931)	8,7 [7,7-9,6]	8,9 [7,9-9,9]	9,4 [8,3-10,5]	10,2 [9,1-11,3]	10,1 [9,0-11,3]	8,1 [7,2-9,1]	2,6 [2,2-2,9]	8,5 [7,5-9,5]	12,1 [10,7-13,6]
Condiments, herbes, épices et sauces	Forts conso. (n=76)	2,5 [1,8-3,2]	2,6 [1,9-3,3]	1 [0,5-1,4]	5,4 [3,7-7,2]	2,8 [2-3,6]	1 [0,5-1,5]	1,4 [0,7-2,1]	3,3 [1,6-5,1]	11,5 [9,2-13,7]
	Conso. modérés (n=213)	2,5 [2-3]	2,6 [2,1-3,2]	0,9 [0,6-1,1]	5,6 [4,5-6,8]	2,7 [2-3,3]	0,9 [0,7-1,1]	1,4 [0,9-1,8]	2,8 [2,1-3,6]	11,6 [10,1-13,1]
	Non conso. (n=931)	2,3 [2-2,6]	2,4 [2,2-2,7]	0,8 [0,7-1]	5,7 [4,8-6,6]	2,9 [2,1-3,7]	0,7 [0,6-0,8]	1,1 [0,9-1,4]	2,6 [2,2-3]	12,5 [11,4-13,6]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	Forts conso. (n=76)	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]
	Conso. modérés (n=213)	0,1 [0-0,2]	0,1 [0-0,2]	0,2 [0-0,3]	0,1 [0-0,2]	0 [0-0,1]	0,1 [0-0,2]	0,2 [0-0,4]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0-0,1]
	Non conso. (n=931)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,3 [0,1-0,4]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0-0,1]	0,1 [0-0,2]	0,2 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,6]	0,2 [0-0,3]

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

En bleu : les groupes contribuant à plus de 5% de l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée.

En gras : le groupe d'aliments contribuant le plus à l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 13 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF traditionnelle aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Pain et panification sèche raffinés	Forts conso. (n=132)	9,5 [7,2-11,8]	9,9 [7,5-12,2]	7,4 [5,4-9,3]	1,9 [1,4-2,4]	0,8 [0,5-1,1]	16,6 [12,7-20,5]	2,7 [2,0-3,3]	13,1 [9,8-16,4]	14,4 [10,9-17,9]
	Conso. modérés (n=269)	13,8 [12,1-15,5]	14,2 [12,5-15,9]	10,3 [9,2-11,4]	2,5 [2,2-2,9]	1,0 [0,8-1,3]	23,9 [21,3-26,6]	4,1 [3,5-4,8]	18,1 [15,6-20,7]	21,2 [18,4-23,9]
	Non conso. (n=819)	13,8 [12,5-15,0]	14,2 [12,9-15,4]	10,2 [9,3-11,2]	2,4 [2,1-2,8]	0,9 [0,7-1,0]	23,9 [22,0-25,9]	3,8 [3,4-4,2]	17,4 [15,9-18,8]	21,2 [19,5-22,8]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	Forts conso. (n=132)	0,6 [0,2-1,0]	0,7 [0,2-1,1]	0,6 [0,2-0,9]	0,3 [0,1-0,4]	0,1 [0,0-0,2]	1,0 [0,4-1,6]	0,2 [0,1-0,4]	1,4 [0,6-2,3]	0,7 [0,2-1,2]
	Conso. modérés (n=269)	0,9 [0,5-1,2]	0,9 [0,5-1,3]	0,8 [0,5-1,2]	0,4 [0,2-0,5]	0,2 [0,1-0,3]	1,4 [0,8-1,9]	0,3 [0,1-0,4]	2,2 [1,3-3,1]	1,0 [0,6-1,4]
	Non conso. (n=819)	0,7 [0,5-1,0]	0,8 [0,5-1,0]	0,7 [0,5-0,9]	0,3 [0,2-0,4]	0,2 [0,1-0,2]	1,2 [0,8-1,6]	0,3 [0,1-0,4]	1,7 [1,2-2,1]	0,8 [0,6-1,1]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	Forts conso. (n=132)	1,9 [0,8-3,0]	2,0 [0,8-3,1]	0,9 [0,4-1,4]	1,3 [0,4-2,2]	1,5 [0,4-2,6]	2,8 [1,3-4,4]	2,8 [1,1-4,6]	2,1 [1,0-3,3]	1,1 [0,4-1,7]
	Conso. modérés (n=269)	1,3 [0,8-1,7]	1,3 [0,9-1,7]	0,7 [0,4-1,0]	0,7 [0,4-1,0]	0,7 [0,4-1,0]	1,9 [1,2-2,5]	1,5 [1,0-1,9]	1,7 [1,0-2,4]	0,7 [0,4-1,0]
	Non conso. (n=819)	0,9 [0,7-1,2]	0,9 [0,7-1,2]	0,5 [0,3-0,6]	0,5 [0,4-0,7]	0,5 [0,4-0,7]	1,4 [1,1-1,8]	1,2 [0,9-1,5]	1,2 [0,9-1,6]	0,5 [0,4-0,7]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	Forts conso. (n=132)	5,5 [3,7-7,4]	6,0 [3,8-8,3]	4,1 [2,6-5,5]	1,1 [0,6-1,7]	0,8 [0,3-1,2]	10,2 [6,5-13,9]	0,5 [0,2-0,8]	7,7 [4,4-11,1]	0,2 [0,1-0,4]
	Conso. modérés (n=269)	4,2 [3,2-5,2]	4,3 [3,3-5,3]	3,0 [2,4-3,6]	0,7 [0,5-0,8]	0,4 [0,2-0,5]	7,2 [5,6-8,8]	0,3 [0,2-0,5]	5,7 [3,8-7,6]	0,3 [0,1-0,6]
	Non conso. (n=819)	4,7 [4,2-5,1]	4,8 [4,3-5,3]	3,2 [2,9-3,5]	0,7 [0,6-0,8]	0,4 [0,3-0,5]	8,2 [7,4-9,1]	0,3 [0,3-0,4]	5,7 [5,1-6,3]	0,3 [0,2-0,4]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	Forts conso. (n=132)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,1 [0,0-0,3]	0 [0-0]	0,1 [0,0-0,3]	0 [0-0]
	Conso. modérés (n=269)	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,2]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,0-0,4]	0 [0-0]	0,2 [0,0-0,4]	0 [0-0]
	Non conso. (n=819)	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,2]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]	0 [0-0]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	Forts conso. (n=132)	9,2 [7,1-11,2]	9,6 [7,4-11,7]	4,3 [3,1-5,5]	10,8 [8,6-13,1]	12,3 [10,0-14,7]	11,1 [8,4-13,8]	13,5 [10,8-16,2]	7,9 [6,0-9,8]	4,7 [3,3-6,1]
	Conso. modérés (n=269)	10,4 [9,2-11,7]	10,7 [9,5-12,0]	4,6 [4,0-5,3]	12,7 [10,9-14,5]	14,0 [12,3-15,7]	12,0 [10,7-13,3]	15,0 [13,0-17,1]	7,9 [7,0-8,9]	5,3 [4,6-6,0]
	Non conso. (n=819)	10,1 [9,3-10,9]	10,3 [9,5-11,1]	4,5 [4,1-4,9]	12,4 [11,2-13,5]	13,7 [12,4-15,0]	11,4 [10,5-12,3]	13,1 [11,9-14,3]	8,1 [7,3-8,8]	5,5 [4,9-6,0]
Laits	Forts conso. (n=132)	1,0 [0,5-1,5]	1,1 [0,6-1,5]	1,9 [1,0-2,9]	1,0 [0,5-1,4]	1,3 [0,7-1,9]	0,9 [0,5-1,3]	2,2 [1,3-3,2]	0 [0-0]	0,8 [0,4-1,1]
	Conso. modérés (n=269)	1,3 [0,9-1,7]	1,3 [0,9-1,7]	2,4 [1,7-3,1]	1,2 [0,8-1,6]	1,8 [1,2-2,3]	1,2 [0,8-1,5]	3,0 [2,0-4,0]	0 [0-0]	0,9 [0,6-1,2]
	Non conso. (n=819)	1,7 [1,4-2,0]	1,7 [1,4-2,0]	3,0 [2,4-3,7]	1,6 [1,3-1,9]	2,3 [1,8-2,7]	1,5 [1,2-1,8]	3,7 [3,0-4,4]	0 [0-0]	1,2 [0,9-1,5]
Yaourts et fromages blancs	Forts conso. (n=132)	2,7 [1,9-3,5]	2,8 [2,0-3,7]	3,6 [2,5-4,6]	3,0 [2,0-4,1]	4,7 [3,2-6,3]	2,5 [1,8-3,2]	5,7 [4,1-7,3]	0,5 [0,2-0,7]	1 [0,7-1,4]
	Conso. modérés (n=269)	3,0 [2,5-3,4]	3,0 [2,6-3,5]	3,6 [3,1-4,2]	3,2 [2,5-3,8]	5,2 [4,1-6,3]	2,7 [2,3-3,1]	6,6 [5,3-7,8]	0,4 [0,3-0,5]	1,3 [1,0-1,5]
	Non conso. (n=819)	3,7 [3,3-4]	3,7 [3,4-4,1]	4,3 [3,9-4,8]	3,6 [3,2-4,1]	5,7 [5,0-6,4]	3,6 [3,3-4,0]	7,9 [7,1-8,7]	0,6 [0,5-0,8]	1,5 [1,4-1,7]
Fromages	Forts conso. (n=132)	3,9 [3,0-4,7]	4,1 [3,2-4,9]	6,4 [4,9-8,0]	8,7 [6,9-10,5]	12,9 [10,2-15,6]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,3]	0 [0-0]	4,5 [3,3-5,6]
	Conso. modérés (n=269)	4,1 [3,5-4,7]	4,3 [3,7-4,9]	7,1 [6,0-8,1]	9,0 [7,7-10,3]	13,7 [11,8-15,6]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0 [0-0]	4,8 [4,1-5,5]
	Non conso. (n=819)	4,6 [4,2-5,1]	4,8 [4,3-5,2]	7,5 [6,7-8,2]	10,1 [9,1-11,0]	14,9 [13,5-16,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,1-0,2]	0 [0-0]	5,2 [4,7-5,8]
Entremets et crèmes desserts	Forts conso. (n=132)	1,8 [0,9-2,7]	1,9 [1,0-2,8]	0,9 [0,5-1,4]	2,1 [0,8-3,3]	2,9 [1,3-4,4]	2,3 [1,2-3,4]	4,6 [2,4-6,8]	1,1 [0,6-1,6]	0,4 [0,2-0,6]
	Conso. modérés (n=269)	1,2 [0,8-1,7]	1,3 [0,8-1,7]	0,7 [0,5-0,8]	1,8 [0,7-3,0]	2,6 [1,0-4,2]	1,2 [0,9-1,6]	2,6 [1,8-3,4]	0,5 [0,3-0,6]	0,3 [0,2-0,4]
	Non conso. (n=819)	1,3 [1,1-1,5]	1,3 [1,1-1,5]	0,8 [0,7-1,0]	1,2 [1,0-1,5]	1,9 [1,5-2,2]	1,7 [1,4-1,9]	3,3 [2,8-3,8]	0,6 [0,5-0,7]	0,4 [0,3-0,4]
	Forts conso. (n=132)	0,7 [0,4-1,0]	0,7 [0,4-1,0]	0,3 [0,1-0,4]	0,8 [0,4-1,3]	1,4 [0,7-2,1]	0,8 [0,5-1,2]	1,8 [1,0-2,6]	0,3 [0,2-0,4]	0,1 [0,1-0,2]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Glaces, desserts glacés et sorbets	Conso. modérés (n=269)	0,7 [0,5-1,0]	0,8 [0,5-1,0]	0,3 [0,2-0,3]	1,0 [0,6-1,3]	1,6 [1,1-2,2]	0,8 [0,6-1,1]	1,7 [1,1-2,3]	0,4 [0,3-0,5]	0,2 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=819)	0,5 [0,4-0,6]	0,5 [0,4-0,7]	0,2 [0,1-0,2]	0,6 [0,5-0,8]	1,1 [0,8-1,3]	0,6 [0,4-0,8]	1,2 [0,9-1,5]	0,3 [0,2-0,4]	0,1 [0,1-0,1]
Matières grasses animales ¹	Forts conso. (n=132)	1,8 [1,3-2,3]	1,9 [1,4-2,4]	0,1 [0,1-0,2]	5,3 [3,8-6,9]	7,8 [5,7-9,8]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,3]	0 [0-100]	0,3 [0,1-0,5]
	Conso. modérés (n=269)	1,7 [1,4-2,0]	1,7 [1,4-2,0]	0,1 [0,1-0,1]	4,8 [3,9-5,6]	7,5 [6,2-8,8]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-100]	0,4 [0,3-0,6]
	Non conso. (n=819)	2,5 [2,2-2,8]	2,6 [2,2-2,9]	0,2 [0,1-0,2]	7,1 [6,1-8,1]	10,4 [9,1-11,7]	0,1 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	0 [0-100]	0,6 [0,5-0,8]
	Forts conso. (n=132)	1,5 [0,9-2,2]	1,6 [0,9-2,3]	0 [0-0]	4,6 [2,8-6,5]	1,7 [1,1-2,4]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,1 [0,0-0,1]
Matières grasses végétales ¹	Conso. modérés (n=269)	1,8 [1,3-2,2]	1,8 [1,4-2,3]	0 [0-0]	5,3 [4,1-6,5]	2,5 [1,6-3,3]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]
	Non conso. (n=819)	1,8 [1,6-2,1]	1,9 [1,6-2,2]	0 [0-0]	5,5 [4,7-6,3]	2,4 [2,0-2,8]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]
Œufs et plats à base d'œufs	Forts conso. (n=132)	0,3 [0,1-0,6]	0,4 [0,2-0,6]	0,7 [0,3-1,0]	0,7 [0,3-1,1]	0,6 [0,2-1,0]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,3 [0,1-0,4]
	Conso. modérés (n=269)	0,8 [0,6-1,1]	0,9 [0,6-1,1]	1,8 [1,3-2,2]	1,6 [1,2-2,1]	1,4 [1,0-1,9]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,2]	0,8 [0,5-1,0]
	Non conso. (n=819)	0,9 [0,7-1,1]	0,9 [0,8-1,1]	1,8 [1,5-2,2]	1,7 [1,4-2,1]	1,4 [1,1-1,7]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	0,2 [0,1-0,2]	0,8 [0,6-0,9]
	Forts conso. (n=132)	4,6 [2,9-6,3]	5,0 [3,3-6,6]	15,1 [11,1-19,2]	5,4 [3,6-7,2]	5,8 [3,7-7,9]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	1,6 [1,1-2,1]
Viandes (hors volailles)	Conso. modérés (n=269)	3,6 [2,7-4,4]	3,7 [2,8-4,6]	11,4 [9,2-13,5]	5,3 [3,3-7,4]	5,4 [3,6-7,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	1,2 [0,9-1,6]
	Non conso. (n=819)	4,1 [3,6-4,6]	4,3 [3,7-4,8]	13,4 [11,6-15,2]	5,5 [4,8-6,2]	5,8 [4,9-6,6]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0,1 [0,0-0,1]	1,4 [1,2-1,7]
Volailles	Forts conso. (n=132)	2,0 [1,3-2,7]	2,1 [1,4-2,9]	7,2 [4,9-9,6]	2,1 [1,2-2,9]	1,8 [1,0-2,6]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	1,1 [0,4-1,8]
	Conso. modérés (n=269)	2,2 [1,3-3,0]	2,3 [1,4-3,1]	7,3 [5,1-9,5]	2,4 [1,4-3,4]	1,9 [1,0-2,8]	0,2 [0,1-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,9 [0,6-1,1]
	Non conso. (n=819)	2,4 [2,1-2,7]	2,5 [2,1-2,8]	8,5 [7,3-9,7]	2,8 [2,2-3,3]	2,0 [1,6-2,4]	0,2 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,3]	1,1 [0,8-1,3]
	Forts conso. (n=132)	2,9 [2,0-3,8]	3,4 [2,0-4,9]	7,6 [2,7-12,6]	6,0 [3,9-8,1]	5,5 [3,6-7,5]	0,3 [0,1-0,4]	0,4 [0,2-0,6]	0,8 [0,3-1,4]	9,3 [4,1-14,4]
Charcuterie	Conso. modérés (n=269)	2,8 [2,2-3,4]	2,9 [2,3-3,6]	5,1 [4,1-6,1]	5,7 [4,5-6,9]	5,7 [4,4-7,0]	0,2 [0,1-0,3]	0,3 [0,2-0,4]	0,4 [0,3-0,6]	6,5 [5,2-7,8]
	Non conso. (n=819)	3,2 [2,8-3,5]	3,3 [2,9-3,7]	6,1 [5,4-6,8]	6,3 [5,5-7,1]	6,0 [5,2-6,7]	0,2 [0,2-0,3]	0,3 [0,3-0,4]	0,6 [0,5-0,7]	7,5 [6,7-8,4]
Poissons	Forts conso. (n=132)	1,4 [0,8-1,9]	1,4 [0,9-2,0]	4,5 [2,8-6,2]	1,8 [0,9-2,6]	0,9 [0,5-1,4]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0,1 [0,0-0,1]	1,6 [0,7-2,5]
	Conso. modérés (n=269)	2,1 [1,1-3,2]	2,2 [1,1-3,3]	6,1 [4,4-7,8]	2,7 [1,1-4,3]	1,5 [0,6-2,3]	0,4 [0,0-0,9]	0,1 [0,0-0,2]	0,4 [0,0-0,7]	2,2 [1,2-3,1]
	Non conso. (n=819)	1,6 [1,3-1,9]	1,7 [1,4-2,0]	5,3 [4,4-6,2]	1,9 [1,5-2,4]	1,0 [0,8-1,3]	0,2 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,2]	2,0 [1,6-2,4]
	Forts conso. (n=132)	0,5 [0,0-1,0]	0,5 [0,0-1,1]	1,6 [0,0-3,2]	0,3 [0,0-0,6]	0,1 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,4]	0 [0-0]	0 [0-0]	1,2 [0,0-2,7]
Crustacés et mollusques	Conso. modérés (n=269)	0,4 [0,0-0,8]	0,4 [0,0-0,8]	1,7 [0,0-3,6]	0,2 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0 [0-0]	0 [0-0]	1,3 [0,0-2,8]
	Non conso. (n=819)	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,6 [0,3-0,8]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,4 [0,2-0,5]
Abats	Forts conso. (n=132)	0,2 [0,0-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,5 [0,1-0,8]	0,3 [0,0-0,6]	0,3 [0,0-0,6]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,3 [0,0-0,7]
	Conso. modérés (n=269)	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,3 [0,1-0,5]	0,4 [0,0-0,7]	0,4 [0,0-0,8]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,0-0,4]
	Non conso. (n=819)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,6 [0,4-0,8]	0,3 [0,1-0,5]	0,3 [0,1-0,4]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]
	Forts conso. (n=132)	1,7 [1,3-2,1]	1,8 [1,4-2,2]	2,0 [1,6-2,5]	1,0 [0,7-1,3]	0,5 [0,3-0,8]	1,9 [1,4-2,4]	3,1 [2,3-3,9]	13,0 [10,4-15,6]	2,9 [2,1-3,8]
Légumes	Conso. modérés (n=269)	1,9 [1,6-2,3]	2,0 [1,6-2,3]	2,1 [1,8-2,3]	1,5 [0,9-2,1]	0,8 [0,5-1,1]	1,7 [1,5-2,0]	3,3 [2,7-3,8]	12,9 [11,2-14,6]	2,9 [2,2-3,5]
	Non conso. (n=819)	2,2 [2,0-2,4]	2,2 [2,0-2,4]	2,4 [2,2-2,6]	1,5 [1,2-1,8]	0,7 [0,6-0,9]	2,0 [1,9-2,2]	3,6 [3,2-4,0]	14,8 [13,7-15,8]	4,2 [3,5-4,8]
Légumineuses	Forts conso. (n=132)	0,3 [0,0-0,5]	0,3 [0,0-0,6]	0,5 [0,0-1,1]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0,3 [0,0-0,6]	0,1 [0,0-0,1]	1,5 [0,1-2,8]	0,1 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=269)	0,3 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,4]	0,5 [0,1-0,8]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0,3 [0,1-0,5]	0,1 [0,0-0,1]	1,5 [0,5-2,4]	0,2 [0,1-0,3]
	Non conso. (n=819)	0,3 [0,2-0,5]	0,3 [0,2-0,5]	0,6 [0,4-0,8]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0,4 [0,3-0,6]	0,1 [0,0-0,1]	2,0 [1,2-2,7]	0,3 [0,2-0,5]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Pommes de terre et autres tubercules	Forts conso. (n=132)	2,8 [1,8-3,9]	3,0 [1,9-4,0]	1,1 [0,6-1,6]	2,5 [1,4-3,6]	1,7 [0,9-2,4]	4,1 [2,6-5,5]	0,3 [0,2-0,4]	5,7 [3,7-7,8]	0,4 [0,2-0,6]
	Conso. modérés (n=269)	3,0 [2,2-3,7]	3,1 [2,4-3,8]	1,2 [1,0-1,5]	2,8 [2,0-3,6]	1,8 [1,2-2,4]	4,0 [3,1-5,0]	0,3 [0,2-0,3]	5,8 [4,6-7,1]	0,5 [0,3-0,8]
	Non conso. (n=819)	2,8 [2,3-3,4]	2,9 [2,4-3,5]	1,2 [1,0-1,3]	2,4 [1,9-3,0]	1,6 [1,1-2,0]	3,9 [3,3-4,6]	0,3 [0,2-0,3]	5,7 [4,7-6,8]	0,4 [0,3-0,5]
Fruits frais et secs	Forts conso. (n=132)	2,5 [1,8-3,1]	2,9 [1,9-3,9]	0,9 [0,6-1,1]	0,5 [0,2-0,7]	0,1 [0,1-0,2]	4,7 [3,4-6,0]	10,6 [7,8-13,4]	9,7 [5,4-14,0]	0,1 [0,1-0,1]
	Conso. modérés (n=269)	3,0 [2,6-3,4]	3,1 [2,7-3,5]	1,0 [0,9-1,2]	0,4 [0,3-0,5]	0,2 [0,2-0,2]	5,2 [4,5-6,0]	12,5 [10,5-14,4]	9,5 [8,0-11,1]	0,1 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=819)	3,5 [3,1-4,0]	3,6 [3,2-4,1]	1,1 [1,0-1,3]	0,5 [0,4-0,6]	0,2 [0,2-0,3]	6,1 [5,4-6,9]	14,0 [12,2-15,8]	10,5 [9,3-11,6]	0,1 [0,1-0,2]
Compotes et fruits au sirop	Forts conso. (n=132)	0,3 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,4]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0 [0-0]	0,5 [0,3-0,8]	1,2 [0,6-1,8]	0,6 [0,3-1,0]	0 [0-0]
	Conso. modérés (n=269)	0,6 [0,4-0,9]	0,6 [0,4-0,9]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	1,2 [0,8-1,7]	2,7 [1,6-3,8]	1,3 [0,9-1,7]	0 [0-0]
	Non conso. (n=819)	0,5 [0,4-0,6]	0,5 [0,4-0,7]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	1,0 [0,8-1,2]	2,2 [1,8-2,7]	1,1 [0,9-1,4]	0 [0-0]
Noix, graines et fruits oléagineux	Forts conso. (n=132)	0,5 [0,3-0,8]	0,6 [0,3-0,9]	0,4 [0,2-0,6]	1,2 [0,6-1,8]	0,5 [0,2-0,7]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	1,0 [0,5-1,5]	0,4 [0,2-0,7]
	Conso. modérés (n=269)	0,7 [0,4-1,0]	0,7 [0,4-1,1]	0,6 [0,3-0,9]	1,5 [0,9-2,1]	0,7 [0,3-1,0]	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,4]	1,1 [0,6-1,5]	0,5 [0,2-0,7]
	Non conso. (n=819)	0,6 [0,5-0,7]	0,6 [0,5-0,8]	0,5 [0,4-0,6]	1,4 [1,1-1,6]	0,5 [0,4-0,6]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,9 [0,7-1,1]	0,3 [0,2-0,5]
Confiserie et chocolat	Forts conso. (n=132)	1,3 [0,8-1,8]	1,4 [0,8-1,9]	0,4 [0,2-0,6]	1,8 [1,0-2,6]	2,3 [1,2-3,4]	1,4 [0,9-1,9]	2,9 [1,8-4,1]	1,2 [0,7-1,7]	0,1 [0,1-0,2]
	Conso. modérés (n=269)	2,2 [1,7-2,6]	2,2 [1,8-2,7]	0,7 [0,5-0,9]	3,0 [2,3-3,7]	3,6 [2,7-4,4]	2,3 [1,8-2,7]	4,7 [3,7-5,6]	1,7 [1,3-2,0]	0,2 [0,2-0,3]
	Non conso. (n=819)	2,1 [1,8-2,5]	2,2 [1,8-2,5]	0,7 [0,6-0,8]	3,0 [2,5-3,6]	3,6 [2,9-4,2]	2,2 [1,8-2,5]	4,6 [3,8-5,3]	1,6 [1,3-1,9]	0,3 [0,2-0,3]
Sucre et matières sucrantes	Forts conso. (n=132)	2,3 [1,7-2,9]	2,4 [1,7-3,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	4,9 [3,6-6,3]	13,2 [10,0-16,4]	0,5 [0,3-0,7]	0,1 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=269)	2,5 [2,1-2,8]	2,5 [2,1-2,9]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,4]	5,1 [4,3-5,9]	12,8 [10,7-14,9]	0,6 [0,4-0,7]	0,1 [0,0-0,1]
	Non conso. (n=819)	2,6 [2,4-2,8]	2,7 [2,5-2,9]	0,1 [0,1-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0,0-0,1]	5,6 [5,1-6,1]	13,6 [12,5-14,7]	0,5 [0,4-0,6]	0 [0-0]
Eaux conditionnées	Forts conso. (n=132)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	1,0 [0,5-1,5]
	Conso. modérés (n=269)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,7 [0,4-1,0]
	Non conso. (n=819)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,5 [0,4-0,6]
Eau du robinet	Forts conso. (n=132)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,6 [0,4-0,7]
	Conso. modérés (n=269)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,5 [0,5-0,6]
	Non conso. (n=819)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [-]	0,6 [0,5-0,8]
BRSA	Forts conso. (n=132)	1,2 [0,6-1,8]	1,2 [0,6-1,8]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	2,2 [1,1-3,3]	5,1 [2,6-7,7]	0 [-]	0,7 [0,0-1,5]
	Conso. modérés (n=269)	1,6 [1,1-2,1]	1,6 [1,1-2,1]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	3,1 [2,1-4,1]	7,0 [4,9-9,2]	0 [-]	0,4 [0,3-0,6]
	Non conso. (n=819)	1,5 [1,2-1,8]	1,5 [1,2-1,8]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	3,0 [2,4-3,6]	6,8 [5,5-8,0]	0,1 [0,1-0,2]	0,4 [0,3-0,6]
Jus de fruits et de légumes	Forts conso. (n=132)	1,3 [0,8-1,9]	1,4 [0,8-2,0]	0,4 [0,3-0,6]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	2,5 [1,5-3,6]	6,0 [3,5-8,4]	1,1 [0,6-1,5]	0,2 [0,1-0,3]
	Conso. modérés (n=269)	1,7 [1,3-2,1]	1,7 [1,3-2,1]	0,5 [0,4-0,7]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	3,1 [2,3-3,8]	7,0 [5,5-8,5]	1,4 [1,1-1,8]	0,2 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=819)	1,4 [1,2-1,6]	1,4 [1,2-1,6]	0,5 [0,4-0,5]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	2,6 [2,2-2,9]	5,7 [4,9-6,5]	1,2 [0,9-1,4]	0,1 [0,1-0,2]
Boissons alcoolisées	Forts conso. (n=132)	9,1 [2,6-15,6]	3,5 [0,0-7,1]	0,6 [0,4-0,8]	0,2 [0,0-0,5]	0,4 [0,0-0,9]	6,1 [0,4-11,8]	9,5 [1,3-17,7]	0,1 [0,0-0,2]	1,0 [0,0-2,4]
	Conso. modérés (n=269)	4,1 [3,2-4,9]	1,0 [0,7-1,2]	0,4 [0,3-0,5]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	1,8 [1,4-2,2]	2,9 [2,2-3,6]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=819)	3,3 [2,6-4,1]	0,9 [0,6-1,1]	0,3 [0,2-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	1,7 [1,2-2,1]	2,9 [2,1-3,7]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,2]
Boissons chaudes	Forts conso. (n=132)	1,2 [0,6-1,8]	1,3 [0,7-1,9]	1,8 [1,0-2,5]	0,9 [0,5-1,3]	1,1 [0,5-1,6]	1,5 [0,7-2,2]	2,7 [1,0-4,4]	1,3 [0,5-2,1]	1,0 [0,7-1,4]
	Conso. modérés (n=269)	1,6 [1,2-2,0]	1,7 [1,3-2,1]	2,4 [1,8-3,1]	1,3 [0,9-1,6]	1,7 [1,2-2,2]	1,8 [1,3-2,2]	2,7 [1,8-3,6]	1,5 [0,9-2,0]	1,3 [1,1-1,5]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=819)	1,9 [1,6-2,3]	2,0 [1,6-2,3]	2,7 [2,1-3,2]	1,6 [1,3-1,9]	1,8 [1,4-2,3]	2,1 [1,7-2,4]	3,4 [2,8-4,0]	1,7 [1,2-2,2]	1,4 [1,2-1,6]
Soupes et bouillons	Forts conso. (n=132)	1,0 [0,2-1,9]	1,1 [0,3-1,9]	0,8 [0,3-1,4]	1,2 [0,3-2,1]	1,4 [0,4-2,4]	1,3 [0,2-2,3]	1,0 [0,2-1,7]	2,3 [0,7-3,9]	5,0 [1,8-8,3]
	Conso. modérés (n=269)	0,9 [0,6-1,2]	1,0 [0,7-1,2]	0,9 [0,6-1,2]	0,9 [0,6-1,2]	1,0 [0,7-1,4]	1,0 [0,7-1,3]	0,8 [0,6-1,1]	2,1 [1,4-2,8]	4,6 [3,3-5,9]
	Non conso. (n=819)	1,6 [1,2-2,0]	1,6 [1,3-2,0]	1,4 [1,1-1,7]	1,5 [1,2-1,9]	1,7 [1,3-2,0]	1,8 [1,4-2,2]	1,3 [1,0-1,7]	3,4 [2,7-4,1]	6,8 [5,5-8,0]
	Forts conso. (n=132)	1,1 [0,6-1,7]	1,2 [0,6-1,7]	2,6 [1,1-4,1]	1,6 [0,8-2,4]	1,3 [0,7-1,9]	0,5 [0,2-0,8]	0,3 [0,2-0,5]	0,7 [0,3-1,1]	2,2 [1,1-3,2]
Plats à base de viandes	Conso. modérés (n=269)	1,6 [0,9-2,2]	1,6 [0,9-2,3]	3,0 [1,7-4,3]	2,2 [1,3-3,1]	1,7 [1,0-2,4]	0,8 [0,5-1,1]	0,7 [0,2-1,3]	1,3 [0,7-1,8]	3,3 [1,9-4,7]
	Non conso. (n=819)	1,1 [0,9-1,4]	1,1 [0,9-1,4]	2,2 [1,7-2,7]	1,5 [1,1-1,8]	1,2 [0,9-1,5]	0,5 [0,4-0,7]	0,3 [0,2-0,4]	0,8 [0,5-1,0]	2,1 [1,5-2,8]
	Forts conso. (n=132)	2,1 [0,1-4,2]	2,3 [0,0-4,6]	2,2 [0,7-3,7]	2,8 [0,0-5,6]	2,8 [0,0-5,6]	2,1 [0,0-4,6]	1,4 [0,0-3,3]	1,1 [0,2-2,0]	1,9 [0,5-3,3]
Plats à base de poissons	Conso. modérés (n=269)	0,7 [0,4-1,0]	0,7 [0,4-1,0]	1,1 [0,7-1,5]	0,8 [0,5-1,2]	0,8 [0,4-1,2]	0,5 [0,2-0,8]	0,3 [0,1-0,6]	0,6 [0,3-0,8]	1,1 [0,7-1,5]
	Non conso. (n=819)	0,7 [0,4-0,9]	0,7 [0,4-1,0]	1,1 [0,7-1,6]	1,0 [0,6-1,4]	0,5 [0,3-0,8]	0,3 [0,2-0,4]	0,2 [0,1-0,3]	0,6 [0,4-0,8]	1,2 [0,7-1,7]
	Forts conso. (n=132)	1,6 [1,0-2,3]	1,8 [1,0-2,5]	1,7 [1,1-2,3]	3,2 [1,6-4,9]	2,9 [1,5-4,3]	0,7 [0,4-1,0]	0,8 [0,5-1,2]	4,4 [2,6-6,3]	3,9 [2,2-5,7]
Plats à base de légumes	Conso. modérés (n=269)	1,1 [0,5-1,7]	1,1 [0,6-1,7]	1,2 [0,6-1,8]	2,0 [0,9-3,1]	1,9 [0,8-2,9]	0,4 [0,2-0,6]	0,5 [0,3-0,7]	2,2 [1,2-3,2]	2,0 [1,1-2,8]
	Non conso. (n=819)	1,2 [0,9-1,4]	1,2 [0,9-1,5]	1,4 [1,0-1,7]	2,0 [1,5-2,4]	1,8 [1,4-2,3]	0,5 [0,4-0,6]	0,5 [0,4-0,6]	2,9 [2,3-3,5]	2,4 [1,9-2,9]
	Forts conso. (n=132)	3,4 [2,5-4,4]	3,6 [2,6-4,5]	3,1 [2,0-4,1]	3,7 [2,7-4,6]	3,2 [2,1-4,3]	3,9 [2,8-4,9]	1,3 [0,8-1,7]	5,7 [4,1-7,2]	5,0 [3,6-6,4]
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	Conso. modérés (n=269)	3,1 [2,2-3,9]	3,2 [2,3-4,1]	3,4 [2,4-4,4]	3,5 [2,5-4,5]	2,9 [2,0-3,8]	3,1 [2,2-4,0]	1,0 [0,7-1,3]	4,9 [3,6-6,1]	4,7 [3,2-6,1]
	Non conso. (n=819)	3,3 [2,8-3,7]	3,3 [2,9-3,8]	3,2 [2,7-3,8]	3,7 [3,1-4,3]	3,5 [2,7-4,2]	3,2 [2,8-3,6]	1,1 [0,9-1,2]	4,7 [4,0-5,4]	4,6 [3,9-5,2]
	Forts conso. (n=132)	11,5 [8,3-14,6]	12,0 [8,7-15,2]	12,5 [8,6-16,4]	13,8 [10,1-17,5]	12,8 [9,4-16,3]	11,1 [8,2-14,0]	3,9 [2,7-5,0]	11,6 [8,4-14,9]	15,9 [11,6-20,3]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	Conso. modérés (n=269)	10,4 [8,7-12,0]	10,7 [9,0-12,4]	12,1 [10,0-14,1]	12,1 [10,1-14,1]	12,1 [9,9-14,3]	9,7 [8,0-11,3]	3,0 [2,4-3,6]	10,3 [8,6-12,0]	14,7 [12,3-17,2]
	Non conso. (n=819)	7,7 [6,7-8,7]	7,9 [6,8-8,9]	8,1 [7,0-9,2]	9,2 [8,0-10,4]	9,3 [8,0-10,6]	7,1 [6,1-8,1]	2,2 [1,8-2,5]	7,5 [6,4-8,5]	10,8 [9,4-12,2]
	Forts conso. (n=132)	2,5 [2,0-2,9]	2,9 [2,2-3,6]	1,0 [0,7-1,4]	7,7 [3,7-11,8]	5,3 [0,7-10,0]	0,9 [0,7-1,1]	1,6 [0,7-2,5]	2,9 [2,2-3,6]	13,8 [11,1-16,4]
Condiments, herbes, épices et sauces	Conso. modérés (n=269)	2,5 [2,0-2,9]	2,6 [2,1-3,0]	0,9 [0,7-1,1]	5,6 [4,6-6,7]	2,8 [2,1-3,5]	0,8 [0,6-1,0]	1,3 [0,9-1,7]	2,6 [2,0-3,1]	12,1 [10,4-13,7]
	Non conso. (n=819)	2,3 [2,0-2,6]	2,4 [2,1-2,7]	0,8 [0,6-1,0]	5,4 [4,7-6,0]	2,5 [2,1-2,9]	0,8 [0,7-0,9]	1,1 [0,9-1,3]	2,7 [2,2-3,1]	12,1 [11,1-13,1]
	Forts conso. (n=132)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	Conso. modérés (n=269)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,3 [0,1-0,5]	0,3 [0,0-0,5]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,1-0,3]	0,3 [0,1-0,6]	0,2 [0,0-0,3]
	Non conso. (n=819)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,4]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,3]	0,3 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,6]	0,1 [0,0-0,3]

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

En bleu : les groupes contribuant à plus de 5% de l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée.

En gras : le groupe d'aliments contribuant le plus à l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 14 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF rapide aux apports énergétiques, chez les adultes actifs occupés ou étudiants (n=1220)

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Pain et panification sèche raffinés	Forts conso. (n=109)	9,7 [7,7-11,7]	10,0 [8,0-12,1]	7,6 [6,0-9,1]	1,7 [1,4-2,1]	0,7 [0,5-0,8]	16,8 [13,4-20,2]	3,0 [2,2-3,8]	13,5 [10,5-16,4]	14,9 [11,9-18,0]
	Conso. modérés (n=193)	11,0 [9,4-12,6]	11,4 [9,8-13,0]	8,7 [7,4-10,0]	2,1 [1,7-2,4]	0,9 [0,6-1,2]	19,2 [16,5-21,9]	3,2 [2,5-3,9]	14,4 [12,4-16,5]	17,3 [14,9-19,7]
	Non conso. (n=918)	14,1 [13,0-15,3]	14,5 [13,4-15,7]	10,4 [9,5-11,3]	2,5 [2,2-2,8]	0,9 [0,8-1,1]	24,5 [22,7-26,4]	3,9 [3,5-4,3]	17,9 [16,6-19,3]	21,6 [19,9-23,2]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	Forts conso. (n=109)	0,9 [0,3-1,5]	0,9 [0,3-1,6]	0,9 [0,3-1,6]	0,4 [0,1-0,7]	0,2 [0,1-0,3]	1,3 [0,5-2,1]	0,3 [0,1-0,4]	2,6 [0,8-4,3]	0,9 [0,3-1,6]
	Conso. modérés (n=193)	0,6 [0,3-0,9]	0,6 [0,3-0,9]	0,6 [0,3-0,9]	0,2 [0,1-0,4]	0,1 [0,1-0,2]	0,9 [0,4-1,4]	0,2 [0,1-0,3]	1,6 [0,7-2,4]	0,7 [0,3-1,1]
	Non conso. (n=918)	0,8 [0,6-1,0]	0,8 [0,6-1,0]	0,7 [0,5-0,9]	0,3 [0,2-0,4]	0,2 [0,1-0,2]	1,3 [0,8-1,7]	0,3 [0,2-0,4]	1,7 [1,2-2,1]	0,9 [0,6-1,1]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	Forts conso. (n=109)	0,9 [0,4-1,4]	0,9 [0,4-1,5]	0,4 [0,2-0,6]	0,7 [0,1-1,2]	0,8 [0,1-1,4]	1,4 [0,6-2,1]	1,7 [0,5-3,0]	1,0 [0,4-1,6]	0,5 [0,2-0,9]
	Conso. modérés (n=193)	1,3 [0,8-1,9]	1,4 [0,8-1,9]	0,7 [0,4-0,9]	0,9 [0,4-1,5]	1,1 [0,5-1,7]	1,9 [1,2-2,7]	1,7 [1,0-2,4]	1,6 [1,0-2,1]	0,9 [0,4-1,3]
	Non conso. (n=918)	1,1 [0,8-1,4]	1,1 [0,8-1,4]	0,6 [0,4-0,7]	0,6 [0,4-0,7]	0,6 [0,4-0,8]	1,7 [1,3-2,1]	1,4 [1,0-1,7]	1,5 [1,1-1,8]	0,6 [0,5-0,8]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	Forts conso. (n=109)	4,5 [3,1-5,9]	4,6 [3,2-6,0]	3,3 [2,3-4,3]	0,6 [0,4-0,8]	0,3 [0,2-0,4]	7,8 [5,4-10,3]	0,3 [0,2-0,5]	6,1 [4,0-8,2]	0,1 [0,0-0,2]
	Conso. modérés (n=193)	4,0 [3,3-4,7]	4,3 [3,5-5,1]	3,1 [2,5-3,6]	0,8 [0,5-1,0]	0,5 [0,2-0,8]	7,2 [5,9-8,5]	0,3 [0,2-0,4]	5,6 [4,2-6,9]	0,3 [0,1-0,5]
	Non conso. (n=918)	4,8 [4,3-5,3]	4,9 [4,4-5,5]	3,3 [3,0-3,6]	0,8 [0,7-0,9]	0,4 [0,3-0,5]	8,5 [7,6-9,4]	0,4 [0,3-0,4]	6,0 [5,2-6,8]	0,3 [0,2-0,4]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	Forts conso. (n=109)	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=193)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=918)	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,1-0,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,1-0,3]	0,0 [0,0-0,0]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	Forts conso. (n=109)	10,1 [8,3-11,9]	10,4 [8,6-12,2]	4,6 [3,8-5,4]	12,4 [10,0-14,7]	14,2 [11,7-16,7]	11,2 [9,2-13,1]	14,3 [11,1-17,4]	8,1 [6,6-9,7]	5,3 [4,3-6,3]
	Conso. modérés (n=193)	10,8 [9,2-12,5]	11,2 [9,5-12,9]	4,9 [4,1-5,6]	12,8 [10,7-14,8]	13,5 [11,4-15,5]	12,6 [10,7-14,6]	15,3 [12,8-17,8]	9,1 [7,7-10,6]	5,8 [4,6-6,9]
	Non conso. (n=918)	9,9 [9,1-10,7]	10,1 [9,4-10,9]	4,4 [4,0-4,8]	12,1 [11,1-13,2]	13,6 [12,4-14,8]	11,3 [10,4-12,1]	13,2 [12,1-14,3]	7,8 [7,1-8,5]	5,3 [4,8-5,7]
Laits	Forts conso. (n=109)	1,3 [0,7-1,8]	1,3 [0,7-1,8]	2,4 [1,3-3,4]	1,1 [0,7-1,6]	1,7 [1,0-2,4]	1,2 [0,7-1,7]	3,1 [1,8-4,4]	0,0 [0,0-0,1]	0,9 [0,5-1,3]
	Conso. modérés (n=193)	1,3 [0,9-1,7]	1,3 [0,9-1,7]	2,6 [1,8-3,3]	1,2 [0,8-1,6]	1,7 [1,2-2,3]	1,2 [0,8-1,5]	2,6 [1,8-3,5]	0,0 [0,0-0,1]	1,0 [0,7-1,3]
	Non conso. (n=918)	1,6 [1,3-1,9]	1,6 [1,3-1,9]	2,9 [2,3-3,5]	1,5 [1,2-1,8]	2,2 [1,7-2,6]	1,5 [1,2-1,7]	3,6 [2,9-4,2]	0,0 [0,0-0,0]	1,1 [0,9-1,4]
Yaourts et fromages blancs	Forts conso. (n=109)	2,7 [1,8-3,6]	2,8 [1,9-3,7]	2,9 [2,1-3,8]	2,8 [1,8-3,8]	4,6 [3,0-6,2]	2,8 [1,8-3,7]	6,3 [4,3-8,3]	0,4 [0,3-0,6]	1,1 [0,7-1,4]
	Conso. modérés (n=193)	2,6 [2,0-3,1]	2,6 [2,1-3,2]	3,4 [2,6-4,2]	2,7 [2,0-3,5]	4,3 [3,1-5,4]	2,3 [1,8-2,8]	5,0 [4,0-6,1]	0,4 [0,2-0,5]	1,1 [0,8-1,3]
	Non conso. (n=918)	3,6 [3,3-4,0]	3,7 [3,4-4,0]	4,4 [3,9-4,8]	3,7 [3,3-4,1]	5,8 [5,1-6,4]	3,6 [3,2-3,9]	7,9 [7,2-8,7]	0,6 [0,5-0,7]	1,5 [1,4-1,7]
Fromages	Forts conso. (n=109)	3,3 [2,5-4,0]	3,4 [2,6-4,2]	5,7 [4,3-7,1]	7,2 [5,6-8,8]	11,3 [8,9-13,6]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	0 [-]	3,9 [2,9-4,8]
	Conso. modérés (n=193)	4,3 [3,6-5,1]	4,5 [3,7-5,3]	7,3 [6,0-8,6]	9,5 [7,8-11,2]	14,4 [11,9-17,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	5,0 [4,0-5,9]
	Non conso. (n=918)	4,6 [4,2-5,0]	4,7 [4,3-5,1]	7,4 [6,8-8,1]	10,0 [9,2-10,8]	14,8 [13,6-16,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	5,2 [4,7-5,7]
Entremets et crèmes desserts	Forts conso. (n=109)	0,9 [0,5-1,4]	1,0 [0,5-1,4]	0,5 [0,3-0,8]	1,2 [0,5-1,9]	1,7 [0,7-2,7]	1,0 [0,6-1,5]	2,3 [1,3-3,4]	0,4 [0,2-0,7]	0,3 [0,1-0,4]
	Conso. modérés (n=193)	1,2 [0,8-1,6]	1,3 [0,9-1,7]	0,8 [0,5-1,0]	1,2 [0,8-1,5]	1,7 [1,2-2,3]	1,6 [1,0-2,1]	3,0 [2,0-4,1]	0,5 [0,3-0,7]	0,4 [0,2-0,5]
	Non conso. (n=918)	1,4 [1,2-1,6]	1,4 [1,2-1,7]	0,8 [0,7-1,0]	1,5 [1,2-1,9]	2,2 [1,7-2,8]	1,7 [1,4-2,0]	3,4 [2,9-4,0]	0,7 [0,5-0,8]	0,4 [0,3-0,4]
Glaces, desserts glacés et sorbets	Forts conso. (n=109)	0,9 [0,6-1,3]	1,0 [0,6-1,3]	0,4 [0,2-0,5]	1,1 [0,7-1,6]	1,9 [1,2-2,7]	1,0 [0,6-1,5]	2,3 [1,3-3,2]	0,5 [0,3-0,7]	0,2 [0,1-0,4]
	Conso. modérés (n=193)	0,9 [0,5-1,3]	0,9 [0,6-1,3]	0,3 [0,2-0,5]	1,2 [0,7-1,6]	1,9 [1,2-2,6]	1,0 [0,6-1,4]	2,1 [1,3-2,9]	0,5 [0,3-0,7]	0,2 [0,1-0,3]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=918)	0,5 [0,4-0,6]	0,5 [0,4-0,6]	0,2 [0,1-0,2]	0,6 [0,5-0,7]	1,0 [0,8-1,2]	0,6 [0,4-0,7]	1,1 [0,9-1,4]	0,2 [0,2-0,3]	0,1 [0,1-0,1]
Matières grasses animales ¹	Forts conso. (n=109)	1,2 [0,8-1,6]	1,2 [0,8-1,6]	0,1 [0,0-0,1]	3,4 [2,2-4,6]	5,2 [3,4-7,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [-]	0,3 [0,1-0,5]
	Conso. modérés (n=193)	2,0 [1,5-2,6]	2,1 [1,5-2,7]	0,2 [0,1-0,3]	5,5 [4,1-7,0]	8,2 [6,2-10,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	0 [-]	0,6 [0,4-0,8]
	Non conso. (n=918)	2,4 [2,1-2,7]	2,5 [2,2-2,8]	0,1 [0,1-0,2]	6,9 [6,0-7,9]	10,2 [9,0-11,5]	0,1 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	0 [-]	0,6 [0,4-0,7]
	Forts conso. (n=109)	1,0 [0,7-1,4]	1,1 [0,7-1,5]	0 [0-0]	3,1 [2,1-4,2]	1,4 [0,8-2,0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,1 [0,0-0,2]
Matières grasses végétales ¹	Conso. modérés (n=193)	1,6 [1,1-2,1]	1,7 [1,2-2,2]	0 [0-0]	4,9 [3,6-6,2]	1,8 [1,4-2,3]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [-]	0,1 [0,0-0,1]
	Non conso. (n=918)	1,9 [1,7-2,1]	2,0 [1,7-2,2]	0 [0-0]	5,7 [5,0-6,4]	2,5 [2,1-2,9]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]
	Forts conso. (n=109)	0,7 [0,4-1,0]	0,7 [0,4-1,0]	1,5 [0,8-2,1]	1,3 [0,7-1,8]	1,0 [0,5-1,6]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,6 [0,3-0,8]
Œufs et plats à base d'œufs	Conso. modérés (n=193)	0,8 [0,5-1,0]	0,8 [0,5-1,1]	1,7 [1,1-2,3]	1,4 [0,9-1,9]	1,2 [0,7-1,6]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,0-0,3]	0,7 [0,4-1,0]
	Non conso. (n=918)	0,9 [0,7-1,1]	0,9 [0,7-1,1]	1,7 [1,4-2,0]	1,7 [1,3-2,0]	1,4 [1,1-1,7]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0,2 [0,1-0,2]	0,7 [0,6-0,9]
	Forts conso. (n=109)	3,6 [2,7-4,5]	3,7 [2,8-4,7]	12,0 [8,8-15,2]	5,1 [3,7-6,4]	5,3 [3,9-6,8]	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,0-0,4]	1,4 [0,8-2,1]
Viandes (hors volailles)	Conso. modérés (n=193)	3,1 [2,5-3,8]	3,4 [2,7-4,1]	11,5 [8,9-14,2]	4,0 [3,2-4,8]	4,1 [3,2-5,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	1,3 [0,9-1,6]
	Non conso. (n=918)	4,3 [3,8-4,8]	4,4 [3,9-5,0]	13,6 [12,0-15,2]	5,8 [5,0-6,6]	6,0 [5,1-6,9]	0,0 [0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	1,4 [1,2-1,6]
	Forts conso. (n=109)	2,0 [1,2-2,7]	2,1 [1,3-2,9]	6,5 [4,0-9,1]	2,1 [1,2-3,0]	1,5 [0,9-2,1]	0,3 [0,0-0,6]	0,1 [0,0-0,1]	0,4 [0,0-0,8]	1,2 [0,5-2,0]
Volailles	Conso. modérés (n=193)	1,8 [1,1-2,5]	1,9 [1,2-2,6]	6,5 [4,4-8,5]	2,0 [1,0-2,9]	1,5 [0,7-2,2]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,4]	0,8 [0,5-1,2]
	Non conso. (n=918)	2,4 [2,1-2,8]	2,5 [2,2-2,9]	8,6 [7,6-9,7]	2,8 [2,3-3,3]	2,1 [1,7-2,5]	0,2 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	1,0 [0,8-1,2]
	Forts conso. (n=109)	2,5 [1,7-3,3]	2,6 [1,8-3,4]	5,3 [3,7-7,0]	5,0 [3,3-6,7]	5,0 [3,2-6,7]	0,1 [0,1-0,2]	0,3 [0,1-0,4]	0,3 [0,2-0,4]	6,4 [4,4-8,4]
Charcuterie	Conso. modérés (n=193)	3,0 [2,3-3,7]	3,5 [2,4-4,6]	7,2 [4,0-10,4]	6,4 [4,5-8,3]	6,6 [4,5-8,6]	0,3 [0,1-0,4]	0,3 [0,2-0,5]	0,6 [0,3-0,9]	8,5 [5,2-11,7]
	Non conso. (n=918)	3,1 [2,8-3,5]	3,3 [2,9-3,7]	6,0 [5,3-6,7]	6,2 [5,4-7,0]	5,9 [5,1-6,6]	0,2 [0,2-0,3]	0,3 [0,3-0,4]	0,6 [0,5-0,7]	7,5 [6,6-8,3]
	Forts conso. (n=109)	0,8 [0,4-1,2]	0,8 [0,4-1,2]	2,9 [1,3-4,5]	0,9 [0,4-1,4]	0,6 [0,2-0,9]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	1,3 [0,3-2,3]
Poissons	Conso. modérés (n=193)	1,6 [1,1-2,0]	1,6 [1,2-2,0]	5,2 [4,0-6,5]	2,1 [1,4-2,7]	1,1 [0,7-1,5]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	1,9 [1,1-2,7]
	Non conso. (n=918)	1,8 [1,4-2,3]	1,9 [1,4-2,3]	5,7 [4,7-6,6]	2,2 [1,6-2,8]	1,2 [0,8-1,5]	0,2 [0,1-0,4]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,3]	2,1 [1,6-2,5]
	Forts conso. (n=109)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,4]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [0-0]	0 [-]	0,1 [0,0-0,2]
Crustacés et mollusques	Conso. modérés (n=193)	0,2 [0,1-0,4]	0,2 [0,1-0,4]	0,8 [0,3-1,3]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,7 [0,1-1,3]
	Non conso. (n=918)	0,2 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,4]	1,0 [0,4-1,6]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,7 [0,2-1,2]
	Forts conso. (n=109)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,0-0,5]	0,1 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,2]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,1 [0,0-0,1]
Abats	Conso. modérés (n=193)	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,5]	0,2 [0,0-0,3]	0,5 [0,0-1,0]	0,6 [0,0-1,3]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,0-0,3]
	Non conso. (n=918)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,6 [0,4-0,8]	0,3 [0,1-0,5]	0,3 [0,1-0,4]	0 [0-0]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]
	Forts conso. (n=109)	1,0 [0,8-1,3]	1,1 [0,8-1,4]	1,3 [1,0-1,6]	0,6 [0,3-0,8]	0,2 [0,1-0,3]	1,1 [0,8-1,4]	2,4 [1,4-3,3]	8,5 [6,4-10,6]	1,7 [0,9-2,6]
Légumes	Conso. modérés (n=193)	1,9 [1,5-2,3]	2,0 [1,6-2,5]	2,1 [1,8-2,4]	1,6 [0,8-2,4]	0,7 [0,3-1,1]	1,7 [1,4-2,0]	2,9 [2,4-3,5]	13,0 [10,9-15,1]	3,1 [2,3-3,8]
	Non conso. (n=918)	2,2 [2,0-2,4]	2,3 [2,1-2,4]	2,4 [2,2-2,6]	1,6 [1,3-1,8]	0,8 [0,6-0,9]	2,1 [1,9-2,3]	3,7 [3,4-4,1]	15,0 [14,0-16,0]	4,1 [3,6-4,7]
	Forts conso. (n=109)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,6 [0,1-1,1]	0,1 [0,0-0,3]
Légumineuses	Conso. modérés (n=193)	0,3 [0,1-0,5]	0,3 [0,1-0,5]	0,6 [0,2-0,9]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,4 [0,2-0,6]	0,1 [0,0-0,3]	1,9 [0,8-3,0]	0,3 [0,0-0,5]
	Non conso. (n=918)	0,3 [0,2-0,5]	0,3 [0,2-0,5]	0,6 [0,4-0,8]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,4 [0,2-0,6]	0,1 [0,0-0,1]	1,9 [1,2-2,7]	0,3 [0,2-0,4]
	Forts conso. (n=109)	4,5 [3,4-5,6]	4,6 [3,5-5,7]	1,8 [1,4-2,2]	4,6 [3,3-5,9]	3,2 [2,2-4,3]	5,5 [4,3-6,7]	0,3 [0,2-0,4]	8,6 [6,9-10,3]	0,7 [0,4-0,9]
Pommes de terre et autres tubercules	Conso. modérés (n=193)	3,1 [2,2-4,0]	3,2 [2,3-4,2]	1,3 [0,9-1,7]	2,7 [1,8-3,7]	1,9 [1,1-2,6]	4,3 [3,1-5,6]	0,3 [0,2-0,4]	6,1 [4,4-7,8]	0,6 [0,2-0,9]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=918)	2,7 [2,2-3,1]	2,7 [2,3-3,2]	1,1 [0,9-1,2]	2,3 [1,7-2,8]	1,4 [1,0-1,8]	3,7 [3,1-4,4]	0,3 [0,2-0,3]	5,4 [4,4-6,4]	0,4 [0,3-0,4]
Fruits frais et secs	Forts conso. (n=109)	1,8 [1,3-2,4]	1,9 [1,3-2,4]	0,6 [0,4-0,8]	0,2 [0,2-0,3]	0,1 [0,1-0,1]	3,2 [2,2-4,1]	7,7 [5,3-10,1]	5,9 [4,0-7,8]	0,1 [0,1-0,1]
	Conso. modérés (n=193)	2,8 [2,4-3,2]	3,2 [2,4-3,9]	1,0 [0,8-1,2]	0,5 [0,3-0,7]	0,2 [0,1-0,2]	5,1 [4,1-6,2]	11,2 [9,6-12,8]	9,9 [7,4-12,4]	0,1 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=918)	3,5 [3,2-3,9]	3,6 [3,2-4,0]	1,2 [1,0-1,3]	0,5 [0,5-0,6]	0,2 [0,2-0,3]	6,2 [5,5-6,9]	14,3 [12,6-15,9]	10,7 [9,6-11,8]	0,1 [0,1-0,2]
Compotes et fruits au sirop	Forts conso. (n=109)	0,6 [0,2-1,0]	0,6 [0,2-1,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	1,2 [0,4-1,9]	2,4 [1,0-3,8]	1,5 [0,4-2,5]	0 [0-0]
	Conso. modérés (n=193)	0,5 [0,3-0,6]	0,5 [0,3-0,6]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0,9 [0,6-1,2]	1,9 [1,2-2,6]	1,0 [0,6-1,4]	0 [0-0]
	Non conso. (n=918)	0,5 [0,4-0,6]	0,5 [0,4-0,6]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0 [0-0]	1,0 [0,8-1,2]	2,3 [1,8-2,7]	1,1 [0,9-1,3]	0 [0-0]
Noix, graines et fruits oléagineux	Forts conso. (n=109)	0,5 [0,0-1,1]	0,5 [0,0-1,1]	0,4 [0,0-1,0]	1,0 [0,0-2,2]	0,5 [0,0-1,1]	0,1 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,5]	0,7 [0,1-1,3]	0,3 [0,0-0,5]
	Conso. modérés (n=193)	0,7 [0,4-0,9]	0,7 [0,4-1,0]	0,6 [0,3-0,8]	1,5 [0,9-2,0]	0,6 [0,3-0,8]	0,1 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	1,1 [0,7-1,4]	0,4 [0,2-0,6]
	Non conso. (n=918)	0,6 [0,5-0,7]	0,7 [0,5-0,8]	0,5 [0,4-0,6]	1,4 [1,1-1,6]	0,5 [0,4-0,6]	0,1 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	0,9 [0,7-1,1]	0,4 [0,2-0,5]
Confiserie et chocolat	Forts conso. (n=109)	1,7 [1,1-2,4]	1,8 [1,1-2,5]	0,6 [0,3-0,9]	2,3 [1,3-3,4]	2,9 [1,4-4,4]	1,9 [1,2-2,5]	4,2 [2,5-5,9]	1,1 [0,7-1,5]	0,2 [0,1-0,3]
	Conso. modérés (n=193)	2,3 [1,7-2,8]	2,3 [1,8-2,9]	0,7 [0,6-0,9]	3,0 [2,3-3,7]	3,7 [2,8-4,6]	2,4 [1,8-3,0]	4,7 [3,5-5,9]	1,9 [1,5-2,4]	0,3 [0,2-0,4]
	Non conso. (n=918)	2,0 [1,7-2,4]	2,1 [1,8-2,4]	0,7 [0,5-0,8]	2,9 [2,4-3,4]	3,4 [2,9-4,0]	2,1 [1,8-2,4]	4,4 [3,7-5,1]	1,5 [1,3-1,8]	0,2 [0,2-0,3]
Sucre et matières sucrantes	Forts conso. (n=109)	2,2 [1,5-3,0]	2,3 [1,5-3,0]	0,2 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,4]	4,4 [3,1-5,7]	10,7 [7,9-13,4]	0,6 [0,1-1,1]	0,1 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=193)	2,1 [1,7-2,5]	2,1 [1,7-2,5]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	4,3 [3,5-5,2]	10,4 [8,4-12,3]	0,5 [0,3-0,6]	0,0 [0,0-0,1]
	Non conso. (n=918)	2,7 [2,5-2,9]	2,8 [2,5-3,0]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	5,7 [5,3-6,2]	14,3 [13,2-15,3]	0,6 [0,5-0,6]	0,0 [0,0-0,1]
Eaux conditionnées	Forts conso. (n=109)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,4 [0,3-0,6]
	Conso. modérés (n=193)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	1,0 [0,6-1,4]
	Non conso. (n=918)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,5 [0,4-0,7]
Eau du robinet	Forts conso. (n=109)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,3]	0 [-]	0,6 [0,4-0,7]
	Conso. modérés (n=193)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,3]	0 [-]	0,5 [0,4-0,6]
	Non conso. (n=918)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,6 [0,5-0,8]
BRSA	Forts conso. (n=109)	2,9 [1,9-3,9]	2,9 [1,9-4,0]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,1-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	5,7 [3,7-7,7]	13,3 [9,3-17,2]	0,2 [0,0-0,3]	0,8 [0,5-1,2]
	Conso. modérés (n=193)	1,7 [1,2-2,2]	1,8 [1,3-2,3]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	3,5 [2,5-4,4]	8,0 [6,0-10,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,5 [0,3-0,7]
	Non conso. (n=918)	1,3 [1,0-1,6]	1,3 [1,0-1,6]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	2,5 [2,0-3,1]	5,7 [4,5-6,8]	0,1 [0,1-0,2]	0,4 [0,3-0,6]
Jus de fruits et de légumes	Forts conso. (n=109)	1,6 [1,0-2,2]	1,6 [1,0-2,3]	0,5 [0,4-0,7]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	2,9 [1,8-3,9]	6,6 [4,5-8,7]	1,3 [0,8-1,8]	0,2 [0,1-0,3]
	Conso. modérés (n=193)	1,7 [1,3-2,2]	1,8 [1,3-2,2]	0,6 [0,5-0,8]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	3,1 [2,3-3,9]	7,0 [5,3-8,8]	1,6 [1,1-2,1]	0,2 [0,1-0,3]
	Non conso. (n=918)	1,4 [1,2-1,6]	1,4 [1,2-1,6]	0,4 [0,4-0,5]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	2,6 [2,2-3,0]	5,8 [4,9-6,6]	1,1 [0,9-1,3]	0,1 [0,1-0,2]
Boissons alcoolisées	Forts conso. (n=109)	4,2 [2,9-5,5]	1,1 [0,7-1,5]	0,6 [0,4-0,9]	0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	2,2 [1,4-2,9]	3,9 [2,3-5,4]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,2]
	Conso. modérés (n=193)	7,6 [2,7-12,5]	2,9 [0,2-5,7]	0,6 [0,4-0,7]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	5,1 [0,8-9,4]	7,3 [2,4-12,3]	0,2 [0,0-0,5]	0,8 [0,0-2,0]
	Non conso. (n=918)	3,5 [2,8-4,2]	0,8 [0,7-1,0]	0,3 [0,2-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	1,7 [1,3-2,0]	2,9 [2,1-3,7]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,2]
Boissons chaudes	Forts conso. (n=109)	1,7 [1,1-2,3]	1,7 [1,1-2,3]	2,7 [1,8-3,6]	1,3 [0,8-1,8]	1,8 [1,0-2,5]	1,8 [1,2-2,4]	2,8 [1,5-4,1]	2,0 [1,1-2,9]	1,2 [0,9-1,6]
	Conso. modérés (n=193)	1,6 [1,0-2,1]	1,6 [1,1-2,2]	2,4 [1,6-3,2]	1,0 [0,7-1,4]	1,3 [0,8-1,7]	1,9 [1,2-2,6]	3,1 [1,8-4,3]	1,5 [0,9-2,1]	1,2 [0,9-1,6]
	Non conso. (n=918)	1,8 [1,5-2,2]	1,9 [1,6-2,2]	2,5 [2,1-3,0]	1,5 [1,2-1,9]	1,8 [1,4-2,2]	2,0 [1,7-2,3]	3,2 [2,6-3,8]	1,6 [1,1-2,0]	1,4 [1,2-1,6]
Soupes et bouillons	Forts conso. (n=109)	1,1 [0,4-1,7]	1,1 [0,4-1,8]	1,0 [0,3-1,7]	1,0 [0,4-1,6]	1,1 [0,4-1,8]	1,1 [0,4-1,9]	0,9 [0,3-1,4]	2,6 [0,8-4,4]	4,6 [1,8-7,3]
	Conso. modérés (n=193)	0,8 [0,5-1,1]	0,8 [0,5-1,1]	0,6 [0,4-0,8]	0,7 [0,4-1,0]	0,8 [0,5-1,1]	0,9 [0,5-1,3]	0,8 [0,4-1,1]	1,9 [1,1-2,6]	3,8 [2,3-5,3]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=918)	1,6 [1,3-1,9]	1,6 [1,3-1,9]	1,3 [1,1-1,6]	1,5 [1,2-1,8]	1,7 [1,4-2,0]	1,7 [1,4-2,1]	1,3 [1,0-1,6]	3,3 [2,7-3,9]	6,7 [5,6-7,8]
Plats à base de viandes	Forts conso. (n=109)	1,1 [0,5-1,6]	1,1 [0,5-1,7]	2,1 [1,0-3,1]	1,5 [0,7-2,4]	1,2 [0,4-2,0]	0,5 [0,2-0,8]	0,3 [0,1-0,5]	0,8 [0,3-1,3]	2,3 [1,1-3,5]
	Conso. modérés (n=193)	1,4 [0,7-2,1]	1,5 [0,7-2,3]	3,1 [1,4-4,8]	2,0 [1,1-2,9]	1,6 [1,0-2,3]	0,6 [0,2-0,9]	0,6 [0,0-1,4]	0,9 [0,3-1,5]	2,7 [1,1-4,4]
	Non conso. (n=918)	1,2 [0,9-1,4]	1,2 [1,0-1,4]	2,3 [1,8-2,8]	1,6 [1,3-1,9]	1,3 [1,0-1,5]	0,6 [0,4-0,7]	0,3 [0,2-0,5]	0,9 [0,6-1,1]	2,3 [1,7-2,9]
Plats à base de poissons	Forts conso. (n=109)	0,7 [0,0-1,4]	0,8 [0,0-1,5]	0,9 [0,0-1,9]	1,0 [0,0-2,1]	0,9 [0,0-1,7]	0,5 [0,0-1,1]	0,5 [0,0-1,0]	0,8 [0,0-1,8]	1,4 [0,0-3,0]
	Conso. modérés (n=193)	0,8 [0,4-1,3]	0,9 [0,4-1,4]	1,3 [0,7-2,0]	1,1 [0,5-1,6]	0,9 [0,3-1,5]	0,7 [0,3-1,2]	0,4 [0,2-0,6]	0,7 [0,3-1,1]	1,3 [0,7-1,8]
	Non conso. (n=918)	0,8 [0,4-1,2]	0,9 [0,5-1,3]	1,2 [0,8-1,7]	1,2 [0,7-1,8]	0,8 [0,4-1,3]	0,5 [0,1-0,9]	0,3 [0,0-0,7]	0,6 [0,4-0,9]	1,2 [0,8-1,7]
Plats à base de légumes	Forts conso. (n=109)	1,3 [0,6-2,1]	1,4 [0,7-2,2]	1,5 [0,7-2,4]	2,3 [1,0-3,5]	2,0 [0,8-3,2]	0,6 [0,2-0,9]	0,7 [0,3-1,1]	3,3 [1,5-5,1]	2,3 [1,1-3,5]
	Conso. modérés (n=193)	1,4 [0,8-2,0]	1,4 [0,8-2,1]	1,6 [0,9-2,3]	2,5 [1,4-3,7]	2,3 [1,3-3,3]	0,5 [0,3-0,7]	0,6 [0,3-0,9]	3,1 [1,8-4,3]	2,6 [1,6-3,6]
	Non conso. (n=918)	1,2 [0,9-1,4]	1,2 [0,9-1,5]	1,3 [1,0-1,6]	2,0 [1,5-2,5]	1,9 [1,4-2,3]	0,5 [0,4-0,6]	0,5 [0,4-0,6]	2,9 [2,4-3,4]	2,5 [2,0-3,0]
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	Forts conso. (n=109)	3,2 [1,9-4,5]	3,3 [2,0-4,7]	3,2 [2,1-4,3]	4,3 [2,2-6,3]	3,5 [2,0-5,1]	2,8 [1,8-3,8]	0,9 [0,5-1,3]	4,3 [2,8-5,8]	4,3 [2,7-6,0]
	Conso. modérés (n=193)	3,0 [2,3-3,7]	3,2 [2,4-4,0]	3,3 [2,4-4,2]	3,1 [2,3-4,0]	2,7 [1,9-3,6]	3,4 [2,4-4,4]	1,1 [0,8-1,4]	5,1 [3,7-6,5]	4,4 [3,2-5,6]
	Non conso. (n=918)	3,3 [2,9-3,7]	3,4 [2,9-3,8]	3,3 [2,8-3,8]	3,7 [3,2-4,2]	3,4 [2,8-4,1]	3,2 [2,9-3,6]	1,1 [0,9-1,2]	4,9 [4,2-5,5]	4,7 [4,0-5,4]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	Forts conso. (n=109)	19,6 [16,6-22,7]	20,4 [17,2-23,5]	23,4 [19,8-27,0]	23,1 [19,3-27,0]	21,3 [17,5-25,1]	18,0 [15,0-21,0]	6,3 [4,8-7,8]	20,2 [16,5-23,9]	26,2 [21,4-31,0]
	Conso. modérés (n=193)	11,2 [9,2-13,2]	11,7 [9,6-13,7]	13,2 [10,7-15,6]	12,7 [10,5-14,9]	12,9 [10,6-15,2]	11,0 [9,0-13,0]	3,5 [2,5-4,4]	11,2 [9,2-13,3]	16,1 [13,3-18,9]
	Non conso. (n=918)	6,9 [6,1-7,8]	7,1 [6,3-8,0]	7,2 [6,2-8,1]	8,5 [7,5-9,4]	8,6 [7,5-9,6]	6,4 [5,6-7,3]	1,9 [1,7-2,2]	6,7 [5,9-7,6]	9,9 [8,7-11,1]
Condiments, herbes, épices et sauces	Forts conso. (n=109)	2,7 [1,7-3,8]	2,8 [1,7-3,9]	1,1 [0,3-2,0]	5,9 [3,9-7,9]	3,5 [1,1-5,8]	1,0 [0,6-1,4]	1,6 [1,1-2,1]	3,2 [1,2-5,1]	12,7 [9,0-16,5]
	Conso. modérés (n=193)	2,5 [2,0-3,0]	2,8 [2,0-3,6]	1,0 [0,7-1,4]	7,4 [3,5-11,3]	4,9 [0,7-9,0]	0,8 [0,6-1,0]	1,1 [0,8-1,3]	3,1 [2,3-3,9]	12,7 [10,7-14,7]
	Non conso. (n=918)	2,3 [2,0-2,6]	2,4 [2,1-2,7]	0,8 [0,7-0,9]	5,3 [4,7-5,9]	2,4 [2,1-2,8]	0,8 [0,7-0,9]	1,2 [1,0-1,4]	2,6 [2,2-2,9]	12,1 [11,2-13,1]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	Forts conso. (n=109)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=193)	0,2 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,3 [0,1-0,5]	0,2 [0,1-0,4]	0,1 [0,0-0,2]
	Non conso. (n=918)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,3 [0,1-0,4]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,6]	0,1 [0,0-0,3]

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

En bleu : les groupes contribuant à plus de 5% de l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée.

En **gras** : le groupe d'aliments contribuant le plus à l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 15 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques, chez les enfants de maternelle et primaire (n=943)

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Pain et panification sèche raffinés	Forts conso. (n=171)	9,8 [8,5-11,2]	9,8 [8,4-11,2]	7,7 [6,7-8,8]	2,3 [1,8-2,7]	1,1 [0,7-1,4]	15,3 [13,2-17,3]	2,2 [1,8-2,6]	12,0 [10,2-13,7]	17,1 [14,8-19,5]
	Conso. modérés (n=360)	7,7 [6,6-8,7]	7,6 [6,6-8,7]	6,0 [5,2-6,8]	1,6 [1,3-1,8]	0,7 [0,5-0,9]	12,1 [10,5-13,8]	1,6 [1,4-1,9]	10,0 [8,7-11,3]	13,9 [12,1-15,7]
	Non conso. (n=412)	7,0 [6,1-8,0]	7,0 [6,1-8,0]	5,5 [4,8-6,3]	1,5 [1,3-1,7]	0,7 [0,6-0,9]	11,1 [9,6-12,5]	1,5 [1,3-1,8]	9,1 [7,9-10,3]	12,3 [10,7-13,9]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	Forts conso. (n=171)	0,4 [0,2-0,7]	0,4 [0,2-0,7]	0,4 [0,2-0,6]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0-0,1]	0,6 [0,2-1,0]	0,2 [0,0-0,3]	1,1 [0,4-1,7]	0,6 [0,2-1,0]
	Conso. modérés (n=360)	0,3 [0,2-0,4]	0,3 [0,2-0,4]	0,3 [0,1-0,4]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0-0,1]	0,4 [0,2-0,5]	0,1 [0,0-0,1]	0,7 [0,4-1,1]	0,4 [0,2-0,6]
	Non conso. (n=412)	0,4 [0,2-0,6]	0,4 [0,2-0,6]	0,3 [0,2-0,5]	0,2 [0,1-0,2]	0,1 [0-0,1]	0,5 [0,3-0,8]	0,1 [0,0-0,2]	0,9 [0,5-1,3]	0,5 [0,2-0,7]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	Forts conso. (n=171)	2,3 [1,6-2,9]	2,3 [1,6-2,9]	1,1 [0,8-1,4]	0,9 [0,6-1,3]	0,9 [0,6-1,2]	3,5 [2,4-4,5]	2,7 [1,8-3,5]	2,8 [1,9-3,8]	1,6 [1,1-2,1]
	Conso. modérés (n=360)	2,3 [1,8-2,8]	2,3 [1,8-2,8]	1,2 [0,9-1,5]	0,8 [0,6-1,0]	0,8 [0,6-1,0]	3,6 [2,8-4,4]	2,6 [2,0-3,2]	3,0 [2,3-3,7]	1,5 [1,1-1,8]
	Non conso. (n=412)	2,6 [2,2-3,0]	2,6 [2,2-3,0]	1,4 [1,1-1,6]	1,1 [0,8-1,3]	1,0 [0,8-1,2]	4,0 [3,3-4,6]	2,9 [2,4-3,4]	3,3 [2,8-3,9]	1,7 [1,4-2,0]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	Forts conso. (n=171)	5,6 [4,6-6,7]	5,6 [4,6-6,7]	4,3 [3,6-5,0]	0,8 [0,6-1,1]	0,4 [0,2-0,5]	9,3 [7,5-11,1]	0,3 [0,2-0,4]	7,6 [6,2-9,0]	1,2 [0,0-3,0]
	Conso. modérés (n=360)	4,7 [4,2-5,3]	4,7 [4,2-5,3]	3,8 [3,3-4,2]	0,8 [0,5-1,0]	0,4 [0,2-0,7]	7,7 [6,8-8,5]	0,3 [0,2-0,3]	7,0 [6,1-7,8]	0,6 [0,3-0,8]
	Non conso. (n=412)	4,4 [3,9-5,0]	4,4 [3,9-5,0]	3,5 [3,1-3,9]	0,7 [0,5-0,8]	0,3 [0,2-0,4]	7,3 [6,4-8,1]	0,3 [0,2-0,3]	6,5 [5,7-7,3]	0,3 [0,2-0,4]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	Forts conso. (n=171)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,1 [0,0-0,3]	0 [0-0]	0,1 [0,0-0,3]	0 [0-0]
	Conso. modérés (n=360)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,0-0,4]	0 [0-0]	0,2 [0,0-0,5]	0 [0-0]
	Non conso. (n=412)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0 [0-0]	0 [0-0]	0,2 [0,1-0,3]	0 [0-0]	0,3 [0,0-0,6]	0 [0-0]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	Forts conso. (n=171)	17,8 [16,1-19,6]	17,8 [16,1-19,6]	8,0 [7,0-8,9]	22,0 [19,9-24,2]	21,9 [19,7-24,2]	18,8 [17,0-20,5]	19,7 [17,4-21,9]	12,5 [11,1-13,8]	10,1 [8,9-11,4]
	Conso. modérés (n=360)	19,5 [18,0-20,9]	19,5 [18,0-20,9]	8,9 [8,2-9,7]	22,5 [20,9-24,1]	22,7 [21,0-24,3]	21,3 [19,6-22,9]	20,1 [18,5-21,6]	14,9 [13,5-16,2]	12,4 [11,3-13,6]
	Non conso. (n=412)	16,1 [14,9-17,4]	16,1 [14,9-17,4]	7,5 [6,8-8,2]	19,2 [17,7-20,7]	19,9 [18,3-21,4]	17,3 [15,9-18,7]	15,7 [14,4-17,1]	12,3 [11,1-13,5]	10,5 [9,3-11,6]
Laits	Forts conso. (n=171)	2,7 [2,1-3,4]	2,7 [2,1-3,4]	4,7 [3,5-5,8]	2,4 [1,8-3,0]	3,3 [2,6-4,1]	2,5 [1,8-3,1]	5,0 [3,8-6,2]	0,2 [0,0-0,3]	2,2 [1,6-2,7]
	Conso. modérés (n=360)	3,7 [2,7-4,6]	3,7 [2,7-4,6]	6,2 [4,6-7,9]	3,3 [2,5-4,2]	4,4 [3,3-5,5]	3,3 [2,4-4,3]	6,3 [4,6-7,9]	0,3 [0,0-0,6]	2,8 [2,1-3,5]
	Non conso. (n=412)	3,3 [2,7-3,9]	3,3 [2,7-3,9]	5,9 [4,8-7,0]	3,2 [2,6-3,8]	4,4 [3,6-5,3]	2,9 [2,3-3,4]	5,5 [4,5-6,5]	0,2 [0,0-0,3]	2,6 [2,0-3,2]
Yaourts et fromages blancs	Forts conso. (n=171)	4,3 [3,6-5,1]	4,3 [3,6-5,1]	5,8 [4,7-6,9]	4 [3,3-4,7]	6,1 [5,0-7,2]	4,1 [3,3-5,0]	8,1 [6,5-9,7]	0,7 [0,5-0,8]	2,0 [1,6-2,3]
	Conso. modérés (n=360)	5,1 [4,6-5,6]	5,1 [4,6-5,6]	6,5 [5,9-7,2]	4,6 [4,1-5,1]	6,7 [5,9-7,4]	5,0 [4,5-5,6]	9,2 [8,2-10,2]	0,8 [0,6-0,9]	2,4 [2,1-2,7]
	Non conso. (n=412)	5,0 [4,3-5,6]	5,0 [4,3-5,6]	6,3 [5,6-7,0]	4,7 [4,0-5,4]	7,0 [5,9-8,1]	4,8 [4,2-5,4]	8,5 [7,5-9,6]	0,8 [0,6-1,0]	2,3 [2,0-2,6]
Fromages	Forts conso. (n=171)	3,9 [3,3-4,6]	3,9 [3,3-4,6]	6,6 [5,6-7,7]	8,5 [7,2-9,8]	12,2 [10,4-14,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0 [-]	5,1 [4,2-6,0]
	Conso. modérés (n=360)	3,7 [3,3-4,2]	3,7 [3,3-4,2]	6,2 [5,4-7,1]	7,9 [6,9-8,8]	10,7 [9,5-11,9]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,2]	0 [-]	4,9 [4,2-5,6]
	Non conso. (n=412)	2,8 [2,4-3,2]	2,8 [2,4-3,2]	4,6 [3,9-5,3]	6,0 [5,1-6,8]	8,4 [7,3-9,6]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	3,2 [2,7-3,7]
Entremets et crèmes desserts	Forts conso. (n=171)	2,2 [1,7-2,7]	2,2 [1,7-2,7]	1,4 [1,1-1,7]	2,1 [1,6-2,6]	2,9 [2,2-3,6]	2,7 [2,1-3,2]	4,4 [3,5-5,4]	1,0 [0,8-1,3]	0,7 [0,6-0,9]
	Conso. modérés (n=360)	2,2 [1,8-2,5]	2,2 [1,8-2,5]	1,5 [1,2-1,7]	2,0 [1,6-2,3]	2,7 [2,2-3,2]	2,6 [2,1-3,1]	4,0 [3,2-4,7]	1,1 [0,8-1,4]	0,8 [0,6-0,9]
	Non conso. (n=412)	2,3 [2,0-2,7]	2,3 [2,0-2,7]	1,6 [1,4-1,9]	2,2 [1,8-2,5]	3,0 [2,5-3,5]	2,8 [2,3-3,3]	4,5 [3,7-5,2]	1,3 [0,9-1,7]	0,8 [0,7-1,0]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Glaces, desserts glacés et sorbets	Forts conso. (n=171)	0,6 [0,4-0,9]	0,6 [0,4-0,9]	0,2 [0,1-0,3]	0,8 [0,5-1,1]	1,3 [0,8-1,8]	0,7 [0,4-0,9]	1,2 [0,8-1,6]	0,3 [0,2-0,4]	0,1 [0,1-0,2]
	Conso. modérés (n=360)	1,0 [0,7-1,3]	1,0 [0,7-1,3]	0,3 [0,2-0,4]	1,3 [0,8-1,7]	1,9 [1,2-2,6]	1,1 [0,8-1,5]	1,8 [1,3-2,3]	0,5 [0,3-0,7]	0,2 [0,1-0,3]
	Non conso. (n=412)	1,2 [0,9-1,4]	1,2 [0,9-1,4]	0,4 [0,2-0,5]	1,2 [0,9-1,5]	1,9 [1,4-2,4]	1,4 [1,1-1,7]	2,3 [1,8-2,8]	0,6 [0,4-0,7]	0,2 [0,2-0,3]
Matières grasses animales ¹	Forts conso. (n=171)	1,7 [1,3-2,1]	1,7 [1,3-2,1]	0,1 [0,1-0,2]	4,9 [3,6-6,2]	7,1 [5,3-8,9]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0 [-]	0,5 [0,3-0,7]
	Conso. modérés (n=360)	2,0 [1,7-2,4]	2,0 [1,7-2,4]	0,1 [0,1-0,1]	5,8 [4,8-6,7]	8,1 [6,9-9,4]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [-]	0,5 [0,4-0,7]
	Non conso. (n=412)	1,8 [1,5-2,1]	1,8 [1,5-2,1]	0,1 [0,1-0,2]	5 [4,2-5,8]	7,3 [6,2-8,5]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0 [-]	0,5 [0,3-0,7]
Matières grasses végétales ¹	Forts conso. (n=171)	1,4 [1,0-1,7]	1,4 [1,0-1,7]	0,0 [0,0-0,0]	3,9 [2,9-4,9]	1,8 [1,3-2,4]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,1-0,2]
	Conso. modérés (n=360)	1,0 [0,8-1,3]	1,0 [0,8-1,3]	0,0 [0,0-0,0]	3,0 [2,3-3,7]	1,3 [0,9-1,8]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=412)	1,2 [1,0-1,4]	1,2 [1,0-1,4]	0,0 [0,0-0,0]	3,6 [3,0-4,2]	1,5 [1,2-1,8]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,1 [0,1-0,2]
Œufs et plats à base d'œufs	Forts conso. (n=171)	0,9 [0,6-1,3]	0,9 [0,6-1,3]	1,8 [1,1-2,4]	1,9 [1,2-2,7]	1,8 [1,0-2,6]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,4]	1,1 [0,6-1,5]
	Conso. modérés (n=360)	0,7 [0,5-0,8]	0,7 [0,5-0,8]	1,4 [1,0-1,8]	1,2 [0,8-1,6]	0,9 [0,6-1,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,1-0,2]	0,7 [0,5-1,0]
	Non conso. (n=412)	0,9 [0,7-1,2]	0,9 [0,7-1,2]	1,6 [1,2-2,0]	1,8 [1,3-2,3]	1,5 [1,0-2,0]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	0,4 [0,1-0,6]	1,1 [0,7-1,5]
Viandes (hors volailles)	Forts conso. (n=171)	3,7 [2,8-4,6]	3,7 [2,8-4,6]	11,9 [9,4-14,3]	5,3 [4,0-6,6]	5,2 [3,8-6,6]	0,2 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,0-0,4]	1,8 [1,1-2,5]
	Conso. modérés (n=360)	3,4 [2,7-4,1]	3,4 [2,7-4,1]	11,4 [9,4-13,5]	4,7 [3,7-5,8]	4,5 [3,4-5,5]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	1,4 [1,0-1,7]
	Non conso. (n=412)	3,3 [2,7-3,9]	3,3 [2,7-3,9]	10,6 [8,9-12,2]	5,0 [3,9-6,1]	5,1 [3,9-6,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	1,2 [1,0-1,4]
Volailles	Forts conso. (n=171)	1,7 [1,3-2,1]	1,7 [1,3-2,1]	7,1 [5,4-8,9]	1,4 [1,1-1,8]	1,1 [0,7-1,4]	0,2 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,3]	0,8 [0,6-1,1]
	Conso. modérés (n=360)	1,6 [1,3-2,0]	1,6 [1,3-2,0]	6,6 [5,3-7,9]	1,7 [1,2-2,2]	1,2 [0,9-1,6]	0,1 [0,1-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,8 [0,6-1,0]
	Non conso. (n=412)	2,1 [1,5-2,7]	2,1 [1,5-2,7]	8,2 [6,1-10,2]	2,2 [1,2-3,1]	1,6 [0,8-2,4]	0,2 [0,1-0,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,9 [0,6-1,3]
Charcuterie	Forts conso. (n=171)	2,5 [2,0-3,0]	2,5 [2,0-3,0]	5,3 [4,3-6,3]	4,8 [3,8-5,9]	4,3 [3,4-5,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	0,5 [0,3-0,7]	7,5 [6,2-8,8]
	Conso. modérés (n=360)	2,6 [2,2-3,0]	2,6 [2,2-3,0]	5,4 [4,7-6,1]	5,1 [4,2-5,9]	4,3 [3,6-5,1]	0,1 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	0,5 [0,4-0,6]	8,0 [7,0-9,0]
	Non conso. (n=412)	3,3 [2,9-3,8]	3,3 [2,9-3,8]	6,8 [6,0-7,7]	6,5 [5,5-7,4]	5,8 [4,9-6,7]	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,2-0,3]	0,6 [0,4-0,8]	9,4 [8,1-10,6]
Poissons	Forts conso. (n=171)	1,4 [0,8-2,0]	1,4 [0,8-2,0]	5,3 [3,7-6,9]	1,4 [0,7-2,1]	0,7 [0,4-1,1]	0,2 [0,0-0,5]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,4]	2,1 [1,1-3,1]
	Conso. modérés (n=360)	1,6 [1,2-2,0]	1,6 [1,2-2,0]	5,3 [4,3-6,4]	1,9 [1,4-2,4]	0,9 [0,7-1,2]	0,3 [0,2-0,5]	0,1 [0,0-0,1]	0,3 [0,1-0,6]	2,0 [1,4-2,6]
	Non conso. (n=412)	1,2 [1,0-1,4]	1,2 [1,0-1,4]	3,7 [3,0-4,4]	1,4 [1,1-1,7]	0,7 [0,6-0,9]	0,3 [0,2-0,4]	0,0 [0,0-0,1]	0,3 [0,2-0,4]	1,5 [1,2-1,8]
Crustacés et mollusques	Forts conso. (n=171)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]
	Conso. modérés (n=360)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,5 [0,2-0,9]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0 [0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,3 [0,1-0,5]
	Non conso. (n=412)	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,6 [0,2-1,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0 [0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,5 [0,2-0,9]
Abats	Forts conso. (n=171)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]
	Conso. modérés (n=360)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=412)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,5]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]
Légumes	Forts conso. (n=171)	1,5 [1,2-1,8]	1,5 [1,2-1,8]	1,8 [1,6-2,1]	0,9 [0,5-1,2]	0,4 [0,3-0,5]	1,4 [1,1-1,7]	2,0 [1,6-2,4]	11,8 [10,2-13,4]	3,6 [2,6-4,5]
	Conso. modérés (n=360)	1,4 [1,2-1,6]	1,4 [1,2-1,6]	1,7 [1,5-1,9]	0,9 [0,7-1,1]	0,4 [0,3-0,5]	1,3 [1,1-1,4]	1,7 [1,5-1,9]	11,2 [10,0-12,3]	3,4 [2,8-4,1]
	Non conso. (n=412)	1,3 [1,1-1,4]	1,3 [1,1-1,4]	1,6 [1,4-1,8]	0,7 [0,5-0,8]	0,3 [0,2-0,4]	1,1 [1,0-1,3]	1,5 [1,3-1,7]	10,5 [9,4-11,7]	3,3 [2,6-4,1]
Légumineuses	Forts conso. (n=171)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,4 [0,2-0,5]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,1-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	1,3 [0,6-2,1]	0,2 [0,0-0,5]
	Conso. modérés (n=360)	0,3 [0,2-0,4]	0,3 [0,2-0,4]	0,5 [0,3-0,7]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,3 [0,2-0,4]	0,0 [0,0-0,0]	1,6 [1,0-2,2]	0,3 [0,1-0,6]
	Non conso. (n=412)	0,4 [0,2-0,5]	0,4 [0,2-0,5]	0,6 [0,4-0,9]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,4 [0,2-0,5]	0,0 [0,0-0,1]	2,3 [1,4-3,2]	0,7 [0,3-1,1]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Pommes de terre et autres tubercules	Forts conso. (n=171)	2,3 [1,9-2,7]	2,3 [1,9-2,7]	1,0 [0,8-1,2]	1,8 [1,4-2,3]	1,0 [0,7-1,3]	3,0 [2,4-3,5]	0,3 [0,1-0,5]	4,9 [4,0-5,8]	0,4 [0,3-0,6]
	Conso. modérés (n=360)	2,4 [1,9-2,8]	2,4 [1,9-2,9]	1,0 [0,8-1,2]	2,1 [1,6-2,5]	1,2 [0,9-1,5]	2,9 [2,3-3,6]	0,2 [0,1-0,2]	4,9 [3,8-6,1]	0,4 [0,3-0,5]
	Non conso. (n=412)	3,3 [2,8-3,9]	3,3 [2,8-3,9]	1,4 [1,2-1,6]	3,2 [2,5-3,8]	1,9 [1,5-2,4]	4 [3,4-4,6]	0,2 [0,1-0,2]	6,9 [6,0-7,9]	0,7 [0,5-0,9]
Fruits frais et secs	Forts conso. (n=171)	2,6 [2,2-3,0]	2,6 [2,2-3,0]	0,9 [0,7-1,0]	0,3 [0,3-0,4]	0,1 [0,1-0,2]	4,2 [3,5-4,9]	8,4 [6,8-9,9]	8,6 [7,3-10,0]	0,1 [0,1-0,1]
	Conso. modérés (n=360)	2,5 [2,2-2,9]	2,5 [2,2-2,9]	0,9 [0,7-1,0]	0,4 [0,3-0,4]	0,1 [0,1-0,2]	4,1 [3,6-4,7]	7,6 [6,5-8,6]	8,8 [7,6-10,0]	0,1 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=412)	3,0 [2,6-3,3]	3,0 [2,6-3,3]	1,0 [0,9-1,2]	0,4 [0,3-0,5]	0,2 [0,1-0,2]	4,8 [4,2-5,4]	8,5 [7,4-9,6]	9,9 [8,7-11,1]	0,2 [0,1-0,2]
Compotes et fruits au sirop	Forts conso. (n=171)	2,5 [2,0-3,1]	2,5 [2,0-3,1]	0,2 [0,2-0,3]	0,2 [0,2-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	4,6 [3,7-5,5]	8,6 [6,9-10,3]	5,9 [4,7-7,0]	0,1 [0,1-0,1]
	Conso. modérés (n=360)	2,3 [1,9-2,7]	2,3 [1,9-2,7]	0,2 [0,2-0,3]	0,2 [0,2-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	4,3 [3,6-5,0]	7,2 [6,2-8,3]	5,8 [4,8-6,8]	0,1 [0,1-0,1]
	Non conso. (n=412)	1,8 [1,5-2,2]	1,8 [1,5-2,2]	0,2 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	3,4 [2,8-4,0]	5,7 [4,6-6,7]	4,4 [3,6-5,2]	0,1 [0,1-0,1]
Noix, graines et fruits oléagineux	Forts conso. (n=171)	0,2 [0,1-0,4]	0,2 [0,1-0,4]	0,1 [0,0-0,3]	0,4 [0,2-0,7]	0,2 [0,0-0,4]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,3 [0,1-0,6]	0,3 [0,1-0,5]
	Conso. modérés (n=360)	0,3 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,4]	0,2 [0,1-0,3]	0,6 [0,3-0,9]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,4 [0,3-0,6]	0,3 [0,1-0,4]
	Non conso. (n=412)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,1-0,2]	0,4 [0,2-0,6]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,3 [0,2-0,5]	0,1 [0,0-0,1]
Confiserie et chocolat	Forts conso. (n=171)	3,3 [2,6-4,0]	3,3 [2,6-4,0]	1,1 [0,8-1,4]	4,1 [3,2-5,1]	4,3 [3,3-5,3]	3,5 [2,8-4,3]	6,5 [5,2-7,8]	1,9 [1,1-2,6]	0,4 [0,3-0,5]
	Conso. modérés (n=360)	4,8 [4,1-5,5]	4,8 [4,1-5,5]	1,5 [1,3-1,8]	6,3 [5,2-7,3]	6,0 [5,0-7,0]	4,9 [4,2-5,6]	8,6 [7,4-9,8]	3,0 [2,4-3,6]	0,6 [0,5-0,7]
	Non conso. (n=412)	4,6 [4,0-5,3]	4,6 [4,0-5,3]	1,6 [1,3-1,9]	6,1 [5,2-7,1]	6,0 [5,0-6,9]	4,7 [4,0-5,3]	8,0 [7,1-9,0]	2,7 [2,2-3,1]	0,6 [0,4-0,7]
Sucre et matières sucrantes	Forts conso. (n=171)	1,0 [0,7-1,3]	1,0 [0,7-1,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	2,0 [1,4-2,6]	4,1 [2,8-5,3]	0,2 [0,1-0,4]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=360)	1,2 [0,9-1,5]	1,2 [0,9-1,5]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	2,4 [1,9-2,9]	4,4 [3,5-5,3]	0,3 [0,2-0,4]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=412)	1,2 [1,0-1,4]	1,2 [1,0-1,4]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	2,4 [2,1-2,8]	4,4 [3,7-5,0]	0,3 [0,2-0,4]	0,0 [0,0-0,0]
Eaux conditionnées	Forts conso. (n=171)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,2 [0,1-0,2]
	Conso. modérés (n=360)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,2 [0,2-0,3]
	Non conso. (n=412)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,5 [0,3-0,8]
Eau du robinet	Forts conso. (n=171)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,5 [0,5-0,6]
	Conso. modérés (n=360)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,6 [0,5-0,6]
	Non conso. (n=412)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [0-0,1]	0 [0-0,1]	0 [-]	0,5 [0,4-0,5]
BRSA	Forts conso. (n=171)	1,7 [1,3-2,1]	1,7 [1,3-2,1]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	3,3 [2,5-4,0]	6,2 [4,9-7,6]	0,2 [0,0-0,3]	0,4 [0,3-0,6]
	Conso. modérés (n=360)	1,5 [1,2-1,8]	1,5 [1,2-1,8]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	2,9 [2,4-3,5]	5,5 [4,5-6,5]	0,1 [0,1-0,2]	0,4 [0,3-0,5]
	Non conso. (n=412)	2,6 [2,2-3,0]	2,6 [2,1-3,0]	0,2 [0,2-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	5,0 [4,1-5,8]	9,2 [7,7-10,7]	0,2 [0,2-0,3]	0,8 [0,6-1,1]
Jus de fruits et de légumes	Forts conso. (n=171)	2,2 [1,7-2,7]	2,2 [1,7-2,7]	0,7 [0,5-0,8]	0,2 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	3,9 [3,0-4,8]	7,6 [5,9-9,2]	1,9 [1,3-2,5]	0,3 [0,2-0,3]
	Conso. modérés (n=360)	2,3 [2,0-2,6]	2,3 [2,0-2,6]	0,7 [0,6-0,8]	0,2 [0,2-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	3,9 [3,4-4,5]	7,5 [6,5-8,4]	1,8 [1,6-2,1]	0,2 [0,2-0,3]
	Non conso. (n=412)	2,6 [2,2-3,0]	2,6 [2,2-3,0]	0,8 [0,7-1,0]	0,2 [0,2-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	4,5 [3,8-5,2]	8,4 [7,0-9,7]	2,1 [1,7-2,4]	0,3 [0,2-0,3]
Boissons alcoolisées	Forts conso. (n=171)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=360)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=412)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-100]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]
Boissons chaudes	Forts conso. (n=171)	4,0 [2,6-5,4]	4,0 [2,6-5,4]	5,9 [3,9-7,9]	3,4 [2,0-4,9]	4,6 [2,8-6,5]	3,9 [2,6-5,2]	7,2 [4,7-9,8]	3,6 [2,4-4,9]	2,6 [1,7-3,5]
	Conso. modérés (n=360)	3,8 [3,1-4,5]	3,8 [3,1-4,5]	5,8 [4,7-6,8]	3,2 [2,5-3,9]	4,2 [3,3-5,1]	3,8 [3,0-4,5]	6,6 [5,4-7,9]	3,1 [2,4-3,8]	2,6 [2,0-3,1]
	Non conso. (n=412)	4,4 [3,7-5,1]	4,4 [3,7-5,1]	6,8 [5,8-7,8]	3,5 [2,9-4,1]	4,7 [3,9-5,4]	4,4 [3,7-5,1]	7,6 [6,4-8,8]	3,8 [3,1-4,5]	3,0 [2,5-3,5]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Soupes et bouillons	Forts conso. (n=171)	0,9 [0,5-1,4]	0,9 [0,5-1,4]	0,8 [0,4-1,1]	0,8 [0,4-1,3]	0,9 [0,5-1,4]	1 [0,5-1,6]	0,8 [0,4-1,2]	2,5 [1,2-3,9]	5,1 [2,8-7,5]
	Conso. modérés (n=360)	1,1 [0,8-1,3]	1,1 [0,8-1,3]	1,0 [0,7-1,2]	1,0 [0,8-1,2]	1,0 [0,8-1,3]	1,1 [0,9-1,4]	0,7 [0,5-0,8]	3,0 [2,2-3,7]	6,4 [4,9-8,0]
	Non conso. (n=412)	0,9 [0,6-1,2]	0,9 [0,6-1,2]	0,8 [0,6-1,1]	0,8 [0,5-1,1]	0,9 [0,6-1,1]	0,9 [0,6-1,2]	0,5 [0,3-0,7]	2,2 [1,5-2,9]	4,5 [3,3-5,6]
Plats à base de viandes	Forts conso. (n=171)	1,6 [1,2-2,0]	1,6 [1,2-2,0]	3,4 [2,4-4,3]	2,3 [1,7-2,9]	1,7 [1,2-2,2]	0,7 [0,5-0,9]	0,3 [0,2-0,4]	1,0 [0,6-1,4]	3,3 [2,4-4,3]
	Conso. modérés (n=360)	1,3 [1,0-1,6]	1,3 [1,0-1,6]	2,5 [1,9-3,2]	1,7 [1,3-2,1]	1,2 [0,9-1,5]	0,6 [0,4-0,8]	0,2 [0,1-0,2]	0,5 [0,4-0,7]	2,6 [2,0-3,3]
	Non conso. (n=412)	1,4 [1,0-1,7]	1,4 [1,0-1,7]	2,7 [2,0-3,3]	1,9 [1,5-2,4]	1,3 [0,9-1,6]	0,7 [0,5-0,8]	0,2 [0,1-0,2]	0,5 [0,3-0,7]	2,9 [2,1-3,6]
Plats à base de poissons	Forts conso. (n=171)	0,7 [0,4-1,0]	0,7 [0,4-1,0]	1,2 [0,6-1,7]	1,0 [0,5-1,5]	0,9 [0,3-1,5]	0,4 [0,2-0,6]	0,2 [0,1-0,3]	0,7 [0,4-1,0]	1,7 [0,9-2,6]
	Conso. modérés (n=360)	0,4 [0,2-0,6]	0,4 [0,2-0,6]	0,6 [0,3-1,0]	0,6 [0,2-0,9]	0,5 [0,1-0,9]	0,2 [0,1-0,4]	0,1 [0,0-0,1]	0,4 [0,1-0,6]	0,8 [0,3-1,3]
	Non conso. (n=412)	0,4 [0,2-0,5]	0,4 [0,2-0,5]	0,7 [0,3-1,1]	0,5 [0,2-0,7]	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,4 [0,1-0,6]	0,7 [0,4-1,0]
Plats à base de légumes	Forts conso. (n=171)	0,6 [0,3-0,9]	0,6 [0,3-0,9]	0,7 [0,3-1]	0,9 [0,3-1,5]	0,9 [0,3-1,5]	0,3 [0,2-0,4]	0,3 [0,2-0,5]	1,9 [1,1-2,7]	1,5 [0,8-2,2]
	Conso. modérés (n=360)	0,8 [0,5-1,0]	0,8 [0,6-1]	0,8 [0,6-1,1]	1,1 [0,8-1,5]	1,1 [0,8-1,5]	0,4 [0,3-0,5]	0,3 [0,2-0,4]	2,4 [1,7-3,2]	2 [1,4-2,5]
	Non conso. (n=412)	0,7 [0,5-0,9]	0,7 [0,5-0,9]	0,8 [0,5-1]	1,2 [0,8-1,6]	1,2 [0,8-1,6]	0,3 [0,2-0,5]	0,3 [0,2-0,4]	2,1 [1,4-2,9]	1,7 [1,2-2,3]
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	Forts conso. (n=171)	4,4 [3,2-5,5]	4,4 [3,2-5,5]	3,7 [2,6-4,7]	5,1 [3,6-6,6]	4,3 [3,0-5,7]	4,1 [3,1-5,2]	1,0 [0,7-1,3]	6,2 [4,6-7,8]	7,0 [5,1-9,0]
	Conso. modérés (n=360)	3,2 [2,6-3,8]	3,2 [2,7-3,8]	3,1 [2,4-3,8]	3,5 [2,8-4,3]	3,3 [2,5-4,1]	3,1 [2,6-3,6]	0,8 [0,6-1,0]	5,2 [4,3-6,2]	5,7 [4,5-6,8]
	Non conso. (n=412)	3,7 [3,0-4,4]	3,7 [3,0-4,4]	3,8 [2,9-4,6]	4,0 [3,2-4,8]	3,6 [2,8-4,5]	3,5 [2,9-4,1]	0,9 [0,7-1,1]	6,0 [5,0-7,0]	6,1 [5,0-7,2]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	Forts conso. (n=171)	5,1 [4,1-6,2]	5,1 [4,1-6,2]	4,9 [3,9-6,0]	6,9 [5,3-8,5]	6,5 [4,8-8,1]	4,2 [3,3-5,1]	0,9 [0,7-1,1]	4,9 [3,8-6,0]	8,4 [6,6-10,1]
	Conso. modérés (n=360)	5,8 [5,0-6,5]	5,8 [5,0-6,5]	6,4 [5,4-7,4]	7,1 [6,1-8,0]	6,7 [5,7-7,8]	4,8 [4,2-5,5]	1,2 [1,0-1,5]	5,9 [5,1-6,7]	10,0 [8,5-11,6]
	Non conso. (n=412)	6,3 [5,4-7,1]	6,3 [5,4-7,1]	6,9 [5,7-8,0]	7,5 [6,4-8,5]	7,0 [6,0-8,1]	5,5 [4,7-6,2]	1,3 [1,0-1,5]	6,4 [5,5-7,3]	10,7 [9,0-12,3]
Condiments, herbes, épices et sauces	Forts conso. (n=171)	1,6 [1,2-2,0]	1,6 [1,2-2,0]	0,8 [0,4-1,1]	3,4 [2,4-4,3]	1,4 [1,1-1,8]	0,7 [0,5-0,8]	1,0 [0,7-1,2]	1,7 [1,1-2,3]	8,6 [7,0-10,2]
	Conso. modérés (n=360)	1,4 [1,2-1,6]	1,4 [1,2-1,6]	0,6 [0,5-0,8]	2,8 [2,3-3,3]	1,3 [1,0-1,6]	0,6 [0,5-0,7]	0,9 [0,7-1,0]	1,7 [1,4-2,1]	9,3 [7,9-10,7]
	Non conso. (n=412)	1,8 [1,5-2,1]	1,8 [1,5-2,1]	0,7 [0,5-0,8]	3,8 [2,9-4,7]	1,8 [1,3-2,3]	0,8 [0,7-0,9]	1,1 [0,9-1,2]	2,0 [1,6-2,4]	12,8 [10,9-14,6]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	Forts conso. (n=171)	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,3]	0,3 [0,0-0,5]	0,2 [0,0-0,4]
	Conso. modérés (n=360)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=412)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

En bleu : les groupes contribuant à plus de 5% de l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée.

En **gras** : le groupe d'aliments contribuant le plus à l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 16 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF scolaire aux apports énergétiques, chez les adolescents de collège et lycée (n=835)

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Pain et panification sèche raffinés	Forts conso. (n=191)	12,5 [10,8-14,2]	12,5 [10,8-14,2]	9,3 [8,0-10,6]	2,7 [2,3-3,2]	1,1 [0,9-1,3]	19,4 [16,9-21,8]	2,9 [2,5-3,4]	14,9 [12,8-17,1]	21,5 [18,8-24,2]
	Conso. modérés (n=333)	9,9 [8,4-11,3]	9,9 [8,4-11,3]	7,3 [6,3-8,3]	2,0 [1,7-2,3]	0,8 [0,7-1,0]	15,8 [13,2-18,3]	2,4 [2,0-2,8]	12,8 [11,0-14,7]	17,3 [14,6-19,9]
	Non conso. (n=311)	8,0 [6,8-9,2]	8,0 [6,8-9,2]	6,2 [5,3-7,1]	1,5 [1,2-1,7]	0,6 [0,4-0,7]	12,7 [10,9-14,5]	2,0 [1,7-2,4]	10,3 [8,7-11,8]	13,9 [11,9-16,0]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	Forts conso. (n=191)	0,5 [0,1-0,8]	0,5 [0,1-0,8]	0,5 [0,1-0,8]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,0-0,2]	0,6 [0,1-1,1]	0,1 [0,0-0,2]	1,3 [0,3-2,3]	0,6 [0,1-1,0]
	Conso. modérés (n=333)	0,3 [0,2-0,5]	0,3 [0,2-0,5]	0,3 [0,2-0,5]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,5 [0,3-0,6]	0,1 [0,0-0,1]	1,0 [0,5-1,4]	0,4 [0,2-0,6]
	Non conso. (n=311)	0,6 [0,0-1,1]	0,6 [0,0-1,1]	0,5 [0,1-1,0]	0,2 [0,0-0,5]	0,1 [0,0-0,3]	0,8 [0,0-1,6]	0,2 [0,0-0,4]	1,6 [0,1-3,1]	1,0 [0,0-2,0]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	Forts conso. (n=191)	2,9 [2,1-3,7]	2,9 [2,1-3,7]	1,5 [1,1-1,9]	1,2 [0,8-1,7]	1,3 [0,8-1,8]	4,4 [3,1-5,6]	3,9 [2,7-5,1]	3,7 [2,6-4,7]	1,9 [1,3-2,5]
	Conso. modérés (n=333)	3,3 [2,5-4,1]	3,3 [2,5-4,1]	1,6 [1,3-1,9]	1,5 [1,1-1,8]	1,5 [1,1-1,9]	5,1 [3,8-6,5]	4,1 [3,2-5,1]	4,6 [3,4-5,8]	2,4 [1,6-3,2]
	Non conso. (n=311)	3,1 [2,3-3,9]	3,1 [2,3-3,9]	1,7 [1,2-2,1]	1,5 [0,9-2,2]	1,5 [1,0-2,0]	4,5 [3,4-5,6]	4,1 [3,1-5,1]	4,1 [2,9-5,2]	1,8 [1,3-2,3]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	Forts conso. (n=191)	7,1 [6,1-8,1]	7,1 [6,1-8,1]	5,1 [4,3-5,8]	1,0 [0,8-1,3]	0,4 [0,3-0,6]	11,6 [9,9-13,2]	0,4 [0,3-0,5]	9,2 [7,7-10,6]	0,6 [0,0-1,2]
	Conso. modérés (n=333)	5,6 [4,9-6,2]	5,6 [4,9-6,2]	4,1 [3,5-4,6]	0,8 [0,6-0,9]	0,4 [0,3-0,5]	9,3 [8,1-10,4]	0,4 [0,3-0,4]	8,0 [7,0-9,0]	0,3 [0,1-0,5]
	Non conso. (n=311)	7,1 [6,3-7,9]	7,1 [6,3-7,9]	5,5 [4,8-6,2]	1,0 [0,9-1,2]	0,5 [0,4-0,6]	11,7 [10,2-13,2]	0,6 [0,4-0,8]	10,7 [9,0-12,3]	0,5 [0,2-0,8]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	Forts conso. (n=191)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=333)	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,3 [0,1-0,5]	0,0 [0,0-0,0]	0,4 [0,1-0,8]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=311)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,1-0,4]	0,0 [0,0-0,0]	0,3 [0,1-0,5]	0,0 [0,0-0,0]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	Forts conso. (n=191)	12,9 [11,1-14,7]	12,9 [11,1-14,7]	5,5 [4,7-6,4]	16,3 [13,7-18,9]	17,2 [14,3-20,0]	13,6 [11,9-15,4]	15,5 [13,5-17,4]	9,5 [8,1-10,9]	7,6 [6,3-9,0]
	Conso. modérés (n=333)	14,4 [12,7-16,0]	14,4 [12,7-16,0]	6,3 [5,6-7,1]	17,5 [15,4-19,5]	19,1 [16,8-21,4]	15,4 [13,7-17,1]	16,4 [14,2-18,6]	11,1 [9,8-12,4]	9,0 [7,9-10,2]
	Non conso. (n=311)	14,1 [12,6-15,6]	14,1 [12,6-15,6]	6,6 [5,7-7,5]	17,2 [15,3-19,0]	19,1 [17,0-21,2]	14,8 [13,2-16,4]	15,9 [14,1-17,8]	10,8 [9,5-12,1]	8,7 [7,5-9,9]
Laits	Forts conso. (n=191)	2,4 [1,8-3,0]	2,4 [1,8-3,0]	4,4 [3,3-5,6]	2,2 [1,7-2,8]	3,3 [2,4-4,1]	2,0 [1,5-2,5]	4,9 [3,7-6,1]	0,0 [0,0-0,0]	1,8 [1,4-2,3]
	Conso. modérés (n=333)	3,6 [2,9-4,4]	3,6 [2,9-4,4]	6,1 [4,9-7,3]	3,4 [2,7-4,2]	4,8 [3,8-5,8]	3,2 [2,5-4,0]	7,3 [5,8-8,9]	0,0 [0,0-0,1]	2,9 [2,3-3,5]
	Non conso. (n=311)	3,3 [2,5-4,1]	3,3 [2,5-4,1]	5,7 [4,3-7,0]	3,2 [2,4-4,0]	4,4 [3,4-5,5]	2,9 [2,1-3,7]	6,6 [5,1-8,1]	0,0 [0,0-0,1]	2,6 [2,0-3,2]
Yaourts et fromages blancs	Forts conso. (n=191)	4,3 [3,6-5,1]	4,3 [3,6-5,1]	5,0 [4,2-5,9]	4,7 [3,8-5,7]	7,3 [6,0-8,7]	3,9 [3,2-4,6]	8,9 [7,3-10,5]	0,5 [0,3-0,6]	2,0 [1,7-2,3]
	Conso. modérés (n=333)	4,0 [3,4-4,6]	4,0 [3,4-4,6]	4,5 [3,9-5,2]	3,9 [3,2-4,5]	6,0 [5,0-6,9]	4,1 [3,3-4,8]	8,8 [6,8-10,9]	0,5 [0,4-0,7]	2,0 [1,6-2,3]
	Non conso. (n=311)	2,7 [2,1-3,3]	2,7 [2,1-3,3]	3,0 [2,4-3,5]	2,6 [2,0-3,2]	4,0 [3,1-4,9]	2,8 [2,1-3,4]	6,3 [4,8-7,7]	0,4 [0,3-0,5]	1,3 [1,0-1,5]
Fromages	Forts conso. (n=191)	2,8 [2,2-3,5]	2,8 [2,2-3,5]	4,5 [3,5-5,5]	6,6 [5,2-8,0]	9,8 [7,7-12,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	3,3 [2,4-4,2]
	Conso. modérés (n=333)	3,1 [2,4-3,7]	3,1 [2,4-3,7]	4,9 [3,9-5,9]	6,6 [5,3-7,9]	9,6 [7,7-11,5]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	4,0 [3,1-4,9]
	Non conso. (n=311)	2,5 [2,0-3,0]	2,5 [2,0-3,0]	4,1 [3,3-5,0]	5,6 [4,5-6,8]	8,2 [6,6-9,8]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	2,9 [2,3-3,5]
Entremets et crèmes desserts	Forts conso. (n=191)	1,6 [1,2-2,1]	1,6 [1,2-2,1]	1,1 [0,8-1,4]	1,6 [1,1-2,0]	2,3 [1,6-3,0]	2,0 [1,4-2,6]	3,8 [2,7-4,9]	0,8 [0,5-1,0]	0,6 [0,4-0,7]
	Conso. modérés (n=333)	1,4 [1,1-1,8]	1,4 [1,1-1,8]	0,9 [0,7-1,1]	1,4 [1,0-1,8]	2,1 [1,5-2,6]	1,7 [1,2-2,1]	3,2 [2,3-4,0]	0,7 [0,5-0,9]	0,5 [0,3-0,6]
	Non conso. (n=311)	1,6 [1,2-2,1]	1,6 [1,2-2,1]	1,0 [0,7-1,3]	1,6 [1,1-2,0]	2,2 [1,6-2,9]	2,0 [1,4-2,5]	3,6 [2,7-4,6]	0,7 [0,5-0,9]	0,6 [0,4-0,8]
Glaces, desserts glacés et sorbets	Forts conso. (n=191)	0,7 [0,4-1,1]	0,7 [0,4-1,1]	0,2 [0,1-0,3]	0,9 [0,4-1,4]	1,4 [0,7-2,2]	0,8 [0,4-1,2]	1,5 [0,8-2,2]	0,4 [0,2-0,5]	0,1 [0,1-0,2]
	Conso. modérés (n=333)	1,1 [0,3-1,9]	1,1 [0,3-1,9]	0,4 [0,1-0,7]	1,4 [0,4-2,4]	2,1 [0,8-3,4]	1,2 [0,3-2,1]	2,0 [0,7-3,2]	0,6 [0,1-1,1]	0,3 [0,1-0,5]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=311)	1,0 [0,7-1,3]	1,0 [0,7-1,3]	0,3 [0,2-0,4]	1,3 [0,9-1,7]	2,0 [1,4-2,6]	1,1 [0,7-1,5]	2,0 [1,4-2,6]	0,5 [0,3-0,7]	0,2 [0,1-0,3]
Matières grasses animales ¹	Forts conso. (n=191)	1,2 [0,9-1,6]	1,2 [0,9-1,6]	0,1 [0,0-0,1]	3,7 [2,8-4,7]	5,6 [4,3-7,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [-]	0,2 [0,1-0,3]
	Conso. modérés (n=333)	1,4 [1,1-1,7]	1,4 [1,1-1,7]	0,1 [0,1-0,1]	4,1 [3,1-5,0]	5,9 [4,6-7,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0 [-]	0,4 [0,2-0,5]
	Non conso. (n=311)	1,2 [0,6-1,8]	1,2 [0,6-1,8]	0,1 [0,0-0,1]	3,6 [1,9-5,2]	5,2 [2,9-7,5]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0 [-]	0,2 [0,1-0,3]
Matières grasses végétales ¹	Forts conso. (n=191)	1,1 [0,6-1,6]	1,1 [0,6-1,6]	0,0 [0,0-0,0]	3,4 [2,1-4,7]	1,5 [0,8-2,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,1 [0,0-0,2]
	Conso. modérés (n=333)	0,9 [0,8-1,1]	0,9 [0,8-1,1]	0,0 [0,0-0,0]	2,9 [2,3-3,4]	1,4 [1-1,8]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,2 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=311)	1 [0,7-1,3]	1 [0,7-1,3]	0,0 [0,0-0,0]	2,9 [2,1-3,6]	1,2 [0,9-1,6]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,1-0,1]
Œufs et plats à base d'œufs	Forts conso. (n=191)	0,7 [0,4-0,9]	0,7 [0,4-0,9]	1,3 [0,9-1,7]	1,4 [0,9-1,8]	1,0 [0,6-1,4]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,3]	0,8 [0,4-1,1]
	Conso. modérés (n=333)	0,7 [0,5-0,9]	0,7 [0,5-0,9]	1,3 [0,9-1,7]	1,3 [0,9-1,7]	1,0 [0,7-1,4]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,3]	0,7 [0,5-1,0]
	Non conso. (n=311)	1,2 [0,3-2,2]	1,2 [0,3-2,2]	2,7 [0,8-4,6]	2,4 [0,6-4,1]	1,7 [0,5-2,9]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,0-0,4]	1,3 [0,2-2,4]
Viandes (hors volailles)	Forts conso. (n=191)	4,1 [3,4-4,8]	4,1 [3,4-4,8]	13,3 [11,1-15,5]	6,0 [4,9-7,1]	6,4 [5,0-7,7]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	1,7 [1,3-2,1]
	Conso. modérés (n=333)	4,0 [3,4-4,7]	4,0 [3,4-4,7]	12,4 [10,4-14,3]	5,9 [4,9-6,9]	5,9 [4,9-7,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	1,7 [1,3-2,0]
	Non conso. (n=311)	4,0 [3,1-4,9]	4,0 [3,1-4,9]	12,1 [9,7-14,5]	5,6 [4,4-6,8]	5,7 [4,6-6,9]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	1,7 [1,1-2,4]
Volailles	Forts conso. (n=191)	2,7 [1,8-3,5]	2,7 [1,8-3,5]	9,7 [7,2-12,2]	2,9 [1,5-4,3]	2,3 [1,0-3,5]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	1,1 [0,7-1,5]
	Conso. modérés (n=333)	3,2 [2,0-4,4]	3,2 [2,0-4,4]	11,1 [7,5-14,8]	2,8 [2,0-3,7]	2,1 [1,4-2,7]	0,3 [0,2-0,4]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,0-0,4]	1,3 [1,0-1,7]
	Non conso. (n=311)	2,5 [1,9-3,0]	2,5 [1,9-3,0]	9,1 [7,2-11,1]	2,6 [1,8-3,3]	2,1 [1,4-2,8]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	1,1 [0,7-1,5]
Charcuterie	Forts conso. (n=191)	3,1 [2,3-3,8]	3,1 [2,3-3,8]	5,0 [3,9-6,1]	6,7 [5,0-8,5]	6,2 [4,6-7,9]	0,2 [0,1-0,2]	0,2 [0,2-0,3]	0,4 [0,2-0,6]	7,9 [5,9-9,9]
	Conso. modérés (n=333)	2,6 [2,1-3,2]	2,6 [2,1-3,2]	4,7 [3,9-5,4]	5,3 [4,2-6,4]	4,8 [3,8-5,8]	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,8 [0,2-1,3]	7,2 [6,0-8,5]
	Non conso. (n=311)	2,6 [1,9-3,3]	2,6 [1,9-3,3]	5,1 [3,8-6,4]	5,1 [3,7-6,6]	4,8 [3,4-6,3]	0,2 [0,1-0,2]	0,3 [0,1-0,4]	0,6 [0,3-0,8]	6,8 [5,2-8,4]
Poissons	Forts conso. (n=191)	1,9 [1,3-2,4]	1,9 [1,3-2,4]	5,4 [4,0-6,8]	2,6 [1,7-3,4]	1,3 [0,9-1,8]	0,4 [0,1-0,6]	0,1 [0,0-0,1]	0,3 [0,1-0,5]	2,5 [1,5-3,5]
	Conso. modérés (n=333)	1,5 [1,0-1,9]	1,5 [1,0-1,9]	3,7 [2,9-4,5]	2,0 [1,3-2,8]	1,0 [0,7-1,4]	0,4 [0,1-0,7]	0,1 [0,0-0,1]	0,4 [0,1-0,8]	1,8 [1,0-2,5]
	Non conso. (n=311)	1,2 [0,8-1,7]	1,2 [0,8-1,7]	3,5 [2,5-4,5]	1,8 [1,1-2,5]	1,0 [0,6-1,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,3]	1,4 [0,8-2,0]
Crustacés et mollusques	Forts conso. (n=191)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]
	Conso. modérés (n=333)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,1 [0,0-0,3]
	Non conso. (n=311)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,3 [0,0-0,5]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,0-0,4]
Abats	Forts conso. (n=191)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,5]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=333)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,5]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]
	Non conso. (n=311)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]
Légumes	Forts conso. (n=191)	1,5 [1,2-1,8]	1,5 [1,2-1,8]	1,7 [1,4-2,0]	1,2 [0,6-1,7]	0,6 [0,3-0,9]	1,3 [1,0-1,5]	2,2 [1,8-2,7]	12,2 [10,3-14,0]	3,1 [2,3-3,9]
	Conso. modérés (n=333)	1,4 [1,2-1,6]	1,4 [1,2-1,6]	1,5 [1,3-1,7]	1,0 [0,7-1,3]	0,5 [0,4-0,6]	1,2 [1,0-1,4]	1,8 [1,6-2,1]	11,6 [10,0-13,2]	4,0 [2,7-5,2]
	Non conso. (n=311)	1,3 [1,0-1,7]	1,3 [1,0-1,7]	1,5 [1,2-1,7]	1,0 [0,6-1,4]	0,5 [0,3-0,6]	1,2 [0,9-1,5]	1,9 [1,5-2,3]	9,9 [8,4-11,3]	3,0 [2,3-3,8]
Légumineuses	Forts conso. (n=191)	0,3 [0,1-0,6]	0,3 [0,1-0,6]	0,6 [0,1-1,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,3 [0,1-0,6]	0,1 [0,0-0,1]	2,1 [0,6-3,5]	0,6 [0,0-1,2]
	Conso. modérés (n=333)	0,3 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,4]	0,5 [0,2-0,8]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,3 [0,1-0,5]	0,0 [0,0-0,1]	1,6 [0,8-2,3]	0,2 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=311)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,7 [0,1-1,2]	0,2 [0,0-0,4]
Pommes de terre et autres tubercules	Forts conso. (n=191)	3,4 [2,6-4,1]	3,4 [2,6-4,1]	1,3 [1,0-1,6]	3,5 [2,6-4,5]	2,1 [1,5-2,7]	3,9 [3,1-4,7]	0,2 [0,2-0,3]	6,5 [5,2-7,8]	0,5 [0,3-0,7]
	Conso. modérés (n=333)	3,4 [2,8-4,0]	3,4 [2,8-4,0]	1,4 [1,1-1,6]	3,0 [2,3-3,7]	1,8 [1,3-2,2]	4,3 [3,6-5,0]	0,2 [0,2-0,3]	7,2 [5,8-8,5]	0,6 [0,4-0,7]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=311)	3,9 [3,0-4,8]	3,9 [3,0-4,8]	1,7 [1,3-2,1]	3,8 [2,8-4,8]	2,5 [1,8-3,1]	4,8 [3,8-5,8]	0,4 [0,1-0,7]	7,9 [6,3-9,6]	1,1 [0,6-1,6]
Fruits frais et secs	Forts conso. (n=191)	2,4 [1,9-2,9]	2,4 [1,9-2,9]	0,7 [0,6-0,9]	0,3 [0,3-0,4]	0,2 [0,1-0,2]	3,7 [3,0-4,4]	8,3 [6,8-9,9]	7,7 [6,2-9,2]	0,1 [0,1-0,1]
	Conso. modérés (n=333)	2,1 [1,7-2,5]	2,1 [1,7-2,5]	0,6 [0,5-0,8]	0,3 [0,3-0,4]	0,1 [0,1-0,2]	3,4 [2,8-4,0]	7,3 [6,0-8,6]	6,6 [5,5-7,7]	0,1 [0,1-0,1]
	Non conso. (n=311)	1,9 [1,5-2,3]	1,9 [1,5-2,3]	0,7 [0,5-0,9]	0,3 [0,2-0,3]	0,1 [0,1-0,2]	3,0 [2,4-3,6]	6,4 [5,2-7,7]	6,0 [4,8-7,2]	0,1 [0,1-0,1]
Compotes et fruits au sirop	Forts conso. (n=191)	0,7 [0,4-1,1]	0,7 [0,4-1,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	1,3 [0,8-1,9]	2,6 [1,5-3,7]	1,6 [1,0-2,3]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=333)	0,9 [0,6-1,1]	0,9 [0,6-1,1]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,1-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	1,6 [1,1-2,1]	3,2 [2,2-4,2]	1,8 [1,3-2,3]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=311)	0,6 [0,3-0,9]	0,6 [0,3-0,9]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	1,1 [0,6-1,5]	2,1 [1,3-3,0]	1,2 [0,8-1,7]	0,0 [0,0-0,0]
Noix, graines et fruits oléagineux	Forts conso. (n=191)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=333)	0,3 [0,1-0,4]	0,3 [0,1-0,4]	0,2 [0,1-0,4]	0,5 [0,2-0,8]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,4 [0,1-0,7]	0,1 [0,1-0,2]
	Non conso. (n=311)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,3 [0,1-0,4]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,1-0,4]	0,2 [0,0-0,4]
Confiserie et chocolat	Forts conso. (n=191)	4,3 [3,4-5,2]	4,3 [3,4-5,2]	1,3 [1,0-1,6]	6,2 [4,8-7,6]	5,8 [4,6-7,0]	4,1 [3,2-5,0]	8,7 [6,7-10,6]	2,7 [2,1-3,4]	0,4 [0,3-0,5]
	Conso. modérés (n=333)	4,2 [3,6-4,9]	4,2 [3,6-4,9]	1,2 [1,0-1,4]	5,8 [4,8-6,8]	5,5 [4,5-6,5]	4,3 [3,6-5,1]	8,4 [7,1-9,7]	2,8 [2,2-3,3]	0,5 [0,4-0,6]
	Non conso. (n=311)	4,7 [3,2-6,1]	4,7 [3,2-6,1]	1,6 [1,0-2,2]	6,4 [4,2-8,6]	6,9 [3,9-9,8]	4,5 [3,3-5,7]	9,5 [7,0-11,9]	3,3 [1,9-4,6]	0,5 [0,3-0,7]
Sucre et matières sucrantes	Forts conso. (n=191)	1,3 [1,0-1,5]	1,3 [1,0-1,5]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	2,4 [1,9-3,0]	5,8 [4,5-7,1]	0,2 [0,1-0,3]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=333)	1,0 [0,8-1,3]	1,0 [0,8-1,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	2,0 [1,6-2,5]	4,4 [3,4-5,4]	0,2 [0,2-0,3]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=311)	1,0 [0,7-1,3]	1,0 [0,7-1,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	1,9 [1,4-2,4]	4,2 [3,2-5,3]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]
Eaux conditionnées	Forts conso. (n=191)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,2 [0,1-0,3]
	Conso. modérés (n=333)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,2 [0,1-0,3]
	Non conso. (n=311)	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,4 [0,2-0,5]
Eau du robinet	Forts conso. (n=191)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0 [-]	0,7 [0,6-0,8]
	Conso. modérés (n=333)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,6 [0,5-0,7]
	Non conso. (n=311)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0 [-]	0 [-]	0 [-]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0 [-]	0,5 [0,4-0,7]
BRSA	Forts conso. (n=191)	1,5 [1,2-1,8]	1,5 [1,2-1,8]	0,1 [0,1-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	2,9 [2,3-3,5]	6,8 [5,4-8,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,5 [0,4-0,7]
	Conso. modérés (n=333)	2,0 [1,6-2,4]	2,0 [1,6-2,4]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	3,9 [3,1-4,8]	8,6 [6,8-10,4]	0,2 [0,0-0,3]	0,6 [0,4-0,8]
	Non conso. (n=311)	3,2 [2,5-3,9]	3,2 [2,5-3,9]	0,2 [0,2-0,3]	0,1 [0,1-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	6,1 [4,7-7,4]	14,1 [10,7-17,5]	0,2 [0,1-0,2]	1,0 [0,8-1,2]
Jus de fruits et de légumes	Forts conso. (n=191)	2,8 [2,2-3,4]	2,8 [2,2-3,4]	0,9 [0,7-1,1]	0,2 [0,2-0,3]	0,2 [0,2-0,3]	4,7 [3,8-5,7]	11,0 [8,5-13,5]	2,1 [1,7-2,6]	0,3 [0,2-0,3]
	Conso. modérés (n=333)	2,4 [2,0-2,8]	2,4 [2,0-2,8]	0,8 [0,6-0,9]	0,2 [0,2-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	4,1 [3,4-4,9]	9,0 [7,5-10,6]	1,9 [1,6-2,3]	0,2 [0,2-0,3]
	Non conso. (n=311)	2,2 [1,8-2,7]	2,2 [1,8-2,7]	0,8 [0,6-0,9]	0,2 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	3,7 [3,0-4,5]	8,3 [6,8-9,8]	1,9 [1,3-2,5]	0,2 [0,2-0,3]
Boissons alcoolisées	Forts conso. (n=191)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=333)	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,3]	0 [-]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=311)	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]
Boissons chaudes	Forts conso. (n=191)	3,2 [2,3-4,0]	3,2 [2,3-4,0]	4,7 [3,5-5,9]	2,7 [1,9-3,5]	3,7 [2,6-4,8]	3,1 [2,3-3,9]	6,3 [4,7-7,9]	2,9 [1,6-4,2]	2,2 [1,6-2,7]
	Conso. modérés (n=333)	3,3 [2,0-4,7]	3,3 [2,4-7,0]	4,9 [2,9-6,9]	3,0 [1,6-4,3]	3,9 [2,3-5,4]	3,2 [1,9-4,5]	6,4 [4,0-8,8]	2,6 [1,7-3,4]	2,4 [1,4-3,5]
	Non conso. (n=311)	2,2 [1,6-2,8]	2,2 [1,6-2,8]	3,3 [2,3-4,3]	1,8 [1,3-2,3]	2,5 [1,8-3,2]	2,2 [1,5-2,8]	4,3 [3,1-5,6]	1,8 [1,3-2,4]	1,5 [1,1-2,0]
Soupes et bouillons	Forts conso. (n=191)	0,5 [0,3-0,8]	0,5 [0,3-0,8]	0,5 [0,3-0,7]	0,5 [0,3-0,8]	0,6 [0,3-0,8]	0,6 [0,3-0,8]	0,4 [0,3-0,6]	1,4 [0,8-2,0]	3,1 [1,7-4,5]
	Conso. modérés (n=333)	0,5 [0,4-0,7]	0,5 [0,4-0,7]	0,4 [0,3-0,6]	0,6 [0,3-0,8]	0,6 [0,4-0,9]	0,5 [0,3-0,7]	0,4 [0,3-0,5]	1,2 [0,8-1,6]	3,0 [2,0-4,0]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=311)	0,8 [0,5-1,2]	0,8 [0,5-1,2]	0,9 [0,5-1,3]	0,8 [0,5-1,2]	0,9 [0,5-1,2]	0,9 [0,5-1,2]	0,6 [0,4-0,9]	2,0 [1,1-2,9]	4,6 [2,5-6,7]
Plats à base de viandes	Forts conso. (n=191)	1,4 [0,9-1,9]	1,4 [0,9-1,9]	2,5 [1,6-3,3]	1,9 [1,3-2,5]	1,5 [0,9-2,0]	0,8 [0,4-1,1]	0,3 [0,2-0,5]	0,8 [0,5-1,2]	2,9 [1,9-3,9]
	Conso. modérés (n=333)	1,6 [1,1-2,1]	1,6 [1,1-2,1]	2,7 [2,0-3,4]	2,3 [1,6-3,1]	1,6 [1,1-2,1]	0,8 [0,5-1,1]	0,3 [0,2-0,5]	0,9 [0,6-1,3]	3,5 [2,2-4,8]
	Non conso. (n=311)	0,8 [0,6-1,1]	0,8 [0,6-1,1]	1,6 [1,1-2,1]	1,2 [0,8-1,7]	0,9 [0,5-1,2]	0,4 [0,3-0,6]	0,2 [0,1-0,2]	0,6 [0,3-0,9]	1,9 [1,2-2,5]
Plats à base de poissons	Forts conso. (n=191)	0,7 [0,3-1,1]	0,7 [0,3-1,1]	1,0 [0,5-1,6]	1,0 [0,4-1,6]	0,7 [0,2-1,1]	0,4 [0,2-0,7]	0,2 [0,1-0,3]	0,6 [0,2-1,0]	1,2 [0,6-1,8]
	Conso. modérés (n=333)	0,4 [0,2-0,5]	0,4 [0,2-0,5]	0,6 [0,3-0,8]	0,5 [0,2-0,7]	0,3 [0,1-0,5]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,0-0,1]	0,3 [0,1-0,4]	0,7 [0,4-0,9]
	Non conso. (n=311)	0,5 [0,2-0,8]	0,5 [0,2-0,8]	0,9 [0,5-1,3]	0,7 [0,3-1,0]	0,4 [0,1-0,7]	0,3 [0,1-0,5]	0,1 [0,0-0,2]	0,4 [0,2-0,7]	1,0 [0,5-1,4]
Plats à base de légumes	Forts conso. (n=191)	0,8 [0,5-1,1]	0,8 [0,5-1,2]	0,8 [0,5-1,2]	1,3 [0,7-1,9]	1,3 [0,6-2,0]	0,4 [0,2-0,5]	0,3 [0,2-0,4]	2,5 [1,4-3,5]	3,0 [1,6-4,3]
	Conso. modérés (n=333)	0,5 [0,3-0,8]	0,5 [0,3-0,8]	0,6 [0,3-0,8]	0,9 [0,6-1,3]	1,0 [0,6-1,4]	0,3 [0,2-0,4]	0,2 [0,1-0,3]	1,4 [0,9-1,9]	1,2 [0,7-1,7]
	Non conso. (n=311)	1,0 [0,6-1,4]	1,0 [0,6-1,4]	1,3 [0,8-1,7]	1,7 [1,0-2,4]	1,6 [1,0-2,3]	0,4 [0,3-0,6]	0,4 [0,2-0,5]	2,8 [1,9-3,7]	2,3 [1,5-3,2]
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	Forts conso. (n=191)	3,7 [2,8-4,6]	3,7 [2,8-4,6]	3,4 [2,4-4,3]	4,2 [3,1-5,3]	4,2 [2,9-5,4]	3,5 [2,6-4,4]	1,1 [0,8-1,4]	5,8 [4,4-7,1]	6,3 [4,3-8,2]
	Conso. modérés (n=333)	3,3 [2,5-4,0]	3,3 [2,5-4,0]	2,9 [2,2-3,6]	3,5 [2,6-4,4]	3,1 [2,3-3,8]	3,3 [2,4-4,1]	0,9 [0,7-1,1]	5,4 [4,1-6,7]	5,4 [4,2-6,5]
	Non conso. (n=311)	3,7 [2,9-4,6]	3,7 [2,9-4,6]	3,5 [2,6-4,4]	4,0 [3,1-4,9]	3,7 [2,8-4,6]	3,7 [2,8-4,7]	1,1 [0,8-1,4]	5,9 [4,5-7,3]	5,8 [4,5-7,1]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	Forts conso. (n=191)	7,0 [5,4-8,6]	7,0 [5,4-8,6]	7,2 [5,6-8,9]	8,4 [6,5-10,2]	8,2 [6,4-10,0]	6,2 [4,6-7,8]	1,6 [1,3-2,0]	7,2 [5,4-8,9]	11,4 [8,8-13,9]
	Conso. modérés (n=333)	8,9 [7,4-10,3]	8,9 [7,4-10,3]	9,8 [8,1-11,4]	10,4 [8,6-12,3]	10,1 [8,3-11,9]	7,8 [6,5-9,0]	2,0 [1,6-2,3]	9,7 [8,0-11,4]	14,3 [11,9-16,8]
	Non conso. (n=311)	11,5 [9,6-13,4]	11,5 [9,6-13,4]	12,9 [10,7-15,1]	13,2 [11,1-15,3]	12,5 [10,2-14,9]	10,2 [8,4-12,0]	2,7 [1,9-3,4]	12,0 [9,6-14,3]	17,7 [14,8-20,5]
Condiments, herbes, épices et sauces	Forts conso. (n=191)	1,7 [1,2-2,2]	1,7 [1,2-2,2]	0,8 [0,5-1,0]	3,6 [2,4-4,8]	2,1 [1,3-2,9]	0,8 [0,6-1,0]	1,3 [0,9-1,8]	2,0 [1,5-2,6]	8,8 [7,2-10,3]
	Conso. modérés (n=333)	2,0 [1,6-2,4]	2,0 [1,6-2,4]	0,9 [0,6-1,1]	4,5 [3,6-5,3]	2,3 [1,8-2,9]	0,7 [0,6-0,9]	1,2 [0,9-1,5]	2,5 [1,8-3,2]	9,7 [8,2-11,2]
	Non conso. (n=311)	2,1 [1,7-2,6]	2,1 [1,7-2,6]	1,0 [0,7-1,2]	4,7 [3,5-5,8]	2,6 [1,8-3,3]	0,9 [0,6-1,1]	1,5 [1,1-1,9]	2,5 [1,9-3,1]	11,6 [9,2-14,0]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	Forts conso. (n=191)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,2]
	Conso. modérés (n=333)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,3 [0,0-0,7]	0,1 [0,0-0,2]
	Non conso. (n=311)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

En bleu : les groupes contribuant à plus de 5% de l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée.

En **gras** : le groupe d'aliments contribuant le plus à l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 17 : Contribution (en %) des 43 groupes d'aliments aux apports nutritionnels journaliers moyens selon le niveau de contribution de la RHF commerciale rapide aux apports énergétiques, chez les adolescents de collège et lycée (n=835)

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
Pain et panification sèche raffinés	Forts conso. (n=58)	6,0 [3,9-8,2]	6,0 [3,9-8,1]	4,8 [3,1-6,6]	1,0 [0,6-1,5]	0,4 [0,2-0,6]	9,4 [6,1-12,7]	1,4 [0,9-1,9]	7,7 [4,9-10,5]	11,0 [6,8-15,2]
	Conso. modérés (n=104)	7,7 [5,5-10,0]	7,7 [5,4-10,0]	6,2 [4,3-8,0]	1,5 [1,0-2,1]	0,7 [0,4-1,1]	12,4 [8,8-15,9]	2,1 [1,4-2,8]	10,5 [7,4-13,6]	13,2 [9,4-17,0]
	Non conso. (n=673)	10,3 [9,4-11,2]	10,3 [9,3-11,2]	7,6 [7,0-8,3]	2,1 [1,9-2,3]	0,8 [0,7-0,9]	16,2 [14,8-17,7]	2,5 [2,2-2,7]	12,9 [11,7-14,0]	17,9 [16,2-19,5]
Pain et panification sèche complets ou semi-complets	Forts conso. (n=58)	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,6]	0,1 [0,0-0,2]	0,5 [0,0-1,1]	0,3 [0,0-0,6]
	Conso. modérés (n=104)	1,2 [0,0-2,7]	1,2 [0,0-2,7]	1,1 [0,0-2,3]	0,5 [0,0-1,1]	0,3 [0,0-0,6]	1,8 [0,0-3,9]	0,4 [0,0-1,0]	3,5 [0,0-7,5]	2,0 [0,0-4,6]
	Non conso. (n=673)	0,3 [0,2-0,5]	0,3 [0,2-0,5]	0,3 [0,2-0,5]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,5 [0,3-0,7]	0,1 [0,1-0,2]	1,0 [0,6-1,4]	0,5 [0,3-0,7]
Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières	Forts conso. (n=58)	2,2 [1,1-3,3]	2,2 [1,1-3,3]	1,2 [0,6-1,8]	1,1 [0,5-1,6]	1,1 [0,5-1,6]	3,2 [1,6-4,8]	3,1 [1,5-4,8]	3,2 [1,6-4,8]	1,3 [0,6-1,9]
	Conso. modérés (n=104)	3,4 [2,4-4,4]	3,4 [2,4-4,4]	1,8 [1,2-2,3]	1,6 [1,0-2,2]	1,7 [1,0-2,3]	5,0 [3,6-6,5]	4,5 [3,2-5,9]	4,9 [3,2-6,6]	2,0 [1,4-2,6]
	Non conso. (n=673)	3,2 [2,6-3,7]	3,2 [2,6-3,8]	1,6 [1,3-1,9]	1,5 [1,1-1,8]	1,5 [1,1-1,8]	4,8 [3,9-5,7]	4,1 [3,4-4,8]	4,2 [3,4-4,9]	2,1 [1,6-2,6]
Pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées	Forts conso. (n=58)	5,7 [4,6-6,9]	5,7 [4,6-6,9]	4,6 [3,4-5,7]	0,9 [0,7-1,2]	0,6 [0,3-0,8]	9,1 [7,1-11,1]	0,4 [0,3-0,5]	9,1 [6,5-11,8]	0,3 [0,1-0,4]
	Conso. modérés (n=104)	6,0 [5,0-7,1]	6,0 [5,0-7,1]	4,7 [3,8-5,6]	0,8 [0,6-1,1]	0,4 [0,3-0,6]	10,1 [8,3-11,9]	0,4 [0,3-0,5]	8,6 [6,9-10,3]	0,6 [0,0-1,5]
	Non conso. (n=673)	6,7 [6,1-7,2]	6,6 [6,1-7,2]	4,9 [4,4-5,3]	0,9 [0,8-1,0]	0,4 [0,4-0,5]	11,0 [10,0-11,9]	0,5 [0,4-0,6]	9,5 [8,5-10,5]	0,4 [0,3-0,6]
Pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes	Forts conso. (n=58)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,0-0,4]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=104)	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,0-0,4]	0,0 [0,0-0,0]	0,4 [0,0-0,7]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=673)	0,2 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,3 [0,1-0,4]	0,0 [0,0-0,0]	0,3 [0,1-0,5]	0,0 [0,0-0,0]
Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés	Forts conso. (n=58)	11,9 [8,3-15,6]	11,9 [8,3-15,6]	5,1 [3,6-6,7]	15,5 [10,3-20,7]	18,5 [12,7-24,3]	12,0 [8,5-15,4]	12,8 [9,0-16,5]	10,2 [6,6-13,8]	8,1 [4,9-11,3]
	Conso. modérés (n=104)	14,9 [12,8-17,1]	14,9 [12,8-17,1]	6,7 [5,7-7,6]	17,9 [15,1-20,8]	19,4 [16,4-22,5]	15,7 [13,5-18,0]	17,2 [14,7-19,6]	11,0 [9,3-12,6]	8,6 [7,1-10,2]
	Non conso. (n=673)	14,0 [13,0-15,0]	14,0 [13,0-15,0]	6,3 [5,8-6,9]	17,1 [15,8-18,4]	18,6 [17,2-20,1]	14,9 [13,9-15,9]	16,1 [14,7-17,5]	10,7 [9,9-11,5]	8,7 [7,9-9,4]
Laits	Forts conso. (n=58)	2,1 [1,2-3,0]	2,1 [1,2-3,0]	3,8 [2,1-5,5]	2,0 [1,1-2,9]	2,9 [1,6-4,2]	1,8 [1,0-2,6]	4,3 [2,3-6,3]	0,0 [0,0-0,0]	1,7 [1,0-2,4]
	Conso. modérés (n=104)	3,7 [2,5-4,9]	3,7 [2,5-4,9]	7,1 [5,0-9,2]	3,3 [2,1-4,5]	4,9 [3,3-6,5]	3,2 [2,1-4,2]	7,1 [4,9-9,3]	0,0 [0,0-0,0]	3,0 [2,0-3,9]
	Non conso. (n=673)	3,3 [2,8-3,8]	3,3 [2,8-3,8]	5,5 [4,7-6,3]	3,2 [2,7-3,7]	4,4 [3,7-5,0]	2,9 [2,4-3,4]	6,6 [5,6-7,7]	0,0 [0,0-0,1]	2,6 [2,1-3,0]
Yaourts et fromages blancs	Forts conso. (n=58)	3,5 [1,4-5,6]	3,5 [1,4-5,6]	3,5 [1,8-5,3]	3,7 [1,3-6,2]	6,1 [2,6-9,6]	3,3 [1,2-5,4]	7,6 [3,1-12]	0,5 [0,1-0,9]	1,5 [0,6-2,4]
	Conso. modérés (n=104)	2,9 [2,0-3,9]	2,9 [2,0-3,8]	3,1 [2,1-4,1]	2,5 [1,7-3,4]	4,2 [2,7-5,6]	3,1 [2,0-4,2]	7,0 [4,5-9,5]	0,4 [0,2-0,5]	1,2 [0,8-1,7]
	Non conso. (n=673)	3,7 [3,3-4,0]	3,7 [3,3-4,0]	4,2 [3,8-4,6]	3,7 [3,2-4,1]	5,6 [4,9-6,2]	3,6 [3,2-4,0]	7,9 [6,7-9,1]	0,5 [0,4-0,6]	1,8 [1,6-2,0]
Fromages	Forts conso. (n=58)	2,0 [1,1-2,9]	2,0 [1,1-2,9]	3,4 [1,9-5,0]	4,4 [2,4-6,3]	6,6 [3,8-9,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [-]	3,1 [1,4-4,8]
	Conso. modérés (n=104)	3,0 [1,9-4,2]	3,0 [1,9-4,2]	5,3 [3,5-7,1]	6,3 [3,8-8,8]	9,8 [6,1-13,6]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	3,4 [2,0-4,8]
	Non conso. (n=673)	2,8 [2,4-3,3]	2,8 [2,4-3,3]	4,4 [3,8-5,1]	6,3 [5,4-7,2]	9,2 [7,9-10,5]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,1-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	3,4 [2,8-4,0]
Entremets et crèmes desserts	Forts conso. (n=58)	0,5 [0,1-0,8]	0,5 [0,1-0,8]	0,3 [0,1-0,5]	0,5 [0,1-0,9]	0,8 [0,2-1,5]	0,6 [0,2-1,0]	1,2 [0,3-2,0]	0,3 [0,0-0,5]	0,2 [0,0-0,3]
	Conso. modérés (n=104)	1,4 [0,9-1,8]	1,4 [0,9-1,8]	0,9 [0,6-1,2]	1,2 [0,8-1,7]	2,0 [1,3-2,7]	1,7 [1,1-2,3]	3,4 [2,2-4,6]	0,5 [0,3-0,7]	0,4 [0,3-0,6]
	Non conso. (n=673)	1,7 [1,4-2,0]	1,7 [1,4-2,0]	1,1 [0,9-1,3]	1,6 [1,3-1,9]	2,3 [1,9-2,8]	2,0 [1,6-2,4]	3,7 [3,0-4,4]	0,8 [0,6-0,9]	0,6 [0,5-0,7]
Glaces, desserts glacés et sorbets	Forts conso. (n=58)	1,0 [0,5-1,5]	1,0 [0,5-1,5]	0,3 [0,1-0,5]	1,1 [0,5-1,7]	2,0 [0,8-3,1]	1,2 [0,6-1,9]	2,4 [1,2-3,5]	0,5 [0,2-0,8]	0,2 [0,1-0,3]
	Conso. modérés (n=104)	0,7 [0,3-1,2]	0,7 [0,3-1,2]	0,3 [0,1-0,4]	0,8 [0,3-1,3]	1,2 [0,5-2,0]	0,8 [0,3-1,3]	1,5 [0,5-2,5]	0,4 [0,1-0,6]	0,2 [0,1-0,3]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=673)	1,0 [0,6-1,5]	1,0 [0,6-1,5]	0,3 [0,2-0,5]	1,3 [0,8-1,9]	2,0 [1,3-2,7]	1,1 [0,6-1,6]	1,9 [1,2-2,6]	0,5 [0,3-0,8]	0,2 [0,1-0,3]
Matières grasses animales ¹	Forts conso. (n=58)	0,5 [0,2-0,8]	0,5 [0,2-0,8]	0,0 [0,0-0,1]	1,6 [0,7-2,4]	2,6 [1,1-4,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,2 [0,0-0,4]
	Conso. modérés (n=104)	1,0 [0,6-1,4]	1,0 [0,6-1,4]	0,1 [0,0-0,1]	2,7 [1,6-3,8]	4,4 [2,6-6,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [-]	0,2 [0,0-0,4]
	Non conso. (n=673)	1,4 [1,1-1,8]	1,4 [1,1-1,8]	0,1 [0,1-0,1]	4,2 [3,2-5,1]	6,0 [4,7-7,4]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [-]	0,3 [0,2-0,4]
Matières grasses végétales ¹	Forts conso. (n=58)	0,4 [0,2-0,5]	0,4 [0,2-0,5]	0,0 [0,0-0,0]	1,2 [0,6-1,8]	0,7 [0,3-1,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,0 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=104)	1,6 [1,0-2,1]	1,6 [1,0-2,1]	0,0 [0,0-0,0]	4,4 [3,0-5,8]	1,9 [1,1-2,6]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,1 [0,0-0,2]
	Non conso. (n=673)	0,9 [0,8-1,1]	0,9 [0,8-1,1]	0,0 [0,0-0,0]	2,9 [2,4-3,3]	1,3 [1,1-1,6]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,1-0,2]
Œufs et plats à base d'œufs	Forts conso. (n=58)	0,6 [0,2-1,0]	0,6 [0,2-1,0]	1,3 [0,5-2,2]	1,2 [0,4-2,0]	0,9 [0,3-1,5]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,7 [0,2-1,2]
	Conso. modérés (n=104)	0,5 [0,2-0,7]	0,5 [0,2-0,7]	1,0 [0,5-1,5]	0,9 [0,4-1,4]	0,8 [0,4-1,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,4 [0,2-0,6]
	Non conso. (n=673)	1,0 [0,5-1,5]	1,0 [0,5-1,5]	2,1 [1,1-3,2]	2,0 [1,0-2,9]	1,4 [0,8-2,1]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,3]	1,1 [0,5-1,7]
Viandes (hors volailles)	Forts conso. (n=58)	2,2 [1,2-3,2]	2,2 [1,2-3,2]	7,1 [3,9-10,3]	3,0 [1,6-4,5]	3,3 [1,6-4,9]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,9 [0,3-1,5]
	Conso. modérés (n=104)	3,2 [2,1-4,2]	3,2 [2,1-4,3]	10,0 [7,1-13,0]	4,5 [2,8-6,2]	4,8 [2,9-6,7]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	1,0 [0,7-1,3]
	Non conso. (n=673)	4,3 [3,8-4,9]	4,3 [3,8-4,9]	13,3 [11,8-14,8]	6,3 [5,5-7,0]	6,4 [5,6-7,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	1,9 [1,5-2,2]
Volailles	Forts conso. (n=58)	2,6 [1,4-3,7]	2,6 [1,4-3,7]	11,4 [6,7-16,0]	2,2 [0,9-3,6]	2,0 [0,6-3,4]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	1,0 [0,4-1,5]
	Conso. modérés (n=104)	2,3 [1,4-3,3]	2,3 [1,4-3,3]	9,6 [5,7-13,5]	2,4 [1,1-3,6]	2,1 [0,8-3,4]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	1,0 [0,5-1,5]
	Non conso. (n=673)	2,9 [2,1-3,6]	2,9 [2,1-3,6]	10,0 [7,8-12,2]	2,9 [2,2-3,5]	2,1 [1,6-2,7]	0,2 [0,1-0,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	1,3 [1,0-1,5]
Charcuterie	Forts conso. (n=58)	1,8 [0,9-2,8]	1,8 [0,9-2,8]	3,4 [1,9-5,0]	3,9 [1,9-5,9]	4,1 [2,1-6,0]	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,1-0,3]	0,4 [0,1-0,7]	4,9 [2,7-7,0]
	Conso. modérés (n=104)	2,3 [1,5-3,1]	2,3 [1,5-3,1]	4,3 [2,7-5,8]	4,3 [2,8-5,8]	4,3 [2,7-5,8]	0,1 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,3]	0,6 [0,3-1,0]	6,0 [4,2-7,7]
	Non conso. (n=673)	2,9 [2,4-3,3]	2,9 [2,4-3,3]	5,2 [4,4-5,9]	5,9 [4,9-6,9]	5,3 [4,4-6,3]	0,2 [0,1-0,2]	0,2 [0,2-0,3]	0,6 [0,3-0,9]	7,6 [6,5-8,7]
Poissons	Forts conso. (n=58)	1,4 [0,5-2,3]	1,4 [0,5-2,3]	3,5 [1,4-5,7]	2,0 [0,6-3,3]	1,0 [0,3-1,7]	0,3 [0,1-0,5]	0,1 [0,0-0,1]	0,3 [0,0-0,6]	2,0 [0,6-3,3]
	Conso. modérés (n=104)	1,1 [0,6-1,6]	1,1 [0,6-1,6]	3,2 [2,0-4,5]	1,5 [0,6-2,3]	0,8 [0,4-1,3]	0,2 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,3]	1,4 [0,7-2,1]
	Non conso. (n=673)	1,5 [1,2-1,9]	1,5 [1,2-1,9]	4,1 [3,4-4,9]	2,1 [1,6-2,7]	1,1 [0,8-1,4]	0,3 [0,1-0,6]	0,1 [0,0-0,1]	0,3 [0,1-0,5]	1,8 [1,2-2,4]
Crustacés et mollusques	Forts conso. (n=58)	0,1 [0,0-0,3]	0,1 [0,0-0,3]	0,8 [0,0-2,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,5 [0,0-1,2]
	Conso. modérés (n=104)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,2 [0,0-0,5]
	Non conso. (n=673)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,1-0,2]
Abats	Forts conso. (n=58)	0,2 [0,0-0,5]	0,2 [0,0-0,5]	0,7 [0,0-1,6]	0,3 [0,0-0,6]	0,3 [0,0-0,7]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,1 [0,0-0,2]
	Conso. modérés (n=104)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=673)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]
Légumes	Forts conso. (n=58)	0,5 [0,3-0,7]	0,5 [0,3-0,7]	0,8 [0,4-1,1]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,1-0,2]	0,4 [0,2-0,5]	0,6 [0,3-0,9]	4,6 [2,3-7,0]	0,8 [0,4-1,3]
	Conso. modérés (n=104)	1,2 [0,9-1,5]	1,2 [0,9-1,5]	1,2 [0,9-1,4]	1,2 [0,5-1,9]	0,5 [0,2-0,8]	1,0 [0,7-1,2]	1,6 [1,1-2,1]	8,3 [6,3-10,3]	2,0 [1,3-2,7]
	Non conso. (n=673)	1,5 [1,3-1,7]	1,5 [1,3-1,7]	1,7 [1,5-1,8]	1,1 [0,8-1,3]	0,5 [0,4-0,6]	1,3 [1,2-1,5]	2,1 [1,9-2,4]	12,0 [10,9-13,2]	3,9 [3,1-4,6]
Légumineuses	Forts conso. (n=58)	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,2 [0,0-0,4]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,7 [0,1-1,2]	0,1 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=104)	0,2 [0,0-0,5]	0,2 [0,0-0,5]	0,5 [0,0-1,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,5]	0,0 [0,0-0,1]	1,4 [0,0-3,2]	0,5 [0,0-1,3]
	Non conso. (n=673)	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,3]	0,4 [0,2-0,5]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,3 [0,2-0,4]	0,0 [0,0-0,1]	1,3 [0,8-1,8]	0,2 [0,1-0,4]
Pommes de terre et autres tubercules	Forts conso. (n=58)	6,2 [4,4-8,0]	6,2 [4,4-8,0]	2,5 [1,7-3,2]	6,9 [4,8-9,0]	4,8 [3,3-6,4]	6,9 [4,9-8,9]	0,3 [0,2-0,4]	12,1 [8,4-15,7]	1,1 [0,7-1,5]
	Conso. modérés (n=104)	4,2 [3,1-5,2]	4,2 [3,1-5,2]	1,6 [1,2-2,0]	4,0 [2,9-5,0]	2,7 [2,0-3,4]	5,0 [3,7-6,4]	0,6 [0,0-1,3]	8,9 [6,4-11,4]	1,3 [0,4-2,2]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=673)	3,3 [2,7-3,8]	3,3 [2,7-3,8]	1,4 [1,1-1,6]	3,0 [2,4-3,7]	1,8 [1,4-2,2]	4,1 [3,5-4,7]	0,3 [0,2-0,3]	6,6 [5,6-7,6]	0,6 [0,4-0,9]
Fruits frais et secs	Forts conso. (n=58)	2,2 [1,4-2,9]	2,2 [1,4-2,9]	0,7 [0,5-1,0]	0,3 [0,2-0,4]	0,2 [0,1-0,2]	3,4 [2,2-4,6]	7,7 [5,1-10,3]	7,2 [4,5-9,9]	0,2 [0,1-0,3]
	Conso. modérés (n=104)	1,4 [1,0-1,8]	1,4 [1,0-1,8]	0,5 [0,4-0,6]	0,2 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,1]	2,2 [1,6-2,8]	4,8 [3,5-6,2]	4,8 [3,6-6,0]	0,1 [0,0-0,1]
	Non conso. (n=673)	2,2 [1,9-2,5]	2,2 [1,9-2,5]	0,7 [0,6-0,8]	0,3 [0,3-0,4]	0,1 [0,1-0,2]	3,5 [3,0-3,9]	7,5 [6,6-8,5]	6,8 [6,0-7,6]	0,1 [0,1-0,1]
Compotes et fruits au sirop	Forts conso. (n=58)	0,3 [0,0-0,6]	0,3 [0,0-0,6]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,6 [0,1-1,2]	1,2 [0,2-2,3]	0,8 [0,1-1,5]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=104)	0,5 [0,2-0,9]	0,5 [0,2-0,9]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	1,1 [0,3-1,8]	2,1 [0,9-3,4]	1,4 [0,6-2,3]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=673)	0,8 [0,6-1,0]	0,8 [0,6-1,0]	0,1 [0,1-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	1,5 [1,1-1,8]	2,8 [2,2-3,5]	1,6 [1,2-2,0]	0,0 [0,0-0,0]
Noix, graines et fruits oléagineux	Forts conso. (n=58)	0,2 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,4]	0,3 [0,0-0,7]	0,1 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,4 [0,0-0,9]	0,4 [0,0-0,9]
	Conso. modérés (n=104)	0,3 [0,0-0,7]	0,3 [0,0-0,7]	0,3 [0,0-0,7]	0,7 [0,0-1,4]	0,2 [0,0-0,5]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,7 [0,0-1,4]	0,2 [0,0-0,4]
	Non conso. (n=673)	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,1-0,2]	0,3 [0,2-0,4]	0,1 [0,1-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,1-0,2]
Confiserie et chocolat	Forts conso. (n=58)	3,2 [1,9-4,4]	3,2 [1,9-4,4]	1,0 [0,5-1,6]	3,4 [1,8-5,0]	4,1 [2,3-5,9]	3,7 [2,3-5,2]	6,9 [4,4-9,4]	1,9 [0,7-3,2]	0,4 [0,2-0,6]
	Conso. modérés (n=104)	5,8 [4,0-7,6]	5,8 [4,0-7,6]	1,9 [1,3-2,4]	7,2 [4,2-10,1]	6,8 [3,8-9,7]	6,1 [4,5-7,7]	12,0 [8,9-15,1]	3,3 [2,1-4,5]	0,6 [0,4-0,8]
	Non conso. (n=673)	4,3 [3,5-5,1]	4,3 [3,5-5,1]	1,3 [1,0-1,7]	6,2 [5,0-7,4]	6,2 [4,6-7,8]	4,1 [3,4-4,8]	8,5 [7,1-10,0]	3,0 [2,2-3,8]	0,5 [0,4-0,6]
Sucre et matières sucrantes	Forts conso. (n=58)	0,6 [0,4-0,9]	0,6 [0,4-0,9]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	1,2 [0,7-1,7]	2,9 [1,7-4,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=104)	0,7 [0,4-1,0]	0,7 [0,4-1,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	1,4 [0,9-2,0]	3,3 [2,0-4,7]	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=673)	1,2 [1,0-1,3]	1,2 [1,0-1,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	2,2 [1,9-2,6]	5,0 [4,2-5,7]	0,2 [0,2-0,3]	0,0 [0,0-0,0]
Eaux conditionnées	Forts conso. (n=58)	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,4 [0,0-0,7]
	Conso. modérés (n=104)	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,4 [0,2-0,7]
	Non conso. (n=673)	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,3 [0,2-0,3]
Eau du robinet	Forts conso. (n=58)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,4 [0,3-0,6]
	Conso. modérés (n=104)	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,4 [0,3-0,5]
	Non conso. (n=673)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [-]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [-]	0,6 [0,6-0,7]
BRSA	Forts conso. (n=58)	6,1 [3,8-8,4]	6,1 [3,8-8,4]	0,4 [0,3-0,6]	0,2 [0,1-0,3]	0 [0-0]	11,2 [7,4-15,0]	26,6 [17,4-35,7]	0,2 [0,0-0,5]	2,1 [1,4-2,8]
	Conso. modérés (n=104)	2,5 [1,8-3,2]	2,5 [1,8-3,2]	0,2 [0,1-0,3]	0,1 [0,1-0,1]	0 [0-0]	5,1 [3,7-6,6]	11,8 [8,5-15,1]	0,2 [0,1-0,3]	1,1 [0,7-1,5]
	Non conso. (n=673)	2,0 [1,7-2,4]	2,0 [1,7-2,4]	0,1 [0,1-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0 [0-0]	3,9 [3,2-4,7]	8,9 [7,1-10,7]	0,1 [0,1-0,2]	0,6 [0,5-0,7]
Jus de fruits et de légumes	Forts conso. (n=58)	2,5 [1,5-3,4]	2,5 [1,5-3,4]	0,9 [0,5-1,2]	0,2 [0,1-0,3]	0,2 [0,1-0,2]	4,2 [2,6-5,7]	9,5 [6,2-12,7]	2,0 [1,2-2,8]	0,3 [0,1-0,4]
	Conso. modérés (n=104)	2,2 [1,4-2,9]	2,2 [1,4-2,9]	0,8 [0,6-1,1]	0,2 [0,1-0,2]	0,2 [0,1-0,2]	3,7 [2,5-5,0]	8,8 [5,6-12,1]	1,8 [1,2-2,5]	0,2 [0,1-0,3]
	Non conso. (n=673)	2,4 [2,1-2,7]	2,4 [2,1-2,7]	0,8 [0,7-0,9]	0,2 [0,2-0,2]	0,2 [0,2-0,2]	4,1 [3,6-4,7]	9,1 [8,0-10,3]	2,0 [1,6-2,3]	0,2 [0,2-0,3]
Boissons alcoolisées	Forts conso. (n=58)	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [-]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [-]	0,0 [0,0-0,0]
	Conso. modérés (n=104)	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]
	Non conso. (n=673)	0,1 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [-]	0,0 [0,0-0,0]
Boissons chaudes	Forts conso. (n=58)	1,3 [0,5-2,0]	1,3 [0,5-2,0]	2,4 [0,9-3,9]	1,1 [0,4-1,8]	1,9 [0,6-3,2]	1,1 [0,5-1,8]	2,5 [1,0-3,9]	1,0 [0,4-1,7]	0,9 [0,4-1,5]
	Conso. modérés (n=104)	2,2 [1,3-3,0]	2,2 [1,3-3,0]	3,6 [2,1-5,0]	1,6 [1,0-2,2]	2,3 [1,4-3,2]	2,3 [1,4-3,1]	4,6 [2,6-6,5]	2,2 [1,3-3,2]	1,5 [0,9-2,2]
	Non conso. (n=673)	3,1 [2,3-3,9]	3,1 [2,3-3,9]	4,5 [3,3-5,7]	2,7 [1,9-3,5]	3,6 [2,6-4,5]	3,0 [2,2-3,8]	5,9 [4,5-7,4]	2,5 [1,8-3,1]	2,2 [1,6-2,8]
Soupes et bouillons	Forts conso. (n=58)	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,6]	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,5]	0,2 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,2]	0,6 [0,0-1,3]	1,0 [0,0-2,1]
	Conso. modérés (n=104)	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,3]	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,3]	0,5 [0,0-1,1]	1,1 [0,0-2,3]

Groupes d'aliments		AET	AESA	Protéines	Lipides	AGS	Glucides	Sucres	Fibres	Sel
	Non conso. (n=673)	0,8 [0,6-1,]	0,8 [0,6-1,0]	0,8 [0,5-1,0]	0,8 [0,6-1,0]	0,9 [0,6-1,1]	0,8 [0,6-1,0]	0,6 [0,4-0,7]	1,9 [1,4-2,4]	4,4 [3,2-5,6]
Plats à base de viandes	Forts conso. (n=58)	1,3 [0,6-2,1]	1,3 [0,6-2,1]	2,4 [1,1-3,7]	2,1 [0,9-3,2]	1,3 [0,5-2,1]	0,7 [0,3-1,1]	0,2 [0,1-0,4]	0,6 [0,1-1,0]	2,9 [1,3-4,5]
	Conso. modérés (n=104)	1,6 [1,0-2,3]	1,6 [1,0-2,3]	3,2 [1,9-4,6]	2,2 [1,3-3,0]	1,7 [0,9-2,5]	0,8 [0,4-1,2]	0,4 [0,1-0,6]	1,0 [0,3-1,7]	3,4 [1,9-4,9]
	Non conso. (n=673)	1,2 [0,9-1,5]	1,2 [0,9-1,5]	2,0 [1,6-2,4]	1,7 [1,2-2,1]	1,2 [0,9-1,5]	0,6 [0,4-0,8]	0,3 [0,2-0,3]	0,7 [0,5-0,9]	2,6 [1,8-3,3]
Plats à base de poissons	Forts conso. (n=58)	0,3 [0,0-0,8]	0,3 [0,0-0,8]	0,5 [0,0-1,1]	0,5 [0,0-1,2]	0,4 [0,0-1,1]	0,2 [0,0-0,6]	0,1 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,3 [0,0-0,7]
	Conso. modérés (n=104)	0,3 [0,1-0,6]	0,3 [0,1-0,6]	0,6 [0,2-1,0]	0,4 [0,1-0,7]	0,1 [0,0-0,3]	0,2 [0,1-0,4]	0,1 [0,0-0,1]	0,3 [0,0-0,5]	0,7 [0,2-1,3]
	Non conso. (n=673)	0,5 [0,4-0,7]	0,5 [0,4-0,7]	0,8 [0,6-1,1]	0,7 [0,5-1]	0,5 [0,3-0,7]	0,3 [0,2-0,5]	0,1 [0,1-0,2]	0,4 [0,3-0,6]	1,0 [0,7-1,3]
Plats à base de légumes	Forts conso. (n=58)	0,2 [0,0-0,4]	0,2 [0,0-0,4]	0,3 [0,0-0,6]	0,4 [0,0-0,7]	0,4 [0,0-0,9]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,1]	0,9 [0,0-2,1]	0,6 [0,0-1,2]
	Conso. modérés (n=104)	0,6 [0,2-1,1]	0,7 [0,2-1,1]	0,8 [0,2-1,5]	1,1 [0,3-1,8]	1,1 [0,3-1,8]	0,3 [0,0-0,5]	0,2 [0,0-0,3]	1,3 [0,3-2,2]	1,5 [0,4-2,5]
	Non conso. (n=673)	0,9 [0,6-1,1]	0,9 [0,6-1,1]	1,0 [0,7-1,3]	1,5 [1,0-1,9]	1,4 [1,0-1,8]	0,4 [0,3-0,5]	0,3 [0,3-0,4]	2,5 [1,9-3,1]	2,3 [1,6-2,9]
Plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses	Forts conso. (n=58)	1,8 [0,7-3,0]	1,9 [0,7-3,0]	1,9 [0,7-3,0]	2,1 [0,8-3,3]	2,3 [0,8-3,8]	1,7 [0,6-2,9]	0,5 [0,1-0,8]	3,1 [0,9-5,3]	3,0 [1,1-4,9]
	Conso. modérés (n=104)	3,5 [2,4-4,7]	3,6 [2,4-4,7]	3,4 [2,2-4,6]	3,7 [2,1-5,2]	3,8 [1,9-5,6]	3,5 [2,5-4,6]	1,2 [0,6-1,8]	6,3 [4,1-8,6]	7,0 [4,4-9,6]
	Non conso. (n=673)	3,7 [3,1-4,2]	3,7 [3,1-4,2]	3,3 [2,8-3,9]	4,0 [3,4-4,6]	3,6 [3,1-4,2]	3,7 [3,1-4,3]	1,0 [0,9-1,2]	5,8 [5,0-6,7]	5,7 [4,9-6,5]
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	Forts conso. (n=58)	24,9 [20,0-29,8]	24,9 [20,0-29,8]	28,4 [20,9-35,9]	29,7 [23,9-35,6]	26,3 [18,9-33,8]	21,5 [17,2-25,8]	4,9 [3,9-5,9]	26,6 [20,0-33,1]	36,0 [29,5-42,5]
	Conso. modérés (n=104)	12,7 [10,5-15,0]	12,8 [10,5-15,0]	14,7 [12,0-17,4]	14,2 [11,5-16,9]	13,9 [11,0-16,8]	11,5 [9,4-13,5]	2,9 [2,3-3,4]	14,0 [11,7-16,4]	20,7 [16,8-24,6]
	Non conso. (n=673)	7,7 [6,5-8,8]	7,7 [6,6-8,8]	8,3 [7,0-9,5]	9,0 [7,7-10,2]	8,8 [7,5-10,1]	6,8 [5,7-7,9]	1,8 [1,4-2,3]	8,0 [6,7-9,3]	12,3 [10,5-14,1]
Condiments, herbes, épices et sauces	Forts conso. (n=58)	3,0 [1,8-4,2]	3,0 [1,8-4,2]	1,5 [0,7-2,3]	6,5 [3,3-9,8]	3,7 [2,3-5,1]	1,2 [0,7-1,7]	2,1 [1,1-3,1]	3,8 [1,9-5,8]	11,1 [8,0-14,2]
	Conso. modérés (n=104)	2,5 [1,8-3,2]	2,5 [1,8-3,2]	0,9 [0,6-1,2]	5,8 [4,1-7,5]	2,8 [1,8-3,7]	0,8 [0,6-0,9]	1,2 [0,9-1,5]	2,4 [1,7-3,2]	12,2 [9,5-14,9]
	Non conso. (n=673)	1,8 [1,5-2,1]	1,8 [1,5-2,1]	0,8 [0,7-1,0]	4,0 [3,3-4,6]	2,2 [1,7-2,7]	0,8 [0,6-0,9]	1,3 [1,0-1,6]	2,3 [1,8-2,7]	9,9 [8,5-11,4]
Substituts ² de produits animaux à base de soja et autres végétaux	Forts conso. (n=58)	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,3]	0,0 [0,0-0,1]
	Conso. modérés (n=104)	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [-]
	Non conso. (n=673)	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,1]	0,1 [0,0-0,2]	0,1 [0,0-0,2]	0,0 [0,0-0,0]	0,0 [0,0-0,1]	0,0 [0,0-0,1]	0,2 [0,0-0,4]	0,1 [0,0-0,1]

¹ Ces groupes ne sont pas commentés car un biais méthodologique dans le recueil de ces aliments selon le lieu n'est pas exclu.

² Substituts en termes d'usages et de comportements alimentaires et non en termes d'équivalence nutritionnelle.

En bleu : les groupes contribuant à plus de 5% de l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée.

En **gras** : le groupe d'aliments contribuant le plus à l'apport total du nutriment considéré dans la catégorie de consommateurs considérée

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Annexe 18 : Synthèse des résultats de l'état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels, selon le type de RHF, chez les adultes actifs occupés et étudiants

Adultes		RHF collective	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
Répartition des actes de consommation	>5%	-les légumes - les condiments, herbes, épices et sauces -l'eau du robinet -le pain et les produits de panification raffinés -les boissons chaudes -les yaourts et fromages blancs -les fruits frais et secs	-boissons alcoolisées -l'eau du robinet -les boissons chaudes -les condiments, herbes, épices et sauces -les légumes -le pain et les produits de panification sèche raffinés -les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés.	- les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés -les condiments et sauces -les pommes de terre et autres tubercules	-l'eau du robinet -les boissons chaudes -les eaux embouteillées -le pain et les produits de panification sèche raffinés -les condiments et sauces -le sucre et les matières sucrantes -les légumes
	> aux autres lieux de consommation	-pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées -yaourts et fromages blancs -légumes	-boissons alcoolisées -crustacés et mollusques	-glaces, desserts glacés et sorbets -BRSA -pommes de terre et autres tubercules -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	-confiserie et chocolat -sucre et matières sucrantes -eaux embouteillées
	< aux autres lieux de consommation	-boissons alcoolisées	/	-pain et produits de panification sèche raffinés	-plats à base de viande -pommes de terre et autres tubercules
Tailles de portion	> hors RHF	-volailles -compotes et fruits au sirop -BRSA	-BRSA	-BRSA -glaces, desserts glacés et sorbets -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	/
	< hors RHF	-sucre et matières sucrantes	-glaces, desserts glacés et sorbets -laits -œufs et plats à base d'œufs -plats à base de légumes	/	/
	vs autre RHF	/	< RHF rapide : -glaces, desserts glacés et sorbets -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	> RHF tradi : -glaces, desserts glacés et sorbets -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	< Autres RHF : - les BRSA
Taille des repas		+ (aliments solides déjeuner +)		-	-
	AET	/	/	/	/
	AESA	/	/	/	/

Adultes		RHF collective	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
Apports nutritionnels par repas	Protéines	/	/	/	/
	Lipides	/	/	/	/
	AGS	/	/	/	/
	Glucides	+	+	+	-
	Sucres	+	+	+	-
	Fibres	+	+	+	-
	Sel	ns	ns	ns	ns
Densités nutritionnelles par repas	AET	-	+	++	-
	AESA	-	+	++	-
	Protéines	ns	ns	ns	ns
	Lipides	-	+	+	-
	AGS	-	+	++	+
	Glucides	-	+	++	-
	Sucres	+	-	++	-
	Fibres	+	-	+	-
	Sel	/	/	/	/
Contributions moyennes journalières	contribution totale	10% des aliments solides 5% des aliments liquides	8% des aliments solides 6% des aliments liquides	5% des aliments solides 2% des aliments liquides	77% des aliments solides 88% des aliments liquides

Adultes	RHF collective	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
contribution > la moyenne	eau du robinet	<ul style="list-style-type: none"> -plats à base de poissons -boissons alcoolisées -pommes de terre et autres tubercules -viandes -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	<ul style="list-style-type: none"> -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés -glaces, desserts glacés et sorbets -pommes de terre et autres tubercules -BRSA 	<ul style="list-style-type: none"> -pain et panification sèche complets ou semi-complets -pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes -céréales du petit déjeuner - laits - confiserie et chocolat -sucre et matières sucrantes -boissons chaudes -viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits secs -yaourts et fromages blancs -fromages -pain et produits de panification sèche raffinés -soupes et bouillons -eaux conditionnées -fruits frais et secs -noix, graines et fruits oléagineux -charcuterie -substituts des produits animaux à base de soja et autres végétaux
contribution > aux autres lieux de RHF	<ul style="list-style-type: none"> -yaourts et fromages blancs -légumes -fruits frais et secs 	<ul style="list-style-type: none"> -boissons alcoolisées -plats à base de poissons -crustacés et mollusques -noix, graines et fruits oléagineux 	/	/
contribution < la moyenne	<ul style="list-style-type: none"> -pain et panification sèche complets ou semi-complets -céréales du petit déjeuner et barres céréalières -viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés -laits -glaces, desserts glacés et sorbets -charcuterie -crustacés et mollusques -noix, fruits et graines oléagineux -confiserie et chocolat -sucre et matières sucrantes -jus de fruits et de légumes -boissons alcoolisées -soupes et bouillons 	<ul style="list-style-type: none"> -céréales du petit déjeuner et barres -laits -yaourts et fromages blancs -fruits frais et secs -compotes et fruits au sirop -confiserie et chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> -pain et panification sèche raffinés -pâtes, riz, blé et autres céréales raffinés -yaourts et fromages blancs -fromages -entremets et crèmes dessert -œufs et plats à base d'œufs -viandes -charcuterie -poissons -crustacés et mollusques -légumineuses -soupes et bouillons -noix, graines et oléagineux -confiserie et chocolat -sucre et matières sucrantes -fruits frais et secs -plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses 	<ul style="list-style-type: none"> -glaces, desserts glacés et sorbets -pommes de terre et tubercules -eau du robinet -BRSA -plats à base de viande -plats à base de poissons -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés

Adultes		RHF collective	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
	contribution < aux autres lieux de RHF	-glaces, desserts glacés et sorbets -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	/	- pain et panification sèche raffinés -pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées -légumes -soupes et bouillons -fruits frais et secs -produits animaux(viandes, volailles, charcuterie, oeufs et plats à base d'oeufs, poissons) -fromages -produits sucrés (viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés, entremets et crèmes desserts) -condiments, herbes, épices et sauces -eau du robinet -boissons chaudes	/
Consommations journalières moyennes des forts consommateurs	+ vs. Non consommateurs	/	-boissons alcoolisées -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés	-BRSA -glaces, desserts glacés et sorbets	
	- vs. Non consommateurs	-pain et panification sèche complète ou semi-complète -plats à base de poissons -plats à base de légumes	-compotes et fruits au sirop	-yaourts et fromages blancs -légumes -boissons chaudes -crustacés et mollusques -céréales complètes -abats -légumineuses	
Contributions des RHF aux apports	contribution totale aux AET	8%	9%	5%	78%
	AET	++	++	+	+++
	AESA	++	++	+	+++
	Protéines	++	++	+	+++
	Lipides	++	++	+	+++
	AGS	++	++	+	+++
	Glucides	++	++	+	+++
	Sucres	++	++	+	+++
	Fibres	++	++	+	+++
Sel	++	++	+	+++	
Apports nutritionnels	+ vs. Non consommateurs	/	/	/	

Adultes		RHF collective	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
journaliers moyens des forts consommateurs	- vs. Non consommateurs	/	/	/	
Aliments contributeurs chez les forts consommateurs	+ vs. Non consommateurs	aliments identiques quels que soient les niveaux de contribution	- Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (Glucides)	- Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (tous les nutriments) - BRSA (Glucides, Sucres) - Pommes de terre et autres tubercules (Fibres)	
	- vs. Non consommateurs		- Pain et panification sèche raffinée (AET, AESA, Glucides, sel)	- Pain et panification sèche raffinée (AET, AESA, Protéines, Glucides, Fibres, sel) - Fromages (Lipides, AGS) - Fruits frais et secs (Glucides, Fibres) - Légumes (Fibres) - Poissons (Protéines)	

Annexe 19 : Synthèse des résultats de l'état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels, selon le type de RHF, chez les enfants de maternelle et primaire

Enfants de maternelle/primaire		RHF scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
Répartition des actes de consommation	>5%	<ul style="list-style-type: none"> - l'eau du robinet - les légumes - le pain et produits de panification sèche raffinés - les condiments et sauces - les fromages - les fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - les BRSA - les condiments et sauces - les pommes de terre et autres tubercules - les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés - l'eau du robinet - les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés - les légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - les pommes de terre et autres tubercules - les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés - les condiments et sauces - les BRSA - les plats à base de viande (nuggets) 	<ul style="list-style-type: none"> - l'eau du robinet - les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés - les eaux embouteillées - les légumes - les condiments et sauces - le pain et produits de panification sèche raffinés
	> aux autres lieux de consommation	<ul style="list-style-type: none"> - le pain et produits de panification sèche raffinés, - les produits céréaliers raffinés - les fromages - les légumes - les fruits - l'eau du robinet 	-BRSA (vs RHF collective et hors RHF)	<ul style="list-style-type: none"> - les pommes de terre et autres tubercules - les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés - les plats à base de viande (nuggets) -BRSA (vs RHF collective et hors RHF) 	- les laits
	< aux autres lieux de consommation	<ul style="list-style-type: none"> - les confiseries et chocolat - les BRSA - les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	/	- l'eau du robinet	- les BRSA (vs RHF commerciale)
Tailles de portion	> hors RHF	<ul style="list-style-type: none"> - les pommes de terre et autres tubercules 	<ul style="list-style-type: none"> - les BRSA - les jus de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - les BRSA - les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	/
	< hors RHF	<ul style="list-style-type: none"> - les volailles - les noix, graines et fruits oléagineux - les soupes 	- les entremets et crèmes dessert	<ul style="list-style-type: none"> - les pommes de terre et autres tubercules - les plats à base de viande 	/
	vs autre RHF	> RHF rapide : - les pommes de terre et autres tubercules	> RHF scolaire : - les jus de fruits	> RHF scolaire : - les sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés < RHF scolaire : - les pommes de terre et autres tubercules	< autres RHF : - les BRSA
Taille des repas		++ (> autres RHF et hors RHF (déjeuner))	+	- (< autres RHF et hors RHF : (déjeuner))	+ (> tout RHF : aliments solides (dîner))

Enfants de maternelle/primaire		RHF scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
Apports nutritionnels par repas	AET	+	-	+	-
	AESA	+	-	+	-
	Protéines	++	+	-	+
	Lipides	+	+	+	+
	AGS	ns	ns	ns	ns
	Glucides	+	+	+	-
	Sucres	-	+	+	-
	Fibres	/	/	/	/
	Sel	ns	ns	ns	ns
Densités nutritionnelles par repas	AET	/	/	/	/
	AESA	/	/	/	/
	Protéines	+	-	-	-
	Lipides	/	/	/	/
	AGS	ns	ns	ns	ns
	Glucides	+	++	++	-
	Sucres	/	/	/	/
	Fibres	+	-	-	-
	Sel	-	+	+	+
Contributions moyennes journalières	contribution totale	10% des aliments liquides 18% des aliments solides	1% des aliments liquides 1% des aliments solides	1% des aliments liquides 2% des aliments solides	88% des aliments liquides 79% des aliments solides
	contribution > à la moyenne	- pains et panification sèche raffinés -poissons -fruits frais et secs -eau du robinet -plats à base de viandes -plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses, -fromages -légumes	-boissons rafraichissantes sans alcool -pommes de terres et autres tubercules -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés -glaces, desserts glacés et sorbets	-sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés -pommes de terre et autres tubercules - boissons rafraichissantes sans alcool -plats à base de viandes -glaces, desserts glacés et sorbets	- les pain et panification sèche complets ou semi-complets - les pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes - les céréales de petit-déjeuner - le lait - les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés - les confiseries et chocolat - les sucres et matières sucrantes - les boissons chaudes - les jus de fruits et de légumes - les charcuteries - les soupes et bouillons - les abats

Enfants de maternelle/primaire	RHF scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
<p>> aux autres lieux de RHF</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pains et panification sèche raffinés -pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées -viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés -laits -yaourts et fromages blancs -fromages entremets et crèmes desserts -œufs et plats à base d'œufs -viandes (hors volailles) -volailles -charcuterie -poissons -légumes -légumineuses -fruits frais et secs -compotes et fruits au sirop -sucre et matières sucrantes -eaux conditionnées -eau du robinet -soupes et bouillons -plats à base de viande -plats à base de poissons -plats à base de légumes -plats à base de féculents -condiments, herbes, épices et sauces 	/	/	/
<p>contribution < à la moyenne</p>	<ul style="list-style-type: none"> -céréales de petit-déjeuner -viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés -laits -charcuteries -crustacés et mollusques -abats -confiseries et chocolat -sucre et matières sucrantes -eaux conditionnées -BRSA -jus de fruits et de légumes -boissons chaudes -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	<ul style="list-style-type: none"> - pâtes, riz, blé et autres céréales raffinés -laits -yaourts et fromages blancs -légumineuses -fruits frais et secs -compotes et fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> -pâtes, riz, blé et autres céréales raffinés -fromages -entremets et crèmes dessert -viandes (hors volailles) -charcuteries -légumes -sucres et matières sucrantes 	<ul style="list-style-type: none"> - les pommes de terre et autres tubercules - l'eau du robinet - les plats à base de viandes - les fromages - les poissons - les plats à base de poissons - les légumes - les fruits frais et secs - les plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses

Enfants de maternelle/primaire		RHF scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
	<aux autres lieux de RHF	-BRSA	-pommes de terre et autres tubercules -plats à base de viande -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés -condiments et sauces	/	/
Forts consommateurs	+ vs. Non consommateurs	- Pains et panification sèche raffinés - Fromages - Compotes et fruits au sirop			
	- vs. Non consommateurs	- Glaces, desserts glacés et sorbets - Confiseries et chocolat - Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés			
Contributions des RHF aux apports	contribution totale aux AET	13%	1%	3%	83%
	AET	+++	+	++	++++
	AESA	+++	+	++	++++
	Protéines	+++	++	++	++++
	Lipides	+++	+	++	++++
	AGS	+++	++	++	++++
	Glucides	+++	+	++	++++
	Sucres	+++	++	++	++++
	Fibres	+++	+	++	++++
	Sel	+++	+	++	++++
Forts consommateurs	+ vs. Non consommateurs	- fibres			
	- vs. Non consommateurs	/			
Aliments contributeurs chez les forts consommateurs	+ vs. Non consommateurs	- Pain et panification sèches raffinés (AET, AESA, Protéines, Glucides, Sel) - Fromages (Protéines, Lipides, AGS, Sel) - Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés (Sucres) - Compotes et fruits au sirop (Sucres)			

Enfants de maternelle/primaire	RHF scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
- vs. Non consommateurs	- Confiteries et chocolat (Lipides) - BRSA (Sucres) - Pommes de terre et autres tubercules (Fibres) - Condiments et sauces (Sel)			

Annexe 20 : Synthèse des résultats de l'état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels, selon le type de RHF, chez les adolescents de collège et lycée

Adolescents de collège/lycée		RHF collective/scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
Répartition des actes de consommation	>5%	<ul style="list-style-type: none"> - l'eau du robinet - le pain et produits de panification sèche raffinés - les légumes - les yaourts et fromages blancs - les condiments et sauces - les pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées - les fruits frais et secs 	<ul style="list-style-type: none"> - les condiments et sauces - les BRSA - les sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés - les pommes de terre et autres tubercules - l'eau du robinet - les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés - les légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - les sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés - les BRSA - les pommes de terre et autres tubercules - les condiments et sauces - les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> - l'eau du robinet - les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés - le pain et produits de panification sèche raffinés - les légumes - les condiments et sauces - les eaux embouteillées - la confiserie et le chocolat
	> aux autres lieux de consommation	<ul style="list-style-type: none"> - les pains et produits de panification sèche raffinés, - les produits céréaliers raffinés, - les yaourts et fromages blancs - les légumineuses - les fruits - l'eau du robinet 	<ul style="list-style-type: none"> - les plats à base de poissons 	<ul style="list-style-type: none"> - les pommes de terre et autres tubercules - les sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	<ul style="list-style-type: none"> - les laits - la confiserie et le chocolat
	< aux autres lieux de consommation	<ul style="list-style-type: none"> - les BRSA - les sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	/	/	<ul style="list-style-type: none"> - les pommes de terre et autres tubercules
Tailles de portion	> hors RHF	<ul style="list-style-type: none"> - les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> - les sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	<ul style="list-style-type: none"> - les glaces, desserts glacés et sorbets - les sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés - les viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés 	/
	< hors RHF	<ul style="list-style-type: none"> - les jus de fruit - les plats à base de légumes - les sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	<ul style="list-style-type: none"> - les pains et produits de panification sèche raffinés 	<ul style="list-style-type: none"> - les condiments, épices et sauces 	/
	vs autre RHF	<ul style="list-style-type: none"> < autres RHF : - les sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	/	<ul style="list-style-type: none"> > RHF scolaire : - les sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés > autres RHF : - les glaces, desserts glacés et sorbets 	/

Adolescents de collège/lycée		RHF collective/scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
Taille des repas		> RHF traditionnelle et hors RHF : aliments solides (déjeuner)	> RHF scolaire et hors RHF : aliments liquides (déjeuner)		
Apports nutritionnels par repas	AET	+	+	++	-
	AESA	+	+	++	-
	Protéines	+	-	+	-
	Lipides	-	+	+	-
	AGS	-	-	+	-
	Glucides	+	+	++	-
	Sucres	-	+	+	-
	Fibres	+	-	+	-
	Sel	-	+	+	-
Densités nutritionnelles par repas	AET	/	/	/	/
	AESA	/	/	/	/
	Protéines	/	/	/	/
	Lipides	-	+	++	+
	AGS	-	+	+	+
	Glucides	+	+	++	-
	Sucres	-	+	+	-
	Fibres	/	/	/	/
	Sel	/	/	/	/
Contributions moyennes journalières	contribution totale	10% des aliments liquides 20% des aliments solides	1% des aliments liquides 1% des aliments solides	2% des aliments liquides 4% des aliments solides	88% des aliments liquides 75% des aliments solides

Adolescents de collège/lycée		RHF collective/scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
	contribution > à la moyenne	<ul style="list-style-type: none"> -pains et panification sèche raffinés - poissons -fruits frais et secs -eau du robinet -plats à base de viandes -plats à base de pommes de terre, céréales ou légumineuses, -pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées -yaourts et fromages blancs 	<ul style="list-style-type: none"> -boissons rafraichissantes sans alcool -pommes de terres et autres tubercules -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	<ul style="list-style-type: none"> -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés -pommes de terre et autres tubercules -boissons rafraichissantes sans alcool 	<ul style="list-style-type: none"> -pain et panification sèche complets ou semi-complets -pâtes, riz, blé et autres céréales complètes et semi-complètes -céréales de petit-déjeuner - laits -viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés -œufs et plats à base d'œufs -confiseries et chocolat -sucres et matières sucrantes -boissons chaudes -jus de fruits et de légumes -charcuteries -soupes et bouillons -compotes et fruits au sirop -noix, graines et fruits oléagineux
	> aux autres lieux de RHF	<ul style="list-style-type: none"> - pains et panification sèche raffinés -pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées -viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés -yaourts et fromages blancs -fromages -entremets et crèmes desserts -œufs et plats à base d'œufs -viandes (hors volailles) -volailles -charcuterie -poissons -légumes -légumineuses -pommes de terre et autres tubercules -fruits frais et secs -compotes et fruits au sirop -sucre et matières sucrantes -eaux conditionnées -eau du robinet -plats à base de viande -plats à base de légumes -plats à base de féculents -condiments, herbes, épices et sauces -substituts de produits animaux à base de soja et autres végétaux 	/	<ul style="list-style-type: none"> -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits 	/

Adolescents de collège/lycée		RHF collective/scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
	contribution < à la moyenne	<ul style="list-style-type: none"> -pain et panification sèches semi-complets et complets -céréales de petit-déjeuner -viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés -laits -oeufs et plats à base d'oeuf -compotes et fruits au sirop -noix, graines et fruits oléagineux -confiseries et chocolat -eaux conditionnées -BRSA -jus de fruits et de légumes -boissons chaudes -soupes et bouillons -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	<ul style="list-style-type: none"> -yaourts et fromages blancs -fromages -fruits frais et secs -boissons chaudes -soupes et bouillons 	<ul style="list-style-type: none"> -pain et panification sèches raffinées -pain et panification sèches complets et semi-complets -pâtes, riz, blé et autres céréales raffinées -viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés -yaourts et fromages blancs -entremets et crèmes dessert -viandes (hors volailles) -volailles -charcuteries -poissons -légumes -fruits frais et secs -confiseries et chocolats -sucre et matières sucrantes 	<ul style="list-style-type: none"> -pommes de terre et autres tubercules -eau du robinet -plats à base de viandes -yaourts et fromages blancs -sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés
	< aux autres lieux de RHF	/	<ul style="list-style-type: none"> - pommes de terre et autres tubercules - plats à base de viande 	/	/
Forts consommateurs	+ vs. Non consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> - pains et panification sèche raffinés - yaourts et fromages blancs 		<ul style="list-style-type: none"> - boissons rafraichissantes sans alcool - sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés 	
	- vs. Non consommateurs	/		<ul style="list-style-type: none"> - pain et panification sèche raffinés - laits - entremets et desserts lactés - compotes et fruits au sirop - viandes (hors volailles) - sucre et matières sucrantes - plats à base de légumes 	
Contributions des RHF aux apports	contribution totale aux AET	15%	1%	5%	79%
	AET	+++	+	++	++++
	AESA	+++	+	++	++++
	Protéines	+++	+	++	++++
	Lipides	+++	+	++	++++
	AGS	+++	+	++	++++
	Glucides	+++	+	++	++++
	Sucres	+++	+	++	++++
Fibres	+++	+	++	++++	

Adolescents de collège/lycée		RHF collective/scolaire	RHF commerciale traditionnelle	RHF commerciale rapide	Hors RHF
	Sel	+++	+	++	++++
Forts consommateurs	+ vs. Non consommateurs	/		/	
	- vs. Non consommateurs	/		/	
Aliments contributeurs chez les forts consommateurs	+ vs. Non consommateurs	- Pain et panification sèches raffinés (AET, AESA, Protéines, Glucides, Fibres, Sel)		- Sandwichs, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés (AET, AESA, Protéines, Lipides, AGS, Glucides, Fibres, Sel) - BRSA (AET, AESA, Glucides, Sucres) - Pommes de terre et autres tubercules (AET, AESA, Glucides, Fibres)	
	- vs. Non consommateurs	- Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés (AET, AESA, Protéines, Lipides, AGS, Glucides, Fibres, Sel) - BRSA (Glucides, Sucres)		- Pains et panifications sèches raffinés (AET, AESA, Protéines, Glucides, Fibres, Sel) - Viandes (hors volailles) (Protéines, Lipides, AGS) - Légumes (Fibres) - Plats à base de pomme de terre, céréales ou légumineuses (Sel) - Boissons chaudes (Sucres) - Confiseries et chocolat (Lipides)	

Notes



anses

CONNAÎTRE, ÉVALUER, PROTÉGER

AGENCE NATIONALE DE SÉCURITÉ SANITAIRE
de l'alimentation, de l'environnement et du travail

14 rue Pierre et Marie Curie 94701 Maisons-Alfort Cedex
Tél : 01 42 76 40 40
www.anses.fr — @Anses_fr