



Pacific
Community
Communauté
du Pacifique



ENQUÊTE BUDGET DES FAMILLES À WALLIS ET FUTUNA – 2020

VOL 3 : ANALYSE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE



SDD
Statistics for
Development
Division

ENQUÊTE BUDGET DES FAMILLES À WALLIS ET FUTUNA – 2020

VOL 3 : ANALYSE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE



Pacific
Community
Communauté
du Pacifique

Publication préparée au siège de la CPS,
BP D5, 98848 Nouméa Cedex, Nouvelle-Calédonie
Mai 2022

© Communauté du Pacifique (CPS),
Service Territorial de la Statistique et des Etudes Economiques (STSEE) 2022

Tous droits réservés de reproduction ou de traduction à des fins commerciales/lucratives, sous quelque forme que ce soit. La CPS et le STSEE autorise la reproduction ou la traduction partielle de ce document à des fins scientifiques ou éducatives ou pour les besoins de la recherche, à condition qu'il soit fait mention de la CPS et du STSEE et de la source. L'autorisation de la reproduction et/ou de la traduction intégrale ou partielle de ce document, sous quelque forme que ce soit, à des fins commerciales/lucratives ou à titre gratuit, doit être sollicitée au préalable par écrit. Il est interdit de modifier ou de publier séparément des graphismes originaux de la CPS et du STSEE sans autorisation préalable.

Texte original : français

Communauté du Pacifique, catalogage avant publication (CIP)

Enquête budget des familles à Wallis et Futuna – 2020: vol 3 : analyse de la consommation alimentaire /
Communauté du Pacifique, Service Territorial de la Statistique et des Etudes Economiques (STSEE)

1. Income – Wallis and Futuna.
2. Budget – Wallis and Futuna.
3. Consumers – Wallis and Futuna.
4. Household surveys – Wallis and Futuna – Statistics.
5. Cost and standard of living – Wallis and Futuna – Statistics.
6. Consumption (Economics) – Wallis and Futuna – Statistics.
7. Households – Economic aspects – Wallis and Futuna.

I. Titre II. Communauté du Pacifique III. Wallis and Futuna. Service territorial de la statistique et des études économiques

339.41099616

AACR2

ISBN: 978-982-00-1430-5

Bertrand Buffière : statisticien, CPS

Nathalie Troubat : consultante internationale – analyste des statistiques sur la sécurité alimentaire

Crédit photo de couverture : CPS, Bertrand B

TABLE DES MATIÈRES

ACRONYME	IV
REMERCIEMENTS	VI
RÉSUMÉ	1
INTRODUCTION	3
ANALYSE DES PRINCIPALES TENDANCES DE CONSOMMATION PAR GROUPE DE POPULATION ...	4
a. Profil de consommation énergétique alimentaire	6
b. Principales sources d'acquisition de la consommation énergétique alimentaire	8
c. Coût énergétique moyen unitaire	9
COMPOSITION DU RÉGIME ALIMENTAIRE D'UN WALLISIEN TYPE	11
a. Principaux groupes de produits consommés	11
b. Principaux aliments consommés	13
c. Analyse de la qualité du régime alimentaire	16
CONSOMMATION DES PRINCIPAUX NUTRIMENTS	18
a. Contribution des macronutriments au régime alimentaire des Wallisiens	18
b. Consommation apparente de vitamines	22
c. Consommation apparente des minéraux essentiels	26
d. Evolution de la consommation alimentaire au cours du temps	30
e. Evolution dans les dépenses de consommation alimentaire des ménages	30
CONCLUSION	34
ANNEXE	36
Annexe 1. Description des groupes de population	36
Annexe 2. Composition des groupes de produits	37
Annexe 3. Traitement des données de consommation alimentaire collectées dans l'Enquête Budget des familles 2020	47
Annexe 4. Analyse des caractéristiques du ménage sur la consommation énergétique moyenne	50
Annexe 5. Analyse des caractéristiques du ménage sur le coût énergétique alimentaire moyen	51
Annexe 6. Contribution aux dépenses de consommation alimentaire des aliments les plus consommés en 2020	52
Annexe 7. Répartition des dépenses monétaires alimentaires entre 2006 et 2020 (excluant la consommation hors domicile)	54
Annexe 8. Pourcentage des ménages ayant acheté le produit entre 2006 et 2020	56
SOURCES	57

ACRONYME

CPS	Communauté du Pacifique
EBF	Étude Budget des Familles
F.CFP	franc Pacifique
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
GIFT	<i>Global Individual Food Consumption Data Tool</i> (Outil de dissémination de données individuelles de consommation alimentaire au niveau mondial)
ISEE	Institut de la statistique et des études économiques
Kcal	Kilo calories
MNT	maladie non transmissible
OMS	Organisation mondiale de la Santé
PA	Produits alimentaires
PNDB	Pacific Nutrient Data Base
.RE	Vitamine A exprimée en équivalent rétinol
SDD	Division statistiques pour le développement
STSEE	Service Territorial de la Statistique et des Etudes Economiques
UNU	Université des Nations unies
UOW	Université de Wollongong

LISTE DES GRAPHIQUES

Graphique 1 - Consommation énergétique moyenne par groupe de populations (kcal/personne/jour)	8
Graphique 2 - Consommation énergétique moyenne par source d'acquisition (%)	8
Graphique 3 - Répartition de la consommation énergétique moyenne par source d'acquisition et groupes de population (%) 9	
Graphique 4 - Répartition du coût énergétique moyen par groupes de population (F.CFP/1 000 kcals)	10
Graphique 5 - Répartition de la consommation énergétique moyenne par famille de produits (%)	12
Graphique 6 - Répartition de la consommation énergétique moyenne par famille de produits et île de résidence (%)	13
Graphique 7 - Sources d'acquisition des principales familles de produits (%)	13
Graphique 8 - Principaux aliments consommés	14
Graphique 9 - Consommation énergétique moyenne selon les recommandations pour une vie saine dans le Pacifique.....	17
Graphique 10 - Distribution de la consommation énergétique moyenne de Wallis et de Futuna, selon les recommandations pour une vie saine dans le Pacifique	17
Graphique 11 - L'essentiel de la consommation énergétique moyenne provient d'aliments importés	17
Graphique 12 - Régime alimentaire riche en lipides et protéines	19
Graphique 13 - Consommation moyenne de macronutriments pas groupes de population (g/personne/jour)	19
Graphique 13 - Consommation moyenne de macronutriments pas groupes de population (g/personne/jour) – Cont'	20
Graphique 14 - Consommation moyenne de fibres alimentaires et apports moyens recommandés (ligne rouge, g/personne/jour)	21
Graphique 15 - Adéquation de la vitamine A par groupes de population	22
Graphique 16 - Principales sources de vitamine A.....	23
Graphique 17 - Adéquation des vitamines B1, B2 et B12 par groupes de population.....	24
Graphique 18 - Principales sources de vitamines B1, B2 et B12 .	25
Graphique 19 - Adéquation de la vitamine C par groupes de population (%).....	26
Graphique 20 - Principales sources de vitamine C.....	26
Graphique 21 - Adéquation du calcium par groupes de population	27
Graphique 22 - Principales sources de calcium	28
Graphique 23 - Disparités nationales dans la quantité de fer disponible à la consommation	29
Graphique 24 - Principales sources de fer.....	29
Graphique 25 - Contribution des dépenses alimentaires totales dans le budget	30
Graphique 26 - Source des dépenses de consommation alimentaire totales en 2020 (%).....	30
Graphique 27 - Répartition des dépenses alimentaires (%) en 2020 31	
Graphique 28 - Evolution au cours du temps des achats des 20 produits pesant le plus dans le panier des ménages	32
Graphique 29 - Evolution au cours du temps des dépenses non monétaires (%)	33
Graphique 30 - Evolution de la part des ménages engagés dans l'autoproduction de produits alimentaires (%)	33
Graphique 31 - Evolution de la part des aliments provenant de la production propre dans les dépenses de consommation alimentaire (%).....	34
Graphique 32 - Répartition du nombre de transactions moyen par mois de collecte	49
Graphique 33 - Répartition de la consommation énergétique moyenne par mois de collecte	49

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 - Nombre d'aliments rapportés par groupe de produits..	12
Tableau 2 - Statistiques de consommation alimentaire des aliments consommés par plus de 20% des ménages de Futuna..	14

REMERCIEMENTS

Ce rapport est le fruit de la collaboration et la contribution de plusieurs personnes et organisations que l'auteur souhaiterait vivement remercier :

Au niveau du Territoire de Wallis et Futuna :

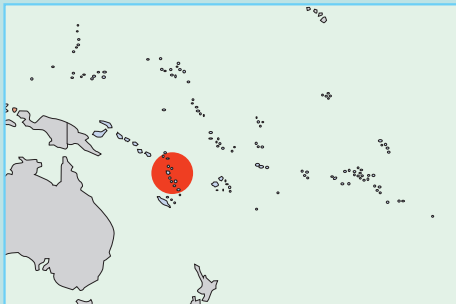
- M. Jean-Paul Goepfert, directeur du Service Territorial de la Statistique et des Etudes Economiques du Territoire des îles Wallis et Futuna (STSEE), pour son soutien, sa confiance et son intérêt manifesté pour ces analyses ;
- M. Maalamalu Lakalaka, responsable de l'enquête au STSEE, pour son investissement dans ce projet ;
- Toute l'équipe du STSEE ainsi que tous les agents de collecte recrutés dans le cadre de cette enquête ;
- Les services de l'agriculture, de la pêche, de l'environnement à Wallis et Futuna pour leur contribution à l'élaboration du questionnaire et à la relecture des publications ;
- L'Assemblée Territoriale de Wallis et Futuna et plus particulièrement le président de la commission des finances M. Jean-Paul Mailagi, qui a permis le financement de cette collecte.

Plus largement, pour toute l'assistance technique et financière :

- M. David Abbott, directeur par intérim de la Division statistiques pour le développement (SDD) de la Communauté du Pacifique (CPS) et M. Neil Andrew (Université de Wollongong) pour leur soutien sans faille aux projets et initiatives ayant contribué au financement de ces publications ;
- M. Michael Sharp, responsable de la section Collecte (SDD), pour son investissement dans l'analyse des données de consommation alimentaires issues des enquêtes ménages ;
- M. Olivier Menaouer, en charge de la documentation et de l'archivage des micro-données (SDD), pour le nettoyage et la préparation des données nécessaire à l'analyse ;
- M. Winston Faingaanuku, programmeur questionnaire et expert CAPI (SDD), pour la mise en place du questionnaire, le suivi de la collecte et la formation au logiciel CAPI ;
- Mme Gaëlle Le Gall-Queguineur, spécialiste de l'information et des publications (SDD), pour la mise en page du rapport ;
- Mme Valérie Molina, statisticienne à l'Institut de la statistique et des études économiques (ISEE), pour sa relecture et son expertise dans l'analyse des données consommation et revenu des ménages ;
- Mme Nathalie Troubat, consultante internationale – analyste des statistiques sur la sécurité alimentaire, pour son aide dans l'édition et l'apurement des données.

Les publications et analyses ont été financées par la CPS et le Gouvernement australien au travers du projet FIS/2018/155.

 Wallis et Futuna



RÉSUMÉ

D'après la dernière enquête STEPS 2019¹, plus de 90% des adultes de plus de 18 ans présentent une surcharge pondérale à Wallis et Futuna. Cette tendance est confirmée par les données sur la consommation alimentaire issues de l'Enquête Budget des familles 2020 (EBF 2020) qui met en évidence une consommation énergétique moyenne d'environ 2700–2800 kcal/personne/jour, avec d'importantes disparités au niveau national. Les ménages les plus aisés consomment en moyenne une fois et demie plus que les ménages les plus vulnérables, et la consommation énergétique moyenne à Futuna est plus élevée que celle de Wallis.

Si l'accès à une quantité suffisante de denrées alimentaires ne semble pas un problème à Wallis et Futuna, la qualité des aliments consommés reste problématique, avec près des deux tiers de l'énergie alimentaire consommée provenant d'aliments qu'il serait souhaitable de limiter ou d'éviter selon les Recommandations pour une vie saine dans le Pacifique. De fait, près de 30% de l'énergie alimentaire provient des lipides, et 16%

des protéines, soit une contribution des macronutriments essentiels à la limite des seuils maximums recommandés par l'OMS pour un régime alimentaire équilibré.

Toutefois, avec 250 produits rapportés dans l'enquête, les ménages semblent avoir accès à une grande variété de produits, mais tous ne consomment pas ces produits, et seulement 15 d'entre eux sont consommés par au moins un ménage sur trois. Le pain est l'aliment le plus consommé par les ménages, suivi du poulet et du riz avec respectivement 73%, 67% et 56% des ménages ayant consommé ces produits au cours des 14 derniers jours.

Avec une consommation moyenne supérieure à 90 g/personne/jour, le riz est l'aliment qui contribue le plus aux apports énergétiques journaliers, suivi des déjeuners consommés en dehors du domicile avec une contribution respective de 12% et 10%. Le poulet sous forme de cuisses et ailes (frais, surgelé) et le pain, sont les troisième et quatrième sources d'énergie avec également une consommation moyenne supérieure à 90 g/personne/jour.

Malgré une quantité moyenne de 140 g

1 Wallis et Futuna - Enquête sur la prévalence des facteurs de risque de maladies non transmissibles - STEPS 2019.

consommés/jour, les racines et tubercules produits localement tels que le taro et l'igname ne contribuent qu'à hauteur de 4% des apports énergétiques journaliers et sont consommés par moins d'un ménage sur deux.

Comparée à la consommation de viande, celle de poisson reste marginale à Wallis et Futuna, contribuant à seulement 2% des apports énergétiques quotidiens. Seuls 20% des ménages en consomment.

La consommation de fruits et légumes, dont la quantité moyenne est de 140 g/personne, est bien inférieure aux recommandations de l'OMS (de 400 g de fruits et légumes/personne/jour pour une vie saine). Tendances également confirmées par l'enquête STEPS qui rapportait qu'un tiers de la population ne consommait pas de fruits et légumes en 2019.

Mais des disparités importantes, qui ne sont pas reflétées dans les tendances au niveau national, peuvent aussi être observées entre les îles de Futuna et de Wallis. Ainsi, si le riz, le pain et le poulet restent parmi les aliments les plus consommés et préférés des ménages, le taro demeure l'aliment le plus consommé à Futuna par près de 90% des ménages, à raison en moyenne de 240 g/personne/jour contre 40 g à Wallis consommés par moins de 30% des ménages. Avec une consommation moyenne de 130 g/jour, les fruits à pain, importante source de vitamine C, sont également très consommés à Futuna par près de 70% des ménages contre 16% à Wallis. Bien que marginale, la consommation de poissons reste plus importante à Futuna qu'à Wallis.

Si les produits importés représentent près de deux calories sur trois consommées à Wallis, comme à Futuna, le régime alimentaire reste quand même plus traditionnel à Futuna avec une contribution plus importante des produits locaux à la consommation énergétique moyenne, soit 27% contre 8% à Wallis, et une plus forte adéquation en vitamine C.

Le lait en poudre est le produit laitier le plus consommé à Wallis et Futuna même si seul un ménage sur trois s'en procure, pour une quantité

moyenne inférieure à une cuillère à soupe par jour. Cette faible consommation de produits laitiers, associée à une faible consommation de légumes verts à feuille, entraîne un déficit en calcium assez important au niveau national.

L'EBF 2020 a aussi permis de révéler un autre aspect important de la consommation des ménages, qui est celui relatif à la consommation hors du domicile. En effet, selon l'EBF 2020, près d'une calorie sur cinq consommée par un Wallisien est consommée en dehors du domicile, et cette contribution est encore plus élevée auprès des ménages vivant à Wallis. L'importance de la consommation hors du foyer a augmenté au cours du temps; elle représentait 9% des dépenses de consommation alimentaire en 2006 et constitue le double en 2020. Il s'agit donc d'une consommation qui tend à s'éloigner de plus en plus des schémas de consommation traditionnels.

Finalement, il est important de noter qu'un ménage sur deux consomme du tabac; et même si ce produit n'est pas considéré comme un aliment, il est important d'en suivre la consommation, car il est l'un des facteurs de risques de maladies non transmissibles.

Note des auteurs : Si les résultats de l'enquête semblent cohérents avec le statut nutritionnel de Wallis et Futuna, il est important de les considérer avec prudence. L'enquête n'a pas été conçue pour mener une analyse de la consommation alimentaire si poussée et détaillée. L'analyse présente des limites due à l'imprécision des données collectées, et de fait, les statistiques présentées doivent être interprétées comme reflétant une tendance et non comme des valeurs factuelles. C'est seulement au travers d'enquêtes nutritionnelles sur les individus ou d'enquêtes anthropométriques que le statut nutritionnel des individus peut être informé de façon précise.

INTRODUCTION²

Wallis et Futuna est une collectivité d'outre-mer française, située à plus de 22 000 kilomètres de la France métropolitaine, au milieu de l'océan Pacifique. Composée des îles de Wallis, Futuna et Alofi, Mata Utu, son chef-lieu, se trouve sur l'île de Wallis. La superficie de l'ensemble du territoire est de 124,2 km² pour 11 558 habitants (selon le recensement de 2018) répartis pour les deux tiers à Wallis et un tiers à Futuna. L'île d'Alofi est inhabitée.

L'environnement naturel dangereux dû au relief volcanique et aux côtes très escarpées rend l'accès maritime difficile. De plus, le développement économique est quasi impossible en raison de l'éloignement des grandes routes commerciales avec les pays plus riches comme l'Australie et la Nouvelle-Zélande, de la quasi-absence de produits exportables et de l'insuffisance de liaisons aériennes (qui pourraient faciliter le développement touristique). De fait, l'activité économique (hors administration publique) se focalise sur le BTP, le commerce et surtout l'agriculture. Le secteur primaire occupe une place importante à Wallis et Futuna même s'il reste encore largement ancré dans le domaine informel et non marchand alors que le secteur administratif concentre plus de la moitié de la création de richesse (54% du PIB) et emploie 60% des salariés déclarés.

La filière agricole est très peu organisée, basée essentiellement sur une agriculture vivrière et coutumière, et les petits producteurs enregistrent des niveaux de production faibles et irréguliers. L'activité de pêche conserve un caractère largement artisanal par la nature des moyens mis en œuvre, et l'essentiel des prises est destiné à l'autoconsommation. Seuls 27% des exploitants vendent une partie de leur pêche, et l'approvisionnement des commerces en produits de la mer demeure irrégulier et informel. Noix de coco,

fruits à pain, taro, igname, bananes, cochons et poisson représentent l'essentiel de la production alimentaire locale.

Le manque d'accès à des produits cultivés localement se traduit par une consommation majoritairement composée d'aliments importés, parfois transformés, riches en matières grasses et sucre dont la surconsommation entraîne un taux de surcharge pondérale élevé chez les adultes. Ainsi, selon l'enquête STEPS 2019³, plus de 90% des adultes de plus de 18 ans sont en surpoids. Si à ces taux sont ajoutés l'importante consommation de sel, d'alcool ou de tabac, le manque d'activité physique et les problèmes de diabète ou cardiovasculaires, la situation nutritionnelle à Wallis demeure préoccupante. De plus, toujours selon l'enquête STEPS 2019, 57,2% des répondants (soit près des 2/3) présentent un risque élevé de développer une maladie non transmissible (MNT).

L'enquête STEPS 2019 a mis en exergue un statut nutritionnel déficient à Wallis et Futuna, conséquence d'un régime alimentaire peu équilibré, riche en sucre, gras et sel, et pauvre en fruits et légumes. Toutefois une meilleure compréhension du profil de la consommation alimentaire au travers de l'analyse de la consommation des individus permettrait de mieux éclairer les politiques nutritionnelles à Wallis et Futuna en complément de l'enquête STEP 2019. En l'absence d'enquête récente sur la consommation des individus, le STSEE en collaboration avec la CPS a entrepris l'analyse des données de consommation alimentaire collectées dans l'Enquête Budget des familles 2020 (EBF 2020). Ainsi, les principales tendances relatives au régime alimentaire des ménages ont été dégagées.

La première partie de ce rapport présente les principales statistiques de consommation alimentaire par groupes de population afin de définir un profil de consommation selon les caractéristiques des ménages. La seconde

2 Cette introduction a été constituée à partir d'informations extraites de différents sites Internet :

- le Ministère des outre mers : <https://www.outre-mer.gouv.fr/wallis-et-futuna> ;
- the CIA world factbook : <https://www.cia.gov/the-world-factbook/countries/wallis-and-futuna/> ;
- WIKIPEDIA : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Wallis-et-Futuna> ;
- DomTomFr : <https://www.domtomfr.com/>

3 Wallis et Futuna – Enquête sur la prévalence des facteurs de risque de maladies non transmissibles STEP 2019. https://cdn.who.int/media/docs/default-source/ncds/ncd-surveillance/data-reporting/wallis-and-futuna/wallis_futuna_steps_2019_report_print.pdf?sfvrsn=f0e5d71b_1&download=true

partie du rapport s'attache plus spécifiquement à l'analyse du régime alimentaire en termes de produits consommés et à leur taxinomie. Une analyse approfondie des apports des principaux nutriments et de leur adéquation par rapport aux normes internationales établies est présentée dans la troisième partie du rapport, lequel se conclura par une brève analyse de l'évolution de la consommation alimentaire à Wallis depuis 2006.

L'analyse a été menée à l'aide du logiciel ADePT-FSM⁴ développé par la Banque mondiale en collaboration avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) afin de générer des indicateurs sur la consommation des ménages au niveau national et pour des groupes représentatifs de population. ADePT-FSM produit plus de 50 tableaux⁵ avec un niveau de désagrégation allant jusqu'au décile de la répartition des revenus. De fait, seuls les indicateurs ou groupes de population les plus révélateurs sont présentés dans ce rapport. Finalement, en raison de leur taille, les tableaux produits par ADeP-FSM ainsi que d'autres tableaux assemblés pour l'analyse sont produits comme document joint <https://microdata.pacificdata.org/index.php/catalog/770/download/3602>.

Pour terminer, il convient de noter que l'activité de collecte des données a commencé en novembre 2019 pour s'achever en octobre 2020 alors que le monde était déjà confronté à la pandémie de COVID-19. Ainsi, même si l'analyse des données n'a pas révélé de perturbation dans la collecte des données entre les mois de février 2020 et novembre 2020, il reste possible que la COVID-19 ait affecté certains ménages et leur consommation habituelle. Toutefois cet impact potentiel n'est pas analysé dans ce rapport.

ANALYSE DES PRINCIPALES TENDANCES DE CONSOMMATION PAR GROUPE DE POPULATION

Le logiciel ADePT-FSM est un logiciel gratuit et disponible en ligne développé par la Banque Mondiale et la FAO en vue de faciliter les analyses au niveau national (et plus détaillé) de données de consommation alimentaire collectées dans les enquêtes auprès des ménages. Avec le logiciel ADePT-FSM, il est possible de générer des estimations au niveau du dixième décile pour chaque groupe de population à condition d'avoir des groupes de population relativement équilibrés et composés d'au moins 250 ménages.⁶ Dans le cas de Wallis et Futuna, la taille de l'échantillon étant de 1 010 ménages, les groupes de population retenus pour l'analyse se fondent sur leur pertinence dans le contexte de ce cadre d'analyse et leur capacité à être désagrégés à un niveau permettant un nombre d'observations acceptable par groupes⁷ (voir Annexe 1 pour l'information relative à la composition des groupes). Les groupes de population se réfèrent au ménage ou à la personne de référence du ménage.⁸

- Caractéristiques géographiques
 - Wallis et Futuna (national)
 - Île de Wallis et île de Futuna
 - Lieu de naissance de la personne de référence du ménage (Wallis et Futuna, autre pays)
- Caractéristiques démographiques ou de santé du ménage ou de la personne de référence du ménage
 - Genre (homme/femme)
 - Classes d'âge (moins de 46 ans, entre 47 et 57 ans et au moins 58 ans)

4 ADePT-FSM est un logiciel gratuit développé par la Banque mondiale et la FAO afin d'analyser les données collectées dans les Enquêtes sur le niveau de vie des ménages et générer des indicateurs au niveau national et par groupes de population. Le logiciel peut être téléchargé en suivant le lien : <http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/fs-methods/adept-fsn/en/>

5 Pour plus d'information sur les tableaux générés par ADePT-FSM, se référer au manuel (en anglais) " Analyzing food security using household survey data ", FAO/WB. 2014 (<http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/fs-methods/householdsurvey/en/#.XTTC3W5u12w>) et au document (en anglais) " Optimizing the use of ADePT-FSM for nutrient analysis " – ADePT-FSM V3. FAO. 2018. http://www.fao.org/fileadmin/templates/ess/foodsecurity/Optimizing_the_use_of_ADePT_FSM_for_nutrient_analysis.pdf

6 Pour obtenir des indicateurs relativement robustes.

7 Les groupes relatifs à l'appartenance ethnique, l'accès au système de distribution des eaux ou l'accès à un système sceptique n'ont pas été retenus en raison de la large dominance d'un groupe par rapport aux autres.

8 La personne de référence du ménage est telle que définie par l'INSEE à savoir : la personne active la plus âgée ayant un conjoint; à défaut de personne active ayant un conjoint, la personne la plus âgée ayant un conjoint; à défaut de personne ayant un conjoint, la personne active la plus âgée; à défaut de personne active, la personne la plus âgée.

- o Composition du ménage (personnes vivant seules ou famille monoparentale⁹, couple sans enfant, couple avec enfants et famille complexe¹⁰)
- o Le ménage comprend des personnes handicapées de moins de 6 ans¹¹
- Caractéristiques socio-économiques du ménage ou de la personne de référence du ménage
 - o Quintile de revenu par personne par jour du ménage¹²
 - o Niveau d'éducation¹³ (aucun diplôme/maternelle/primaire¹⁴, collège/BEP/CAP, lycée, université et autres niveaux d'études supérieurs)
 - o La personne de référence est engagée dans des activités du secteur primaire (pêche, élevage, agriculture)
 - o Le statut professionnel la personne de référence (actif occupé¹⁵ et chômeurs/étudiants/retraités/au foyer)
 - o Le ménage possède des parcelles agricoles (oui/non)
 - o Le ménage reçoit des aides financières d'autres ménages (oui/non)

En plus de ces groupes de population, les indicateurs sont aussi disponibles pour chacun des 257 produits alimentaires collectés dans l'enquête et pour chacun des 19 groupes correspondant à la classification selon l'outil FAO/OMS de dissémination de données individuelles de consommation alimentaire au niveau mondial (FAO/WHO Global Individual Food Consumption Data Tool (GIFT)¹⁶). D'après cette classification, 19 groupes de produits

alimentaires sont représentés, dont un groupe correspondant aux insectes comestibles. Toutefois, comme ces aliments ne sont pas rapportés dans l'EBF 2020, ce groupe a été remplacé par le tabac et kava. Bien que les produits du tabac ne soient pas considérés comme des aliments, ce groupe a été ajouté à l'analyse en raison de l'importance de leur consommation à Wallis et Futuna¹⁷ (Voir en annexe 2 la liste des 19 groupes de produits et leur composition).

En complément de la classification GIFT, les produits ont aussi été catégorisés selon les Recommandations pour une vie saine dans le Pacifique développées par les experts en nutrition de la CPS¹⁸. En page 5 des recommandations, les auteurs proposent une taxinomie basée sur leurs propriétés nutritionnelles : les aliments énergétiques, les aliments protecteurs et les aliments constructeurs. Ces familles d'aliments ont été désagrégées afin de distinguer les aliments à privilégier, les aliments à limiter et les aliments à éviter.

Les unités de mesure dans lesquelles les estimations sont rapportées sont les grammes, kilo calories (kcal), F.CFP et les pourcentages.

Avant de procéder à l'analyse et à la présentation des résultats, il est important de rappeler que les enquêtes sur le budget et la consommation des ménages ont été conçues pour collecter de l'information au niveau du ménage. Par conséquent, seules les quantités totales des

9 Les deux catégories ont dû être assimilées pour permettre une répartition plus homogène des observations entre les catégories.

10 Correspond aux ménages composés de plusieurs noyaux.

11 Une personne est considérée comme présentant un handicap si elle a beaucoup de difficultés à ou si elle ne peut pas du tout : voir, entendre, marcher, se concentrer, prendre soin d'elle-même ou communiquer selon la définition

12 La répartition des revenus correspondant au revenu monétaire journalier des ménages par personne.

13 Ce groupe de population a été créé à partir de la variable relative au niveau scolaire le plus élevé validé.

14 Seules 63 personnes de référence du ménage ne possèdent pas de diplôme scolaire, et afin de permettre une couverture plus homogène par classe, ces ménages ont dû être fusionnés avec ceux dont la personne de référence possède un niveau d'étude correspondant à la maternelle ou à l'école primaire.

15 Cette catégorie correspond aux professions intellectuelles supérieures, techniciens et professions intermédiaires, services aux particuliers et secteurs primaire, professionnels de l'industrie et ouvriers, professions élémentaires.

16 Les produits alimentaires ont été regroupés suivant la classification développées par les experts en nutrition de la FAO qui ont établi la plateforme GIFT : <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/data-and-indicator/en/> . GIFT s'appuie sur le système normalisé de classification et de description des aliments FoodEx2 développé par l'EFSA (European Food Safety Authority) : <https://www.efsa.europa.eu/fr/data/data-standar-disation>

17 Selon l'enquête STEPS de 2019, sur les 1 262 répondants de l'enquête, 40,7% ont déclaré fumer actuellement, et 34,2% des fumeurs quotidiens indiquent un nombre moyen de cigarettes de 15,4 par jour.

18 Recommandations pour une vie saine dans le Pacifique – Manuel à destination des professionnels de santé et des éducateurs. CPS. 2018. <https://www.spc.int/fr/actualite/actus-web/2018/07/recommandations-pour-une-vie-saine-dans-le-pacifique>

aliments consommés sont rapportées, et il n'est pas possible de savoir comment ces quantités ont été allouées au sein du ménage. Pour cette raison, les quantités rapportées sont divisées par le nombre de personnes présentes dans le ménage au cours de la période de référence, et de fait, le terme de « personne » utilisé dans ce rapport se réfère au concept de « par habitant » ou « par tête ». En outre, en raison des erreurs de mesure liées à la conception même de l'enquête et au traitement des données (voir détails en Annexe 3), l'analyse est conduite seulement pour des groupes représentatifs d'individus et non au niveau du ménage ou des individus. C'est seulement à partir d'enquêtes nutritionnelles conduites sur les individus qu'il est possible d'inférer sur la consommation alimentaire des individus. Les données de consommation alimentaire collectées dans l'EBF 2020 ne peuvent se substituer à de telles enquêtes, et représentent au mieux une approximation des quantités disponibles pour la consommation du ménage durant la période de référence de l'enquête (14 jours). Par conséquent, les résultats présentés dans ce rapport reflètent une tendance, et en aucun cas le terme de consommation employé dans ce rapport se réfère à la consommation telle que celle des aliments.

a. Profil de consommation énergétique alimentaire

En moyenne, un habitant de Wallis et Futuna consomme entre 2 600 et 2 800 kcal/personne/jour¹⁹, mais cette consommation énergétique varie en fonction des ménages (ADePT-FSM, Tableau 1.3) comme le montre le graphique ci-dessous ainsi que les paramètres de la régression linéaire liant la consommation énergétique alimentaire moyenne aux caractéristiques du ménage (voir annexe 4). Ainsi, les ménages présentant un revenu plus élevé²⁰ consomment une fois et demie plus de calories que les ménages à plus bas revenu. D'importantes différences peuvent

aussi être observées entre les ménages avec ou sans enfants, et les ménages complexes. Ces derniers consomment 60% de calories en moins que les couples sans enfant. Plus la personne de référence du ménage est âgée, plus la consommation énergétique du ménage augmente. Cela peut être dû au fait que les ménages dont la personne de référence a moins de 46 ans sont de taille plus grande que ceux dont la personne de référence est âgée de plus de 58 ans (4,6 personnes en moyenne contre 3,2). Les ménages dont la personne de référence présente un niveau d'études supérieures ont tendance à consommer sensiblement plus de calories que les ménages qui ont un niveau d'études inférieur. De même, les ménages qui perçoivent des aides financières de la part d'autres ménages résidant à l'étranger présentent une consommation significativement supérieure (valeur-p<1%) à celle qui n'en bénéficient pas. Les ménages engagés dans les activités du secteur primaire telles que la pêche, l'agriculture ou l'élevage enregistrent une consommation énergétique inférieure, mais cette caractéristique ne semble pas déterminer de manière significative la consommation énergétique alimentaire en raison du faible nombre de ménages non engagés dans ces activités et de la forte corrélation entre le revenu et le statut professionnel de la personne de référence. En revanche, les ménages qui possèdent une parcelle agricole ont une consommation énergétique bien inférieure aux ménages qui n'en possèdent pas. Cela peut s'expliquer par le fait que ces ménages sont de taille plus grande et ont un niveau de revenu bien inférieur. La consommation énergétique alimentaire est inférieure pour les ménages dont au moins un des membres présente un handicap par rapport aux ménages dont aucun membre n'en présente, mais la présence ou non de personnes handicapées dans le ménage n'affecte pas de manière significative la consommation énergétique alimentaire quand les autres caractéristiques du ménage sont

19 Intervalle de confiance à 5% pour tenir compte de la taille de l'échantillon et autres erreurs d'estimation.

20 En utilisant la distribution de revenu comme indicateur de richesse, même si à Wallis et Futuna, les notions de « richesse » et « monnaie » n'ont pas d'équivalent dans la langue wallisienne et que leur traduction pose problème (Sophie Chave-Dartoën, anthropologue). La répartition des revenus est préférée à celle des dépenses totales, car elle semble mieux refléter les inégalités d'accès à la consommation à Wallis et Futuna que la répartition des dépenses totales.

prises en compte. Enfin, il ne semble pas y avoir de différences significatives entre la consommation des ménages dont la personne de référence est un homme ou une femme.

Il est, au final, intéressant de noter la différence entre la consommation énergétique des deux îles. Un ménage vivant sur l'île de Wallis consomme en moyenne 300 kcal/personne/jour de moins qu'un ménage vivant sur l'île de Futuna. La différence est significative même si l'analyse des quantités d'aliments rapportées dans le carnet de compte pointe vers un problème de sous-report et de sur-report des quantités effectivement consommées respectivement à Wallis et à Futuna (voir note technique en Annexe 3). De plus, il est fort probable que l'écart entre la consommation de Wallis et celle de Futuna soit en réalité moins significatif²¹.

Si l'accès à la nourriture en quantité suffisante ne semble pas être un problème majeur à Wallis

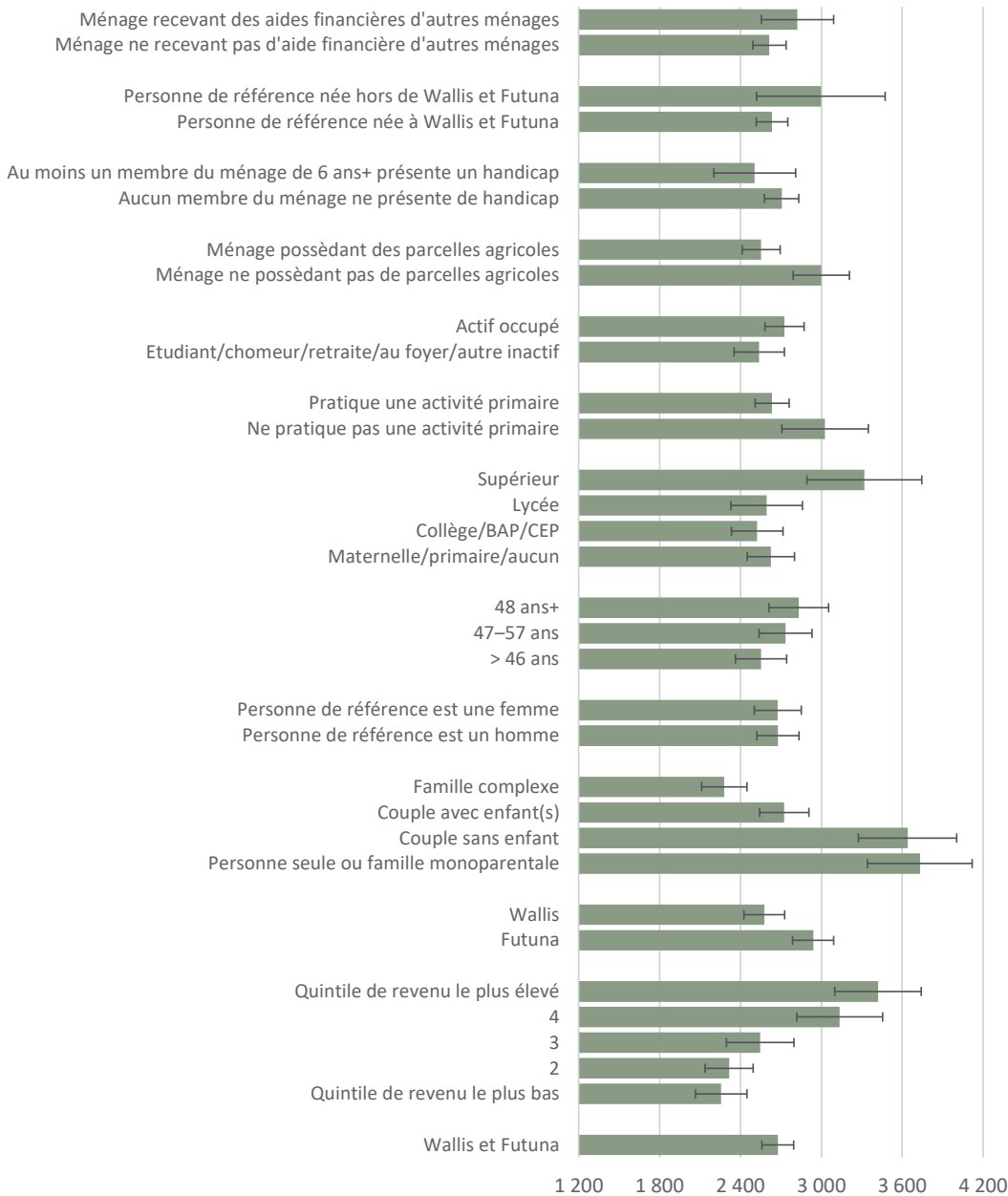
et Futuna, les différences dans la consommation énergétique alimentaire à Wallis et Futuna mettent toutefois en évidence une certaine inégalité d'accès aux denrées alimentaires. Tous les ménages de Wallis et Futuna n'ont pas accès de manière égale aux denrées alimentaires, et certains ménages rapportent une quantité de nourriture bien supérieure aux apports journaliers recommandés pour être en bonne santé. Cet excès des apports énergétiques alimentaires combiné à un manque d'activité physique tel que révélé dans le rapport STEPS 2019, explique en partie la prévalence de surpoids et d'obésité à Wallis et Futuna. La probabilité de rencontrer des personnes obèses ou en surpoids sera plus élevée parmi les ménages consommant plus de 3 000 kcal/personne/jour²² en moyenne que parmi les ménages consommant à la limite des apports énergétiques recommandés²³.

21 À noter que ces problèmes de sur- ou de sous-reports sont très fréquents dans ce type d'enquête. Voir plus de détails dans « Assessment of the Reliability and Relevance of the Food Data Collected in National Household Consumption and Expenditure ». IHSN Working Paper No. 008. 2014.

22 Correspond aux apports énergétiques maximums moyens recommandés pour être en bonne santé à Wallis et Futuna estimés à partir des données sur la taille de Wallis et Futuna collectées dans l'EBF 2020 et de la répartition sexe/âge de la population. Pour plus de détails sur l'estimation des besoins énergétiques, se référer au rapport joint FAO/OMS/ONU « Human energy requirements ». Report of a Joint FAO/WHO/UNU, Expert Consultation. FAO Food and Nutrition Technical Report Series No. 1. Rome : Food and Agriculture Organization, 2004 (En).

23 À noter que la consommation énergétique moyenne se réfère à la quantité de calories disponible pour être consommée par un individu représentatif du ménage (en divisant par la taille du ménage, il n'est pas tenu compte de l'âge et du sexe des individus) et cette quantité inclut la part des calories qui est gaspillée par le ménage (lors de la préparation, cuisson, et restes).

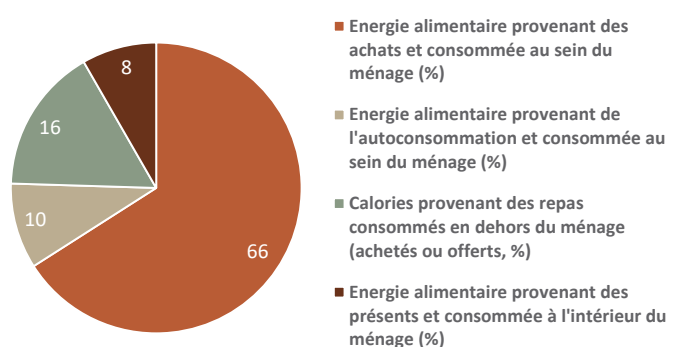




Graphique 1 - Consommation énergétique moyenne par groupe de populations (kcal/personne/jour)

b. Principales sources d'acquisition de la consommation énergétique alimentaire

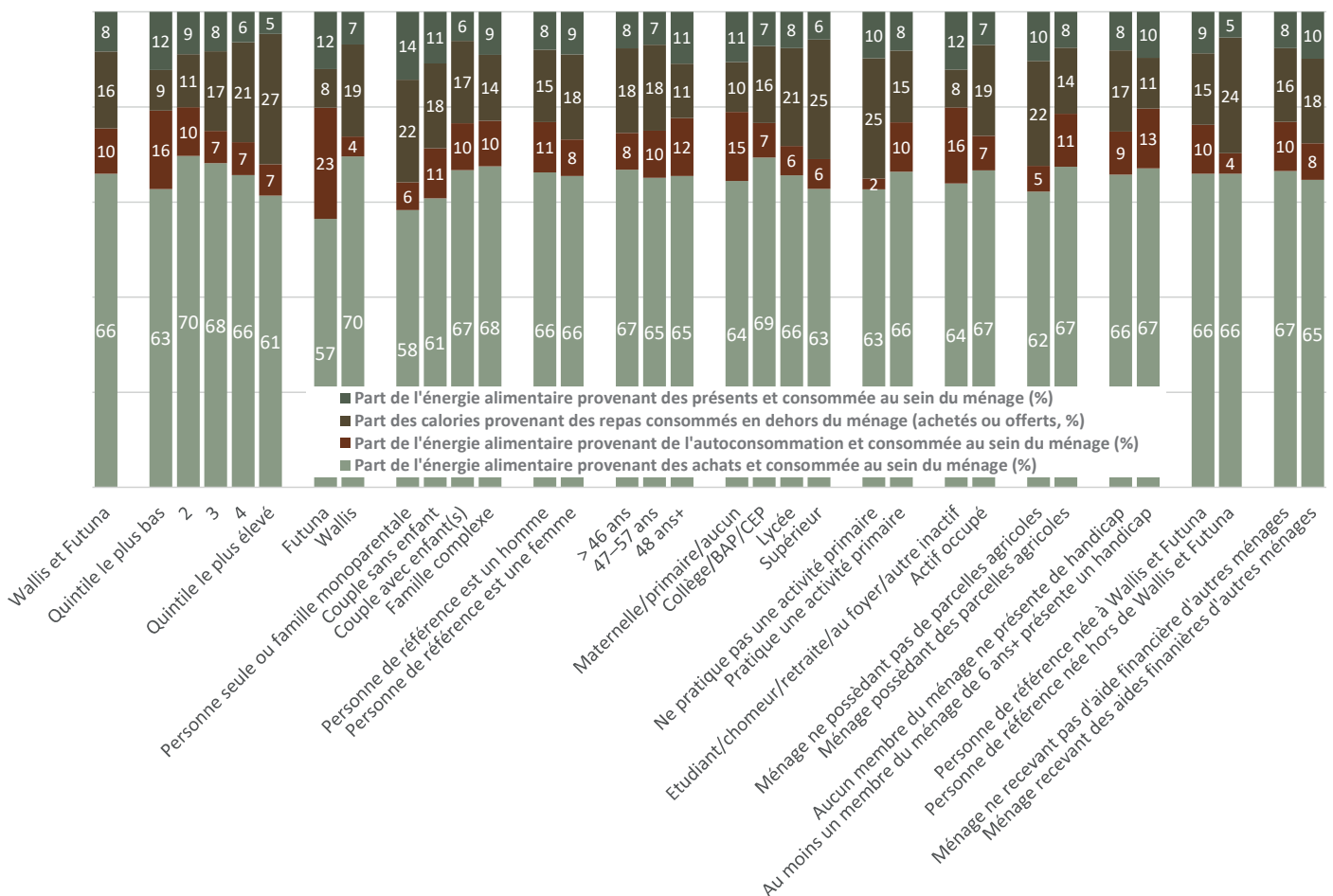
Deux calories sur trois consommées par le ménage proviennent d'achat de produits destinés à la consommation au sein du ménage (ADePT-FSM, Tableau 1.5). Les repas pris à l'extérieur du domicile achetés ou offerts, représentent à eux seuls 16% des calories moyennes par personne par jour consommées par le ménage. Les produits provenant de l'autoconsommation ou reçus sous forme de cadeaux n'apportent respectivement que 10% et 8% des calories consommées.



Graphique 2 - Consommation énergétique moyenne par source d'acquisition (%)

Mais les sources d'acquisition de l'énergie diffèrent selon les groupes de population. Ainsi, près de 23% des calories consommées à Futuna proviennent de l'autoconsommation alors que près de 20% de la consommation énergétique moyenne à Wallis provient de repas pris en dehors du domicile (essentiellement sous forme de déjeuner). Sans surprise, les ménages possédant des parcelles agricoles ou engagés dans des activités du secteur primaire se procurent plus de 10% des calories au travers de leur production propre, et il en va de même pour les ménages dont la personne de référence est au chômage, étudiante ou retraitée. Plus le revenu du ménage est élevé et plus la contribution des repas (achetés ou offerts) pris en dehors du domicile augmente alors que

la contribution de l'autoconsommation à la consommation énergétique moyenne diminue. Les repas pris à l'extérieur du domicile représentent plus de 20% des calories consommées par les personnes seules ou les ménages monoparentaux alors que l'essentiel des calories consommées par les familles complexes proviennent de l'intérieur du ménage et sont en grande majorité achetées. Les ménages dont la personne de référence est une femme tendent à se procurer une plus grande part de leurs calories en dehors du foyer que les ménages dont la personne de référence est un homme. Pour ces derniers en revanche, la contribution des aliments issus de leur production propre y est plus importante.



Graphique 3 - Répartition de la consommation énergétique moyenne par source d'acquisition et groupes de population (%)

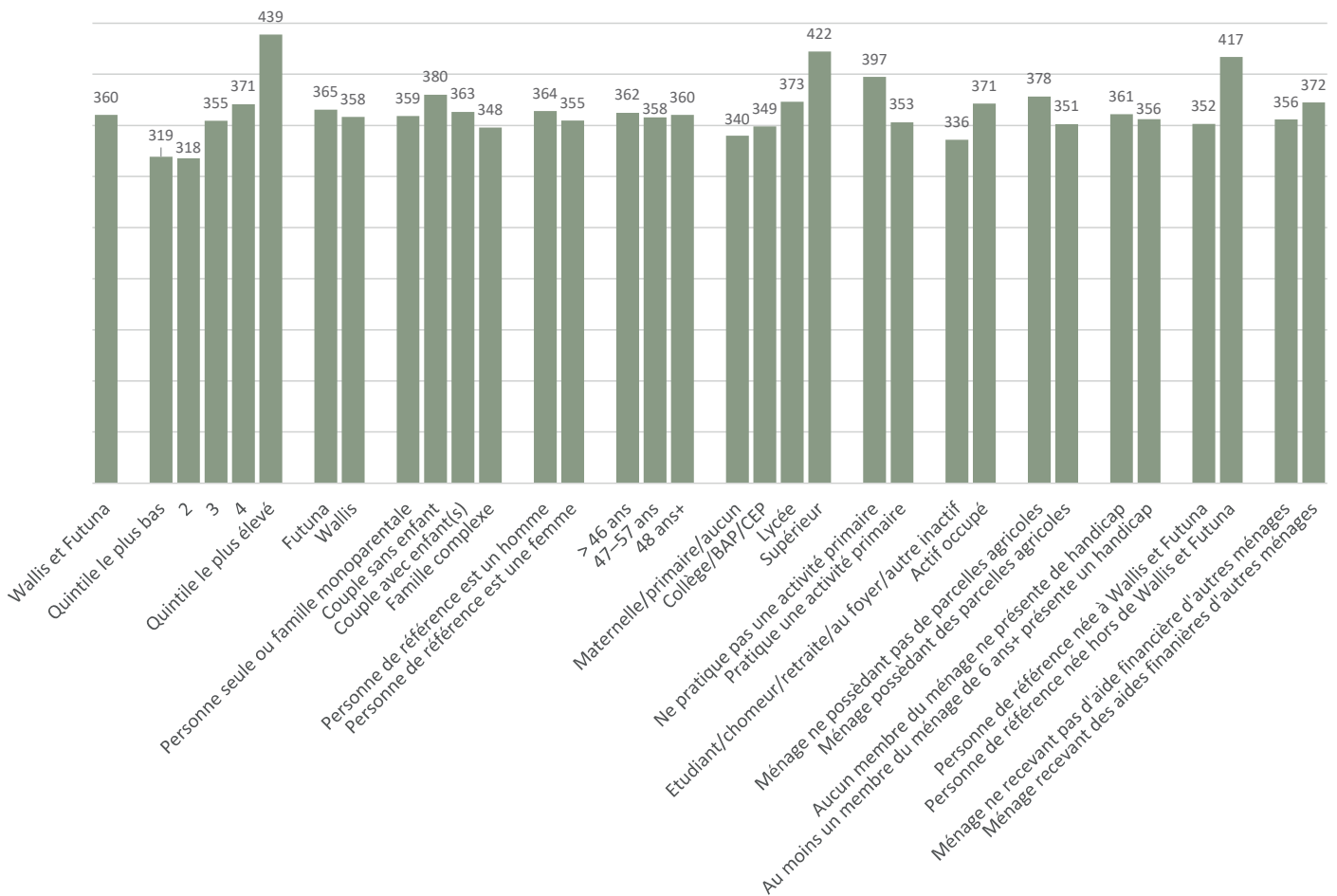
c. Coût énergétique moyen unitaire

Pour se procurer les 2 700 kcal consommées en moyenne par jour, un habitant de Wallis et Futuna dépense en moyenne un peu plus de 910 F.CFP, ce

qui établit à environ 360 F.CFP le coût de 1 000 kcal (ADeP-FSM Tableau 1.3). Mais le coût énergétique alimentaire n'est pas le même pour tous les ménages de Wallis et Futuna et varie de manière significative selon les caractéristiques de celui-ci

ou de la personne de référence comme le montre le graphique ci-dessous et comme le confirme plus avant la régression liant le coût énergétique unitaire et les caractéristiques du ménage (voir Annexe 5 pour les résultats de la régression). Les ménages les plus aisés dépensent en moyenne 100 F.CFP de plus pour se procurer 1 000 kcal que les ménages les moins aisés. Cette différence

s'explique par un accès à des sources d'énergie plus diversifiées et moins denses en énergie. Au contraire, pour se procurer 1 000 kcal, les ménages les moins aisés ont tendance à consommer des aliments de base moins chers et plus denses en énergie, parfois à haute teneur en sucres ou matières grasses et pauvres en vitamines et autres nutriments essentiels.



Graphique 4 - Répartition du coût énergétique moyen par groupes de population (F.CFP/1 000 kcal)

Le coût énergétique alimentaire est plus faible à Wallis qu'à Futuna. En effet, les Futuniens dépensent en moyenne 7 F.CFP de plus pour se procurer 1 000 kcal que les ménages de Wallis, et cette différence est significative. Les ménages dont la personne de référence est une femme ont également tendance à dépenser moins pour se procurer 1 000 kcal que les ménages dont la personne de référence est un homme. Les ménages engagés dans des activités du secteur primaire dépensent également moins pour se

procurer 1 000 kcal, mais la différence n'est pas significative. La valeur énergétique moyenne est également sensiblement différente (valeur-p<0.05) entre les ménages dont la personne de référence est née à sur le territoire et ceux dont la personne de référence est née en dehors de Wallis et Futuna. Ces derniers dépensent près de 65 F.CFP de plus pour se procurer 1 000 kcal. Ces ménages dont la personne de référence est née en dehors du territoire ayant accès à un régime alimentaire plus diversifié, moins dense en énergie et dont les

qualités nutritionnelles sont plus importantes. La même tendance s'observe pour les ménages qui reçoivent des aides financières d'autres familles, ces ménages ont également accès à des sources d'énergie alimentaire moins denses en énergie et plus chères (valeur- $p < 0,05$).

COMPOSITION DU RÉGIME ALIMENTAIRE D'UN WALLISIEN TYPE²⁴

a. Principaux groupes de produits consommés

Afin d'obtenir une vue d'ensemble des principales familles d'aliments consommés, ces derniers ont été catégorisés suivant 19 groupes de produits reprenant la nomenclature de l'outil GIFT développé par la FAO. Dans le cas de l'EBF 2020 de Wallis et Futuna, les aliments appartenant aux groupes « insectes et larves » ou « compléments alimentaires » n'étant pas collectés, ces groupes ont été remplacés par le groupe « produits alimentaires non classifiés » faisant principalement référence aux repas pris en dehors du ménage et le groupe « tabac et kava ». Les produits du tabac ne sont pas considérés comme des aliments, mais en raison de leur importante consommation et de leur impact sur la santé, ce groupe a été rajouté dans l'analyse. Environ 249 aliments destinés à la consommation au sein du ménage ont été collectés, auxquels viennent se rajouter 6 produits alimentaires correspondant aux repas pris en dehors du foyer (petit-déjeuner, déjeuner, dîner, snack, boissons non alcoolisées et boissons chaudes), ainsi que le tabac et le kava. Les groupes les plus diversifiés sont les groupes des « légumes », « sucre et sucreries » et « boissons » avec plus de 25 produits. Les groupes « œufs », « additifs » ou « produits alimentaires utilisés pour leurs propriétés nutritionnelles spécifiques » sont les moins diversifiés et représentés par seulement un aliment. Toutefois, tous les produits contenus dans chaque groupe ne sont pas consommés par les ménages. En effet, si le groupe des « légumes »

est le plus diversifié, aucun légume n'est consommé par au moins un ménage sur trois. En revanche, avec au moins trois produits consommés par plus d'un ménage sur trois, les « céréales et leurs produits » et « les viandes animales et leurs produits » sont les deux groupes de produits présentant le plus d'aliments consommés. Il est intéressant de noter que sur les 21 produits de la mer contenus dans le groupe « poissons, fruits de mer et autres produits », aucun n'est consommé par au moins un ménage sur trois alors que plus d'un ménage sur deux consomme du tabac (Tableau 1).

Sur les 19 groupes, seuls huit contribuent à environ 90% de la consommation énergétique moyenne, pointant vers un régime alimentaire peu diversifié. Le groupe des céréales apporte environ 27% des calories consommées, soit plus de 700 kcal/personne/jour (ADePT-FSM, Tableau 2.1). Environ une calorie sur cinq consommée, soit plus de 530 kcal/personne/jour, provient de repas pris à l'extérieur du ménage sous forme essentiellement de déjeuners, dîners ou boissons chaudes. Plus de 16% de la consommation énergétique moyenne est issue des viandes animales et autres produits d'origine animale alors que les poissons et autres produits de la mer apportent seulement 55 kcal/personne/jour, soit 2% des calories totales consommées ! Les fruits et légumes contribuent pour environ 4% des calories consommées. Toutefois, avec moins de 150 g/personne et par jour, la consommation de fruits et légumes est loin d'atteindre les 400 g quotidiens par personne recommandés par l'OMS comme l'un des 25 indicateurs de son Plan d'action mondial pour la prévention et la maîtrise des maladies non transmissibles²⁵. À noter également, la contribution relativement faible des racines et tubercules qui apportent moins de 6% de la consommation énergétique moyenne (environ 150 kcal/personne/jour), soit moins que les 9% provenant exclusivement du sucre et autres sucreries (environ 240 kcal/personne/jour).

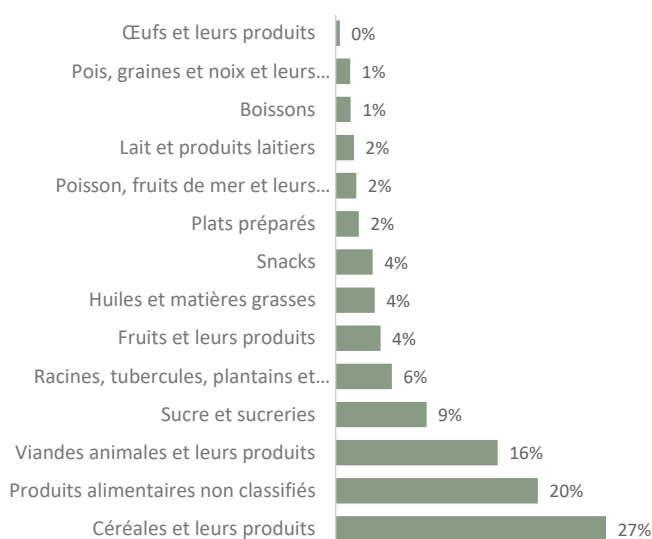
24 Les moyennes présentées se réfèrent à la population totale et non à la population ayant consommé le produit.

25 World Health Organization Global action plan for the prevention and control of noncommunicable diseases 2013–2020. Geneva. WHO. 2013

Tableau 1 - Nombre d'aliments rapportés par groupe de produits

Groupe de produits	Nombre d'aliments appartenant au groupe	Nombre d'aliments acquis par au moins 1 ménage sur 3 au cours des 14 derniers jours
Céréales et leurs produits	16	3
Racines, tubercules, plantains et leur produits	7	1
Pois, graines et noix et leurs produits	7	0
Lait et produits laitiers	6	1
Œufs et leurs produits	1	0
Poisson, fruits de mer et leurs produits	21	0
Viandes animales et leurs produits	24	3
Légumes et leurs produits	29	0
Fruits et leurs produits	23	1
Huiles et matières grasses	5	0
Sucre et sucreries	28	1
Epices et condiments	24	0
Boissons	26	2
Aliments avec propriétés nutritionnelles spécifiques	1	0
Produits alimentaires non classifiés	7	1
Additifs	1	0
Plats préparés	22	0
Snacks	7	1
Tabac et kava	2	1
Total	257	15

* Le tabac et le kava ne sont pas considérés comme des aliments même si l'apport énergétique du kava n'est pas nul.

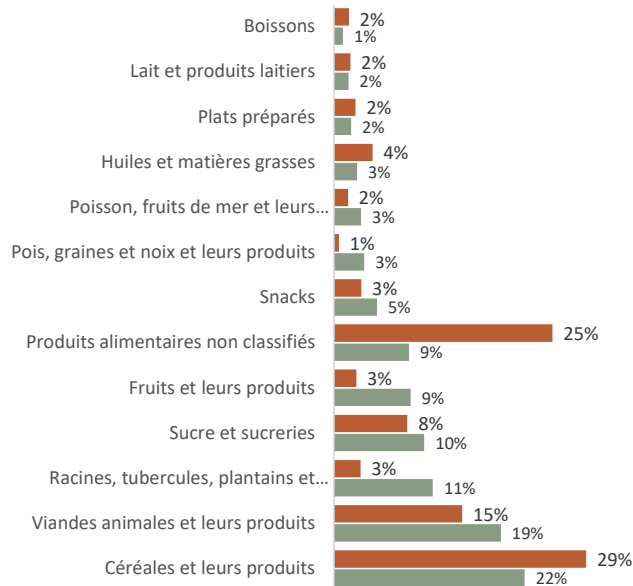


Graphique 5 - Répartition de la consommation énergétique moyenne par famille de produits (%)

Mais ce schéma de consommation diffère selon les îles. En effet, le régime alimentaire à Futuna

est de forme un peu plus traditionnelle avec une calorie sur quatre provenant de tubercules, de fruits ou de noix de coco (contribuant respectivement à 12%, 9% et 4% à l'apport énergétique alimentaire moyen) alors que ces mêmes produits ne contribuent ensemble qu'à hauteur de 6% de l'apport énergétique moyen de Wallis (ADePT-FSM, Tableau 2.4). Toutefois, la consommation de céréales et de leurs produits reste la première source d'énergie dans les deux îles, suivie de la viande animale à Futuna et des repas pris en dehors du foyer à Wallis (qui contribuent respectivement pour 19% et 26% de la consommation énergétique moyenne). Les produits issus des viandes animales représentent la troisième source principale de calorie à Wallis, suivie des produits à base de sucre et autres sucreries dont la consommation reste importante aussi bien à Wallis qu'à Futuna (environ 9% des apports énergétiques moyens). Il convient de noter la très

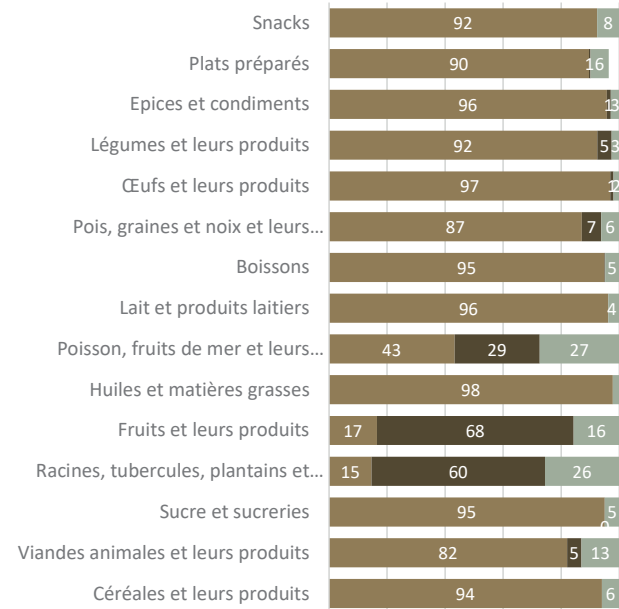
faible contribution des poissons et autres produits de la mer au régime alimentaire des ménages de Wallis et de Futuna. Moins de 3% des calories consommées proviennent de produits de la mer !



Graphique 6 - Répartition de la consommation énergétique moyenne par famille de produits et île de résidence (%)

Les achats représentent la principale source d'acquisition de pratiquement tous les groupes de produits, à l'exception des fruits, racines et tubercules qui proviennent de la production propre ou sont reçus en cadeaux. Seulement 30% des calories provenant des poissons et autres produits de la mer proviennent des activités de la pêche des membres du ménage, le reste étant

acheté (près de 43%) ou reçu en espèce sous forme de cadeau (ADePT, Tableau 2.9).



Graphique 7 - Sources d'acquisition des principales familles de produits (%)

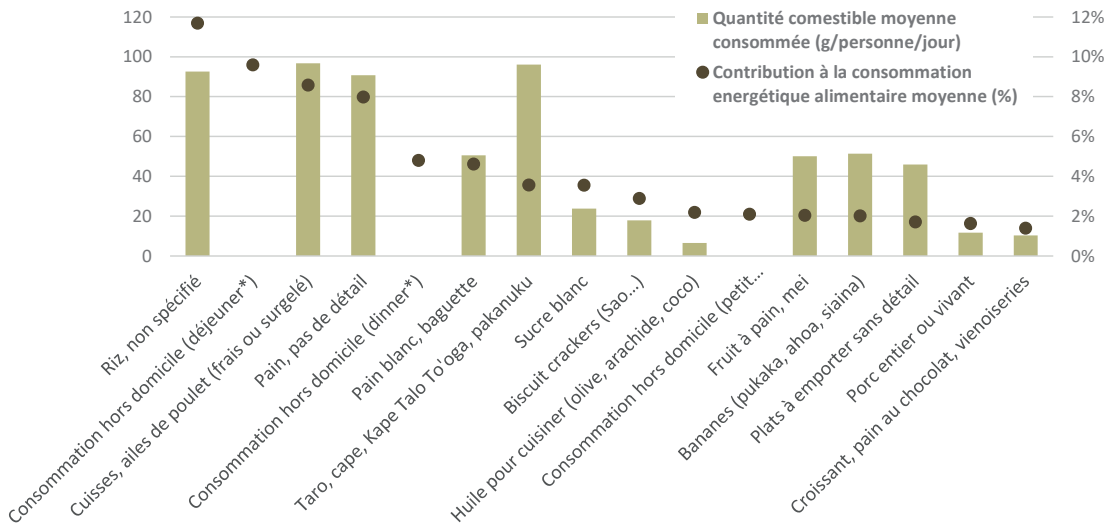
b. Principaux aliments consommés

Près de trois ménages sur quatre ont déclaré avoir consommé ou s'être procuré du pain (sous toutes ses formes) au cours des 14 derniers jours, ce qui fait de cet aliment le premier aliment consommé par les ménages de Wallis et Futuna. Il contribue à 13% des apports énergétiques moyens pour une consommation moyenne d'environ 140 g/



personne/jour (ADePT, Tableau 3.1). Après le pain, le riz est le second aliment qui contribue le plus aux apports énergétiques journaliers, constituant 12% de l'apport énergétique moyen pour une

quantité consommée de 90 g/personne/jour. Plus d'un ménage sur deux à Wallis et Futuna consomme du riz.



* Seul le nombre de repas consommés est rapporté et non les quantités.

Graphique 8 - Principaux aliments consommés

Après le pain et le riz, les déjeuners pris en dehors du ménage représentent la troisième principale source de consommation énergétique et contribuent à hauteur de 10% à la consommation énergétique moyenne. Ils sont suivis des cuisses et ailes de poulet (frais ou surgelés) qui représentent près de 9% de l'apport énergétique moyen, pour une quantité comestible d'un peu moins de 100 g/personne/jour et consommé par deux ménages sur trois. Si le taro apporte seulement 100 kcal/personne/jour (soit moins de 4% de la consomma-

tion énergétique moyenne), cet aliment figure parmi les plus consommés en quantité, avec une consommation moyenne d'environ 100 g comestibles/jour, par un peu moins d'un ménage sur deux. Moins d'un ménage sur cinq consomme des poissons du lagon ou autres poissons, lesquels contribuent ensemble à moins de 2% des calories consommées, pour une quantité moyenne inférieure à 40 g/personne/jour, bien loin derrière le poulet ou autres viandes (Tableau 2).

Tableau 2 - Statistiques de consommation alimentaire des aliments consommés par plus de 20% des ménages de Futuna

	Consommation énergétique moyenne (kcal/personne/jour)		Quantité moyenne comestible consommée (g/personne/jour)		Dépense moyenne (personne/jour)		Pourcentage de ménages (%)	
	Futuna	Wallis	Futuna	Wallis	Futuna	Wallis	Futuna	Wallis
Taro, cape, Kape Talo To'oga, pakanuku...	236	41	238	42	161	26	89	30
Cuisses, ailes de poulet (frais, surgelé)	279	211	118	89	57	44	80	62
Riz, non spécifié	453	260	134	77	18	11	71	50
Fruit à pain, mei	146	20	134	18	23	3	69	16
Pain blanc, baguette	60	148	24	61	8	21	58	61

	Consommation énergétique moyenne (kcal/personne/jour)		Quantité moyenne comestible consommée (g/personne/jour)		Dépense moyenne (personne/jour)		Pourcentage de ménages (%)	
	Futuna	Wallis	Futuna	Wallis	Futuna	Wallis	Futuna	Wallis
Sucre blanc	118	86	29	22	5	4	57	43
Bananes (pukaka, ahoa, siaina)	102	35	97	34	33	13	57	25
Biscuit crackers (Sao...)	120	61	28	14	19	10	55	40
Pain (sans détail)	62	272	26	115	8	28	51	82
Tabac/cigarettes	0	0	1	1	37	68	42	55
Café instantané (Nescafé)	3	2	2	2	8	7	42	35
Autre poisson	50	18	39	14	57	20	41	15
Porc entier ou vivant	112	18	30	5	104	16	41	8
Eau plate (en bouteille, bonbonne)	0	0	106	36	10	6	40	27
Manioc, manioka	55	11	37	7	7	2	39	5
Boîte de lait en poudre	36	26	9	7	12	9	39	31
Autre viande de porc (travers, rôti....)	55	19	38	13	35	13	38	25
Jus de fruits (brique, bouteille), pommes, ananas...	7	11	17	29	6	9	35	42
Œuf	10	12	8	9	6	6	34	32
Kava	0	0	3	0	12	1	32	3
Igname, (Ufi Uvea, vakasoa, poa, ufi ...)	40	20	43	22	38	20	32	20
Tini pipi, corned beef	27	35	12	15	13	19	32	35
Consommation hors domicile (déjeuner)	107	315	0	0	39	109	31	48
Boissons non alcoolisées (sans détail)	2	3	10	12	3	4	30	24
Sardine en boîte	7	3	4	2	5	2	29	15
Saucisses	22	17	10	8	9	7	28	27
Donuts, beignet	40	17	10	4	5	3	28	16
Boissons gazeuses type cola (Coca, Pepsi)	3	5	11	15	4	5	27	33
Pâté	11	19	3	6	4	7	27	43
Biscuits salés (shapes, twistees...)	14	8	3	2	3	3	26	22
Poissons du lagon (sans détail)	22	15	20	14	25	19	26	18
Nouilles instantanées, soupe chinoise	37	12	8	3	3	3	23	23
Poulet, grillade, BBQ	40	20	17	9	12	6	23	12
Biscuits (sans détail)	13	15	3	3	3	5	23	28
Croissant, pain au chocolat, viennoiseries	63	27	18	8	6	10	22	32
Poulet entier (frais, surgelé)	38	22	19	11	14	8	20	16
Consommation hors domicile (petit-déjeuner)	50	59	0	0	19	20	20	28

Toutefois, les aliments ne sont pas tous consommés de manière égale entre les ménages de Wallis et ceux de Futuna. Le taro est l'aliment le plus consommé à Futuna avec une consommation moyenne de 240 g comestibles/personne/jour, et près de 90% des ménages ont rapporté avoir acquis ou consommé ce produit au cours des 14

derniers jours. Ce même aliment n'est rapporté que par 30% des ménages de Wallis pour une consommation moyenne de 40 g comestibles/jour. Avec une consommation moyenne de plus de 100 g par jour, le pain est l'aliment le plus consommé à Wallis par plus de 80% des ménages. Le poulet est le second aliment le plus

consommé en termes de quantité et de ménages ayant rapporté avoir acquis ou consommé ce bien au cours des 14 derniers jours, que ce soit à Wallis ou à Futuna. Néanmoins, cet aliment demeure plus consommé parmi les ménages de Futuna que ceux de Wallis (respectivement 80% et 60%). Le riz est le troisième aliment le plus consommé, à Wallis comme à Futuna. Avec une quantité moyenne de 120 g/personne/jour, les fruits à pain représentent également une composante importante du régime d'environ 70% des ménages de Futuna alors qu'il est consommé de manière très marginale à Wallis. Les poissons autres que les poissons du lagon sont légèrement plus consommés à Futuna qu'à Wallis, mais les quantités consommées restent marginales et inférieures à 40 g comestible/personne/jour. Même si tous les ménages de Futuna ont accès au système national de distribution des eaux, cette eau n'étant pas potable, 40% des ménages de Futuna consomment de l'eau en bouteille, à raison en moyenne d'une bouteille par personne toutes les deux semaines.

c. Analyse de la qualité du régime alimentaire

Encadré 1 : Famille de produits selon les recommandations pour une vie saine dans le Pacifique

1. Aliments énergétiques

- À privilégier : principalement les tubercules, fruits à pain, bananes vertes cultivés localement ou les céréales complètes
- À limiter : farines et céréales raffinées (pain blanc, riz blanc, aliments préparés avec des graisses et du sucre)
- À éviter : les sucres, sucreries, aliments transformés et frits

2. Aliments protecteurs

- À privilégier : fruits et légumes frais ou surgelés
- À limiter : les fruits et légumes en conserve avec faible teneur en sucre ou en sel, les fruits secs
- À éviter : les fruits et légumes en conserve à haute teneur en sucres

3. Aliments constructeurs

- À privilégier : viandes maigres ou poulet produits localement, poissons. Œufs, légumes secs ou à coque, produits laitiers maigres
- À limiter : viande avec matière grasse visible, poissons en conserve
- À éviter : viandes transformées, charcuterie, burger, saucisses

4. Aliments non classifiés

- Repas pris en dehors du ménage
- Épices/thé/café
- Boissons alcoolisées
- Tabac et kava*

**Non considérés comme aliments. A Wallis et Futuna la mesure de la pauvreté s'apparente plus à celle utilisée en France par l'Insee et dans la plupart des pays de l'OCDE (à la différence près que les montants estimés de l'autoconsommation et des cadeaux reçus sont pris en compte).*

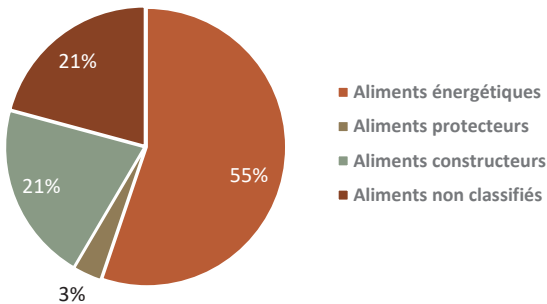
Les produits ont aussi été catégorisés selon les Recommandations pour une vie saine dans le Pacifique élaborées par les experts en nutrition de la CPS. Trois catégories de produits ont été identifiées : les aliments énergétiques, les aliments protecteurs riches en vitamines et les aliments constructeurs riches en protéines. Et parmi chacune de ces catégories, les produits sont distingués en fonction des aliments à privilégier, ceux à consommer en quantités limitées et ceux à éviter.

Suivant cette classification, et en toute logique, plus d'une calorie sur deux à Wallis et Futuna provient d'aliments riches en énergie alors que les aliments protecteurs généralement riches en vitamines mais à faible teneur en énergie ne contribuent que pour 3% de la consommation énergétique moyenne. Les aliments constructeurs riches en protéines contribuent à hauteur de 22% des apports énergétiques moyens.

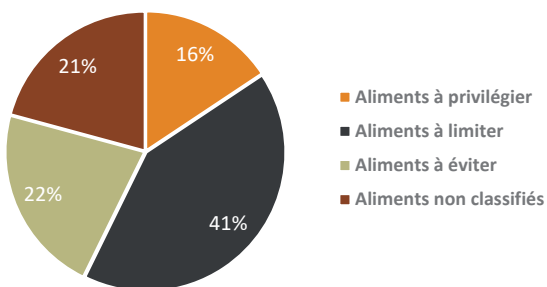
Mais plus de 60% de la consommation énergétique provient d'aliments à limiter ou à éviter, et si les aliments non classés tels que les repas pris en dehors du domicile venaient à être eux aussi catégorisés, il est fort probable que ceux-ci viendraient augmenter la contribution des aliments à limiter ou à éviter. Les aliments à privilégier ne

contribuent quant à eux qu'à 16% de la consommation énergétique moyenne (Graphique 9).

Consommation énergétique moyenne selon les 3 familles d'aliments pour une vie saine

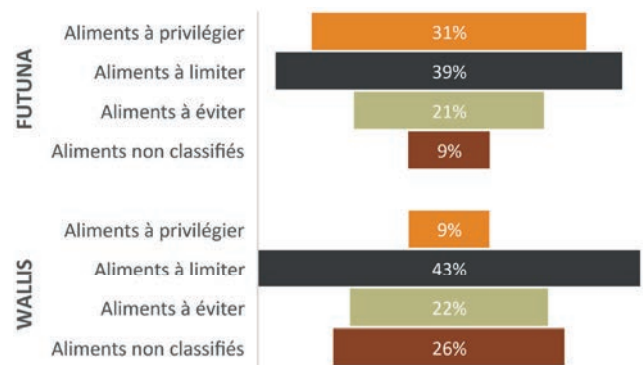


Consommation énergétique moyenne par aliments à privilégier, limiter ou éviter



Graphique 9 - Consommation énergétique moyenne selon les recommandations pour une vie saine dans le Pacifique

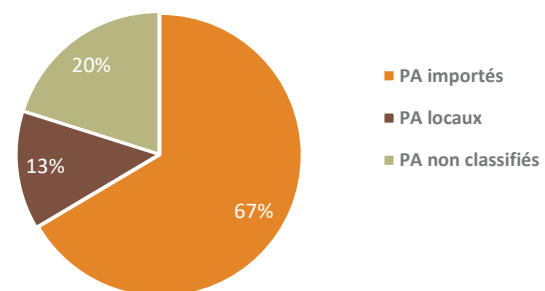
Il est important de noter toutefois que le schéma de consommation au niveau national ne reflète pas les disparités entre Wallis et Futuna. En effet, si la contribution des aliments à éviter ou limiter reste élevée à Wallis comme à Futuna, il n'en reste pas moins qu'à Futuna, 31% de la consommation énergétique moyenne provient d'aliments à privilégier tels que le taro, l'igname, les fruits à pains produits localement alors que ces aliments représentent moins de 9% des apports énergétiques de Wallis. En revanche, les aliments non classés tels que les repas en dehors du ménage représentent 26% de la consommation énergétique moyenne de Wallis contre moins de 10% à Futuna. Par conséquent, il est observé un régime alimentaire riche en aliments à limiter ou à éviter mais légèrement plus salutaires à Futuna qu'à Wallis (Graphique 10).



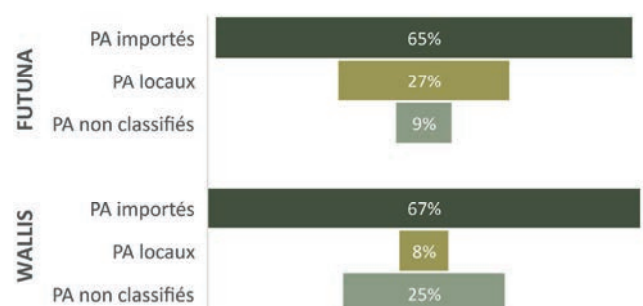
Graphique 10 - Distribution de la consommation énergétique moyenne de Wallis et de Futuna, selon les recommandations pour une vie saine dans le Pacifique

À noter finalement que plus de deux calories sur trois qui sont consommées à Wallis et Futuna proviennent d'aliments importés, soit une contribution des produits locaux relativement faible dans le régime alimentaire moyen d'un habitant de Wallis et Futuna. Si la contribution des produits importés est aussi importante à Wallis qu'à Futuna, les produits locaux couvrent en revanche de manière plus significative les apports énergétiques moyens des ménages de Futuna que ceux de Wallis (27% contre 8% seulement à Wallis).

Distribution de la consommation énergétique moyenne selon l'origine des aliments (%)



Origine de la consommation énergétique moyenne par île (%)



* PA = Produits alimentaires.

Graphique 11 - L'essentiel de la consommation énergétique moyenne provient d'aliments importés

CONSOMMATION DES PRINCIPAUX NUTRIMENTS

Les nutriments sont des éléments essentiels à la croissance, à la reproduction et à la survie que le corps ne peut produire en quantité suffisante. Les nutriments se divisent entre les macronutriments et les micronutriments.

Les macronutriments (protéines, lipides, fibres et glucides) sont consommés en grande quantité et fournissent au corps l'énergie nécessaire pour fonctionner. Les vitamines et minéraux sont au contraire des micronutriments, car ils sont généralement suffisants en petites doses pour permettre au corps de fonctionner.

Pour une vie saine, il est important de consommer une variété d'aliments riches en nutriments essentiels, et pour un régime équilibré, il est important de consommer des quantités de ces aliments dans des limites acceptables.

a. Contribution des macronutriments au régime alimentaire des Wallisiens

Avec une contribution respective des protéines, lipides et glucides aux apports énergétiques journaliers de 16%, 29% et 55%, le régime alimentaire d'un habitant de Wallis et Futuna est très riche en lipides et protéines. Seuls 27% des ménages présentent un régime proche des normes fixées par l'OMS/FAO/UNU pour un régime équilibré²⁶ (ADePT, Tableau 1.10).

Encadré 2. Macronutriments

Les glucides sont essentiels au bon fonctionnement du corps. L'organisme les transforme en glucose, première source d'énergie pour le corps et le cerveau. Non seulement ils fournissent l'énergie au corps, mais les glucoses aident aussi à stabiliser les niveaux de sucre dans le sang et fournissent aux muscles l'énergie indispensable à notre activité physique sur la durée. Tubercules, légumes, légumineuses et céréales complètes sont considérés comme sources de glucides bénéfiques à la santé.

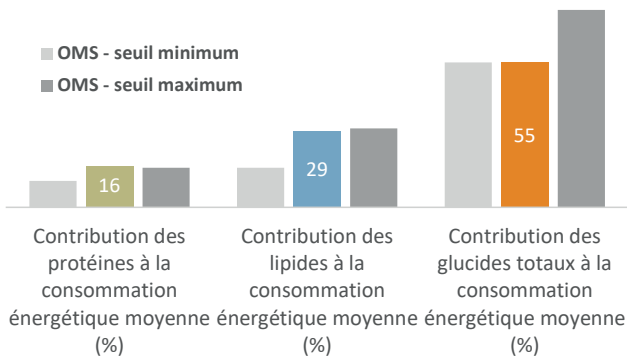
Les fibres alimentaires sont des glucides non digestibles que l'on trouve dans les aliments d'origine végétale. Elles ne sont pas assimilées par l'être humain, mais sont nécessaires au processus digestif et à l'équilibre du microbiote intestinal. Les régimes alimentaires riches en fibres permettent de réduire le cholestérol, les risques d'obésité et de déficience cardiaque. Les fruits, légumes et céréales complètes sont tous très riches en fibres.

Le rôle des **protéines** est aussi essentiel pour la santé en aidant à la formation des muscles et à la création de nouvelles enzymes et hormones. Les protéines sont formées d'acides aminés. Il existe vingt types différents d'acides aminés, et tous sont importants. Alors que tous les acides aminés se retrouvent dans les protéines, les protéines végétales sont très souvent dépourvues de l'un d'entre eux. Le meilleur moyen de s'assurer une consommation adaptée de protéines est d'inclure dans le régime alimentaire une variété d'aliments riches en protéines tels que les viandes, les poissons, les œufs, les fruits secs et les légumineuses.

Les lipides représentent non seulement une source d'énergie importante, mais ils permettent également de stimuler l'absorption de certaines vitamines et aident à protéger les organes de dégâts éventuels. Certains types de lipides sont meilleurs que d'autres. Ainsi les gras saturés provenant des viandes rouges, le lait entier et autres produits laitiers et pâtisseries industrielles augmentent le risque de crises cardiaques. Leur consommation doit représenter moins de 10% de la consommation énergétique quotidienne. Au contraire, les gras insaturés contenus dans les avocats, oléagineux, poissons gras (saumon) ou huiles végétales, peuvent aider l'organisme à se protéger des maladies cardiaques.

Afin d'atteindre un régime équilibré, l'OMS recommande que les protéines, lipides et glucides contribuent en moyenne respectivement à 10%–15%, 15%–30% et 55%–75% des apports énergétiques moyens.

26 Référence : « Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques : rapport d'une consultation OMS/FAO d'experts. OMS, Série de Rapports techniques 916. Genève. OMS 2003. »

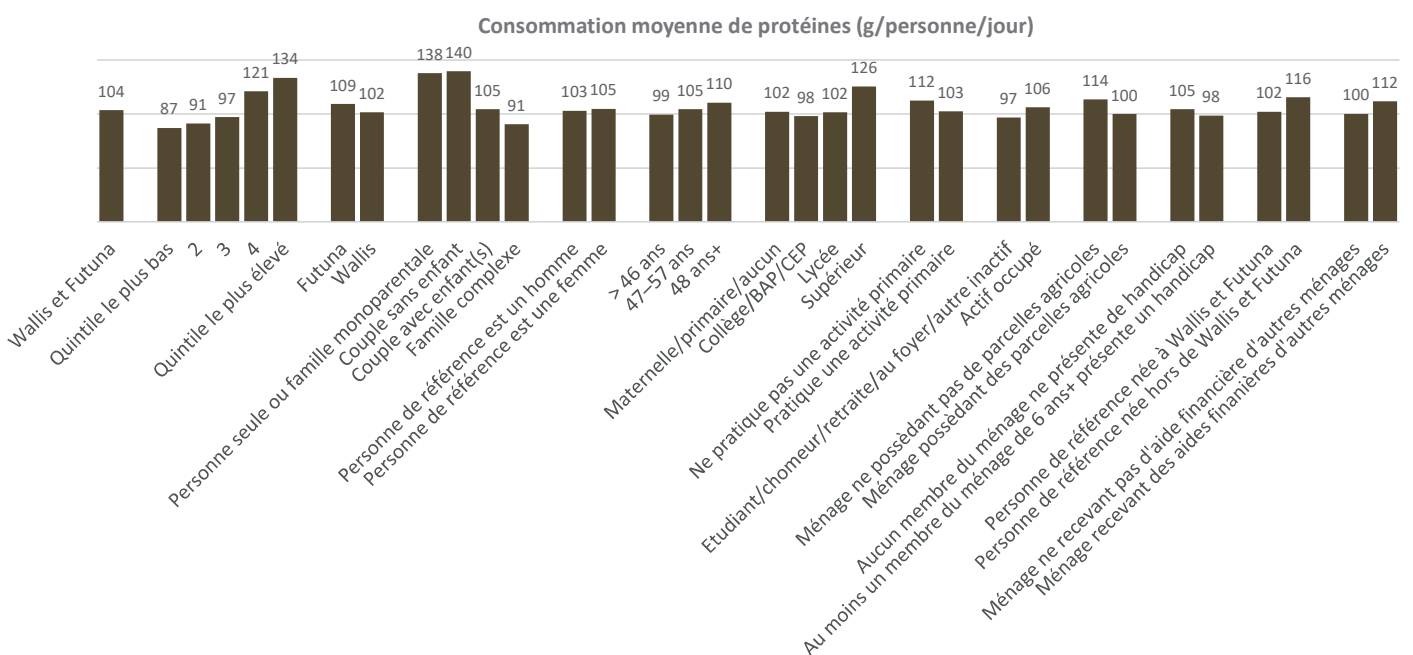


Graphique 12 - Régime alimentaire riche en lipides et protéines

Cette tendance nationale se reflète pratiquement pour tous les groupes de population sans exception, à savoir une contribution des protéines et des lipides aux apports énergétique moyens proches des normes supérieures fixées par l’OMS/FAO/UNU. En moyenne, un habitant de Wallis et Futuna consomme 104 g de protéines, 88 g de lipides et 360 g de glucides par jour (ADePT, Tableau 1.9). L’énergie étant apportée par les macronutriments²⁷, les inégalités observées dans la consommation énergétique alimentaire moyenne se retrouvent également dans la consommation des macronutriments. Ainsi, par exemple, les familles complexes ou les plus démunies, dont la consommation énergétique

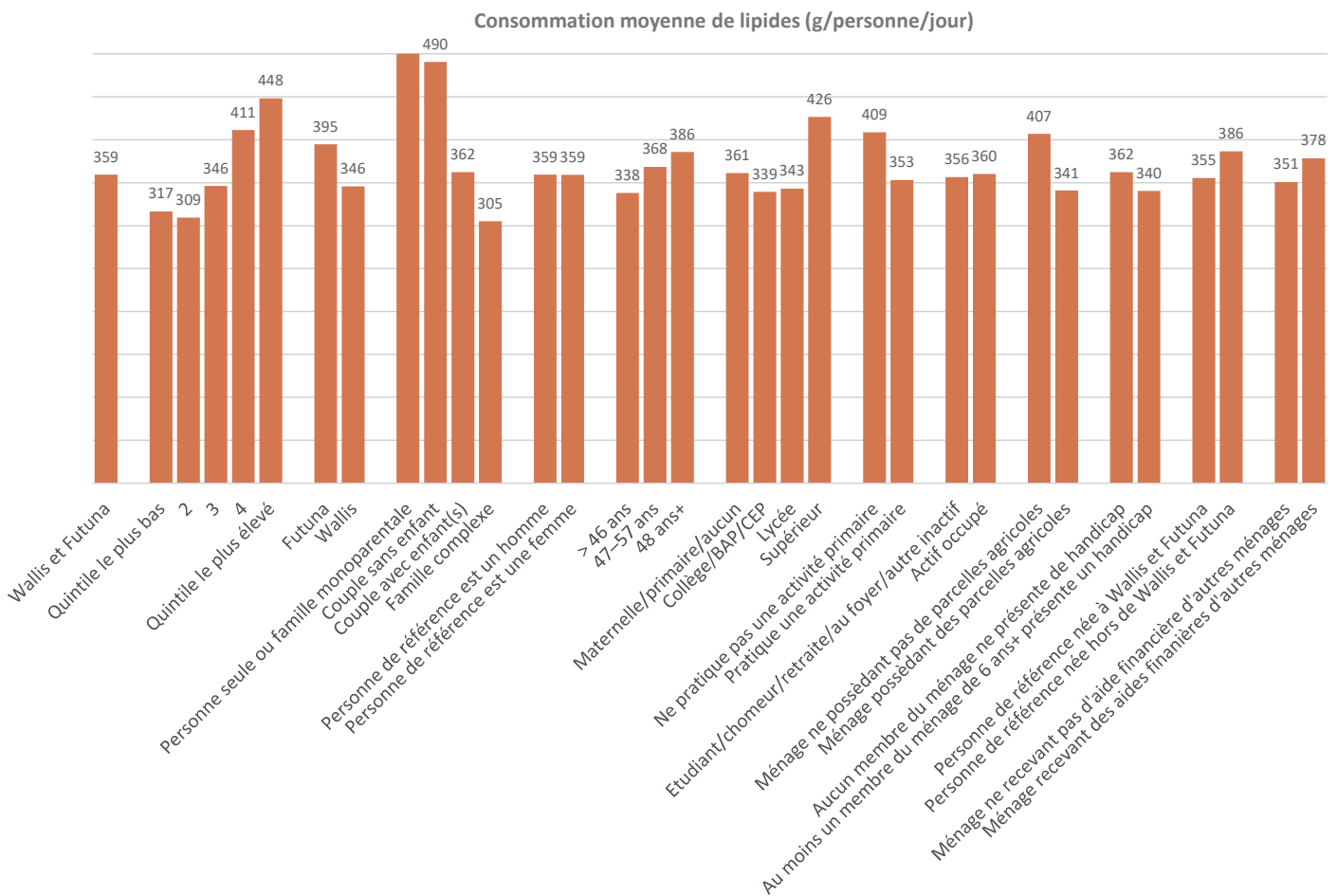
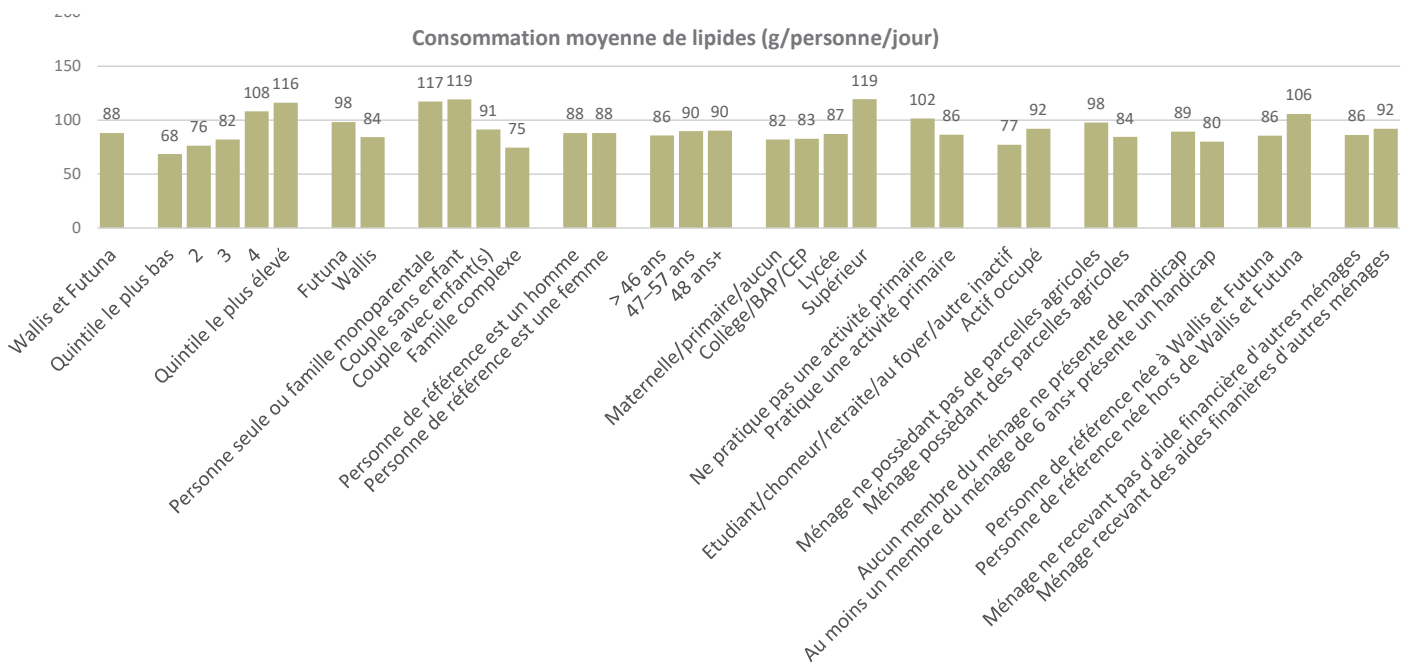
moyenne est de deux-tiers inférieure à celle des ménages les plus riches, enregistrent une consommation de protéines, lipides et glucides également inférieure de deux-tiers à la consommation des ménages les plus riches ou monoparentaux.

Les protéines d’origine animale (viandes animales, poissons, œufs et produits laitiers) apportent près de 45% des protéines consommées, les viandes animales représentant à elles seules près de 33% des protéines (ADePT, Tableau 2.2) mais contrairement aux possibles attentes, les ménages impliqués dans les activités du secteur primaire telles que la pêche ou l’élevage ne consomment pas plus de protéines que les ménages ne pratiquant pas ces activités (103 g/personne/jour vs 113 g/personne/jour). Les céréales couvrent près de 44% des glucides totaux consommés, mais à eux seuls, les sucres et sucreries apportent 13% des glucides contribuant ainsi à un régime riche en glucides simples qui ont tendance à augmenter rapidement la glycémie par rapport aux sucres lents. Finalement, 42% des lipides consommés proviennent des viandes animales riches en gras saturés qui augmentent le mauvais cholestérol et sont responsables de problèmes cardiovasculaires et d’hypertension.

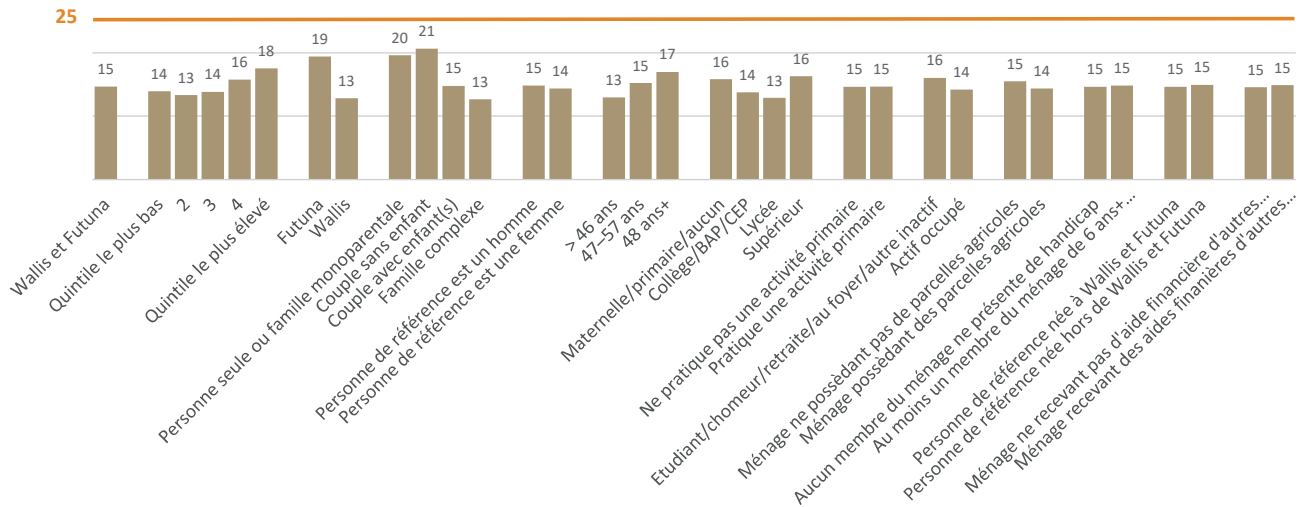


Graphique 13 - Consommation moyenne de macronutriments pas groupes de population (g/personne/jour)

27 1 g de protéine apporte 4 kcal, 1 g de lipides apporte 9 kcal, 1 g de glucides totaux apporte 4 kcal et 1 g de fibres alimentaires apporte 2 kcal.



Graphique 13 - Consommation moyenne de macronutriments pas groupes de population (g/personne/jour) – Cont'



Graphique 14 - Consommation moyenne de fibres alimentaires et apports moyens recommandés (ligne rouge, g/personne/jour)

Finalement, si les fibres alimentaires ne sont pas considérées comme des macronutriments essentiels, car elles sont contenues dans les glucides complexes qui eux-mêmes font partie des glucides totaux, elles restent toutefois importantes pour l'organisme car elles permettent le bon fonctionnement du colon, réduisent les risques de diabète, de maladies cardiaques et de certaines formes de cancer. Il n'existe pas de seuil moyen permettant de déterminer les besoins mais seulement un objectif de 25 g/personne/jour

(excluant les suppléments alimentaires) défini pour la population par les hautes autorités en matière de nutrition²⁸. Lorsque le niveau de consommation moyen d'une population est supérieur à cet objectif, le risque de carence en fibres alimentaires est alors considéré comme faible. À Wallis et Futuna, la consommation moyenne de fibres est de 15 g/personne/jour, ce qui est donc très inférieur au seuil fixé ; et cette tendance est valable pour tous les groupes de population.

28 Tels que l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), le Département américain de la santé et des services sociaux américain de santé et de la médecine, le Fonds mondial de recherche contre le cancer (World Cancer Research Fund International (WCRF)).



b. Consommation apparente de vitamines^{29, 30}

Les vitamines aident à la croissance et au bon fonctionnement de l'organisme. Il existe cinq types différents de vitamines (A, B, C, D, E et K), et toutes exercent des fonctions différentes dans l'organisme. Ce rapport s'intéressera plus en particulier aux vitamines A, B1, B2, B12 et C.

a. Vitamine A

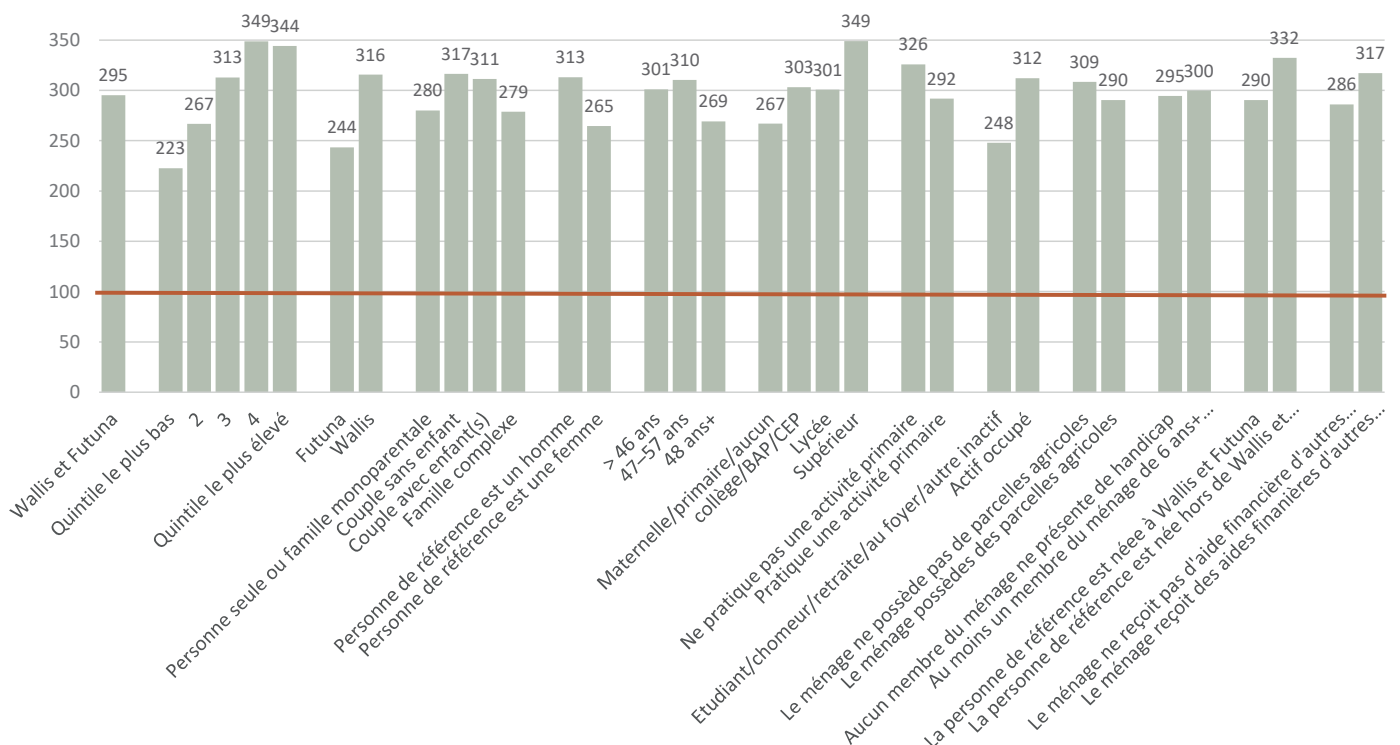
Encadré 3. Vitamine A

La vitamine A est essentielle pour la santé en supportant la croissance des cellules, le système immunitaire, le développement du fœtus et la vue.

Il existe deux formes de vitamine A dans les

aliments : le **bêta-carotène** (qui se trouve dans certains aliments d'origine végétale et en particulier ceux de couleur orange, rouge ou jaune, ou dans les choux ou autres légumes à feuille) et le **rétinol** (qui se trouve dans certains aliments d'origine animale tels que le jaune d'œuf, le saumon ou les abats).

La quantité moyenne quotidienne de vitamine A disponible à la consommation à Wallis et Futuna est de près de 850 mcg par personne (en rétinol actif équivalent) ce qui dépasse de loin les besoins moyens de 288 mcg/personne/jour³¹ (ADePT-FSM, Tableau 5.1). L'adéquation (exprimée comme pourcentage de la quantité de vitamine A disponible à la consommation sur les besoins³²) est atteinte pour tous les groupes de population sans exception (Graphique 15).



Graphique 15 - Adéquation de la vitamine A par groupes de population

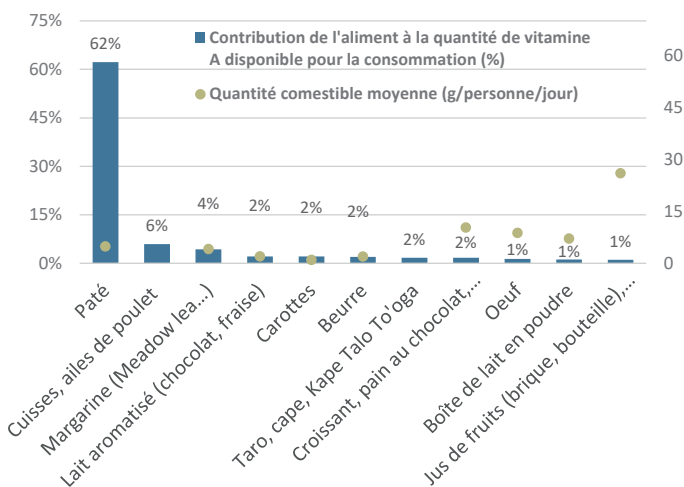
29 Il est fait référence ici à la quantité de vitamines disponible à la consommation des ménages. À noter que les qualités et la teneur en vitamines sont affectées suivant le mode de conservation, de préparation, de transformation et de cuisson, et que par conséquent, il peut y avoir une différence importante entre la quantité et la qualité des vitamines disponibles à la consommation et la quantité et qualité des vitamines effectivement consommées.

30 Cette analyse prend en compte l'estimation approximative de la contribution éventuelle à l'apport en vitamines total des repas pris en dehors du ménage. Estimation faite en considérant le coût médian d'une unité de vitamine consommée au sein du ménage.

31 La source pour les apports moyens recommandés en vitamine A est la consultation des experts de la FAO et de l'OMS sur les besoins nutritionnels humains en vitamines et minéraux (FAO/WHO expert consultation on human vitamin and mineral requirements in human nutrition. Second Edition (2004) : <https://www.who.int/publications/i/item/9241546123>).

32 Une valeur supérieure à 100% signifie que la quantité de vitamine disponible à la consommation est supérieure aux apports journaliers recommandés.

Avec une consommation moyenne d'environ 5 g/personne/jour, le pâté consommé par près de 40% des ménages est la première source de vitamine A et apporte près de 63% de la vitamine A consommée³³ (ADePT-FSM, Tableau 6.7). Les ailes et cuisses de poulet représentent la seconde source de vitamine A, suivis de la margarine et des carottes contribuant respectivement à 6%, 4% et 2% de la quantité totale de vitamine A disponible à la consommation. La vitamine A se présente essentiellement sous forme de rétinol et peu sous forme de bêta-carotène. Il est recommandé de diversifier les sources de vitamine A en réduisant la consommation de rétinol dont la consommation excessive peut causer une intoxication aigüe, et augmenter au contraire la consommation de fruits locaux tels que la papaye ou des légumes à feuilles tels les choux verts riches en bêta-carotène, un puissant antioxydant qui permet de prévenir le vieillissement cellulaire.



Graphique 16 - Principales sources de vitamine A

b. Vitamines du groupe B

Encadré 4. Vitamines B

Les vitamines du groupe B sont solubles dans l'eau et par conséquent, ne restent pas longtemps dans le corps. Une fois utilisées, les quantités restantes sont éliminées par les urines.

Les vitamines du groupe B sont importantes lors de la transformation des protéines et les vitamines abordées dans ce rapport offrent les bénéfices suivants :

- La vitamine B1 (thiamine) aide à produire l'énergie contenue dans les aliments et maintient les fonctions du système nerveux
- La vitamine B2 (riboflavine) facilite la vue et le maintien d'une peau saine et intervient dans la conversion des tryptophanes (acide aminé) en niacine
- La vitamine B12 aide à la formation des cellules rouges et au bon fonctionnement du système nerveux.

À l'exception de la vitamine B12, les autres vitamines du groupe B ne peuvent être stockées dans le corps pour des longues durées et doivent donc être reconstituées régulièrement par le biais de la nourriture. Les aliments riches en vitamine B sont les poissons gras, les viandes, les légumes à feuille, les œufs, les fruits de mer et les produits laitiers.

Ces vitamines étant hydrosolubles, ce qui n'est pas consommé par le corps est transmis aux reins pour être éliminé dans les urines. Les risques de surconsommation liés aux vitamines B sont relativement faibles, mais les effets secondaires potentiels d'un apport excessif en vitamine B comprennent des problèmes de peau, une glycémie anormalement élevée, la goutte et des problèmes cardiaques.

En moyenne, les quantités de vitamine B1, B2 et B12 disponibles à la consommation d'un habitant de Wallis et Futuna sont respectivement de 1,45 mg, 1,33 mg et 4,81 mcg/personne/jour, et ces quantités sont supérieures aux apports journaliers recommandés³⁴ de 0,89 mg, 0,92 mg et 1,85 mcg/personne/jour pour Wallis et Futuna (ADePT-FSM, Tableau 5.2). De fait, l'adéquation des quantités par rapport aux apports recommandés est atteinte pour les vitamines B1, B2 et B12 à Wallis et Futuna (le pourcentage d'adéquation est supérieur à 100%, ce qui veut dire que les quantités de

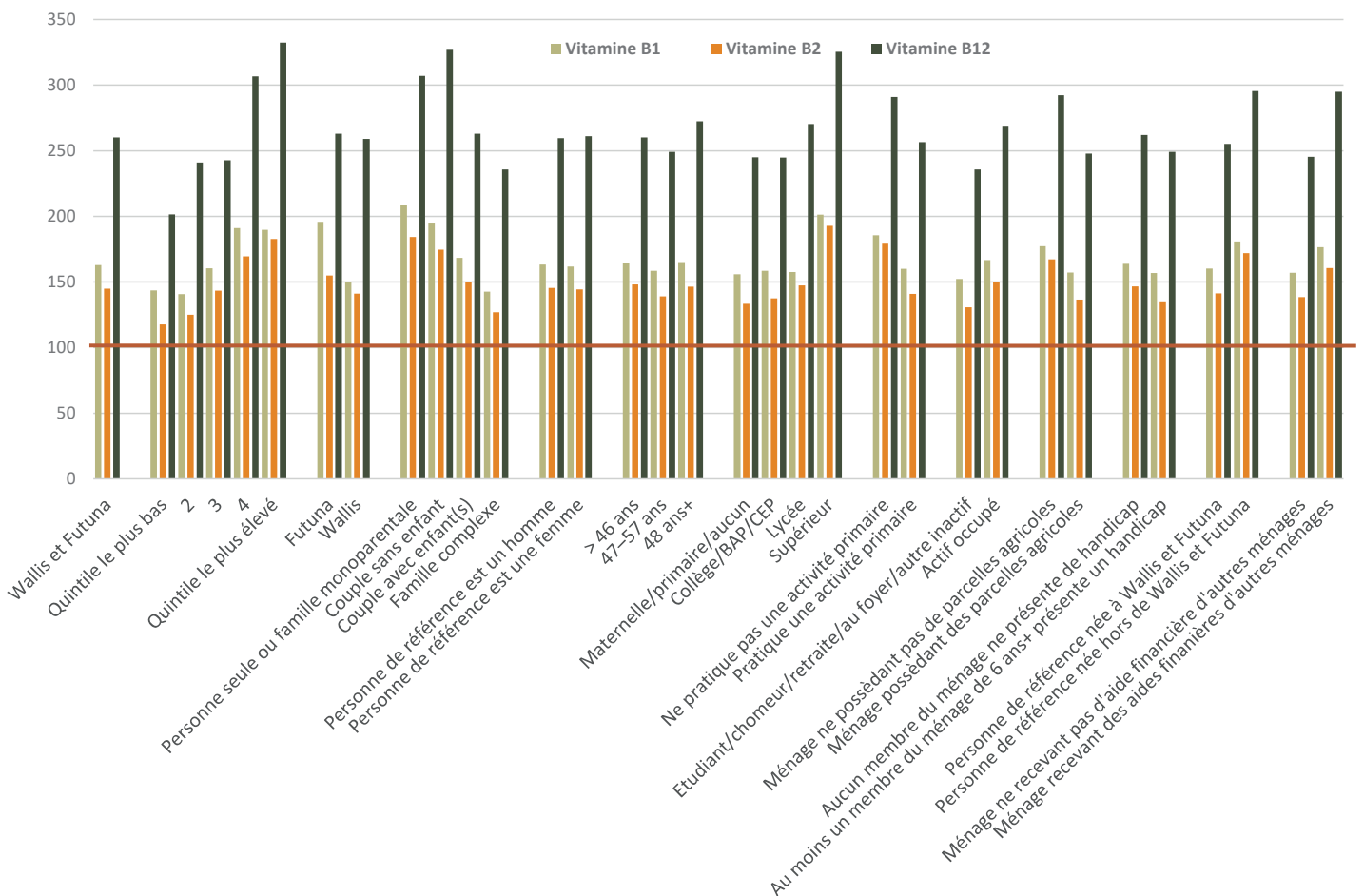
33 Avec une densité de 10 800 mcg pour 100 g de produit, le pâté de foie est l'un des aliments les plus riches en calories.

34 La source pour les apports moyens recommandés en vitamines B1, B2 et B12 est la consultation des experts de la FAO et de l'OMS sur les besoins nutritionnels humains en vitamines et minéraux (FAO/WHO expert consultation on human vitamin and mineral requirements in human nutrition. Second Edition (2004) : <https://www.who.int/publications/i/item/9241546123>).

vitamine B1, B2 et B12 disponibles à la consommation sont supérieures aux apports journaliers recommandés). Et cette assertion se vérifie pour tous les groupes de population sans exception, ce qui signifie qu'il n'y a pas de risque majeur de carence en vitamines B1, B2 et B12 à Wallis et Futuna.

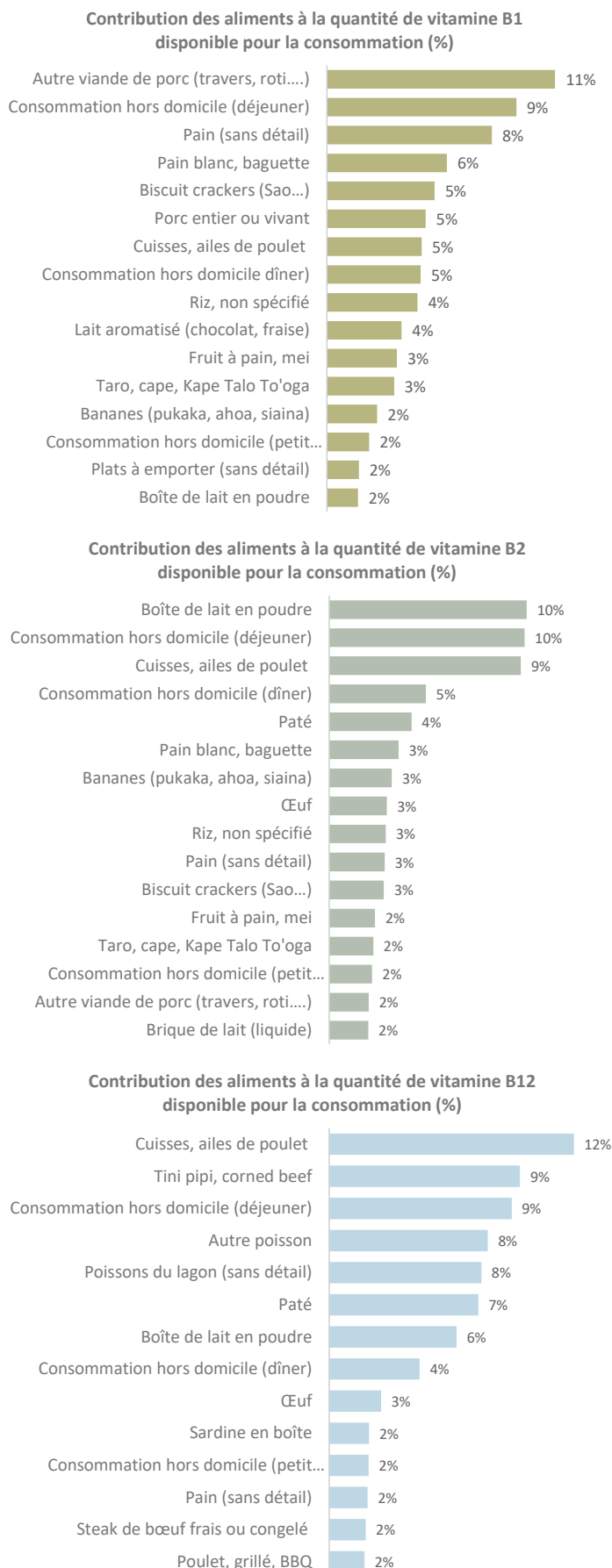
La viande de porc est la première source de vitamine B1 à Wallis et Futuna, contribuant à près de 16% de la quantité de vitamine B1 disponible à la consommation, suivi du pain qui contribue à près de 15% de la vitamine B1 disponible à la consommation (ADePT, Tableau 6.7). Avec une consommation moyenne de 7 g/personne/jour, le

lait en poudre³⁵ est la première source de vitamine B2 à Wallis et Futuna, contribuant à hauteur de 10% à la quantité de vitamine B2 disponible à la consommation suivie des cuisses et des ailes de poulet, aliment moins riche en vitamine B2 mais dont la consommation est très élevée (plus de 90 g/personne/jour). Les poissons du lagon et autres poissons représentent la première source de vitamine B12, contribuant à 16% de la vitamine B12 disponible à la consommation, suivi des cuisses et ailes de poulet qui contribuent à près de 12% de la quantité de vitamine B12. Avec une consommation moyenne de 14 g/personne/jour, le « corned beef » représente la troisième source de vitamine B12.



Graphique 17 - Adéquation des vitamines B1, B2 et B12 par groupes de population

35 Après la levure, le lait en poudre fait partie des aliments les plus riches en vitamine B2 avec une densité d'environ 2 mg pour 100 g de lait en poudre.



Graphique 18 - Principales sources de vitamines B1, B2 et B12

c. Vitamine C

Encadré 5. Vitamine C

La vitamine C ou acide ascorbique est également une vitamine soluble dans l'eau. Son rôle est fondamental dans l'absorption du fer et la synthèse du collagène. La vitamine C aide à la cicatrisation, contribue à la formation osseuse. Elle protège les dents et les gencives et est nécessaire pour la santé des yeux. C'est un puissant anti-allergique et anti-oxydant qui stimule surtout les défenses immunitaires et donc la protection contre les infections (défenses contre les infections virales ou bactériennes). La vitamine C se trouve essentiellement dans les fruits et légumes.

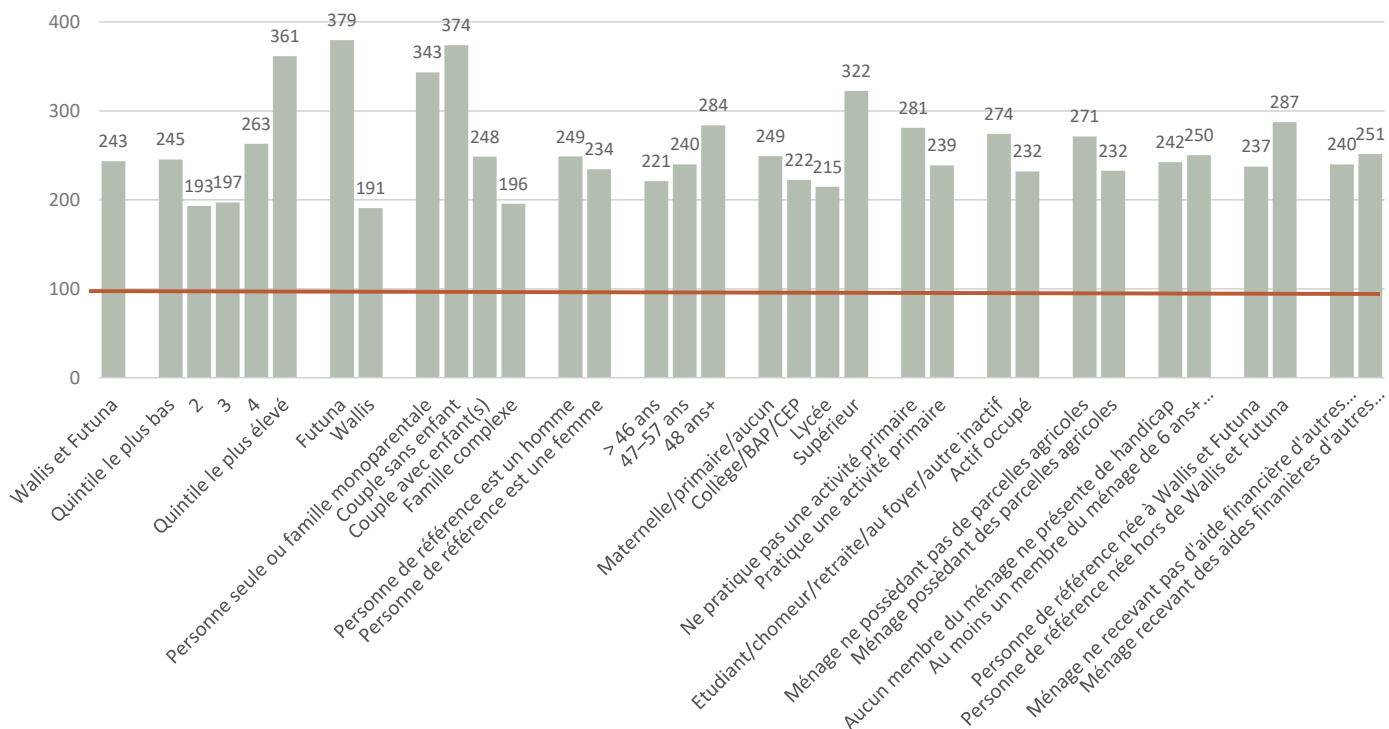
Malgré la très faible consommation de fruits et légumes, l'adéquation de la vitamine C est atteinte à Wallis et Futuna avec une quantité de vitamine C disponible à la consommation d'environ 80 mg par personne par jour, un chiffre bien supérieur aux apports journaliers recommandés de 35 mg par personne par jour³⁶ (ADePT-FSM, Tableau 5.3), et ce principalement grâce à la consommation élevée de tubercules (ADePT-FSM, Tableau 6.1). Cette tendance peut être observée pour tous les groupes de population avec toutefois une consommation de vitamine C à Futuna deux fois supérieure à celle de Wallis (respectivement 133 mg/personne/jour et 62 g/personne/jour) en raison en grande partie à la forte consommation de fruits à pain et de taros.

Compte tenu d'une consommation moyenne d'environ 130 g/personne/jour, les fruits représentent la première source de vitamine C, avec plus de 30% de sa consommation. Ils sont suivis ensuite par les tubercules,

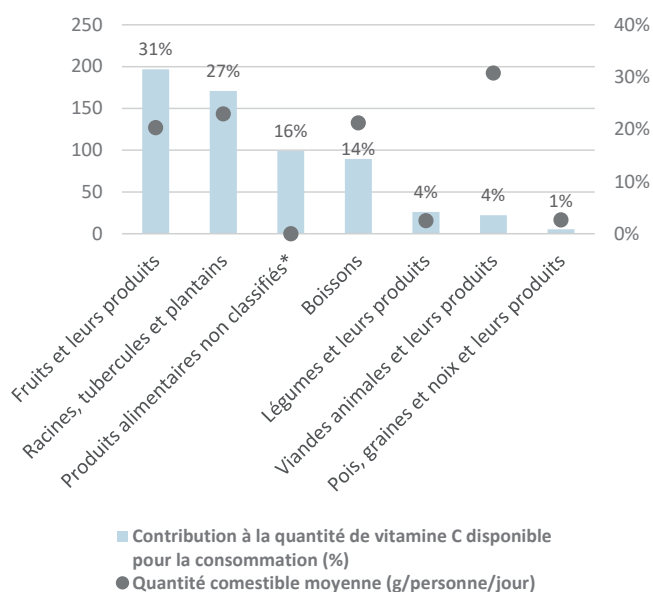
³⁶ La source pour les apports moyens recommandés en vitamine C est la consultation des experts de la FAO et de l'OMS sur les besoins nutritionnels humains en vitamines et minéraux (FAO/WHO expert consultation on human vitamin and mineral requirements in human nutrition. Second Edition (2004) : <https://www.who.int/publications/item/9241546123>)

racines et plantains qui bien que moins denses en vitamine C, représentent la deuxième source (en raison de leur très forte consommation soit un peu plus de 140 g/personne/jour³⁷). Les boissons, et en

particulier les jus de fruits consommés en moyenne de 130 g/personne/jour, représentent la troisième principale source de vitamine C.



Graphique 19 - Adéquation de la vitamine C par groupes de population (%)



Graphique 20 - Principales sources de vitamine C

c. Consommation apparente des minéraux essentiels

Les minéraux tels que le calcium ou le fer sont des nutriments essentiels contenus dans différents types d'aliments végétaux ou animaux. Le calcium est un minéral majeur, car il est nécessaire en grande quantité alors que le fer est un oligo-élément nécessaire en plus petite quantité mais non-moins essentiel. Les deux types de minéraux remplissent un large éventail de fonctions pour l'organisme telles que la construction et le maintien de la structure osseuse et des dents ou le bon fonctionnement des muscles, du cœur et du cerveau.

37 Pour référence 100 g de taro apporte 15 mg de vitamine C alors que 100 g de papaye apportent 60 mg de vitamine C. La papaye est le fruit le plus consommé à Wallis et Futuna à raison d'une moyenne de moins de 5 g/personne/jour. Le fruit à pain moins dense en vitamine C que la papaye (20 mg pour 100 g) représente la seconde source de vitamine C à Futuna.

a. *Le calcium*

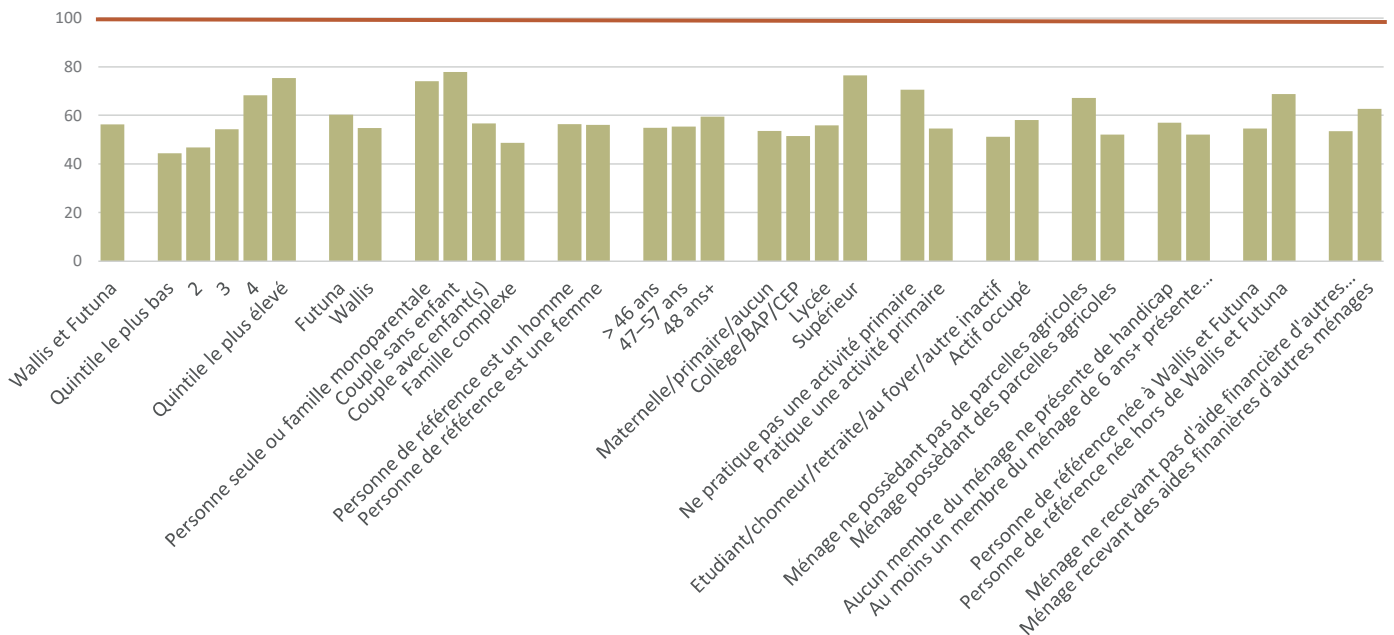
Encadré 6. Le calcium

Une grande partie du calcium contenu dans le corps se trouve dans les os, et son premier rôle est de s'assurer de la bonne santé de la structure osseuse et des dents. Les principales sources de calcium sont les produits laitiers tels que le lait, le fromage ou les yaourts. Toutefois, beaucoup d'autres aliments non dérivés du lait tels que les fruits de mer, les légumes à feuille, les fruits secs ou le tofu en contiennent. D'autres produits alimentaires tels que les céréales ou la farine peuvent également être enrichis en calcium.

Avec une consommation moyenne inférieure à 500 mg par personne par jour, la quantité de calcium disponible à la population pour la consommation est loin du seuil des apports

journaliers recommandés de 870 mg par personne par jour³⁸ (ADePT-FSM, Tableau 5.3). Les quantités de calcium disponibles à la consommation sont loin de couvrir les apports journaliers recommandés, et cette tendance se retrouve chez tous les groupes de population sans exception.

Malgré une très faible consommation (environ 7 g/personne/jour), le lait en poudre est la première source de calcium à Wallis et Futuna contribuant à hauteur de 16% à la quantité de calcium totale suivi du taro et du pain qui représentent à eux deux 22% du calcium disponible à la consommation (ADePT-FSM, Tableau 6.7). Le lait en poudre est un des aliments les plus riches en calcium (avec une densité d'environ 1 200 mg pour 100 g de produit). Il est donc recommandé d'augmenter la consommation de lait en poudre³⁹ ou en autres produits dérivés du lait ainsi qu'en légumes verts à feuille.



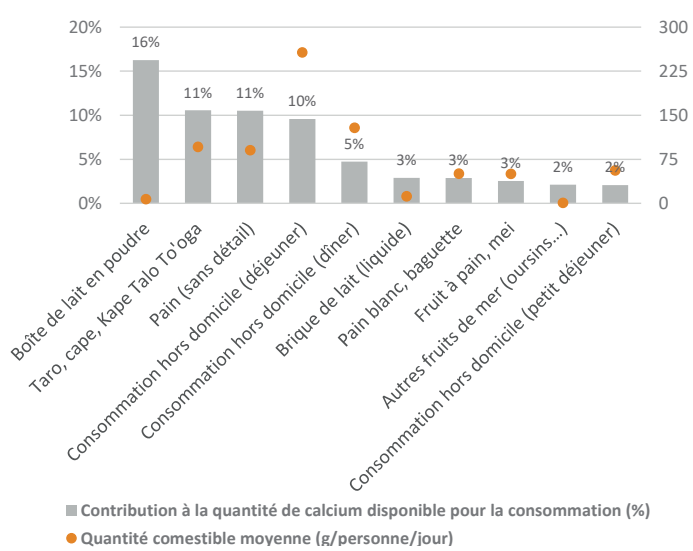
Graphique 21 - Adéquation du calcium par groupes de population

38 La source pour les apports journaliers moyens en calcium recommandés vient du Département de la santé et de la médecine de l'académie américaine des sciences : « Dietary Reference Intakes Tables and Application - Estimated Average Requirements and Adequate Intakes. (Health and Medicine Division of the US National Academy of Sciences (As of 30th March 2016).

39 À noter qu'un verre de lait de 250 ml reconstitué à partir de 10 g de lait en poudre et 250 ml d'eau apporte à lui seul 120 mg de calcium.



© CPS, Protège



Graphique 22 - Principales sources de calcium

b. Le fer

Le fer est l'un des nutriments indispensables à la croissance et au propre développement du corps humain. Le corps ne produisant pas son propre fer, pour maintenir son niveau fer dans l'organisme, des aliments riches en fer doivent être consommés. Il existe deux types différents de sources de fer : (i) les sources de fer non-hémunique qui sont principalement les aliments d'origine végétale tels que les haricots, les légumes verts à feuille, les navets, les lentilles, le tofu ou les produits laitiers, et (ii) les sources de fer hémunique qui incluent les viandes rouges, le poulet, le foie, l'agneau, les

huîtres, le thon etc. La principale différence entre les deux sources est que le taux d'absorption du fer hémunique est élevé et que son absorption n'est pas régulée par le corps⁴⁰.

Les quantités de fer dont le corps a besoin varient de manière considérable selon l'âge, le sexe et également le statut physiologique de la femme, et il n'est pas possible de définir un seuil précis correspondant aux apports journaliers recommandés pour la population. En général, les quantités de fer requises chez la femme sont plus élevées que celles dont a besoin l'homme. Les enfants ont en moyenne besoin d'une quantité comprise entre 7 et 10 mg de fer par jour, les hommes de 19 à 99 ans, de 8 mg de fer par jour et les femmes de 19 à 50 ans, de 18 mg de fer par jour et de 8 mg de fer après 50 ans⁴¹.

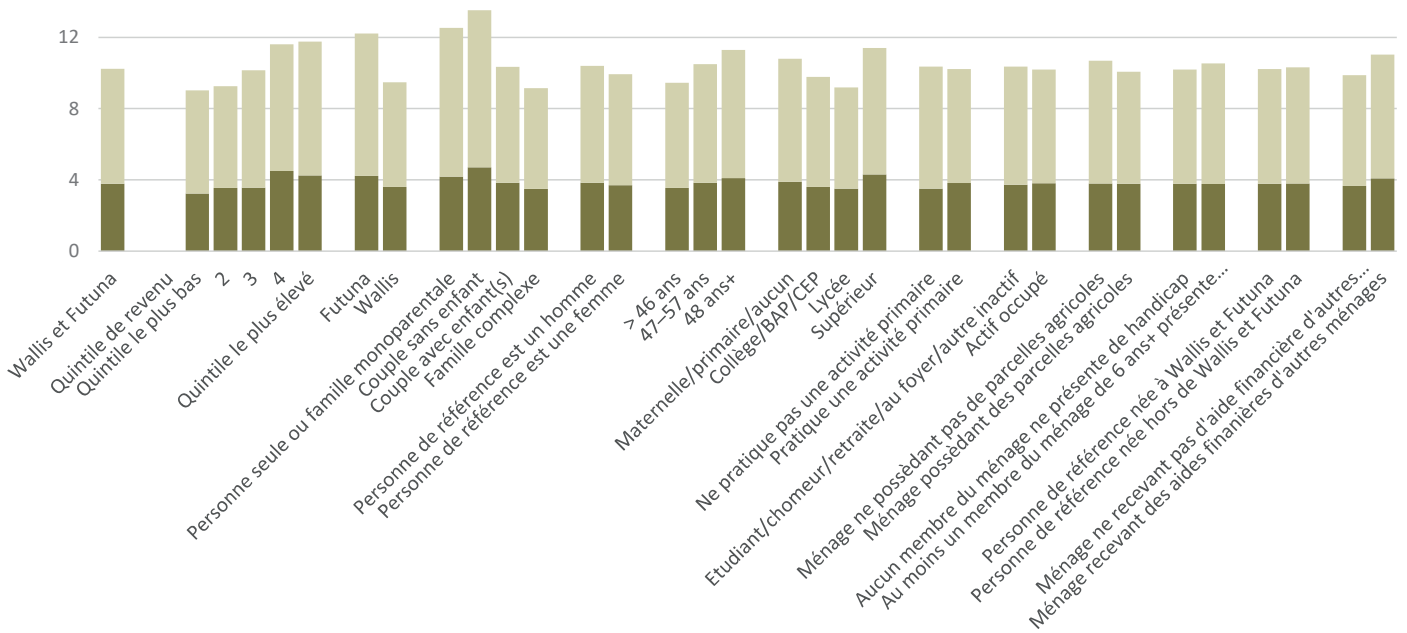
Avec une quantité moyenne de fer total disponible de 10 mg par personne par jour, en moyenne, la quantité de fer disponible à la consommation ne semble pas suffisante pour couvrir les apports journaliers recommandés à Wallis et Futuna qui en tenant compte de la structure âge et sexe de la population seraient bien supérieurs à 10 mg par personne par jour. D'importantes disparités au niveau national peuvent être observées (ADePT-FSM, Tableau 5.4). Ainsi, les personnes seules ou les ménages monoparentaux ou en couple sans enfant présentent une consommation de fer en moyenne bien supérieure à celle

40 En d'autres termes, lorsque le corps a atteint le niveau de fer dont il a besoin, il n'absorbera pas le fer de sources non hémuniques mais continuera d'absorber le fer de sources hémuniques, quitte à atteindre des niveaux toxiques.

41 Institut national de la santé, Département américain de la santé et des services sociaux (National Institute of Health, US Department of Health and Human Services : <https://ods.od.nih.gov/factsheets/Iron-HealthProfessional/>)

des autres ménages. La quantité moyenne de fer disponible à la consommation à Futuna est également supérieure à celle de Wallis avec une quantité moyenne de 12 mg par personne par jour par rapport à 9,5 mg par personne par jour (cela est principalement dû à la plus grande consommation

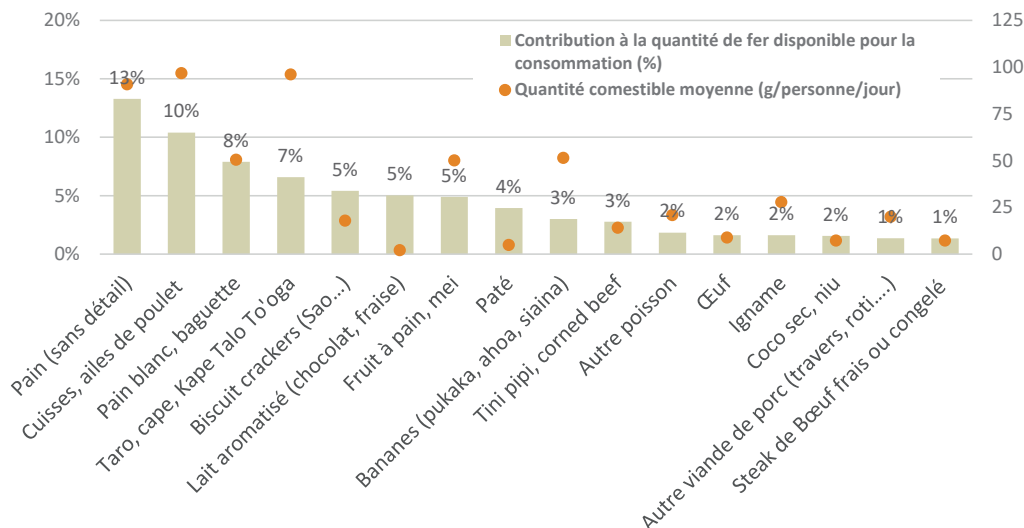
de tubercules à Futuna qui contribuent plus largement aux apports de fer non héminique). Finalement un peu plus de 62% du fer disponible à la consommation est de source végétale, et cette contribution est relativement homogène pour tous les groupes de population.



Graphique 23 - Disparités nationales dans la quantité de fer disponible à la consommation

Plus de 20% du fer disponible à la consommation provient du pain, suivi du poulet qui contribue à hauteur de 10% du fer disponible. Avec une

contribution de 7%, le taro est la troisième principale source de fer (ADePT-FSM, Tableau 6.7).



Graphique 24 - Principales sources de fer

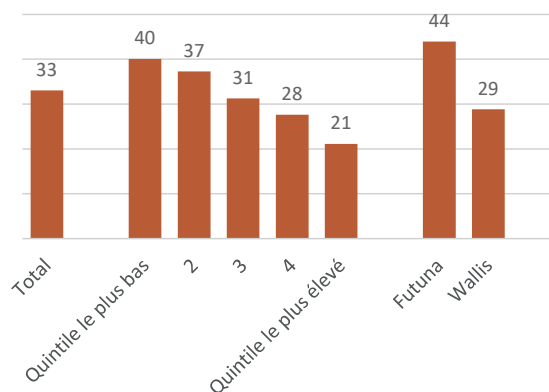
d. Evolution de la consommation alimentaire au cours du temps

L'Enquête Budget des familles 2020 s'inscrit dans le cadre du programme de suivi décennal des dépenses des ménages et reprend les grandes lignes de l'EBF de 2006. Cette dernière collectait également des données sur la consommation des ménages, mais seules les dépenses ont été analysées dans le rapport⁴². Cette section confronte les principales tendances qui se dégagent de ces deux enquêtes pour mettre en évidence une éventuelle évolution dans les habitudes alimentaires des ménages.

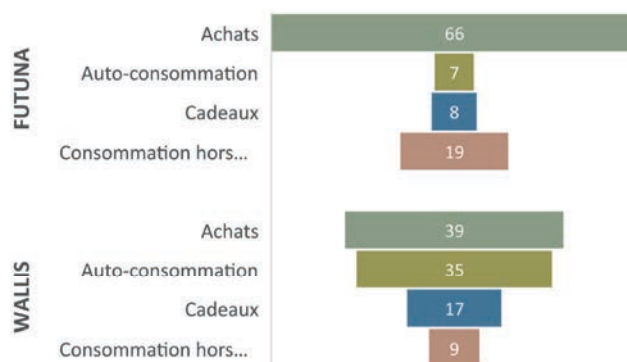
a. Budget des ménages

Selon l'EBF 2006, 28% du budget des ménages de Wallis et Futuna était consacré aux dépenses alimentaires. Il semblerait que cette tendance se soit confirmée dans le temps. En effet, avec une dépense alimentaire quotidienne d'environ 910 F.CFP par jour par personne pour une dépense totale de 3 300 F.CFP par personne par jour, les dépenses d'alimentation représentent également 28% du budget total des ménages en 2020. Mais cette dépense pèse bien plus sur le budget des ménages les plus défavorisés qui allouent près de 40% de leur budget total à la nourriture contre 20% pour les ménages les plus nantis.

A Futuna, près de 41% des dépenses totales sont allouées à la consommation alimentaire contre 24% à Wallis. Toutefois, plus d'une calorie sur trois consommée au sein du ménage à Futuna provient de l'autoconsommation ou est reçue sous forme de cadeaux, contre 11% à Wallis. Cette dépense non monétaire correspond à plus de la moitié de la valeur des dépenses de consommation alimentaire de Futuna contre 15% à Wallis, réduisant ainsi les inégalités en termes de dépenses alimentaires entre les deux îles.



Graphique 25 - Contribution des dépenses alimentaires totales dans le budget



Graphique 26 - Source des dépenses de consommation alimentaire totales en 2020 (%)

e. Evolution dans les dépenses de consommation alimentaire des ménages

a. Principales tendances en 2020

Avec une contribution de 16% aux dépenses de consommation alimentaire totales⁴³, les repas ou aliments consommés en dehors du domicile représentent la première source de dépenses alimentaire (les déjeuners pris en dehors du domicile contribuant à eux seuls à 9% des dépenses de consommation alimentaire totales). Toutefois, des disparités peuvent être observées entre Wallis et Futuna. En effet, à Wallis, 19% des dépenses de consommation alimentaire sont consacrées aux repas pris en dehors du domicile alors qu'à Futuna, cette consommation ne

42 Enquête Budget des Familles de Wallis et Futuna 2005-2006. STESEE. <https://microdata.pacificdata.org/index.php/catalog/736/download/2141>

43 Les dépenses de consommation alimentaire discutées dans ce paragraphe font référence aux dépenses de consommation totales, c'est-à-dire aux dépenses monétaires et non monétaires destinées à la consommation au sein et en dehors du domicile.

représente que 9% des dépenses de consommation alimentaire (Annexe 6)

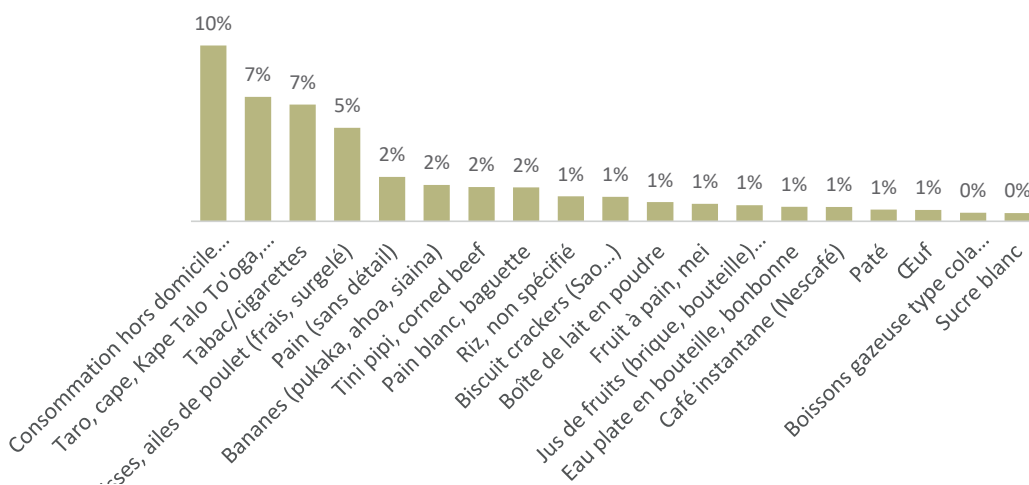
Le taro représente le deuxième poste, soit 7% des dépenses alimentaires. Mais cette contribution tombe à 3% pour les ménages de Wallis contre 16% pour ceux de Futuna.

Le poulet (sous forme de cuisses et ailes, frais, surgelé) représente près de 5% des dépenses de consommation alimentaire totales que ce soit à Wallis comme à Futuna et reste, avec le pain, l'aliment le plus consommé par les Wallisiens et Futuniens. Après le taro, les porcs entiers ou vivants pèsent lourdement sur le budget des ménages de Futuna, à hauteur de 10% des dépenses contre 3% à Wallis.

En 2006, 17% des ménages déclaraient consommer du poisson frais. Quatorze ans après, le poisson reste marginal dans le régime des Wallisiens et Futuniens en étant consommé par

moins d'un ménage sur cinq mais contribuant toutefois à 5% des dépenses de consommation alimentaire tout comme le poulet qui reste un aliment trois fois moins onéreux et davantage consommé par les ménages (100 g de poisson frais coûtent en moyenne 100 F.CFP contre moins de 40 F.CFP pour 100 g de poulet frais, surgelé). À noter toutefois, la plus grande contribution du poisson dans le panier des ménages de Futuna, et ce car plus de 90% des ménages de Futuna qui consomment du poisson frais (du lagon ou du large) ne l'achètent pas mais se le procurent via des activités de pêche du ménage ou sous forme de cadeau alors que plus de 30% des ménages de Wallis qui consomment du poisson frais l'achètent.

Finalement, le tabac qui est consommé par plus d'un ménage sur deux, représente 7% des dépenses de consommation alimentaires (incluant le tabac) à Wallis et Futuna.



Graphique 27 - Répartition des dépenses alimentaires (%) en 2020

b. Analyse de l'évolution des achats (dépenses monétaires) entre 2006 et 2020

Les dépenses alimentaires des 50 produits les plus achetés en 2006 ont été confrontées aux dépenses pour ces mêmes produits en 2020 afin d'identifier un changement monétaire éventuel chez les ménages de Wallis et Futuna (Annexe 7). Le

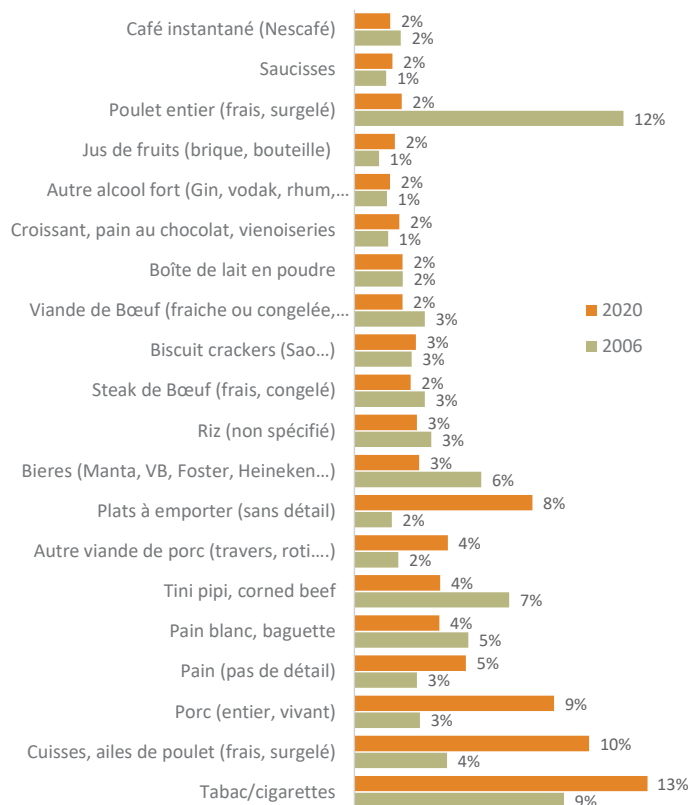
pourcentage des ménages consommant le produit a aussi été analysé, à l'exception des services de restauration pour lesquels les dépenses ne peuvent être comparées, car le mode de collecte de ces dépenses diffère entre 2006 et 2020⁴⁴ (Annexe 8).

44 La confrontation serait biaisée par le fait que l'instrument de collecte de la consommation hors domicile a changé entre l'EBF 2006 et l'EBF 2020. Dans la première, seules les dépenses de restauration étaient enregistrées dans le carnet de bord alors que dans l'EBF 2020, cette consommation a été collectée via un module distinct consacré aux repas quotidiens pris en dehors du domicile par chaque membre du ménage. Malgré la différence dans l'outil de collecte, il reste peu de doute que la consommation en dehors du domicile ait augmenté drastiquement à Wallis et Futuna au cours des 14 dernières années, et le poids de cette dépense sur le panier du consommateur reste important.

L'analyse ne fait pas ressortir de différences majeures entre la contribution des aliments aux dépenses de 2020 par rapport à celles de 2006⁴⁵. Tout comme en 2006, le poulet (entier ou en morceaux) reste l'aliment contribuant le plus aux achats alimentaires effectués en 2020, suivi de près par le porc (entier ou en morceaux) dont le poids sur les achats totaux a augmenté drastiquement entre 2006 et 2020, passant de 5% à 13% des achats de nourriture. Mais contrairement au poulet qui reste l'un des aliments préférés des ménages, car consommé par plus de deux ménages sur trois à Wallis comme à Futuna, le porc reste plus consommé à Futuna qu'à Wallis avec près de 40% des Futuniens ayant rapporté en avoir consommé au cours des 14 derniers jours contre moins de 25% des Wallisiens.

Le pain est le troisième aliment contribuant à hauteur de 9% aux achats alimentaires, et cette contribution est restée relativement stable au cours du temps. Quant au pain, il reste le produit céréalier préféré des Wallisiens, car consommé par plus de 80% des ménages, alors que le riz est plus consommé à Futuna par plus de 60% des ménages et qu'il est en moyenne acheté par 3% d'entre eux à Futuna.

Si la contribution du porc dans les achats a augmenté entre 2006 et 2020, il est intéressant de noter la diminution de la contribution du « corned beef » dans les dépenses monétaires, passant de 7% à 4% que ce soit à Wallis comme à Futuna, soit le reflet de la baisse dans le pourcentage de ménages consommant ce produit. Cette baisse peut être attribuée soit à une augmentation du prix de cet aliment au cours du temps, soit à un changement dans les habitudes de consommation avec une diminution des ménages consommant des aliments en conserve. Cette même tendance peut aussi être observée pour les boissons gazeuses sucrées au détriment des jus de fruits.



Graphique 28 - Evolution au cours du temps des achats des 20 produits pesant le plus dans le panier des ménages

Mais mis à part ce léger changement, tout comme pour la contribution des aliments dans les achats totaux de nourriture, le pourcentage de consommation des ménages par type de denrées n'a pas beaucoup évolué au cours du temps, ce qui traduit une certaine monotonie dans l'offre alimentaire avec peu de possibilité de substituer les produits usuellement consommés.

Enfin, le tabac, tout comme en 2006, reste une source de dépenses non négligeable en représentant 13% des achats de produits alimentaires et de tabac.

c. Analyse de l'évolution des dépenses non monétaires

Les dépenses non monétaires se réfèrent ici aux aliments provenant de l'autoconsommation et reçus en cadeau, et pour les mêmes raisons que celles exposées ci-dessus, seules les dépenses

⁴⁵ Les contributions sont estimées en prenant la dépense correspondant aux achats d'un des 50 produits sur les dépenses totales correspondant aux achats des 50 produits. Ces contributions ne peuvent pas être comparées aux statistiques présentées dans la section IV.b.i de ce rapport.

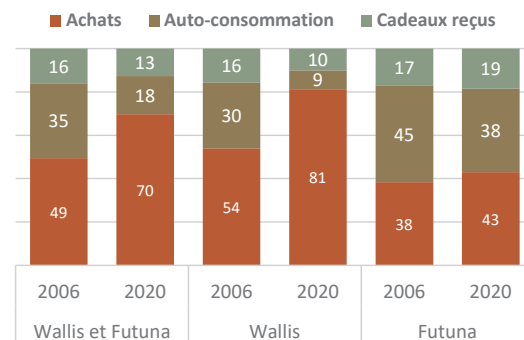
de consommation non monétaire destinées à la consommation au sein du domicile sont considérées.

En 2006, 35% des dépenses destinées à la consommation provenait de produits issus de l'autoconsommation. En 2020, cette dépense ne représente plus que 18% des dépenses de consommation alimentaire. À Wallis et Futuna, l'essentiel des aliments consommés au sein du domicile sont achetés. Mais cette tendance nationale est loin de refléter la situation à Wallis et à Futuna.

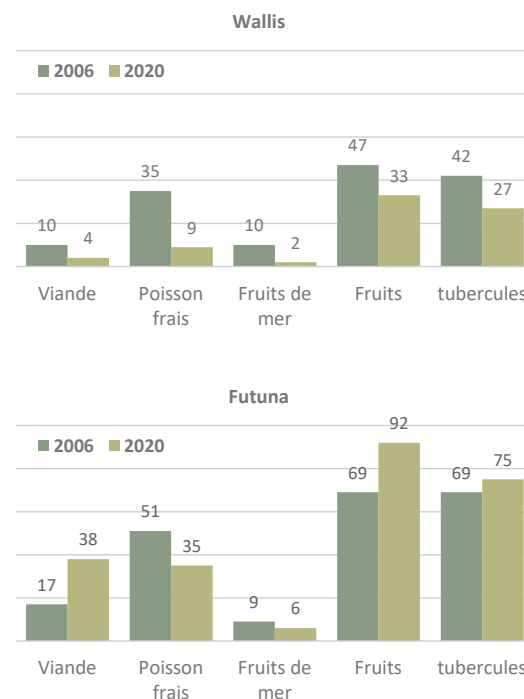
Ainsi, à Wallis, si les achats ne contribuaient qu'à hauteur de 50% aux dépenses alimentaires en 2006, leur contribution augmente considérablement en 2020 pour représenter plus de 80% des dépenses de consommation alimentaire. Les aliments provenant de l'autoconsommation ne représentant plus que 9% des dépenses des Wallisiens destinées à la consommation au sein du domicile. Cette baisse reflète la diminution dans le temps du nombre de ménages wallisiens engagés dans les activités d'agriculture de subsistance. En 2006, 35% des ménages wallisiens pratiquaient des activités de pêche contre 9% en 2020, et la même tendance a été observée pour les ménages engagés dans la culture des tubercules. Ils étaient plus de 40% à pratiquer cette activité en 2006 contre 27% en 2020. Cette forte dépendance des Wallisiens aux achats de nourriture les expose de manière assez importante à des chocs macro-économiques affectant entre autres les prix des denrées alimentaire ou leur pouvoir d'achat⁴⁶.

À Futuna, au contraire, la dépendance aux dépenses non monétaires reste relativement constante. 62% des dépenses d'alimentation en 2006 provenaient de l'autoconsommation et de cadeaux, et même si cette contribution a légèrement diminué pour s'établir à 57% en 2020, les ménages futuniens continuent de produire une grande partie des aliments qu'ils consomment (38% des dépenses de consommation alimentaire proviennent de la production propre). Toutefois, les Futuniens tendent à s'éloigner des activités

de la pêche pour se tourner vers l'élevage et la production de fruits et légumes, ce qui peut expliquer en partie la plus forte consommation de porc et de tubercules à Futuna comparé à Wallis.



Graphique 29 - Evolution au cours du temps des dépenses non monétaires (%)



Graphique 30 - Evolution de la part des ménages engagés dans l'autoproduction de produits alimentaires (%)

Les tendances ci-dessus se retrouvent dans la contribution des produits de l'autoconsommation aux dépenses alimentaires. À Wallis, il peut être observé une baisse assez importante de cette contribution avec la diminution la plus importante

46 Cette analyse n'inclut pas l'impact du COVID19 sur l'économie et les ménages de Wallis et Futuna mais fort à parier que les restrictions sanitaires auront eu un impact négatif plus important à Wallis qu'à Futuna.

observée pour les produits de la pêche, suivi des tubercules. Il convient de noter également la forte diminution des fruits provenant de la production propre dans les dépenses de consommation alimentaire des ménages de Wallis, dont l'essentiel des dépenses en fruits en 2020 provient des achats et des cadeaux.

À Futuna, la contribution des dépenses d'autoconsommation de poissons et de fruits de mer dans les dépenses de consommation a aussi diminué entre 2006 et 2020 au profit de la viande. La contribution des tubercules a aussi diminué à Futuna. La contribution des fruits provenant de la production propre dans les dépenses de consommation a également diminué, que ce soit à Futuna ou à Wallis.



Graphique 31 - Evolution de la part des aliments provenant de la production propre dans les dépenses de consommation alimentaire (%)

CONCLUSION

Face aux enjeux nutritionnels rencontrés dans les pays du Pacifique en général, et à Wallis et Futuna en particulier, il devient urgent de fournir des statistiques permettant de mieux comprendre les schémas de consommation des ménages afin de développer les politiques nutritionnelles les plus adaptées.

L'analyse des données de consommation collectées dans l'Enquête 2020 sur le budget des familles a permis de dégager les grandes tendances de consommation des ménages et d'en voir l'évolution au cours du temps.

La tendance observée en 2006 est celle d'un éloignement de plus en plus évident des schémas de consommation traditionnels à base de poissons et de produits locaux vers un régime de plus en plus déséquilibré, riche en matières grasses et protéines animales, et de moins en moins sain, avec une consommation de plus en plus faible en produits protecteurs riches en vitamines. La consommation en dehors du domicile est appelée à devenir une des composantes majeures de la consommation des habitants de Wallis et Futuna, et en particulier de Wallis.

Les schémas de consommation alimentaire sont légèrement différents entre les deux îles. Futuna étant plus isolée et difficile d'accès que Wallis, une partie de la consommation alimentaire de ses habitants reste encore pour partie basée sur la production propre de produits locaux et produits de la pêche, contrairement à Wallis où l'essentiel de la consommation constitue des achats de produits importés.

Cette analyse a permis de dégager les grandes tendances qui pourront être utilisées afin de compléter les informations déjà existantes en matière de nutrition et de mieux orienter les politiques wallisiennes pour une meilleure santé et une vie plus saine. Il est toutefois important de rappeler que seules les enquêtes nutritionnelles peuvent éclairer au mieux la nutrition des individus.



ANNEXE

Annexe 1. Description des groupes de population

		Taille de l'échantillon	%
Caractéristiques géographiques			
Île	Futuna	432	42,8
	Wallis	578	57,2
Caractéristiques démographiques du ménage			
Genre de la personne de référence	Homme	765	75,7
	Femme	245	24,3
Classes d'âge pour la personne de référence	Moins de 46 ans	364	36,0
	Entre 47 et 57 ans	315	31,2
	Plus de 58 ans	331	32,8
Type et composition du ménage	Personne seule ou famille monoparentale	162	16,0
	Couple sans enfant	139	13,8
	Couple avec enfants	379	37,5
	Famille complexe	330	32,7
Lieu de naissance de la personne de référence	Wallis et Futuna	895	88,6
	Hors de Wallis et Futuna	115	11,4
Au moins une personne âgée de plus de 6 ans avec un handicap	Aucune personne dans le ménage ne présente un handicap	878	86,9
	Au moins une personne présente un handicap	132	13,1
Caractéristiques socioéconomiques du chef de ménage			
Quintile de revenu par personne	Premier quintile	235	23,3
	Deuxième quintile	219	21,7
	Troisième quintile	199	19,7
	Quatrième quintile	186	18,4
	Dernier quintile	171	16,9
Niveau d'éducation de la personne de référence	Aucun/maternelle/primaire	433	42,9
	Collège/BEP/CAP	282	27,9
	Lycée	170	16,8
	Supérieur	125	12,4
Occupation de la personne de référence du ménage	Etudiant/chômeur/retraité/autre inactif	353	35,0
	Actif occupé	657	65,1
La personne de référence pratique une activité primaire	Non	146	14,5
	Oui	864	85,5
Le ménage possède des parcelles agricoles	Non	303	30,0
	Oui	707	70,0
Le ménage reçoit des fonds d'un autre ménage	Non	756	74,9
	Oui	254	25,2
	Total	1 010	

Annexe 2. Composition des groupes de produits

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Riz, non spécifié	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	56%	11,7%
Consommation payante hors domicile (déjeuner)	Produits alimentaires non classifiés	Non classifiés	Non classifié	44%	9,6%
Cuisses, ailes de poulet (frais, surgelé)	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	67%	8,6%
Pain (tout type)	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	73%	8,0%
Consommation payante hors domicile (dîner)	Produits alimentaires non classifiés	Non classifiés	Non classifié	27%	4,8%
Pain blanc, baguette	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	60%	4,6%
Taro, cape, Kape Talo To'oga, pakanuku, Talo poupou, Talo fisi...	Racines, tubercules, plantains et leur produits	Energétiques - à privilégier	Aliment local	47%	3,6%
Sucre blanc	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	47%	3,5%
Biscuit crackers (Sao...)	Snacks	Energétiques - à éviter	Importé	44%	2,9%
Huile pour la cuisine (olive, arachide, coco...)	Huiles et matières grasses	Energétiques - à éviter	Importé	17%	2,2%
Consommation payante hors domicile (petit-déjeuner)	Produits alimentaires non classifiés	Non classifiés	Non classifié	26%	2,1%
Fruit à pain, mei	Fruits et leurs produits	Energétiques - à privilégier	Local	31%	2,0%
Bananes (pukaka, ahoa, siaina)	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	34%	2,0%
Plats à emporter (sans détail)	Produits alimentaires non classifiés	Non classifiés	Non classifié	20%	1,7%
Porc entier ou vivant	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	17%	1,6%
Croissant, pain au chocolat, viennoiseries	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	29%	1,4%
Tini pipi, corned beef	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	34%	1,2%
Farine en gros	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	17%	1,2%
Margarine (Meadow lea...)	Huiles et matières grasses	Energétiques - à éviter	Importé	24%	1,1%
Coco sec, niu	Pois, graines et noix et leurs produits	Energétiques - à privilégier	Local	6%	1,1%
Autre viande de porc (travers, roti...)	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	29%	1,1%
Boîte de lait en poudre	Lait et produits laitiers	Constructeurs - à limiter	Importé	33%	1,1%
Poulet, grillé, BBQ	Plats préparés	Constructeurs - à limiter	Importé	15%	1,0%
Autre poisson	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	22%	1,0%
Poulet entier (frais, surgelé)	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	17%	1,0%

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Igname (Ufi Uvea, vakasoa, poa, ufi kaletonia, ufi lei, Tuakuku, palai...)	Racines, tubercules, plantains et leur produits	Energétiques - à privilégier	Local	24%	1,0%
Consommation payante hors domicile (boissons chaudes)	Produits alimentaires non classifiés	Non classifiés	Non classifié	19%	0,9%
Donuts, beignet	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	19%	0,9%
Manioc, manioka	Racines, tubercules, plantains et leur produits	Energétiques - à privilégier	Local	15%	0,9%
Nouilles instantanées, soupe chinoise	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	23%	0,7%
Saucisses	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	27%	0,7%
Consommation payante hors domicile (Snack /collation)	Produits alimentaires non classifiés	Non classifiés	Non classifié	18%	0,7%
Sirop (concentré, en poudre)	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	21%	0,7%
Poissons du lagon (sans détail)	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	20%	0,6%
Pâté	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	38%	0,6%
Beurre	Huiles et matières grasses	Energétiques - à éviter	Importé	17%	0,5%
Biscuits (sans détail)	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	26%	0,5%
Plats préparés, poulet rôti	Plats préparés	Constructeurs - à éviter	Importé	14%	0,5%
Cornet de glace	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	12%	0,5%
Steak de bœuf, rôti, bavette, côte, onglet, filet... (frais, congelé)	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	16%	0,4%
Œuf	Œufs et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	33%	0,4%
Jus de fruits (brique bouteille) pommes, ananas...	Boissons	Protecteurs - à éviter	Importé	40%	0,4%
Consommation payante hors domicile (boissons non alcoolisées)	Produits alimentaires non classifiés	Non classifiés	Non classifié	23%	0,4%
Biscuit salés (Shapes, Twistees...)	Snacks	Energétiques - à éviter	Importé	23%	0,3%
Riz jasmin	Céréales et leurs produits	Energétiques - à privilégier	Importé	4%	0,3%
Lait aromatisé (chocolat, fraise)	Boissons	Energétiques - à éviter	Importé	9%	0,3%
Viande de bœuf fraîche ou congelée (sans détail)	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	14%	0,3%
Chips	Snacks	Energétiques - à éviter	Importé	5%	0,3%
Chocolat à tartiner (Nutella, etc.)	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	11%	0,3%
Plats à base de viande de mouton	Plats préparés	Constructeurs - à éviter	Importé	5%	0,2%

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Gâteaux, industriels	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	6%	0,2%
Sandwich, panini, burger, croque M.	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	14%	0,2%
Brique de lait (liquide)	Lait et produits laitiers	Constructeurs - à privilégier	Importé	16%	0,2%
Jambon	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	25%	0,2%
Fromage (sans détail)	Lait et produits laitiers	Constructeurs - à limiter	Importé	19%	0,2%
Aliments pour bébé (sans détail)	Produits alimentaires utilisées pour leurs propriétés nutritionnelles spécifiques	Non classifiés	Importé	3%	0,2%
Pâtes autres (macaroni, coquillettes...)	Céréales et leurs produits	Energétiques - à éviter	Importé	8%	0,2%
Boissons gazeuses type cola (Coca/Pepsi)	Boissons	Energétiques - à éviter	Importé	31%	0,2%
Cassoulet en boîte, saucisses lentilles	Pois, graines et noix et leurs produits	Aliments protecteurs - à limiter	Importé	17%	0,2%
Crème fraîche, crème chantilly	Lait et produits laitiers	Constructeurs - à limiter	Importé	8%	0,2%
Sardine en boîte	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	19%	0,2%
Gâteau (sans détail)	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	9%	0,1%
Pain fruit, pain coco	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	6%	0,1%
Tapioca	Racines, tubercules, plantains et leur produits	Energétiques - à privilégier	Local	2%	0,1%
Bières (Manta, VB, Foster, Number one, Heineken...)	Boissons	Non classifiés	Importé	16%	0,1%
Chips importées	Snacks	Energétiques - à éviter	Importé	10%	0,1%
Céréales, corn flakes	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	7%	0,1%
Yaourt, yaourt à boire	Lait et produits laitiers	Constructeurs - à limiter	Importé	13%	0,1%
Légumes en boîte	Pois, graines et noix et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	20%	0,1%
Barre de chocolat, plaque de chocolat	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	8%	0,1%
Autres alcools forts (Gin, vodka, rhum, liqueurs...)	Boissons	Non classifiés	Importé	5%	0,1%
Mayonnaise	Epices et condiments	Energétiques - à éviter	Importé	6%	0,1%
Cuisse de cochon (frais, surgelé)	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Local	4%	0,1%
Boissons non alcoolisées (sans détail)	Boissons	Energétiques - à éviter	Importé	25%	0,1%

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Biscotte, cracotte, chapelure, croûton	Sucre et sucreries	Energétiques - à limiter	Importé	5%	0,1%
Mélange pour gâteau	Sucre et sucreries	Energétiques - à limiter	Importé	2%	0,1%
Café instantané (Nescafé)	Boissons	Non classifiés	Importé	37%	0,1%
Poissons du large (sans détail)	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	2%	0,1%
Autre pâtisserie petit-déjeuner (brioche, etc.)	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	6%	0,1%
Viande de mouton/agneau (sans détail)	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	2%	0,1%
Mousseline, purée	Légumes et leurs produits	Energétiques - à éviter	Importé	6%	0,1%
Chocolat en poudre (Milo, Nesquik...)	Boissons	Energétiques - à limiter	Importé	5%	0,1%
Pommes de terre	Racines, tubercules, plantains et leur produits	Energétiques - à privilégier	Importé	8%	0,1%
Nem, rouleau de printemps	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	9%	0,1%
Bonbons, sucettes...	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	8%	0,1%
Papaye	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	10%	0,1%
Chewing gum	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	13%	0,1%
Pizza	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	6%	0,1%
Sorbet	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	3%	0,1%
Oignons (ronds), échalottes	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	22%	0,1%
Confiture	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	6%	0,1%
Pommes (import), pome, apo	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	10%	0,0%
Cacahuète, pistaches, amandes salées	Pois, graines et noix et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	3%	0,0%
Plats traditionnels (lu, faikai)	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Local	3%	0,0%
Plats à base de poisson, frit, BBQ	Plats préparés	Constructeurs - à éviter	Importé	2%	0,0%
Oranges, moli	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	7%	0,0%
Quiche	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	6%	0,0%
Fromage (heddar)	Lait et produits laitiers	Constructeurs - à limiter	Importé	4%	0,0%
Poires (import)	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	6%	0,0%
Autre produits de boulangerie	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	2%	0,0%

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Viande de dinde	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	3%	0,0%
Mangues	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	3%	0,0%
Blancs de poulet (frais, surgelé)	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	2%	0,0%
Sucre roux	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	1%	0,0%
Autre viande de poulet	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	2%	0,0%
Avocats, avoka	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	2%	0,0%
Ketchup	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	6%	0,0%
Boissons gazeuses (Sprite, 7up)	Boissons	Energétiques - à éviter	Importé	5%	0,0%
Thon en boîte	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	5%	0,0%
Margarine (sans détail)	Huiles et matières grasses	Energétiques - à éviter	Importé	1%	0,0%
Miel	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Local	2%	0,0%
Vin (rouge, blanc, rose, champagne, apéritifs à base de vin...)	Boissons	Non classifiés	Importé	4%	0,0%
Poulet (frit)	Snacks	Constructeurs - à éviter	Importé	2%	0,0%
Autres fruits de mer (oursins...)	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Ananas	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	5%	0,0%
Plats à base de poisson cru (salade de poisson; sashimi, sushi...)	Plats préparés	Constructeurs - à limiter	Local	3%	0,0%
Sauce (sans détail)	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	4%	0,0%
Pomme cythère, vi tele tele	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	2%	0,0%
Pamplemousse	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	5%	0,0%
Sauce soja, soyu	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	13%	0,0%
Pomme cannelle	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Beurre de cacahuète	Pois, graines et noix et leurs produits	Energétiques - à éviter	Importé	1%	0,0%
Vivaneaux profonds - Palu, Sinipa	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Bonbons, caramels, gelées	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	4%	0,0%
Thé glacé (Lipton ice tea...)	Boissons	Non classifiés	Importé	6%	0,0%
Lait de coco (frais ou conserve)	Boissons	Protecteurs - à éviter	Importé	2%	0,0%
Canard, viande de canard	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	0%	0,0%

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Crevettes	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	3%	0,0%
Ail	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	6%	0,0%
Surimi, chair de crabe	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	2%	0,0%
Fruits en boîte (pêche, poire, ananas, salade de fruits...)	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à limiter	Importé	3%	0,0%
Autres légumes	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	4%	0,0%
Boîte de saucisses, mini-saucisses	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	1%	0,0%
Coco vert, niu	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	4%	0,0%
Autres céréales de petit-déjeuner	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	1%	0,0%
Fruits secs (abricots, raisins...)	Pois, graines et noix et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	1%	0,0%
Pain complet	Céréales et leurs produits	Energétiques - à privilégier	Importé	2%	0,0%
Bœuf haché frais ou congelé	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	1%	0,0%
Tarte, tartelettes	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	1%	0,0%
Carottes	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	6%	0,0%
Plats à base de pâtes, bami, chao men	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	2%	0,0%
Compote	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	3%	0,0%
Poisson en boîte (sans détail)	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	1%	0,0%
Autres fruits frais	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	3%	0,0%
Autres sucres (sucre glace...)	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	2%	0,0%
Sauce tomate, pulpe concentré de tomate	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	4%	0,0%
Muesli	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	1%	0,0%
Farine de blé	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	0%	0,0%
Thon (sans détail, frais, surgelé)	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Roussettes, autres oiseaux sauvages	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Bacon, lardon	Huiles et matières grasses	Constructeurs - à éviter	Importé	2%	0,0%
Raisin (import)	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	2%	0,0%
Chou-fleur, chou vert	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	5%	0,0%
Crabe de cocotier	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	2%	0,0%

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Moules	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	2%	0,0%
Lentilles cuites	Pois, graines et noix et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	1%	0,0%
Poisson pané, bâtonnet de poisson, préparations à base de poisson surgelé	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	1%	0,0%
Autre pâtes	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	0%	0,0%
Sauce vinaigrette	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Haricots, verts	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	4%	0,0%
Mandarine	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	2%	0,0%
Poulpe	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	1%	0,0%
Ravioli	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	1%	0,0%
Soupe de légumes	Plats préparés	Protecteurs - à limiter	Importé	4%	0,0%
Tomates	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	5%	0,0%
Igname, cuit	Racines, tubercules, plantains et leur produits	Energétiques - à limiter	Local	0%	0,0%
Autre viande en boîte	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	1%	0,0%
Citron, tipolo	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	6%	0,0%
Piments	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	2%	0,0%
Canne à sucre	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	1%	0,0%
Pop corn	Céréales et leurs produits	Energétiques - à éviter	Importé	1%	0,0%
Trocas - mulituki (inv.)	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Maïs en boîte	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à limiter	Importé	4%	0,0%
Abats de cochons (tripes...)	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Local	0%	0,0%
Autres fruits frais	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Chou de Chine	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	2%	0,0%
Moutarde	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	1%	0,0%
Poivre	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	1%	0,0%
Carambole	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	2%	0,0%

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Langoustes	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Patates douces, kumala	Racines, tubercules, plantains et leur produits	Energétiques - à privilégier	Local	0%	0,0%
Concombres	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	3%	0,0%
Pastèque	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Thon jaune (frais, surgelé)	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	0%	0,0%
Manioc, tapioca bouilli	Plats préparés	Energétiques - à privilégier	Local	0%	0,0%
Avoine, porridge sec	Céréales et leurs produits	Energétiques - à limiter	Importé	0%	0,0%
Autre café	Boissons	Non classifiés	Importé	1%	0,0%
Lapin, viande de lapin	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Aubergines	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Bouillon cube	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	1%	0,0%
Muffins	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	0%	0,0%
Autres épices culinaires	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	1%	0,0%
Barquette de riz	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	0%	0,0%
Abats de poulet (foie, tripes...), canard	Viandes animales et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	0%	0,0%
Salade verte, laitue	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	5%	0,0%
Plats à base de légume ou salades	Plats préparés	Constructeurs - à éviter	Importé	1%	0,0%
Chips locales (taro, mei, manioc, patates douces...)	Snacks	Energétiques - à éviter	Local	0%	0,0%
Quinoa	Céréales et leurs produits	Energétiques - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Vinaigre	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	1%	0,0%
Crabe de mer	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Local	0%	0,0%
Goyaves	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Sauce barbecue	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Huîtres	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Levure chimique	Additifs	Non classifiés	Importé	1%	0,0%
Spaghetti en boîte	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	1%	0,0%

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Olives en boîte	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à limiter	Importé	1%	0,0%
Citrouilles, squash	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Café moulu ou en grain	Boissons	Non classifiés	Importé	3%	0,0%
Feuilles de laurier, romarin, thym...	Epices et condiments	Protecteurs - à privilégier	Local	0%	0,0%
Vin pétillant, Champagne	Boissons	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Sauces, asiatique, piments	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Vin (sans détail)	Boissons	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Brocolis	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Feuilles de manioc	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Cumin	Epices et condiments	Protecteurs - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Epinards	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Boissons énergétiques	Boissons	Energétiques - à éviter	Importé	1%	0,0%
Omelette	Plats préparés	Constructeurs - à éviter	Importé	0%	0,0%
Curry en poudre	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	1%	0,0%
Melon	Fruits et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	0%	0,0%
Gingembre, frais	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	1%	0,0%
Citronnelle	Epices et condiments	Protecteurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Betteraves	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à limiter	Importé	0%	0,0%
Poireaux natures bouillis	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Champignons frais	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	1%	0,0%
Autres abats comestibles	Vianes animales et leurs produits	Constructeurs - à éviter	Importé	0%	0,0%
Thé, infusion	Boissons	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Oignons verts	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	1%	0,0%
Soupe de tomate	Plats préparés	Aliments protecteurs - à limiter	Importé	0%	0,0%
Café, mix (3 en 1)	Boissons	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Moules cuites	Snacks	Constructeurs - à limiter	Importé	0%	0,0%

Description du produit	Groupe produit selon la classification GIFT	Groupe produit selon la classification des lignes directives pour un régime sain et équilibré (Aliments)	Provenance du produit (Aliment)	Pourcentage des ménages ayant rapporté avoir consommé le produit les 14 derniers jours	Contribution de l'aliment à la consommation énergétique moyenne (%)
Thé, noir sachet	Boissons	Non classifiés	Importé	4%	0,0%
Courgettes	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	0%	0,0%
Soupe, poulet vermicelle	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	2%	0,0%
Coriandre, persil	Epices et condiments	Protecteurs - à privilégier	Importé	1%	0,0%
Café glacé	Boissons	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Autre lait (lait de soja, lait d'amande..)	Boissons	Constructeurs - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Préparation pour crème anglaise	Plats préparés	Energétiques - à éviter	Importé	0%	0,0%
Epinards cuits	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Importé	0%	0,0%
Saumon fumé	Poisson, fruits de mer et leurs produits	Constructeurs - à limiter	Importé	0%	0,0%
Gelée	Sucre et sucreries	Energétiques - à éviter	Importé	0%	0,0%
Menthe	Epices et condiments	Protecteurs - à privilégier	Local	0%	0,0%
Tabasco	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Radis	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à privilégier	Local	0%	0,0%
Soupe de poulet	Plats préparés	Constructeurs - à éviter	Importé	0%	0,0%
Clou de girofle	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Autre épice, cornichon	Légumes et leurs produits	Protecteurs - à limiter	Importé	0%	0,0%
Café à emporter	Boissons	Non classifiés	Importé	0%	0,0%
Basilique	Epices et condiments	Protecteurs - à privilégier	Local	0%	0,0%
Sel	Epices et condiments	Non classifiés	Importé	8%	0,0%
Eau plate en bouteille, bonbonne	Boissons	Non classifiés	Importé	31%	0,0%
Boissons non alcoolisées diététiques édulcorées	Boissons	Energétiques - à éviter	Importé	2%	0,0%
Tabac/cigarettes	Tabacs et autres produits du tabac	Non classifiés	Importé	51%	0,0%
Kava	Tabacs et autres produits du tabac	Non classifiés	Local	11%	0,0%

Annexe 3. Traitement des données de consommation alimentaire collectées dans l'Enquête Budget des familles 2020

Dans l'Enquête Budget des familles 2020, les données sur la consommation alimentaire ont été collectées au travers d'un carnet de bord rempli par les ménages. Dans ce carnet de bord, les ménages devaient renseigner les achats de nourriture effectués au cours des 14 derniers jours et destinés à être consommés au sein du ménage ainsi que les produits consommés provenant de leur production propre ou reçus en cadeau. En plus des informations de consommation au sein du domicile, les ménages se sont vus remettre un carnet de bord afin que chaque membre du ménage puisse y renseigner sa consommation en dehors du domicile. Outre la consommation en dehors du domicile exprimée en termes de repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner, boissons chaudes, snacks et boissons non alcoolisées), les ménages devaient rapporter les quantités d'aliments provenant des achats, des dons ou de la production propre ainsi que l'unité de mesure correspondant à la quantité acquise. Dans le cas des achats, le montant total de la dépense devait également être renseigné, et la dépense correspondant aux quantités issues de la production propre ou reçue sous forme de cadeau était estimée.

Les quantités de consommation au sein du domicile ont été converties en grammes et la valeur nutritionnelle correspondant à cette quantité en grammes a été attribuée à partir de la Table nutritionnelle du Pacifique (PNDB) développée par la CPS en collaboration avec la FAO et l'université de Wollongong⁴⁷.

L'enquête n'ayant pas été conçue à l'origine pour informer sur la consommation alimentaire, les données collectées présentent des limitations liées aux raisons suivantes :

- Les ménages ont reçu comme instruction de renseigner les quantités d'aliments achetées au cours des 14 derniers jours et non les quantités effectivement consommées.

- Les ménages ont reçu comme instruction de rapporter les quantités dans l'unité de mesure dans laquelle ils se sont procuré l'aliment (tasse, panier, gramme, paquet, etc.). Environ 19 unités de mesure différentes (dont seulement quatre correspondant à une unité de mesure standard telle le gramme, kg, litre ou millilitre) ont ainsi été rapportées correspondant à près de 1 000 combinaisons produit alimentaire/ unité de mesure différentes. Cela correspond à plus de 32 800 transactions rapportées dans une unité de mesure non standard. Pour traiter le problème de la conversion des unités non standards en unité métrique, une balance ménagère a été fournie aux ménages afin de peser et de rapporter le poids en gramme des aliments achetés au cours des 14 derniers jours. Par ce biais, toutes les quantités collectées, à l'exception des repas pris en dehors du domicile, ont été converties en gramme, facilitant ainsi cette étape de préparation des données aux fins de l'analyse de la consommation alimentaire.
- Pour corriger les éventuelles incohérences entre les quantités rapportées et les valeurs monétaires déclarées ou imputées, les données ont été soumises à une première correction basée sur l'analyse de la répartition des quantités en grammes, valeurs déclarées ou imputées et valeur unitaire pour chaque produit rapporté par île. Les valeurs atypiques ont été identifiées par la méthode de l'intervalle interquartiles de Tukey avec un multiplicateur de 2.5. À l'issue de cette procédure, 0,8% des quantités a été détecté comme atypique (c'est-à-dire atypique par rapport à la répartition des quantités de ce produit ou par rapport à la dépense déclarée) et remplacé en utilisant la dépense déclarée et le prix médian. De la même manière, près de 1,8% des valeurs monétaires ont été détectées comme atypiques et remplacées. En raison du problème de sur-report noté à Futuna et celui de sous-report noté à Wallis, les données ont fait l'objet d'une deuxième procédure de détection, et une correction des valeurs atypiques a été appliquée. Pour cette procédure, la méthode de Tukey a été de nouveau appliquée avec un multiplicateur de 1,5 sur la répartition de quantité moyenne d'aliment par personne par jour rapportée au cours des 14 jours. Cette procédure visant

47 SPC, UOW and FAO (2020). The Pacific Nutrient Database User Guide : A tool to facilitate the analysis of poverty, nutrition and food security in the Pacific region. Pacific Community, University of Wollongong and the Food and Agriculture Organization of the United Nations. 15 pp.

avant tout à « lisser » les données afin de diminuer l'écart entre la consommation rapportée de Wallis et celle de Futuna, les répartitions de quantité au niveau national ont été considérées, et non plus par île. Les quantités identifiées comme atypiques ont été corrigées en considérant la quantité d'aliment moyenne consommée au niveau national. Cette procédure a permis de corriger environ 1% des quantités sans résoudre toutefois le problème de sur-report à Futuna ou de sous-report à Wallis.

- Après ces diverses procédures de nettoyage des données, toutes les quantités converties en gramme, à l'exception des repas pris en dehors du domicile, ont été transformées en quantités comestibles⁴⁸ et finalement converties en calories en utilisant les facteurs de conversion nutritionnels de la Table de conversion nutritionnelle PNDB.
- Une approche différente de celle décrite ci-dessus a été adoptée pour convertir en valeur énergétique les repas consommés en dehors du domicile. En effet, pour ces derniers, le coût médian d'une calorie consommée à domicile à Wallis ou à Futuna a été appliqué à la dépense correspondant à cette consommation⁴⁹. Pour les boissons chaudes, la valeur nutritionnelle moyenne d'une boisson chaude a été appliquée en supposant qu'un repas correspond à une tasse de boisson chaude de 250 ml, et pour les boissons non alcoolisées, le coût moyen d'une calorie provenant des boissons non alcoolisées les plus consommées à Wallis et Futuna a été appliqué à la dépense en boissons non alcoolisées en dehors du domicile.
- Finalement, sur les 1 010 ménages de l'enquête, les données de consommation n'ont pas été rapportées pour deux ménages. À ceux-ci, 13 ménages présentant une consommation énergétique moyenne inférieure à 500 kcal/personne/jour ont été exclus de l'analyse. L'exclusion de ces ménages a été décidée après avoir exécuté une troisième procédure de détection de valeurs atypiques sur la répartition de la consommation énergétique moyenne ayant identifié seulement ces ménages en queue de répartition comme atypiques. L'analyse a donc été effectuée sur

995 ménages représentatifs de Wallis et Futuna.

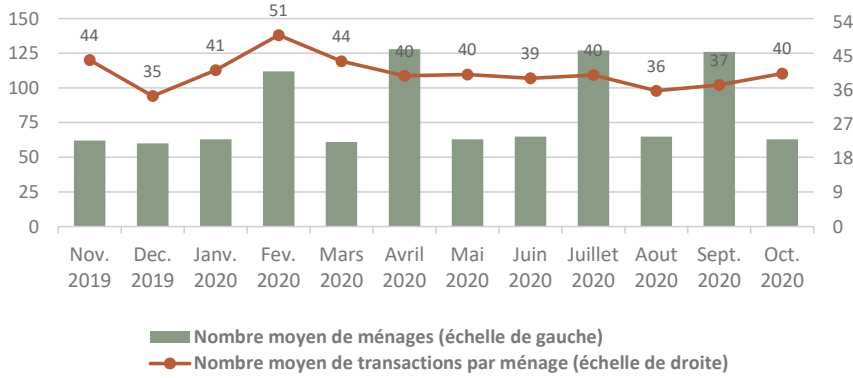
- Comme déjà mentionné ci-dessus, la consommation à Wallis semble être sous-estimée par rapport à celle de Futuna, certains ménages n'ayant pas rapporté de manière précise leur consommation au cours des 14 derniers jours. L'analyse des carnets de bord fait ressortir que 9 ménages à Wallis ont rempli un carnet de bord seulement au lieu de deux, et l'analyse plus poussée du nombre de transactions moyennes par carnet de bord fait ressortir une légère baisse du nombre moyen de transactions entre le premier et le dernier carnet de bord, que ce soit à Wallis comme à Futuna⁵⁰, facteur qui pourrait éventuellement expliquer la sous-estimation à Wallis. De l'autre côté, à Futuna, un sur-report de quantités de noix de coco, cochons, taro et igname a été observé. Une partie de ces quantités étant destinée soit à la coutume soit à l'alimentation des cochons, les quantités rapportées ont fait l'objet d'un ajustement pour tenir compte de ce sur-report. De fait, les statistiques sur la consommation énergétique alimentaire présentées et discutées dans ce rapport ne doivent pas être prises comme valeurs factuelles mais plutôt comme représentatives d'une tendance,
- Finalement, l'enquête a été menée sur une période de 12 mois (novembre 2019 à octobre 2020) pour tenir compte des variations saisonnières dans la consommation. Toutefois, des variations additionnelles dans la consommation alimentaire peuvent être observées en raison d'une certaine fatigue des énumérateurs après de longs mois sur le terrain. Pour identifier un changement éventuel dans la performance des énumérateurs, le nombre moyen de transactions rapportées par les ménages a été estimé pour chaque mois ainsi que le nombre de ménages interviewé chaque mois. Le graphique ci-dessous fait en effet ressortir une répartition du nombre de transactions assez irrégulière au cours du temps, avec un creux en décembre 2019 qui illustre une consommation énergétique moyenne bien inférieure à la moyenne nationale. Il semblerait que cette baisse de la consommation soit plus la conséquence d'une collecte de données perturbée par les fêtes de

48 Les quantités comestibles sont obtenues en appliquant un facteur correspondant à la part non comestible pour 100 g de produits tel qu'acquis.

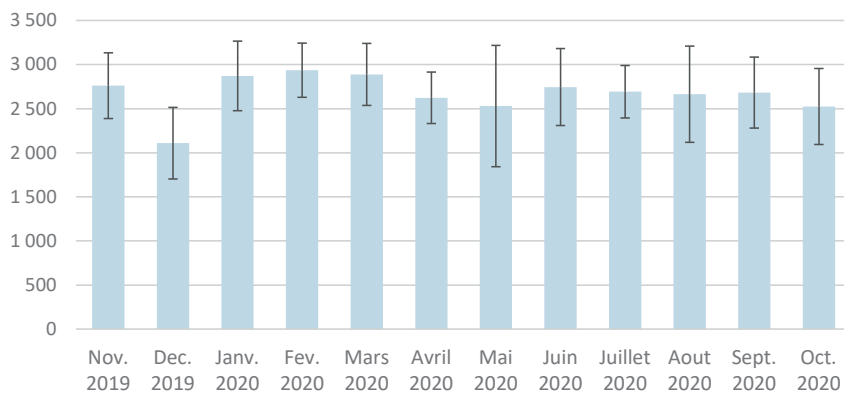
49 Un facteur d'ajustement de 1.1 a été également appliqué pour tenir compte de la différence entre le coût d'une calorie consommée au sein du domicile et une calorie consommée en dehors du domicile qui inclut une marge relative au coût de fonctionnement des activités de restauration.

50 La différence est significative avec un seuil de confiance de 95%.

fin d'année qu'un effet de fatigue, car au-delà de cette baisse singulière, les données ne font pas apparaître de problèmes ultérieurs.



Graphique 32 - Répartition du nombre de transactions moyen par mois de collecte



Graphique 33 - Répartition de la consommation énergétique moyenne par mois de collecte



Annexe 4. Analyse des caractéristiques du ménage sur la consommation énergétique moyenne

Pour analyser l'impact des facteurs socio-économiques, démographiques et régionaux du ménage sur la consommation énergétique moyenne, une simple régression linéaire a été exécutée liant la consommation aux caractéristiques du ménage.

Où;

$$\ln(CEA_i) = \beta_0 + \beta_1 \ln(inc_i) + \sum_j^n \beta_j HHcar_{ij}$$

- CEA_i correspond à la consommation énergétique moyenne (kcal/personne/jour) du ménage i
- inc_i correspond à la répartition de revenu du ménage i
- $HHcar_{ij}$ correspond à la caractéristique j du ménage i

	Coef.	Std. Err.	t	P>t
Revenu du ménage	0,04**	0,02	2,04	0,04
Wallis	-0,29***	0,04	-7,31	0,00
La personne de référence du ménage est une femme ¹	-0,03	0,04	-0,77	0,44
Couple sans enfant ²	-0,11	0,07	-1,52	0,13
Couple avec enfant(s)	-0,44***	0,06	-7,18	0,00
Famille complexe	-0,56***	0,06	-9,31	0,00
Âge de la personne de référence du ménage	0,00	0,00	1,47	0,14
Collège/BEP/CAP ³	-0,01	0,05	-0,16	0,87
Lycée	0,00	0,07	0,02	0,98
Supérieur	0,14*	0,08	1,81	0,07
La personne de référence du ménage est un actif occupé ⁴	0,10*	0,06	1,72	0,09
Le ménage est engagé dans des activités du secteur primaire	0,19***	0,07	2,62	0,01
Le ménage possède des parcelles agricoles	-0,18***	0,05	-3,40	0,00
La personne de référence est née en dehors de Wallis et Futuna	0,01	0,06	0,18	0,86
Le ménage reçoit des fonds d'autres ménages	0,14***	0,04	3,14	0,00
Au moins une personne de 6 ans+ présente un handicap	0,08	0,06	1,40	0,16
Constante	7,76***	0,17	45,62	0,00

Notes :

Nombre d'observations : 995 ménages

*** valeur-p<0,01 ; ** valeur-p<0,05 ; * valeur-p<0,1

1. Groupe de référence : homme

2. Groupe de référence : les personnes seules ou familles monoparentales

3. Groupe de référence : niveau d'éducation maternelle/primaire/aucun

4. Groupe de référence : étudiants/chômeurs/retraités/autres inactifs

Annexe 5. Analyse des caractéristiques du ménage sur le coût énergétique alimentaire moyen

Pour analyser l'impact des facteurs socioéconomiques, démographiques et régionaux du ménage sur le coût énergétique alimentaire moyenne, une simple régression linéaire a été exécutée liant le coût de 1 000 kcal aux caractéristiques du ménage;

Où;

$$\ln(kcalcout_i) = \beta_0 + \beta_1 \ln(inc_i) + \sum_j^n \beta_j HHcar_{ij}$$

- $kcalcout_i$ correspond au coût énergétique alimentaire moyenne (F.CFP/1 000 kcal) du ménage i
- inc_i correspond à la répartition de revenu du ménage i
- $HHcar_{ij}$ correspond à la caractéristique j du ménage i

	Coef.	Std. Err.	t	P>t
Revenu du ménage	20,05***	5,04	3,98	0,00
Wallis	-50,37***	10,15	-4,96	0,00
La personne de référence du ménage est une femme ¹	-16,36	10,02	-1,63	0,10
Couple sans enfant ²	27,48	17,39	1,58	0,11
Couple avec enfant(s)	6,87	15,15	0,45	0,65
Famille complexe	-1,65	15,00	-0,11	0,91
Âge de la personne de référence du ménage	0,19	0,46	0,42	0,67
Collège/BEP/CAP ³	2,20	13,34	0,16	0,87
Lycée	16,11	16,55	0,97	0,33
Supérieur	51,55***	19,22	2,68	0,01
La personne de référence du ménage est un actif occupé ⁴	3,41	14,74	0,23	0,82
Le ménage est engagé dans des activités du secteur primaire	-11,45	11,25	-1,02	0,31
Le ménage possède des parcelles agricoles	37,98**	16,03	2,37	0,02
La personne de référence est née en dehors de Wallis et Futuna	21,87**	10,86	2,01	0,04
Le ménage reçoit des fonds d'autres ménages	23,37**	10,90	2,14	0,03
Au moins une personne de 6 ans+ présente un handicap	-1,94	14,15	-0,14	0,89
Constante	219,03***	42,66	5,13	0,00

Notes :

Nombre d'observations : 995 ménages

*** valeur-p<0,01 ; ** valeur-p<0,05 ; * valeur-p<0,1

1. Groupe de référence : homme

2. Groupe de référence : les personnes seules ou familles monoparentales

3. Groupe de référence : niveau d'éducation maternelle/primaire/aucun

4. Groupe de référence : étudiants/chômeurs/retraités/autres inactifs

Annexe 6. Contribution aux dépenses de consommation alimentaire des aliments les plus consommés en 2020

	Contribution aux dépenses totales	% des ménages	Prix médian (F.CFP/100g)	Contribution aux dépenses totales	% des ménages	Contribution aux dépenses totales	% des ménages
	Wallis et Futuna			Futuna		Wallis	
Consommation hors domicile (déjeuner)	10%	44%	37	4%	31%	12%	48%
Taro, cape, Kape Talo To'oga, pakanuku, ...	7%	47%	65	16%	89%	3%	30%
Tabac/cigarettes	7%	51%	6139	4%	42%	8%	55%
Cuisses, ailes de poulet (frais, surgelé)	5%	67%	37	6%	80%	5%	62%
Consommation hors domicile (dîner)	5%	27%	37	2%	18%	6%	30%
Porc entier ou vivant	4%	17%	119	10%	41%	2%	8%
Autre poisson	3%	22%	108	6%	41%	2%	15%
Igname, (Ufi Uvea, vakasoa, poa, ufi kaletonia...)	3%	24%	85	4%	32%	2%	20%
Pain (sans détail)	2%	73%	26	1%	51%	3%	82%
Poissons du lagon (sans détail)	2%	20%	96	2%	26%	2%	18%
Consommation hors domicile (petit-déjeuner)	2%	26%	37	2%	20%	2%	28%
Autre viande de porc (travers, roti.)	2%	29%	99	3%	38%	1%	25%
Bananes (pukaka, ahoa, siaina)	2%	34%	25	3%	57%	1%	25%
Tini pipi, corned beef	2%	34%	144	1%	32%	2%	35%
Pain blanc, baguette	2%	60%	38	1%	58%	2%	61%
Plats à emporter (sans détail)	2%	20%	37	1%	12%	2%	23%
Riz (non spécifié)	1%	56%	15	2%	71%	1%	50%
Biscuit crackers (Sao...)	1%	44%	97	2%	55%	1%	40%
Boîte de lait en poudre	1%	33%	142	1%	39%	1%	31%
Poulet entier (frais, surgelé)	1%	17%	44	1%	20%	1%	16%
Croissant, pain au chocolat, viennoiseries	1%	29%	147	1%	22%	1%	32%
Fruit à pain, mei	1%	31%	15	2%	69%	0%	16%
Consommation hors domicile (boissons non alcoolisées)	1%	23%	90	1%	16%	1%	26%
Jus de fruits (brique, bouteille), pommes, ananas	1%	40%	36	1%	35%	1%	42%
Saucisses	1%	27%	99	1%	28%	1%	27%

	Contribution aux dépenses totales	% des ménages	Prix médian (F.CFP/100g)	Contribution aux dépenses totales	% des ménages	Contribution aux dépenses totales	% des ménages
	Wallis et Futuna			Futuna		Wallis	
Eau plate (en bouteille, bonbonne)	1%	31%	16	1%	40%	1%	27%
Café instantané (Nescafé)	1%	37%	428	1%	42%	1%	35%
Pâté	1%	38%	138	0%	27%	1%	43%
Jambon	1%	25%	150	0%	15%	1%	29%
Œuf	1%	33%	65	1%	34%	1%	32%
Boissons gazeuses type cola (Coca/Pepsi)	0%	31%	32	0%	27%	1%	33%
Sucre blanc	0%	47%	20	1%	57%	0%	43%
Boissons non alcoolisées (sans détail)	0%	25%	40	0%	30%	0%	24%
Nouilles instantanées, soupe chinoise	0%	23%	114	0%	23%	0%	23%
Biscuit salés (Shapes, Twistees...)	0%	23%	191	0%	26%	0%	22%
Margarine (Meadow lea...)	0%	24%	81	0%	17%	0%	27%
Légumes en boîte	0%	20%	54	0%	13%	0%	23%
Oignons (ronds), échalottes	0%	22%	42	0%	17%	0%	24%

Annexe 7. Répartition des dépenses monétaires alimentaires entre 2006 et 2020 (excluant la consommation hors domicile)

	Contribution aux dépenses alimentaire monétaires totales					
	Wallis et Futuna		Futuna		Wallis	
	2006	2020	2006	2020	2006	2020
Tabac/cigarettes	9%	13%	7%	8%	10%	15%
Cuisses, ailes de poulet (frais, surgelé)	4%	10%	2%	11%	5%	7%
Porc entier ou vivant	3%	9%	4%	20%	3%	3%
Pain (sans détail)	3%	5%	1%	1%	3%	5%
Pain blanc, baguette	5%	4%	5%	2%	5%	3%
Tini pipi, corned beef	7%	4%	7%	3%	7%	3%
Autre viande de porc (travers, rôti...)	2%	4%	2%	7%	2%	2%
Plats à emporter (sans détail)	2%	8%	0%	3%	2%	7%
Bières (Manta, VB, Foster, Heineken...)	6%	3%	5%	1%	6%	3%
Riz, non spécifié	3%	3%	5%	3%	3%	2%
Steak de bœuf (frais, congelé)	3%	2%	3%	1%	3%	2%
Biscuit crackers (Sao...)	3%	3%	5%	4%	2%	2%
Viande de bœuf (fraîche ou congelée, sans détail)	3%	2%	3%	1%	3%	2%
Boîte de lait en poudre	2%	2%	3%	2%	2%	1%
Croissant, pain au chocolat, viennoiseries	1%	2%	1%	1%	2%	2%
Autre alcool fort (Gin, vodka, rhum, liqueurs...)	1%	2%	1%	1%	2%	1%
Jus de fruits (brique bouteille), pommes, ananas.	1%	2%	1%	1%	1%	1%
Poulet entier (frais, surgelé)	12%	2%	21%	3%	9%	1%
Saucisses	1%	2%	1%	2%	2%	1%
Café instantané (Nescafé)	2%	2%	2%	2%	2%	1%
Eau plate (en bouteille, bonbonne)	1%	2%	1%	2%	1%	1%
Gâteaux (industriels)	2%	1%	0%	1%	2%	1%
Pâté	1%	1%	2%	1%	1%	1%
Jambon	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Œuf	2%	1%	2%	1%	2%	1%
Sucre blanc	2%	1%	2%	1%	1%	1%
Biscuits (sans détail)	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Boissons gazeuses type cola (Coca/Pepsi)	2%	1%	1%	1%	2%	1%
Fromage (sans détail)	1%	1%	0%	0%	1%	1%
Crevettes	1%	1%	0%	0%	1%	1%
Cassoulet en boîte, saucisses lentilles	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Boissons non alcoolisées (sans détail)	1%	1%	0%	1%	1%	1%
Biscuit salés (Shapes, Twistees...)	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Margarine (Meadow lea...)	1%	1%	1%	0%	1%	1%
Sardine en boîte	1%	1%	2%	1%	1%	0%
Légume en boîte	1%	1%	1%	0%	1%	1%
Farine (sans détail)	1%	0%	1%	0%	1%	0%
Vin (rouge, blanc, rose, champagne, apéritifs à base de vin...)	2%	1%	2%	0%	3%	1%

	Contribution aux dépenses alimentaire monétaires totales					
	Wallis et Futuna		Futuna		Wallis	
	2006	2020	2006	2020	2006	2020
Gâteau (sans détail)	1%	0%	0%	0%	1%	0%
Langoustes	1%	0%	1%	0%	1%	0%
Boissons gazeuses (Sprite, 7up)	1%	0%	2%	0%	1%	0%
Sorbet	1%	0%	1%	0%	1%	0%
Soupe de légumes	1%	0%	1%	0%	1%	0%
Vin pétillant, Champagne	1%	0%	0%	0%	1%	0%

Annexe 8. Pourcentage des ménages ayant acheté le produit entre 2006 et 2020

	Pourcentage des ménages (%)					
	Wallis et Futuna		Futuna		Wallis	
	2006	2020	2006	2020	2006	2020
Service de restauration	6	44	4	31	6	48
Tabac/cigarettes	54	51	41	42	59	55
Cuisses, ailes de poulet (frais, surgelé)	44	67	17	80	55	62
Porc entier ou vivant	3	17	2	41	3	8
Pain (sans détail)	43	73	16	51	54	82
Pain blanc, baguette	74	60	74	58	74	61
Tini pipi, corned beef	53	34	53	32	54	35
Autre viande de porc (travers, rôti...)	24	29	17	38	27	25
Plats à emporter (sans détail)	9	20	2	12	12	23
Bières (Manta, VB, Foster, Number one, Heineken...)	29	16	23	7	31	20
Riz, non spécifié	62	56	68	71	60	50
Steak de bœuf frais ou congelé	24	16	23	9	25	19
Biscuit crackers (Sao...)	41	44	44	55	40	40
Viande de bœuf fraîche ou congelée (sans détail)	24	14	23	8	25	17
Boîte de lait en poudre	37	33	35	39	38	31
Croissant, pain au chocolat, viennoiseries	27	29	10	22	34	32
Autre alcool fort (Gin, vodka, rhum, liqueurs...)	8	5	3	2	10	7
Jus de fruits (brique bouteille), pommes, ananas.	29	40	20	35	32	42
Poulet entier (frais, surgelé)	67	17	76	20	63	16
Saucisses	21	27	10	28	26	27
Café instantané (Nescafé)	49	37	44	42	51	35
Eau plate (en bouteille, bonbonne)	19	31	17	40	20	27
Gâteaux (industriels)	12	6	5	5	15	7
Pâté	47	38	43	27	49	43
Jambon	20	25	9	15	25	29
Œuf	38	33	29	34	42	32
Sucre blanc	58	47	62	57	57	43
Biscuits (sans détail)	21	26	23	23	20	28
Boissons gazeuses type cola (Coca/Pepsi)	49	31	33	27	55	33
Fromage (sans détail)	10	19	4	13	13	21
Crevettes	3	3	1	2	4	3
Cassoulet en boîte, saucisses lentilles	24	17	15	16	27	17
Boissons non alcoolisées (sans détail)	29	25	15	30	34	24
Biscuit salés (Shapes, Twistees...)	37	23	34	26	38	22
Margarine (Meadow lea...)	28	24	16	17	33	27
Sardine en boîte	32	19	42	29	27	15
Légumes en boîte	26	20	15	13	30	23
Farine (sans détail)	13	17	7	14	16	18
Vin (rouge, blanc, rose, apéritifs a base de vin...)	12	4	8	2	14	5
Gâteau (sans détail)	19	9	3	6	26	11

	Pourcentage des ménages (%)					
	Wallis et Futuna		Futuna		Wallis	
	2006	2020	2006	2020	2006	2020
Langoustes	1	1	2	2	1	0
Boissons gazeuses (Sprite, 7up)	36	5	35	3	36	5
Sorbet	24	3	13	1	28	4
Soupe de légumes	35	4	22	3	41	5
Vin pétillant, Champagne	2	0	0	0	3	0

SOURCES

L'EBF a été réalisée entre octobre 2019 et novembre 2020. Elle fait suite aux deux dernières EBF réalisées en 2006 et 1983. Ces enquêtes fournissent une estimation de la consommation moyenne des différents biens et services. De plus, elles sont la seule source disponible permettant d'estimer l'ensemble des revenus des ménages. Pour plus d'informations concernant l'échantillonnage, la collecte/saisie des données, etc., veuillez vous référer à la documentation : <https://microdata.pacificdata.org/index.php/catalog/770>



Produit par la Communauté du Pacifique (CPS)

La Communauté du Pacifique

B. P. D5 - 98 848 Nouméa Cedex, Nouvelle-Calédonie

Téléphone : + 687 26 20 00

Courriel : spc@spc.int - sdd@spc.int

<https://www.spc.int> - <https://sdd.spc.int>

© CPS 2022