

Annexe 3

La progression des produits transformés

Part en volume, en %	1960	2001
Viandes blanches et poissons	14	14.4
Aliments et boissons sucrés	8.8	14.1
Produits laitiers	7.4	13
Viandes préparées	5.9	11.7
Produits santé et forme	1.7	5.5

Sources : INSEE, 2002

Le déclin des produits bruts

Part en volume, en %	1960	2001
Produits bruts traditionnels	23.1	9.5
Fruits et légumes	16.8	15.6
Viandes rouges	11.2	6.6
Graisses brutes	4.3	2.5
Porc et triperie	2.8	2.5
Sucres brutes	2	06

Sources : INSEE, 2002

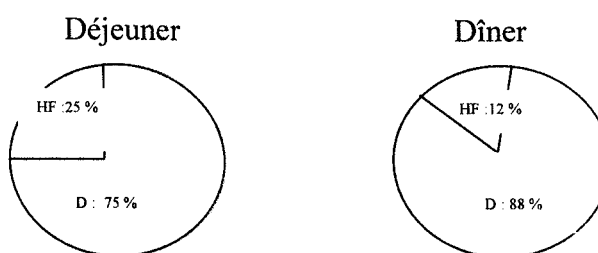
La structure des dîners

Plat principal et fromage ou fruit ou dessert	55 %
Repas complet	26 %
Plat principal seul	9 %
Entrée et plat principal	4 %
Autre	6 %

Globalement, les repas des Français restent structurés

Sources : CREDOC

Le lieu des repas des adultes



D : à domicile HF : hors foyer
Une alimentation à domicile qui reste prédominante

Sources : CREDOC

Evolution du temps de préparation du dîner

En minutes

	Semaine	Week-end
1988	42	60
1995	39	52
1997	36	44
2000	36	44

Le temps de préparation du repas, longtemps en constante réduction, semble aujourd'hui se stabiliser.

Sources : CREDOC

Pour vous, qu'est-ce que « bien manger » ?

Bon goût	34 %
Equilibré	27 %
Frais, sain	23 %
Satiété	14 %
Plaisir	12 %
Traditionnel	12 %

Les Français veulent avant tout des produits goûteux.

Sources : CREDOC

	Seul	En famille	Autre (amis)
Déjeuner	20 %	65 %	15 %
Dîner	14 %	77 %	9 %

Le repas reste en France un moment de convivialité partagé en famille.

Source : *Le Monde surgelé* mars 2003