

REPUBLIQUE DU BENIN

MINISTERE DU PLAN ET DE LA RESTRUCTURATION ECONOMIQUE

INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE ET DE L'ANALYSE ECONOMIQUE
B. P. 323 COTONOU TEL: 31-41-01

DIRECTION DES STATISTIQUES
DEMOGRAPHIQUES ET SOCIALES

PROJET FONDS
EUROPEEN DE DEVELOPPEMENT
N° 6105.02.13.009



RESULTATS
VOLUME 5: CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Du Premier Passage

FEVRIER 1992.

/(-) VANT - _/(-)_ ROPOS
-----o-----

L'Institut National de la Statistique et de l'Analyse Economique I.N.S.A.E. a le plaisir de mettre à la disposition du public ,trois volumes sur les Résultats du premier passage. Il s'agit de:

- Volume 3: BUDGET, REVENUS ET DEPENSES
Du premier passage.
- Volume 4: PATRIMOINE Au premier passage
(Au début de l'enquête).
- Volume 5: CONSOMMATION ALIMENTAIRE
Du premier passage.

Ces trois publications viennent compléter la série des publications de l'Enquête BUDGET-CONSOMMATION (EBC). Les deux premiers volumes sont:

Volume 1: Conception et Evaluation Collecte.

Volume 2: RESULTATS, Nutrition - Données Anthropométriques
Des premier et deuxième passages.

D'autres volumes vont paraître au cours de l'année 1992. Ils permettront de couvrir toute l'enquête et tous les passages. L'Institut National de la Statistique et de l'Analyse Economique exprime toute sa gratitude à tous ceux dont les actions à quelque niveau que ce soit, ont permis d'aboutir aux présentes parutions.

___/___ O M M A I R E

<u>lère PARTIE :</u>	APERCU GENERAL.....	4
<u>Section :</u>	1. CARACTERISTIQUES DES RATIONNAIRES.....	5
1.1.	Répartition des rationnaires selon la localisation et la taille de l'UC.....	5
1.2.	Le statut des rationnaires.....	5
1.3.	Participation au repas selon la période de la journée	5
1.4.	Niveau de participation au repas de la semaine..	7
1.5.	L'âge des rationnaires et participation au repas.	7
1.6.	Participation au repas selon la strate et le statut des rationnaires.....	7
1.7.	Nature de l'âge des rationnaires.....	7
<u>Section :</u>	2. LES PRODUITS UTILISES POUR LES PREPARATIONS.	9
2.1.	Le poids et stucture des grands groupes de produits par strate.....	9
2.2.	Les quantités de produits par UC.....	10
2.3.	Les quantites de produits par rationnaire.....	10
2.4.	Les quantites de produits par membre d'UC.....	11
2.5.	Les modes d'obtention des produits utilises pour les preparations de l'UC.....	11
<u>Section :</u>	3. LES PREPARATIONS DES REPAS.....	13
3.1.	Les préparations selon la nomenclature 1 et la strate.....	14
3.2.	Les préparations selon la nomenclature 2 et la strate.....	16
3.3.	Les différents emplois des préparations.....	16
<u>Section :</u>	4. LES SUPPLEMENTS AUX PREPARATIONS.....	20
4.1.	Les suppléments aux preparations selon la nomenclature de grands groupes de plats de type 1....	20
4.2.	Les suppléments aux préparations selon la nomenclature de grands groupes de plats de type 2....	24
4.3.	Les suppléments aux preparations selon les grands groupes de produits (aliments simples).....	25
4.4.	Les suppléments aux preparations toute nature confondue (aliments simples et plats).....	27
<u>Section :</u>	5. LES ALIMENTS PRIS ENTRE PRINCIPAUX REPAS...	28
5.1.	Les modes d'obtention.....	28
5.2.	Les lieux d'achat.....	29
5.3.	Le lieu de consommation.....	30
5.4.	L'unité de mesure.....	30
5.5.	Montants et types d'aliments pris entre repas...	30
5.6.	Valorisation estimative des aliments pris entre principaux repas.....	31
<u>Section :</u>	6. LES REPAS PRIS A L'EXTERIEUR.....	32
6.1.	Les modes d'obtention.....	32
6.2.	Les périodes de consommation.....	32
6.3.	Les lieux de consommation.....	32
6.4.	Les dépenses et types de plats consommés à l'exterieur.....	33

<u>Section</u> :	7. LES BOISSONS PRISES DANS L'UNITE DE CONSOMMATION OU A L'EXTERIEUR	34
	7.1. Les modes d'obtention	34
	7.2. Les dépenses et types de boissons consommées	
	7.3. La période de consommation	35
	7.4. Les unités de mesure et les quantités	35
	7.5. Les lieux de consommation	37
<u>Section</u> :	8. LES ECHANGES DE PLATS	38
	8.1. Les plats reçus	
	8.2. Les plats envoyés	38
	8.3. Importance des échanges de plats	38
<u>Section</u> :	9. LES PLATS PREPARES DANS L'UNITE DE CONSOMMATION ET CONSOMMES A L'EXTERIEUR	40
<u>Section</u> :	10. L'UTILISATION DES RESTES DES PREPARATIONS.	41
<u>Section</u> :	11. L'ALIMENTATION DES NOURRISSONS	42
	11.1. Les caractéristiques des aliments pour nourrissons	42
	11.2. Les quantités d'aliments consommés par les nourrissons	43
	11.3. Les dépenses relatives à l'alimentation des nourrissons	44
<u>2ème PARTIE</u> :	LES TABLEAUX	45
	1. Caractéristiques des rationnaires	45
	2. Produits utilisés pour les préparations de l'UC.	63
	3. Les préparations des repas	76
	4. Les suppléments aux préparations	93
	5. Les aliments pris entre principaux repas.....	117
	6. Les repas pris B l'extérieur.....	130
	7. Les boissons prises dans l'UC ou à l'extérieur..	136
	8. Les plats reçus	143
	9. Les plats envoyés	148
	10. Les plats préparés dans l'UC et consommés à l'extérieur.....	154
	11. Utilisation des restes des préparations de l'UC.	158
	12. Alimentation des nourrissons.....	174
<u>ANNEXES</u> :	- Les Nomenclatures (Grands groupes)	188
	- Les Abréviations ou sigles	191

Le présent volume intitulé : **RESULTATS, CONSOMMATION ALIMENTAIRE DU PREMIER PASSAGE** ; essaie de mettre à la disposition du public les principaux tableaux des données sur l'alimentation. Il comprend deux parties. La première donne un aperçu général sur les données contenues dans les tableaux de resultats et comporte 11 sections où on essaie de commenter les sous-thèmes constituant l'ossature du questionnaire Consommation Alimentaire. La deuxième partie est composée des tableaux regroupés en 12 sous-parties. Les commentaires de la première partie s'appuient sur les tableaux de la deuxième partie. Cette présentation peut présenter quelque gêne, mais les commentaires ne se veulent point une analyse des données, mais un flash sur la substance que chaque lecteur peut tirer des tableaux.

Première PARTIE

APERCU GENERAL

Section : 1.

1.- CARACTERISTIQUES DES RATIONNAIRES.

Les données de cette partie renseignent essentiellement sur les caractéristiques des rationnaires tant du point de vue de leur statut, de leur âge que de leur participation au repas au cours de la semaine d'enquête. La participation au repas renseigne un peu sur les habitudes alimentaires. La plupart des résultats sont présentés par strate.

1.1. Répartition des rationnaires selon la localisation et la taille de l'Unité de Consommation (U.C.).

La classe de taille modale de l'U.C. est d'environ 5 à 7 personnes quel que soit la localisation. Cependant les U.C. de grande taille (20 personnes et plus) se rencontrent surtout dans la région septentrionale. Le Centre Rural et Cotonou ont quelques U.C. de plus de 20 personnes.

1.2. Le statut des rationnaires

Environ 86% des 5749 rationnaires enregistrés sont des membres de l'Unité de Consommation (U.C.). On dénombre 0,26% de pensionnaires et près de 14% d'invités. Les strates du Nord ont en général beaucoup plus d'invités avec un pourcentage d'environ 17% des rationnaires. Si le département de l'Ouémé enregistre proportionnellement moins d'invités, c'est le cas du département du Mono avec près de 23% des rationnaires invités qui s'écarte de la tendance des strates méridionales. On peut dire que c'est dans ce département que la participation au repas est beaucoup plus ouvert aux non-membres de l'Unité de Consommation. Les départements du Mono, du Borgou et de l'Atacora apparaissent comme ceux où les non-membres de l'Unité de Consommation (U.C.) prennent une part importante dans la participation au repas. Le pensionnariat est peu répandu et s'observe surtout dans le Borgou et le Zou.

1.3 Participation au repas selon la période de la journée.

La participation au repas par rationnaire pour chaque jour de la semaine d'enquête par période de la journée a été enregistrée selon quatre modalités à savoir :

- Présent au repas
- Repas pris à l'extérieur
- Absence au repas (n'a pas mangé)
- A mangé sa part ailleurs

Le tableau 1.2. permet de récapituler le niveau de participation. L'enquête étant répétitive, si le premier jour correspondait à un même jour de la semaine quel que soit le lieu de l'enquête et l'Unité de Consommation on pourrait tirer des leçons sur les participations au repas selon les jours de la semaine. Particulièrement les samedis et dimanche en tant que jours de repos hebdomadaire, pourraient avoir un impact sur la vie de l'Unité de Consommation.

On remarque que la présence au repas du matin touche environ 54% des rationnaires contre 65% à midi et 82% le soir. Lorsqu'on tient compte des parts de repas mangé à l'extérieur, la tendance se confirme. Ainsi, c'est le repas du soir qui mobilise la plupart des membres de l'UC, tandis que près du quart des rationnaires ne mange pas le matin. C'est en tout cas à midi que la part de repas mangé au dehors est la plus élevée, tandis que près de 11% des rationnaires mange à l'extérieur. Le petit déjeuner ou repas du matin concerne 15% des rationnaires qui le prennent à l'extérieur, et est ainsi le repas que beaucoup de gens prennent à l'extérieur.

1.4. Niveau de participation au repas de la semaine selon le statut du rationnaire.

Pour chaque modalité de participation au repas et pour chaque rationnaire il a été calculé le taux de participation sur les 21 repas de la semaine. Cela permet de suivre chaque rationnaire selon son comportement à la présence ou non au repas (ou préparations faites) dans l'Unité de Consommation (U.C.).

1.4.1 Présence au repas

On remarque que 102 rationnaires dont 73 invités n'ont pu être présents à aucun repas dans l'Unité de Consommation. Si cette proportion semble importante pour les invités on peut remarquer que sa faiblesse pour les membres de l'Unité de Consommation est la confirmation que c'est surtout pour les membres de l'UC que se font les préparations. Le quart environ des membres de l'UC est présent moins d'une fois sur trois au repas, ce qui confirme le fait que ce quart prend son petit déjeuner généralement à l'extérieur ou n'en prend pas du tout et qu'une proportion similaire a un comportement analogue à midi. En général, les invités ont un taux de présence de moins de 6 repas sur 21 ce qui signifie qu'en moyenne les invités passent moins de deux (2) jours dans l'UC. Quand aux pensionnaires, les taux observés paraissent un peu paradoxal, mais lequel paradoxe serait levé si on connaît le mode de contrat les liant à l'Unité de Consommation. Toutefois il semblerait, au vu des observations que les pensionnaires recensés prennent surtout 1 repas par jour dans l'UC où on les retrouve.

1.4.2 Prise de repas à l'extérieur

Près de la moitié des membres de l'Unité de Consommation n'ont pris aucun repas à l'extérieur. Sur l'autre moitié qui mangent au dehors, la majeure partie à un taux de moins de 6 repas sur 21. Cependant le fait que les invités ont mangé dehors étaye la remarque du sous-paragraphe 1.4.1 de la non présence à aucun repas de ceux-ci.

1.4.3 Absence au repas

2127 rationnaires n'ont aucun taux d'absence au repas. Sur les 102 rationnaires n'ayant été présents à aucun repas seulement 56 n'ont pas mangé au cours des repas de la semaine, ce qui dénoté sans doute la difficulté à avoir les renseignements sur la question en cas d'absence. En général le taux d'absence est faite pour les membres de l'UC, mais un peu plus élevé pour les invités (moins de 6 repas sur 21 pour les membres et environ 20 repas sur 21 pour les invités comme niveau modal respectif.

1.4.4. Part de repas pris à l'extérieur

Le fait d'emporter les repas préparés dans l'Unité de Consommation pour les manger à l'extérieur est peu répandu. En tout cas, 96% des rationnaires n'y ont pas recours et presque la quasi totalité des invités. Le phénomène concerne environ 5% des membres de l'Unité de Consommation, mais sans un impact de l'âge, bien qu'on ait tendance à croire que ce sont surtout les enfants qui bénéficieraient de cette façon de prendre leur repas au cas où ils ne peuvent se permettre d'acheter à manger. La même raison demeurent valable pour les adultes mais cette hypothèse ne saurait être vérifiée ici.

1.5. L'âge des rationnaires et participation au repas.

On remarque que le taux de présence au repas est plus élevé aux bas âges. C'est entre l'âge de 25 à 29 ans que le non présence à aucun repas est la plus forte. Il semble que la présence au repas est plus élevée chez les moins de 15 ans et les plus de 60 ans. On observe également que c'est surtout entre 15 et 40 ans qu'on enregistre les niveaux de prise de repas à l'extérieur les plus élevés. L'absence au repas est plus faible chez les enfants de moins de 15 ans.

1.6. Participation au repas selon la strate et le statut des rationnaires

Les taux moyens de présence, de prise de repas à l'extérieur, d'absence et de part de repas pris à l'extérieur ont été calculés par strate et par statut des rationnaires. Si on avait déjà noté l'influence du statut sur le niveau de participation au repas, la localisation ne semble pas déterminant sauf en ce qui concerne la prise de repas à l'extérieur, où le milieu urbain se distingue par le niveau en général plus élevé qu'en milieu rural. Les deux strates du nord sont marquées par un taux moyen d'absence élevé qui semblent resulter du fait que 3 repas par jour n'est pas la coutume, mais 2 repas par jour dans cette partie du pays, le taux d'absence avoisinant le tiers (1/3).

1.7. Nature de l'âge des rationnaires

Soixante-Cinq pour cent (65%) des rationnaires connaissent leur âge réel contre Trente-Cinq pour cent (35%) pour lequel il est estimé. C'est surtout chez les invités que l'âge n'est pas déclaré. (354 sur 792 invités n'ont pas d'âge déclaré, sur un total de 364 non déclarés). La part des âges estimés au sein des membres de l'Unité de Consommation reste cependant élevé.

QUELQUES CARACTERISTIQUES SUR LES
UNITES DE CONSOMMATION

S T R A T E	Nombre d'Unités de Con- sommation	Nombre de ration- naires	Taille moyenne par UC	Nombre de membre d'UC	Nombre moyen de membre d'UC par UC
NORD URBAIN	49	509	10,4	418	8,5
NORD RURAL	159	1400	8,8	1158	7,3
CENTRE URBAIN	25	195	7,8	175	7,0
CENTRE RURAL	100	608	6,1	517	5,2
SUD URBAIN	85	394	4,6	343	4,0
SUD RURAL	280	1583	5,7	1374	4,9
COTONOU	200	1060	5,3	955	4,8
BENIN	898	5749	6,4	4940	5,5

Section : 2.

2.- LES PRODUITS UTILISES POUR LES PREPARATIONS

Quarante Sept Mille Neuf Cent Dix Neuf (47 919) produits ont servi au cours d'une semaine à faire 15 852 préparations pour les repas des 898 Unités de Consommation (UC) du premier passage. Quels sont ces produits ? Quelles quantités en terme de partie comestible (poids à la 2ème pesée) représentent-ils ? Quel est le niveau des quantités de produits utilisés par Unité de Consommation ? Comment ces produits ont été obtenu ? La suite de cette section essaiera d'apporter des réponses à ces questions. Il faut retenir cependant qu'on se contraint à y répondre en ne considérant que les grands groupes de produits qui sont :

- Les céréales
- Les viandes
- Les poissons et produits de pêche
- Les laits oeufs et produits laitiers
- Les huiles, graisses et produits oléagineux
- Les fruits, légumes et légumineuses
- Les tubercules
- Les boissons.

Il faut néanmoins signaler que les resultats sont disponibles à un niveau plus fin de nomenclature, mais qui n'est pas l'objet de la présente publication.

2.1. Le poids et structure des grands groupes de produits par strate.

Sur Vingt Quatre tonnes environ de produits utilisés pour une semaine, les céréales occupent environ 10 tonnes, suivis des tubercules 3,5 tonnes. Viennent après, les boissons suivis des huiles, graisses et produits oléagineux, après ce sont les fruits, légumes et légumineuses". Le poids des viandes et boissons et produits de pêche reste faible. Si la part des boissons semble paradoxale, elle provient d'une anomalie de ce groupe rencontrés dans les strates Sud Urbain et strate Sud Rural. Il semble, du fait que les boissons sont enregistrés ailleurs, sauf s'ils rentrent comme composants d'une préparation, que la probabilité d'une erreur de désignation est la plus vraisemblable. Il reste néanmoins que les céréales restent la base principale de l'alimentation, représentant un pourcentage moyen de 41% environ. Les deux strates du nord du pays sont au dessus de cette moyenne nationale, tandis que le centre rural s'en approche. Les tubercules disputent la seconde place qu'elle que soit la strate, lorsqu'on ne tient pas compte des boissons dans les strates du sud. Les strates du nord et du centre

apparaissent comme de grandes consommatrices de tubercules. Lorsque les tubercules ne sont pas en deuxième place, ce sont en général les "huiles, graisses et produits oléagineux" ou les "fruits légumes et légumineuses" qui les remplacent. La part des

viandes, poissons et produits de pêche reste faible quelle que soit la strate. Les strates urbaines apparaissent comme les plus grandes consommatrices (relativement aux autres strates) de ces deux grandes groupes de produits contenant des protéines. Particulièrement Cotonou se distingue avec environ 13% des quantités de produits pour les viandes et poissons, suivi du centre urbain 9%, du sud urbain 7% et du nord urbain 6%. Dans les strates rurales, le pourcentage atteint difficilement ou ne dépasse en général pas 5,5%. Si dans l'ensemble l'utilisation des oeufs et produits laitiers est faible, le pourcentage élevé enregistré dans le nord urbain confirme que la production laitière et d'oeufs est surtout importante dans la partie septentrionale du pays.

2.2. Les quantités de produits par Unité de consommation (UC).

Les quantités de partie comestible de produits utilisés par unité de consommation par semaine varie de 14,8 kgs de produits pour la strate de Cotonou à 42,6 kgs pour la strate du nord rural, soit un rapport de 1 à 3. Si cette dispersion paraît importante on peut déjà remarquer que les quantités par unité de consommation sont en général plus faibles dans les strates urbaines que dans les strates rurales des mêmes régions. En outre l'importance des repas pris à l'extérieur semble avoir ici un impact non négligeable.

Les quantités de céréales utilisées dans le nord rural est de 25 kgs environ par unité de consommation et de 15 kgs environ pour le nord urbain. Cette quantité est 9,5 kgs pour le centre rural, de 9 kgs environ pour le sud rural. Le minimum observé l'est dans le sud urbain avec une quantité de 4,9 kgs par unité de consommation. On peut affirmer qu'en moyenne les unités de consommation utilisent plus d'un kilogramme de céréales par jour. En ce qui concerne la viande, la quantité utilisée par unité de consommation est élevée dans le nord urbain, nord rural et centre urbain (plus de 1 kg) et faible dans les autres strates. Par contre, c'est le poisson qui prend la même place pour ces dernières strates sauf pour le centre rural où les deux produits ont une importance similaire et faible. Ainsi c'est dans le sud urbain, sud rural et Cotonou que la quantité de poisson et produit de pêche par unité de consommation et par semaine dépasse le kilogramme. La quantité de tubercules par unité de consommation par semaine varie de 1,6 kgs à 9,1 kgs. Cette disparité entre strate n'a pas d'explication a priori car même si certaines variétés sont typiques à certaines régions, les tubercules se cultivent partout et servent plus à passer la période de soudure.

2.3. Les quantités de produits par rationnaires

Lorsqu'on rapporte les quantités à chaque rationnaire par strate, les dispersions deviennent moins fortes et la quantité de produits par rationnaire par semaine la plus élevée est observée dans les deux strates du sud (urbain et rural). Il est évident que l'effet taille de l'unité de consommation est en liaison positive directe avec la quantité de produits utilisés par unité de consommation. La quantité la plus faible par rationnaire est observée dans Cotonou, où il semble que les repas pris à l'extérieur a la plus forte prépondérance. Il faut noter surtout que l'utilisation des produits viandes et produits de pêche par

rationnaire par semaine est forte surtout dans les 3 strates méridionales, dépassant 300 grammes par rationnaire par semaine dans le sud urbain et Cotonou. Le centre rural a la plus faible quantité par rationnaire pour les viandes, poissons et produits de pêche qui dépassent à peine 100 grammes par rationnaire par semaine.

2.4. Les quantités de produits par membre d'Unité de Consommation.

S'il est évident que les invités participent aux repas, leur participation étant partielle, il convient de voir le lien entre les quantités de produits utilisés et le nombre de membres de l'Unité de Consommation. Les observations en ce qui concerne la dispersion sont similaires à celles faites en rapportant les quantités au nombre de rationnaire au 2.3. Si les mêmes tendances se confirment, il faut noter que les quantités de produits par membre d'Unité de Consommation par semaine varient de 3,1 kgs dans Cotonou à 6,3 kgs dans le sud urbain.

2.5. Les modes d'obtention des produits utilisés pour les préparations de l'Unité de consommation.

La répartition proportionnelle des quantités de produits utilisés pour les préparations par strate selon le mode d'obtention se présente comme indiquée dans le tableau ci-dessous. Il apparaît que l'autoconsommation reste encore très prépondérante et particulièrement en milieu rural. L'achat reste encore très important en milieu urbain, mais il semble que les Unités de Consommation s'approvisionnent en général et puisent ensuite au fur et à mesure des besoins sur les stocks constitués. Un constat pas des plus négligeables est que l'autoconsommation en milieu rural est régressive lorsqu'on passe du nord vers le sud. Ceci montre que la monétarisation est un peu plus poussée dans le sud rural et le centre rural que dans le nord rural. Le mode d'obtention dépend aussi en partie des produits. On remarque ainsi que les viandes et poissons font beaucoup plus l'objet d'achat quelle que soit la strate. Par contre les prélèvements sur stocks affectent surtout les produits céréaliers, les huiles graisses et produits oléagineux, les tubercules. Il semble que ce sont surtout les produits dont la conservation est plus aisée. Ainsi dans le groupe de produits "fruits, légumes et légumineuses" ce sont surtout les légumineuses qui font l'objet de prélèvement sur stock.

REPARTITION PROPORTIONNELLE DES QUANTITES
DE PRODUITS UTILISES SELON LE MODE
D'OBTENTION PAR STRATE.

MODE D'OBTENTION STRATE	AUTO- CONSUM- MER	ACHETER	CADEAU	PRELEVE- MENT SUR STOCK	NON DECLARE	TOTAL
NORD URBAIN	29,8	37,8	2,5	25,4	4,5	100,0
NORD RURAL	80,9	8,1	1,6	8,2	1,2	100,0
CENTRE URBAIN	11,6	87,5	0,9	0,0	-	100,0
CENTRE RURAL	55,6	41,0	2,6	0,6	0,2	100,0
SUD URBAIN	3,9	43,9	1,2	17,2	33,8	100,0
SUD RURAL	44,0	39,3	3,1	3,7	9,9	100,0
COTONOU	5,4	40,8	1,9	47,6	4,3	100,0
ENSEMBLE (BENIN)	45,5	32,3	2,2	12,6	7,4	100,0

En conclusion, on peut noter que ce sont les céréales qui constituent la base de l'alimentation, suivis des tubercules. Les fruits légumes et légumineuses sont présents à toutes les préparations (presque) en général, mais leur importance quantitative est moindre que la prépondérance numérique d'observations qu'ils ont. Les produits surtout auto-consommés en milieu rural sont achetés en milieu urbain. L'utilisation des produits contenant des protéines (protides) reste encore faible, particulièrement en milieu rural. Il serait bon d'attendre les résultats sur les apports nutritionnels de l'alimentation avant de tirer une conclusion définitive

Section : 3.

3. LES PREPARATIONS DES REPAS

Quinze Mille Huit Cent Cinquante Deux préparations ont été enregistrées pour les 898 unités de Consommation durant une semaine. On peut donc dire qu'en moyenne chaque Unité de Consommation fait 18 préparations par semaine, soit moins de 3 préparations par jour et plus de 2 préparations. Dans cette partie les résultats seront présentés pour les deux types de grands groupes de plats. La première nomenclature de grands groupes de plats privilégie la forme des préparations, tandis que la seconde privilégie les produits de base entrant dans la préparation.

Pour la première nomenclature on a dix grands groupes qui sont :

1. Les sauces
2. Les pâtes et purées
3. Les bouillies
4. Les pains et gâteaux
5. Les beignets
6. Les salades et hors d'oeuvre
7. Les confiseries et amuse-gueule
8. Les tisanes et boissons
9. Les fruits
0. Les autres plats (non classés ailleurs)

Pour la seconde nomenclature on a neuf grands groupes de plats qui sont :

1. Les préparations à base de céréales
2. Les préparations à base de viande, poisson, produits de pêche et des légumes
3. Les préparations à base de lait oeufs et produits laitiers
4. Les préparations à base d'oléagineux
5. Les préparations à base de légumineuses
6. Les préparations à base de fruits
7. Les préparations à base de tubercules
8. Les boissons
9. Les autres préparations (non classées ailleurs nca)

Les resultats sur une nomenclature plus fine de plats existe pour les deux grands groupes, mais ne font pas l'objet de la présente publication.

3.1. Les préparations selon la nomenclature 1 et la strate.

3.1.1. Les quantités et la structures des repas par strate.

Les préparations des unités de consommation quelle que soit la strate sont surtout composés prioritairement de pâtes et purées et de sauces. Les autres plats non classés ailleurs prennent la 3ème place des fois, pour supplanter les bouillies qui semblent être surtout le troisième type de plats de l'alimentation des unités de consommation. Les pâtes et purées représentent plus de 60% des quantités des plats préparés et les sauces plus de 17% quelle que soit la strate. Il faut noter que le couple pâte, sauce est caractéristique de l'alimentation du pays quelle que soit la strate. On observe 5796 plats de sauces pour 7929 plats de pâtes et de purées. Si on pouvait isoler les purées pour lesquelles la consommation peut se faire sans sauce en général, on ne s'éloignerait guère de la parité égale des observations. Ceci n'est possible qu'à un niveau plus fin que les groupes de plats, et les résultats à ce dernier niveau n'ont pas été sortis.

3.1.2. Les quantités par unité de consommation.

Le poids des préparations par unité de consommation et par semaine varie de 40 kgs dans le sud urbain à 128 kgs environ dans le nord rural, soit une variation dans une proportion de 1 à 3. Cette disparité est similaire à celle observée sur les produits utilisés pour les préparations. Cotonou se distingue par le niveau des quantités par unité de consommation pour les salades et hors d'oeuvre, boisson, tisanes et fruits, signe d'une meilleure diversification de l'alimentation dans cette strate (qui peut servir de référence). Le nord urbain se distingue pour la consommation de beignets qui s'écarte de la tendance nationale. Le nord rural se distingue quand à lui pour les bouillies et les salades et hors d'oeuvre, tandis que le centre rural est caractéristique d'une plus forte consommation relative de confiserie et amuse-gueule ainsi que de pain et gâteau. Les deux strates du sud se caractérisent par des niveaux plus faibles que les niveaux nationaux pour les plats autres que les pâtes et purées et les sauces.

3.1.3. Les quantités par rationnaire.

Lorsqu'on rapporte les quantités au nombre de rationnaires, les disparités observés par unité de consommation s'atténuent. On passe ici d'un minimum de 7,6 kgs environ à Cotonou à 14,4 kgs pour le nord rural, soit un rapport de 1 à 2 (au lieu de 1 à 3 par unité de consommation). Les remarques faites par type de plats par unité de consommation demeurent valables. Chaque rationnaire dispose en moyenne d'au moins 1 kg de plats et d'au plus de 2 kgs par jour quelle que soit la strate.

3.1.4. Les quantités par rationnaire.

On assiste également à une atténuation du niveau de disparité des quantités par membre d'unité de consommation, le rapport allant de 1 à 2 pour le niveau le plus faible au niveau le plus élevé, qui concerne respectivement les strates de Cotonou et du Nord rural.

3.1.5. Les prélèvements pour première consommation.

En moyenne moins de 60% du poids des préparations est prélevé pour la première consommation. Si les trois principaux plats base de l'alimentation à savoir : sauces, bouillies, pâtes et purées ; ne servent pas à une consommation complètement immédiate en général, les plats tels que les salades, gâteaux autres plats se préparent en cas de besoin et sont consommés presque entièrement, d'où un taux de prélèvement supérieur à 70%. Il semble cependant que la sauce sert au moins à 2 ou 3 repas une fois préparée, tandis que pour les pâtes et purées le taux de prélèvement de 62% environ fait penser qu'on les prépare dans le but d'une consommation immédiate, mais en quantité suffisante pour ne pas laisser les rationnaires pas tout à fait rassasiés, ce qui entraîne des restes qui sont généralement utilisés pour d'autres repas (et sans doute le suivant). La bouillie semble servir en général au moins 2 repas avec un taux de prélèvement immédiat de 50%. Il semblerait que la préparation est faite pour une journée. La prise en compte de la taille de l'Unité de Consommation, soit en terme de rationnaire ou de membre ne changent pas les remarques précédentes.

3.1.6. La période de consommation

Les préparations sont surtout effectuées le soir, soit 44% des préparations pour 48,32% des poids préparés. Les préparations du matin sont relativement faibles soit 12% des observations pour 10,5% des poids préparés. Ce qui est observé ici confirme le niveau de participation au repas selon les périodes de la journée dont a retracé les résultats dans les caractéristiques des rationnaires à la section 1. Le déjeuner ou repas du midi paraît moins important que le dîner ou repas du soir. Par contre le petit déjeuner ou repas du matin est pris à l'extérieur par une bonne partie des rationnaires. Les tisanes et boissons apparaissent comme des préparations du matin (il s'agit surtout de tisanes). Les bouillies comme celles du matin et du midi surtout. par contre les sauces sont peu préparées le matin, comparativement aux deux autres périodes. Mais pour ce qui touche les pâtes et purées, elles sont préparées sur toutes les périodes, mais suivent la tendance générale des préparations. Les autres plats (n.c.a.) semblent aussi des préparations qui se situent dans la matinée. La structure par type de plats quelle que soit la période ne s'écarte pas beaucoup de la structure pour toute période confondue.

3.2. Les préparations selon la nomenclature 2 et la strate

3.2.1. Les quantités et la structure des plats par strate.

La nomenclature des grands groupes de plats sur base de produits permet de faire le rapprochement des quantités de plats avec les quantités de produits utilisés. La correspondance n'est pas parfaite, mais on peut noter que 24 tonnes de produit ont permis d'avoir 60 tonnes environ de plats, soit un rapport de 1 à 2,5. Ainsi on remarque que environ 10 tonnes de produits céréaliers ont permis d'avoir 38,5 tonnes de préparations à base de céréales soit un rapport de 1 à 3,9 environ. Pour les préparations à base de viande, poisson et produits de pêche, on a un rapport de 1 à 9 environ. Dans ce cas il faut introduire les légumes surtout pour mieux faire la comparaison, car les préparations à base de viande, poissons et produits de pêche sont surtout les sauces. Sans être exhaustif dans le rapprochement, les quantités de plats par strate rapportées aux quantités de produits utilisés par strate montrent que le rapport est d'environ 1 à 3 sauf pour les deux strates du sud où on a un rapport de 1 à moins de 2 qui peut s'expliquer par le fait que l'eau a été enregistré dans ces 2 strates comme composant (si ce n'est une erreur de désignation). On peut estimer que la quantité d'eau entrant dans les préparations est d'environ le double du poids des produits.

Les préparations à base de céréales occupent la première place, suivies des préparations à base de viande et poisson. Les structures par strate s'écartent peu de la structure nationale. Il faut mentionner que les préparations à base de tubercules sont en troisième place avec une part variant de 6,8% à 20%, tandis que les préparations à base de légumineuses sont en quatrième place. Ici on peut dire que la hiérarchie observée du côté des produits est reflétée dans les préparations (bien que les oléagineux et les légumes se trouvent confondus dans les préparations à base de viande, poisson et produits de pêche).

3.2.2 Les quantités par Unité de Consommation

Ici on peut observer que les strates du nord et du centre se distinguent par le niveau élevé par unité de consommation des quantités de préparations à base de céréales et de tubercules (surtout les céréales pour les 2 strates du nord et les tubercules pour le centre). En outre le centre se distingue par les préparations à base de produits oléagineux et des préparations à base de légumineuse.

3.2.3. Les quantités par rationnaires

Comme au 3.1.3. les disparités entre strates s'atténuent. On notera surtout le fait que les préparations à base de viande, poissons et produits de pêche sont plus élevés en milieu rural en général, dépassant les 2 kgs par rationnaire par semaine alors qu'en milieu urbain on n'atteint pas ce seuil. De même le milieu rural a une quantité par rationnaire plus élevée pour les préparations à base de tubercules. Pour les préparations à base de céréales ce sont les deux strates du nord qui ont les quantités par rationnaire les plus élevées.

3.2.4. Les quantités par membre d'Unité de Consommation.

Les remarques du 3.2.3. demeurent valables. Les quantités par membre d'Unité de Consommation sont plus élevées en milieu rural qu'en milieu urbain, relativement à la situation géographique. Il y a également une tendance à la décroissance lorsqu'on passe du nord au sud, le centre ayant un niveau intermédiaire.

3.2.5. Les prélèvement pour première consommation

Tout comme pour la nomenclature de plats de type 1 on remarque que les plats les plus fréquents ne servent pas toujours à une consommation complètement immédiate. C'est ainsi que les préparations à base de céréales et de viandes, poisson et produits de pêche qui sont les deux plus importants grands groupes de plats présentent des tendances similaires pour toutes les strates. Moins de la moitié de la quantité des préparations à base de viande, poisson et produits de pêche est prélevée tout juste après la préparation. Quand aux préparations à base de céréales, ce sont environ les 60% qui sont consommés immédiatement. Ce constat confirme le fait que le grand groupe des préparations à base de céréales recoupe une bonne partie des plats du grand groupe pâtes et purées,; de même que les préparations à base de viande, poisson et produits de pêche, recouperont une bonne partie des plats du grand groupe sauces. Les préparations à base de lait, oeufs et produits laitiers se rapprochent des salades et hors d'oeuvre. Plus la préparation est rare plus elle sert à une consommation immédiate

3.2.6. La période de consommation

Les principaux plats sont dans l'ordre les préparations à base de céréales, les préparations à base de viande, poisson et produits de pêche et les préparations à base de tubercules, quelle que soit la période, mais la part des préparations à base de viande poisson et produits de pêche croît lorsqu'on passe du matin au soir. Ce qui confirme une observation analogue sur les sauces au 3.1.6.. Les préparations à base de légumineuses viennent en 4ème place à midi.

3.3. Les différents emplois des préparations

Les tableaux ci-dessous recapitulent les différents emplois recensés pour les préparations d'une semaine des unités de consommation par strate. La présente partie n'entre pas dans le détail des emplois, mais fait le point dans le sens de voir l'équilibre des différentes utilisations avec les quantités préparées. On peut noter que près de 22% des quantités préparées sont utilisées comme reste avant la fin de la semaine d'enquête. Les parts envoyées ailleurs oscillent entre 3,8 % et 0,5% des quantités préparées et sont élevées dans le centre rural et les 2 strates du nord. Les parts consommées à l'extérieur par les membres de l'Unité de Consommation qui ont emporté les repas, restent faibles et oscillent entre 2,91% et 0,05%. C'est surtout dans le centre rural et le sud rural que cette utilisation est remarquable. Globalement les différentes utilisations recensées au cours de la semaine représente environ 82% des préparations. La dispersion selon les strates ne présente pas de grands écarts. Le total des parts des différents emplois oscillent entre 78,69%

dans le sud rural et 84,33% dans le nord urbain. Il semble que la période de consommation des préparations de l'Unité de Consommation des préparations de l'Unité de Consommation enregistrées au cours de ce passage dépasse la semaine, tous les restes n'étant pas utilisés systématiquement dans les jours suivants (dans un délai de 7 jours).

En conclusion, on peut dire que l'alimentation est à base de céréales. Les préparations sont surtout faites le soir et sont surtout sous la forme de sauces et de pâtes et purées. La consommation de viande et poisson paraît faible et les sauces sont faites pour au moins 2 ou 3 repas.

POIDS DES DIFFERENTS EMPLOIS DES PREPARATIONS
DES UNITES DE CONSOMMATIONS PAR STRATE.

Unité : Kg

TYPE D'EMPLOI STRATE	1ERE CON- SOMMATION PRELEVE- MENT IM- MEDIAT	ENVOI AIL- LEURS	PART CON- SOM- MEE A L'EX- TERIEUR	AUTRES UTILISA- TIONS DES RESTES	POIDS DES PREPARA- TIONS
NORD URBAIN	2989,8	131,6	27,1	1018,8	4989,4
NORD RURAL	11219,0	500,0	179,7	5211,9	20290,1
CENTRE URBAIN	1038,5	24,8	6,3	285,4	1771,7
CENTRE RURAL	4474,1	276,9	212,2	1054,1	7285,6
SUD URBAIN	2136,3	2,3	7,3	621,0	3403,8
SUD RURAL	7941,7	153,9	229,1	2565,0	14094,0
COTONOU	4512,4	41,4	4,1	1886,0	8707,4
ENSEMBLE (BENIN)	34311,8	1130,9	665,8	12842,2	59942,0

PART DU POIDS DES DIFFERENTS EMPLOIS DES PREPARATIONS
DANS LE POIDS DES PREPARATIONS DES UNITES DE CONSOM-
MATION PAR STRATE.

Unité : %

TYPE D'EMPLOI STRATE	PRELE- VEMENT IMME- DIAT	ENVOI AIL- LEURS	PART CON- SOMMEE A L'EX- TERIEUR	UTILI- SATIONS RESTES	TOTAL DES DIFFE- RENTS EMPLOIS	ECART A 100
NORD URBAIN	59,9	2,6	0,5	20,4	83,4	16,6
NORD RURAL	55,3	2,5	0,9	25,7	84,4	15,6
CENTRE URBAIN	58,6	1,4	0,4	16,1	76,5	23,5
CENTRE RURAL	61,4	3,8	2,9	14,5	82,6	17,4
SUD URBAIN	62,8	0,1	0,2	18,3	81,4	18,6
SUD RURAL	56,4	1,1	1,6	19,4	78,7	21,3
COTONOU	55,7	0,5	0,1	23,3	79,6	20,4
ENSEMBLE (BENIN)	57,2	1,9	1,1	21,4	81,6	18,4

PART DES PRELEVEMENTS POUR 1ERE CONSOMMATION DANS LE
POIDS DES PREPARATIONS PAR STRATE ET GRANDS GROUPES
DE PLATS.

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CENTRE URBAIN	CENTRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
NOMENCLATURE DE TYPE 1 ngg1								
Sauces	39,4	47,4	41,0	45,3	38,3	40,2	39,5	42,8
Pâtes, purées	64,3	60,0	62,2	64,6	68,5	61,1	59,7	61,8
Bouillie	61,1	43,9	74,7	69,1	77,0	74,6	62,9	50,0
Pain gâteaux	72,1	-	100,0	72,0	100,0	86,5	62,5	77,6
Beignets	59,2	62,5	93,8	66,1	70,6	81,9	57,9	65,2
Salade, h. oeu	63,6	96,5	-	-	63,1	67,7	55,7	79,6
Conf. am. gue.	-	60,0	100,0	55,9	49,1	62,7	49,4	58,9
Tisane bois.	54,0	71,5	62,0	36,7	72,1	66,9	61,6	63,1
Fruits	-	-	-	-	-	-	57,8	57,8
Aut. plat nca	73,1	76,6	60,1	79,8	81,1	65,9	61,4	70,9
Ensemble	59,9	55,3	58,6	61,4	62,8	56,4	55,7	57,2
NOMENCLATURE DE TYPE 2 ngg2								
P. céréales	39,6	54,4	62,7	60,6	68,3	60,8	59,2	59,0
P. viande p.	39,6	47,4	41,2	45,3	38,7	40,4	39,8	42,9
P. lait oeu	75,4	96,9	100,0	-	66,5	55,9	55,4	82,4
P. oléagin.	61,5	60,0	100,0	55,9	49,1	60,9	49,4	57,3
P. légumin.	62,9	64,3	65,9	62,8	72,7	51,3	55,2	59,6
P. fruits	-	95,9	-	-	-	44,9	55,8	64,6
P. tubercule	68,0	72,6	62,5	79,3	78,5	68,6	66,5	72,1
Boissons	-	-	-	36,7	-	-	77,0	59,3
Aut. Prép nca	51,4	71,5	62,6	-	72,0	66,0	61,4	63,2
Ensemble	59,9	55,3	58,6	61,4	62,8	56,4	55,7	57,2

Section : 4.

4. LES SUPPLEMENTS AUX PREPARATIONS

Sur les Onze MILLE Six Cent Six observations comme suppléments aux préparations, 22,9% sont des aliments simples et 77,1% sont des plats préparés. Lorsqu'on rapporte ces observations au nombre d'Unité de Consommation par strate on a la situation suivante pour le nombre d'observations par unité de consommation.

NORD URBAIN	NORD RURAL	CENTRE URBAIN	CENTRE RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
12	4	13	10	10	11	26	13

Il ressort de ce constat que Cotonou est la strate où les suppléments contribuent le plus à élever la quantité des repas et que le Nord Rural où les préparations étaient les plus importantes, les suppléments sont faibles aussi bien numériquement que quantitativement. La présente section essaiera de mettre en relief la nature et les composants par grand groupe de plats ou produits des suppléments consommés.

4.1. Les suppléments aux préparations selon la nomenclature de grands groupes de plats de type 1.

4.1.1. Les quantités et structures des plats suppléments.

Comme pour les préparations, ce sont les pâtes et purées, les bouillies et les sauces qui sont les trois grands groupes de plats les plus consommés comme suppléments aux préparations avec des variantes selon la strate. Si les bouillies prennent de l'importance par rapport aux sauces ceci semble être la conséquence que ces dernières sont moins vendues pour être emportées dans le domicile de l'Unité de Consommation. Par contre, les bouillies sont vendues comme petit déjeuner et sont en général consommées au domicile de l'Unité de Consommation, la vente pouvant être ambulante. Dans les deux strates du Nord, la bouillie vient en tête à la place des pâtes et purées qui le sont dans le Sud et le Centre.

4.1.2. Les quantités moyennes par Unité de Consommation.

Les quantités moyennes hebdomadaires par Unité de Consommation oscillent pour les strates entre 3,7 kgs de suppléments plats et 16,7 kgs. Le nord urbain arrive en tête, suivi de Cotonou avec 10,3 kgs, mais c'est le nord rural qui a la plus forte quantité moyenne par Unité de Consommation pour les préparations qui arrive en dernière position. Outre les trois principaux plats déjà mentionnés en 4.1.1., la consommation est en général négligeable pour les autres grands groupes de plats sauf les "pains et gâteaux", les "beignets" et les "autres plats non classé ailleurs". La diversification de la consommation alimentaire n'est pas aisée et certaines strates ne présentent aucune observation pour certains grands groupes de plats.

4.1.3. Les quantités moyennes par rationnaire ou par membre d'Unité de Consommation.

Cotonou a le niveau de consommation par rationnaire ou par membre d'Unité de Consommation le plus élevé pour les suppléments-plats aux préparations d'environ 2 kgs, suivi du nord urbain moins de 2 kgs, puis du sud urbain. Il semble que c'est dans le milieu urbain que la consommation par rationnaire ou par membre d'Unité de Consommation soit la plus élevée pour les suppléments-plats aux préparations. La strate du nord rural a une consommation par tête d'environ 0,5 kgs. Cotonou apparaît aussi comme la strate où la diversification des suppléments est la plus avancée. Les 2 strates du centre n'enregistrent pas d'observations dans les grands groupes de plats que sont "les salades, hors d'oeuvre", les "tisanes et boissons" et les "fruits".

4.1.4. Le mode d'obtention des suppléments

Le mode d'obtention principal des suppléments-plats est l'achat qui représente 87,8% des quantités consommées comme tels, suivi de l'auto-consommation avec 7%, les cadeaux 3,7%, les prélèvements sur stocks et non déclaré restent négligeables, sinon n'enregistrent aucune observation dans les strates du centre.

Dans les strates du nord, c'est surtout le matin que ce recours aux suppléments est très important et on avait observé qu'il s'agit surtout des bouillies. C'est donc un recours pour le petit déjeuner qu'on ne prépare pas. Sur les autres strates la répartition est d'environ un tiers par période (quantitativement), mais il faut surtout souligner le cas de Cotonou où au petit déjeuner le recours sans atteindre l'importance des strates du nord (urbain et rural) est très important (54%). L'importance quantitative des bouillies comme supplément le matin, montre que c'est surtout le plat par excellence du petit déjeuner ; le midi et le soir, c'est surtout les pâtes et purées qui sont les suppléments de première importance dans toutes les strates sauf dans le nord rural et le centre rural. En général ce grand groupe de plats représentent près de 80% des quantités consommées à titre de suppléments à midi et le soir. Il s'agit sans doute d'achats qui dispensent de faire la cuisson, tel que les akassa ou lio. La particularité du nord rural et du centre rural provient du fait qu'il semble que le recours pour l'achat de sauce n'est pas négligeable.

4.2. Les suppléments aux préparations selon la nomenclature de grands groupes de plats de type 2 (base produits).

4.2.1. Les quantités et structure des plats suppléments.

Les trois grands groupes de plats sont les préparations à base de céréales, les préparations à base de viande, poisson et produits de pêche, les préparations à base de tubercules, qui représentent à elles trois, plus de 90% des quantités consommées comme suppléments-plats quelle que soit la strate. lorsqu'on considère les quantités moyennes par unité de consommation ou par rationnaire ou par membre d'unité de consommation, cette importance de ces 3 grands groupes de plats demeurent. La diversification des suppléments est sensible pour les strates du Sud (urbain, rural et Cotonou) même si les quantités consommées pour les produits à base de lait ou de fruits demeurent faibles.

4.2.2. Mode d'obtention et période de consommation

Les préparations à base de fruits font l'objet d'achat. Il en est presque ainsi pour les préparations à base de lait oeufs et produits laitiers. C'est le mode achat qui est fréquent et les observations de 4.1.4. se confirment. Quelle que soit la période les produits à base de céréales sont très importants. Si en général leur part dépasse plus de 75%, dans le centre rural on observe une prépondérance des préparations à base de viande et poisson comme suppléments-plats au repas du soir. Ce constat étaye la remarque faite au 4.1.6 pour les sauces.

4.3. Les suppléments aux préparations selon les grands groupes de produits (aliments simples).

Pour les aliments simples consommés comme suppléments il n'y a pas un grand groupe de produits qui soit prépondérant quelle que soit la strate. Chaque strate reste typique en ce sens que les aliments simples consommés ici servent à caractériser. On peut mentionner que pour le nord urbain ce sont les fruits légumes et légumineuses qui sont importants. Pour le nord rural, ce sont les produits laitiers et oeufs et pour le centre urbain et le centre rural les tubercules. Pour les trois strates du sud les produits céréaliers arrivent en tête mais les autres produits ne sont pas négligeables, signe d'une plus grande diversification. Les quantités moyennes par rationnaire vont de 186 grammes pour le sud urbain à 362 pour le nord rural, soit un rapport du simple au double environ. La même tendance se confirme avec les quantités moyennes par membre d'unité de Consommation.

Si le mode d'obtention prépondérant reste l'achat dans les strates du centre et du sud, dans le nord, c'est l'autoconsommation qui est prépondérante. Ainsi lorsqu'il s'agit de produits on remarque que l'autoconsommation est forte dans les strates du nord, même en tant que supplément. Contrairement aux suppléments-plats qui sont surtout consommés le matin, c'est surtout à midi que les suppléments aliments simples sont consommés avec certaines particularités pour la strate du sud urbain où c'est dans la soirée que la consommation est la plus élevée.

Poids des aliments simples suppléments aux préparations selon la période de consommation et la strate.

Unité : Kgs

STRATE PERIODE	NORD URBAIN	NORD RURAL	CENTRE URBAIN	CENTRE RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
Matin	30,1	218,8	16,5	74,1	20,0	88,0	135,5	582,3
Midi	122,2	206,9	32,3	88,4	15,6	143,2	114,4	723,0
Soir	22,1	85,0	5,4	27,6	37,6	127,9	88,6	394,2
Total Ensemble	174,3	510,0	54,2	190,1	73,2	359,1	338,5	1699,5

Importance relative des périodes par strate pour les aliments simples suppléments aux préparations.

Unité : %

STRATE PERIODE	NORD URBAIN	NORD RURAL	CENTRE URBAIN	CENTRE RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
Matin	17,3	42,8	30,4	39,0	27,3	24,5	40,0	34,3
Midi	70,1	40,6	59,6	46,5	21,3	39,9	33,8	42,5
Soir	12,6	16,6	10,0	14,5	51,4	35,6	26,2	23,2
Total Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

4.4. Les suppléments aux préparations toute nature confondue (aliments simples et plats).

La préparation des suppléments selon l'état confirme bien que ce sont des aliments prêts à être consommés. Les états ne se prêtant pas à une consommation immédiate qui sont "brut" "vivant", "frais" et "congelé" représentant 374 observations sur les 11 606 observations, soit seulement 3,2% environ des suppléments. Les suppléments sont une composante des repas qui outre les plats préparés semblent aux regards de ces derniers avoir une importance de choix. En effet par rapport aux quantités préparées, les suppléments représentent en moyenne nationale environ plus du sixième des quantités consommées au repas. Cette contribution est plus élevée dans les strates comme Cotonou et les strates urbaines que dans le nord rural. Tout supplément confondu c'est le mode d'obtention "Achat" qui permet de consommer les plats ou produits dont la caractéristique principale est d'être déjà cuits ou préparés.

Section : 5.

5. LES ALIMENTS PRIS ENTRE PRINCIPAUX REPAS

Pour diverses raisons les membres ou rationnaire d'une Unité de Consommation ne peuvent se contenter seulement des repas. Douze Mille Quatre Cent Trente Six aliments ont été pris entre les principaux repas au cours de la semaine d'enquête. Quel est le mode d'obtention de ces aliments ? Où les achète-t-on ? Où les consomme-t-on ? De quel type d'aliments s'agit-il ? Cette section essaie d'apporter des réponses à toutes ces questions.

5.1. Les modes d'obtention

La répartition proportionnelle des observations par strate se présente pour les modes d'obtention comme suit :

STRATE MODE D'OBTEN- TION	NORD URBAIN	NORD RURAL	CENTRE URBAIN	CENTRE RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
Auto consommer	8,2	48,3	17,3	36,0	4,9	36,9	2,7	25,9
Acheter	68,2	37,3	52,3	47,0	77,5	40,1	75,5	53,1
Cadeau	15,8	13,0	24,4	13,1	11,6	19,7	13,3	16,1
Prélève- ment sur stock	6,6	1,3	5,6	3,9	4,4	2,9	7,8	4,4
Non- déclaré	1,2	0,1	0,4	-	1,6	0,4	0,7	0,5
Total Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Il apparaît nettement que l'autoconsommation, reste encore élevée en milieu rural, même si l'achat est surtout le principal mode d'obtention pour toutes les strates sauf le nord rural. On peut cependant noter l'importance des cadeaux qui dépassent toujours les 10% des observations. Ceci dénote le fait qu'entre les repas l'offre d'un cadeau alimentaire à un rationnaire contribue à une consommation en dehors des repas qui n'est pas négligeable. D'autre part les cadeaux n'influent pas directement sur les dépenses de l'Unité de Consommation et entraînent ainsi une sous estimation des valeurs des aliments consommés entre principaux repas.

5.2. Les lieux d'achat

La répartition proportionnelle des observations par strate et lieu d'achat se présente comme suit :

STRATE LIEU D'ACHAT	NORD URBAIN	NORD RURAL	CENTRE URBAIN	CENTRE RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
Champ	0,1	0,2	0,2	1,0	0,1	0,0	0,1	0,2
Atelier	-	0,1	-	0,1	3,6	0,1	0,4	0,3
Rue	42,9	8,0	27,0	5,0	53,8	11,7	42,2	22,9
Boutique	0,2	-	-	-	0,1	-	0,5	0,0
Baraque	-	-	0,8	-	-	0,2	-	0,2
Marché local	5,5	10,8	8,2	7,0	4,8	5,3	1,5	5,6
Marché Voisin	0,5	1,9	0,2	1,3	1,2	1,9	0,9	1,4
Domicile vendeur	6,6	0,8	2,2	13,6	1,0	3,8	3,9	4,3
Domicile acheteur	0,1	1,8	-	3,0	0,3	0,2	0,5	0,8
Vente ambulante	5,7	8,7	4,8	12,0	5,6	8,0	8,5	8,1
Autre	6,7	5,3	9,3	5,0	7,3	9,0	17,0	9,5
Invalide	31,7	62,4	47,3	52,0	22,2	59,0	24,5	46,7
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Il ressort de ce tableau que les "invalides" concerne les produits qui n'ont pas fait l'objet d'achat et plus particulièrement ceux pour lesquels la question sur le lieu d'achat est sans objet. Les lieux d'achat sont prioritairement la rue ou la vente ambulante. C'est quelque fois en milieu rural que le domicile du vendeur prend une place prépondérante comme pour le centre rural. Les lieux fixes qui supposent un minimum d'organisation de la vente sont rares et s'observent pour les rares fois en milieu urbain. Ainsi on achète peu dans les boutiques et baraques ou dans les ateliers, ce qu'on mange. Mais le marché local joue un rôle non négligeable, puisque c'est la 4ème place où on va acheter (sur le plan national). Son rôle dépend donc de l'existence d'un marché local, ce qu'on ne peut directement mettre en relief ici. On retiendra surtout que les formes organisées de vente sont délaissées pour laisser les meilleures places aux formes qui rapprochent la vente des rationnaires. Le rôle des marchés surtout en milieu rural transparait comme le lieu où on va pour s'approvisionner, mais la périodicité et la localisation font qu'on a un peu recours au marché voisin.

5.3. Le lieu de consommation

Le domicile de l'Unité de Consommation reste le lieu où on consomme les aliments pris entre repas. Cependant lorsqu'on achète l'aliment on constate que outre le domicile ce n'est pas au travail ou à l'école que ça a lieu surtout, mais en d'autre lieu (pas plus de précision). Le travail et l'école viennent en 3ème ou 4ème place.

5.4. L'unité de mesure

Il faut surtout noter que la plupart des observations sont faites avec des unités de mesure qui n'apportent pas une meilleure précision. On remarque que la pièce ou tout multiple de celle-ci (demi-douzaine, paire, douzaine) sont les unités utilisés pour environ 46% des observations (soit près de la moitié). Les unités locales de mesure à contenance ou capacité fixe sont peu enregistrées. Par contre les unités telles que bol, tasse, assiette sont les plus fréquents et confirment l'imprécision déjà soulignée plus haut.

5.5. Montants et types d'aliments pris entre repas

5.5.1. Selon la nomenclature de plats de type 1

Les types de plats les plus consommés sont par ordre d'importance les sauces, les pâtes et purées, les bouillies. Si cette hiérarchie n'est plus valable pour toutes les strates, ce sont toujours les mêmes plats qui arrivent en tête, les beignets occupent souvent la 4ème position. Cette classification s'entend au sens du nombre d'observations et non des dépenses. Toutefois les dépenses ne sont pas comparables entre strates du fait que les niveaux d'auto-consommation ne sont pas identiques. On peut cependant retenir que la dépense moyenne par Unité de Consommation varie de 63 F CFA à 328 F CFA, les dépenses les plus faibles étant enregistrées dans les strates où l'auto-consommation est élevée. Lorsqu'on rapporte les dépenses aux rationnaires, on observe ici que la dispersion s'accroît, le maximum est de 48 F CFA par rationnaire pour un minimum de 7 F CFA.

5.5.2. Selon la nomenclature de plats de type 2

Les observations ou remarques de 5.5.1. sur les dépenses sont identiques. On notera en plus que les trois principaux plats sont les préparations à base de viandes, poissons, les préparations à base de céréales et les préparations à base de tubercules et ceci dans le même hiérarchie pour toutes les strates sauf pour le nord urbain. Pour cette dernière, la première place revient aux préparations à base de céréales. Les préparations à base de légumineuse occupent souvent la 4ème place et quelquefois concurrencées par les préparations à base de fruits. On notera aussi que la diversification n'est pas sensible, sinon semble être le principal défaut des consommations alimentaires. Certaines strates n'enregistrent aucune observation sur les préparations à base de lait-oeufs, les préparations à base de fruits par exemple.

5.5.3. Selon les grands groupes de produits

C'est surtout l'importance du grand groupe de produits fruits, légumes et légumineuses, qu'il faut souligner ici. D'autres part les produits laitiers et oeufs et les tabacs et stimulants ne sont pas négligeables. Tous les produits qui n'entrent pas beaucoup dans la préparation des repas sont surtout consommés entre les principaux repas. Les dépenses moyennes par Unité de Consommation varie de 141 F CFA à 30 F CFA par strate. Les dépenses par rationnaire vont de 4 F CFA à 24 F CFA.

5.6. Valorisation estimative des aliments pris entre principaux repas.

Si on fait l'hypothèse que les aliments non achetés ne se différencient guère de ceux qui l'ont été, et que les observations sont indépendantes, ce qui suppose que les moyennes enregistrées sur les achats s'appliquent à l'ensemble, on obtient une valorisation des quantités d'aliments consommés entre les principaux repas.

Unité : F CFA

STRATE TYPE DE DEPENSE	NORD URBAIN	NORD RURAL	CENTRE URBAIN	CENTRE RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
Montant moyen par U.C.	652	263	514	217	294	329	503	445
Montant moyen par ration- naire	63	29	67	36	63	57	94	67
Montant moyen par membre d'UC	76	35	73	43	74	87	106	77

Cette estimation peut aider à contourner les difficultés pouvant apparaître du fait de l'imprécision des unités de mesure au cas où on essayera de faire le bilan calorique de

completely wrong table!
~~is 2/3 of actual amount!~~
 5/2
 cash expenditure is already 4.5 times
 bigger than this re also 2.61 in uni-report.

Section : 6.

6. LES REPAS PRIS A L'EXTERIEUR.

Les rationnaires qui sont dans l'impossibilité de prendre leurs repas au domicile de leur unité de consommation, le font à l'extérieur. Comment obtiennent-ils ce qu'ils mangent? Où le font-ils et quand? Quel type d'aliments consomment-ils? Que leur coûte cette façon de manger? Les réponses à ces questions seront abordées dans la suite.

6.1. Les modes d'obtention.

Les repas pris à l'extérieur sont achetés à 70% des observations. Environ 28% sont des cadeaux. Ainsi donc le fait de manger le repas à l'extérieur de l'unité de consommation provient soit d'une impossibilité de le faire à l'intérieur, soit du fait que quelqu'un offre un repas gratuitement. Il est évident que ce phénomène de manger au dehors est variable selon le milieu ou la strate.

6.2 Les périodes de consommation.

Plus de la moitié des repas pris à l'extérieur l'ont été dans la matinée et près de 40% à midi. Comme déjà signalé dans les caractéristiques de rationnaires très peu de gens mangent à l'extérieur le soir. Lorsqu'on prend en compte le mode d'obtention on remarque près de 59% des gens qui ont bénéficié d'un repas gratuit à l'extérieur l'ont eu à midi et 24% le matin. Ainsi donc les périodes où on offre surtout à manger à l'extérieur sont le matin et à midi. On pourrait si on fait d'autres investigations voir si les invitations au repas dans l'unité de consommation auront peut être lieu le soir.

6.3. Les Lieux de consommation.

Le lieu qui vient en première position est "travail école". Seulement le nombre de non-déclaré et d'invalidé n'est pas nature à apporter plus de précision sur la question.

6.4. Les dépenses et types de plats consommés à l'extérieur.

6.4.1. Selon la nomenclature de plats de type 1 (forme).

Les principaux plats sont par ordre d'importance, les pâtes et purées, les sauces, les bouillies, les pains et gâteaux. Cette classification varie légèrement à partir du 3ème rang selon les strates. Par exemple, les beignets ont une place non négligeable. De façon générale par rapport aux préparations de l'unité de consommation, on peut dire que les repas à l'extérieur paraissent avoir une structure plus équilibrée. Les dépenses sont en étroite corrélation positive avec le niveau de prise de repas à l'extérieur. C'est ainsi que les strates urbaines enregistrent les niveaux de dépenses par unité de consommation les plus élevés, allant de 1132 FCFA à Cotonou à 393 FCFA dans le nord urbain, avec 817 FCFA dans le sud urbain et 726 FCFA dans le centre urbain. Les dépenses par unité de consommation dans les strates rurales sont inférieures au minimum de dépenses par unité de consommation dans les strates urbaines. Le sud rural avec une dépense de 391 FCFA apparaît comme s'écartant du comportement type en milieu rural. Les dépenses n'ont pas été rapportées aux rationnaires, car seulement quelques membres ont recours à ce type de consommation.

6.4.2. Selon la nomenclature de plats de type 2 (base produits).

Les principaux plats sont par ordre d'importance, les préparations à base de céréales, les préparations à base de viande poisson produits de pêche et légumes, les préparations à base de tubercules et les préparations à base de légumineuses. Cet ordre confirme l'importance des produits dans l'alimentation. Les observations sur les dépenses du 6.4.1. sont encore valables.

Section : 7.

7. LES BOISSONS PRISES DANS L'UNITE DE CONSOMMATION
OU A L'EXTERIEUR.

On enregistre 2870 observations pour les boissons prises durant la semaine d'enquête, soit une moyenne de trois observations par unité de consommation par semaine. Comment les unités de consommation obtiennent les boissons qu'elles consomment ? De quel type de boissons s'agit-il ? Que coûte cette consommation ? Quelle est la quantité consommée ? Où se prennent ces boissons ? Durant quelle période de la journée ? On essaiera d'illustrer les réponses à ces questions par les résultats obtenus.

7.1. Les modes d'obtention.

La répartition proportionnelle des boissons selon le mode d'obtention par strate se présente comme suit :

Unité : %

STRATE MODE OBTENTION	Nord Ur- bain	Nord Rural	Centre Urbain	Centre Rural	Sud Ur- bain	Sud ru- ral	COTO NOU	Ensem- ble BENIN
Auto-consommer	10,7	12,6	4,8	11,8	5,9	6,1	3,7	6,8
Achat	47,6	53,0	42,9	28,1	69,1	40,3	66,4	50,3
Cadeau	37,9	34,4	49,2	56,1	23,5	50,2	24,5	39,4
Prélèvement sur stock	-	-	3,1	2,7	1,5	3,3	4,7	3,0
Non déclaré	3,8	-	-	1,3	-	0,1	0,7	0,5
TOTAL Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Si les boissons sont peu auto-consommées, le phénomène qui mérite attention est celui des cadeaux. Les achats restent prépondérants en milieu urbain, cependant en milieu rural les cadeaux prennent le dessus, sauf pour le nord rural. Tout se passe comme si, lorsqu'on doit boire, soit on l'offre à d'autres ou on vous l'offre. En effet les cadeaux constituent une dépense effectuée par quelqu'un d'autre, car peu d'unité de consommation produise elle-même ces boissons, ce qui d'autre part est conforme à la faiblesse de l'auto-consommation des boissons.

7.2. Les dépenses et types de boissons consommées.

On vient de voir que seulement la moitié des boissons consommées engendre une dépense. Les valeurs des dépenses enregistrées ne sont donc que les dépenses des boissons achetées. La bière industrielle locale vient en général en tête place ou dispute cette place avec le sodabi (en milieu rural). Les spiritueux se placent derrière les boissons sucrées et les boissons traditionnelles sucrées. Les vins sont d'usage peu fréquent, de même que le groupe de boissons "thé-tisane-glace". La consommation de bière est la plus importante parmi les boissons et surtout les bières brassées par les industries locales sont les plus consommées. Les dépenses brutes pour la bière industrielle locale s'élèvent à 67709 FCFA sur un total des dépenses de boissons de 149709 FCFA. Avant de rapporter les dépenses au nombre d'unité de consommation, il serait indiqué de faire au préalable une estimation des valeurs pour les quantités consommées, ce qui passe par la valorisation des quantités obtenues par d'autres modes que l'achat.

7.3. La période de consommation.

Aucune période n'apparaît comme une période de prédilection de la consommation de boisson. Toutefois, c'est à midi que la consommation de boisson est la plus forte en général, sauf dans le sud rural. Ensuite vient la soirée. Si le matin n'est pas indiqué pour prendre des boissons, la consommation n'y est pas faible.

7.4. Les unités de mesure et les quantités.

Ce qui est frappant avec la répartition proportionnelle par strate des observations selon le type d'unité de mesure est que la précision des observations dépend du milieu. D'autre part on remarque que la forte proportion des autres unités du système international de capacité, suppose que c'est le manque de rigueur dans l'enregistrement des déclarations qui ne permet pas d'obtenir à posteriori plus de précision. En effet plus de 80% des observations faites avec cette unité de mesure concerne le sodabi qui se vend soit par un huitième (1/8) de litre, soit par petit verre de 5 cl, mais dont les contenances peuvent être précisées.

Répartition proportionnelle des observations par strate et par type d'unité de mesure pour les boissons.

Unité : %

STRATE UNITE DE MESURE	Nord Ur- bain	Nord Rural	Centre Urbain	Centre Rural	Sud Ur- bain	Sud Rural	COTO NOU	Ensem ble BENIN
Centilitre	38,8	21,7	42,1	34,8	57,4	35,5	49,6	39,4
Autre USI de capacité	3,9	21,7	22,2	53,4	21,6	59,4	23,2	38,3
Bol-tasse	15,5	29,4	18,3	1,8	16,1	4,1	25,7	14,7
Autre unité locale	35,0	23,4	2,4	10,0	1,0	0,7	0,1	5,4
Pièce	2,9	3,8	15,0	-	3,9	0,3	1,4	2,0
Aut.uni(nca)	3,9	-	-	-	-	-	-	0,2
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

En ce qui concerne les bols ou tasses, c'est la nature des types de boissons ou la façon dont cela est servi qui est la cause de l'imprécision. En effet les boissons traditionnelles sucrées sont vendues pour une valeur d'argent que l'acheteur veut et dans de petits bols. On pourrait essayer de passer des valeurs aux quantités pour ces cas. Au vu de tout ce qui précède, on peut retenir que 1131 observations ont permis aux 898 unités de consommation de consommer 837 litres environ de boisson, soit en moyenne moins d'un litre de boisson par unité de consommation. (93cl). La précision sur la bière industrielle locale, où 437 observations sur 513 sont en une unité précise permet d'estimer une consommation moyenne par unité de consommation qui se présente comme suit:

STRATE CONSOMMATION de bière/UC	Nord Ur- bain	Nord Rural	Centre Urbain	Centre Rural	Sud Ur- bain	Sud Rural	COTO NOU	Ensem ble BENIN
Moyenne ob- servée (cl)	190	66	71	12	65	20	116	64
Moyenne es- timée (cl)	190	71	82	14	71	27	134	75

On peut dire que la bière industrielle locale est peu consommée en milieu rural avec une exception pour le nord rural. Cependant en milieu urbain la consommation semble d'environ au moins de 2 bouteilles de 66 cl dans le nord urbain et Cotonou et d'environ 1 bouteille dans le centre urbain et le sud urbain (pour 1 semaine) . Au niveau national, on peut estimer la consommation moyenne hebdomadaire par unité de consommation à au moins 1 bouteille de 66 cl . On remarque aussi qu'en milieu rural la consommation de sodabi est relativement plus élevée qu'en milieu urbain. Une évaluation de la quantité consommée nécessite une analyse plus fouillée qu'une simple extrapolation comme effectuée ci-dessus pour la bière industrielle locale.

7.5. Les lieux de consommation.

C'est le domicile qui est le lieu privilégié de consommation avec près de 43% des observations. Les autres lieux représentent 16% environ. On peut donc dire que c'est chez les amis et parents que l'on boit lorsque ce n'est pas chez soi. C'est après que viennent les bars et restaurants. Lorsque, c'est chez les amis, il s'agit en général d'un cadeau, alors que les achats sont prépondérants dans les bars et restaurants, c'est subsidiairement qu'y interviennent les cadeaux.

Section : 8.

8. LES ECHANGES DE PLATS .

8.1. Les plats reçus.

Les plats reçus dans l'unité de consommation sont essentiellement de même nature que les préparations. Il s'agit principalement de pâtes et purées, de sauces et de bouillies pour la première nomenclature, tandis que pour la seconde on a les préparations à base de céréales, les préparations à base de viande poisson produits de pêche et légumes, les préparations à base de tubercules et les préparations à base de légumineuses. Le nombre d'unités de consommation ayant reçu des plats est de 388 sur les 898. La provenance est principalement les parents et subsidiairement les amis. L'occasion la plus importante loin d'être les cérémonies est autre, ce qui signifie que l'échange n'est pas calquée sur les manifestations à l'occasion de certains évènements.

8.2. Les plats envoyés.

Tout comme pour les préparations et les plats reçus, les plats envoyés concernent surtout les pâtes et purées en premier, ensuite les sauces et enfin les bouillies. De même ces plats peuvent se caractériser comme des préparations à base de céréales, suivis des préparations à base de viande poisson et légumes et des préparations à base de tubercules. Quelle que soit la nature du plat et la strate, c'est surtout aux parents qu'on envoie d'abord les préparations en question et ensuite de manière subsidiaire aux amis. Seulement 239 unités de consommation ont eu à envoyer des plats sur les 898, ce qui est peu par rapport aux unités de consommation qui ont reçu.

8.3. Importance des échanges de plats.

Il n'est pas question ici d'aborder une analyse fine, mais de faire ressortir l'impact que peut avoir les échanges de plats dans la consommation alimentaire des unités de consommation. Le tableau ci-après récapitule les constats sur les échanges.

STRATE	PLATS RECUS		PLATS ENVOYES			Nombre total d'UC
	Nombre d'UC	Poids Kgs	Nombre d'UC	Poids Kgs	Part dans Préparat° UC %	
Nord Urbain	31	94,9	18	131,6	2,6	49
Nord Rural	74	448,8	65	500,0	2,5	159
Centre Urbain	14	15,1	7	24,8	1,4	25
Centre Rural	40	168,7	41	276,9	3,8	100
Sud Urbain	21	55,2	3	2,3	0,1	85
Sud Rural	142	343,2	84	153,9	1,1	280
Cotonou	66	180,5	21	41,4	0,5	200
Ensemble	388	1306,4	239	1130,9	1,9	898

Si globalement le déséquilibre entre le poids des plats reçus et le poids des plats envoyés n'est pas très important au regard du déséquilibre sur le nombre d'unités de consommation concernées, il est évident que le second gap est dû au fait qu'une unité de consommation peut envoyer des plats à plusieurs autres unités de consommation. Néanmoins pour toute la communauté, l'équilibre se maintient. La part des plats envoyés dans le poids des préparations de l'unité de consommation indique l'importance des échanges. Dans l'ensemble le phénomène n'est pas très important, car représentant moins de 2% des préparations des repas des unités de consommation. On peut dire aussi que le phénomène est plus sensible dans le nord et le centre.

Section : 9.

**9. LES PLATS PREPARES DANS L'UNITE DE CONSOMMATION
ET CONSOMMES A L'EXTERIEUR.**

Le fait de consommer un plat préparé dans l'unité de consommation en l'emportant à l'extérieur reste marginal. Nous avons vu au début que peu de rationnaires étaient concernés. Lorsqu'on considère les unités de consommation on constate également que peu d'unités de consommation sont touchées par ce phénomène. Toutefois en milieu rural le nombre d'unités de consommation concerné dépasse souvent 15%, mais pour des quantités négligeables par rapport aux préparations faites dans l'unité de consommation. Les caractéristiques selon la désignation sont conformes à ce qui a été dit sur les préparations. On retiendra que c'est surtout les pâtes et purées avec les sauces qui sont la base principale des repas. Les quantités de plats consommés de cette façon n'atteignent même pas 700 Kgs pour l'ensemble et représentent environ 1% des quantités des préparations des unités de consommation. Dans le centre rural et le sud rural, les quantités consommées ainsi, sont respectivement de 2,9% et 1,6% des quantités préparées. Le phénomène est quasi nul dans Cotonou où on avait remarqué que lorsque le rationnaire mange au dehors, ils achètent leur repas. Le tableau ci dessous résume les principales constatations pour cette façon d'utiliser les préparations.

STRATE	Nombre de UC ayant recours à ce type d'emploi des préparations	Poids consommé de cette façon Kgs	Part dans le poids des préparations %	Pourcentage UC touché %	Taux de participation à ce type d'emploi des préparat° %
Nord Urbain	8	27,1	0,54	16,33	11,31
Nord Rural	28	179,7	0,89	17,61	11,84
Centre Urbain	4	6,3	0,35	16,00	8,57
Centre Rural	27	212,2	2,91	27,00	9,90
Sud Urbain	6	7,3	0,22	7,06	9,52
Sud Rural	37	229,1	1,63	13,21	11,02
COTONOU	5	4,8	0,05	2,50	5,95
BENIN	115	665,5	1,11	12,81	10,94

Section : 10.

10. L'UTILISATION DES RESTES DES PREPARATIONS.

On ne mettra pas ici l'accent sur les désignations, car similaires aux remarques déjà faites pour les préparations qui font que même si les pâtes et purées restent prépondérantes, les sauces ne constituent pas moins proportionnellement une partie non négligeable des restes. C'est surtout les modalités d'emploi des restes qui polariseront notre attention en essayant de faire le lien avec la période de préparation.

Nous avons eu à signaler que la consommation immédiate des préparations qui représente moins de 60% des quantités préparées, laisse des restes non négligeables. On remarque ici que ces restes sont mangés en général par les rationnaires de l'unité de consommation au cours des repas suivants. Cette façon d'utiliser les restes représente environ 86% des différents emplois des restes. Cependant lorsqu'on prend en compte les modalités mangé hors repas ou mangé par des non-membres de l'unité de consommation on a une proportion d'environ 90%. Les quantités mangées par les animaux domestiques sont négligeables et les pertes également, en général moins de 3% pour chacune des 2 modalités quelle que soit la strate. Maintenant que nous avons vu que les restes sont prioritairement utilisés pour l'alimentation des rationnaires, il convient de voir l'influence de la période de préparation. On remarque que les préparations du matin sont essentiellement réutilisées le midi ou le soir, ceux du midi le sont le soir. Les préparations du soir sont utilisées principalement comme reste au repas du matin et du midi. On ne saurait dire si l'utilisation au repas suivant est automatique ou immédiate, mais on remarque qu'en priorité, les 2 repas qui suivent, permettent d'utiliser ce qui reste de la préparation. On peut également affirmer qu'une partie des restes fait plus de 24 heures avant leur emploi.

Section : 11.

11. L'ALIMENTATION DES NOURRISSONS

L'enquête a considéré comme nourrisson tout enfant de moins de 18 mois. Cependant dans le questionnaire " Consommation Alimentaire" , ceux-ci ne sont pas enregistrés comme rationnaire, mais leur consommation d'aliments supposés spéciaux a été enregistrés. (Dans la mesure où les nourrissons ne consomment pas les mêmes repas que leurs aînés). Cent soixante neuf questionnaires sur les 898 donnent des informations sur cette alimentation. On enregistre 1987 observations au cours de ce premier passage qui touchent en tout 210 nourrissons.

Répartition des unités de consommation selon le nombre de nourrissons y recensés et la strate.

STRATE Nombre de nourrissons	Nord Ur- bain	Nord Rural	Centre Urbain	Centre Rural	Sud Ur- bain	Sud Rural	COTO NOU	Ensem- ble BENIN
1	5	23	6	17	9	50	28	138
2	4	7	-	2	1	6	4	24
3	1	2	-	1	-	-	-	4
4	1	1	-	-	-	1	-	3
TOTAL (nom- bre UC)	11	33	6	20	10	57	32	169
Nombre total nourrissons	20	47	6	24	11	66	36	210
Nombre nour. pour 1000muc	48	41	34	46	32	48	38	43

Que consomment ces nourrissons ? En quelles quantités ? Quelles sont les dépenses résultant de leur alimentation ? Les informations disponibles permettent de tenter d'apporter des réponses à ces questions.

11.1. Les caractéristiques des aliments pour nourrissons.

Les nourrissons prennent essentiellement des préparations à base de céréales , dont la forme est surtout la bouillie. Cette prédominance est générale pour toutes les strates , néanmoins on note peu de diversification dans les régions du nord et du centre. On remarque que l'auto-consommation est élevée en milieu rural, tandis que l'achat et les prélèvements sur stock sont les modes dominants en milieu urbain. Les cadeaux sont négligeables.

Répartition des aliments pour nourrissons
selon la strate et le mode d'obtention.

MODE D'OBTENTION	STRATE	Nord Ur- bain	Nord Rural	Centre Urbain	Centre Rural	Sud Ur- bain	Sud Rural	COTO NOU	Ensem- ble BENIN
Auto-consom.		27	231	6	93	16	524	145	1042
Achat		83	44	10	64	65	147	163	576
Cadeau		-	7	2	12	2	17	4	44
Prélèvement sur stock		14	10	29	4	7	13	83	160
Non déclaré		35	-	-	1	2	17	20	75
TOTAL		159	290	47	174	92	718	415	1897

11.2. Les quantités d'aliments consommés par
les nourrissons.

La consommation par nourrisson par strate pour une semaine selon la désignation du plat montre que un nourrisson a une consommation moyenne variant de 1,7 Kgs (tout aliment confondu) à 4,4 Kgs selon les strates. C'est dans le sud urbain que le niveau le plus élevé est enregistré et le niveau le plus faible dans le nord rural. C'est surtout la consommation de bouillie qui est la plus importante dépassant plus d'un kilogramme quelle que soit la strate. Les autres aliments n'atteignent pas en général 500 grammes par nourrisson en moyenne. Lorsqu'on considère la nomenclature à base de produits, ce sont les préparations à base de céréales qui ont le niveau de consommation le plus élevé par strate avec une variation des moyennes allant de 1,3 kgs à 3,5 kgs. La moyenne nationale avoisine les 2,2 kgs par nourrissons et par semaine. Les préparations à base de céréales sont suivies des préparations à base de viande poisson et légumes.

La structure des quantités d'aliments consommés par les nourrissons selon le mode d'obtention et la strate montre que en milieu urbain l'achat représente le mode d'obtention le plus fréquent, tandis que en milieu rural l'auto-consommation représente entre 46 % et 82% des quantités consommées. Le prélèvement sur stock est très important dans le centre rural. Plus de 90% des consommations des nourrissons concernent ceux d'entre eux qui allaitent encore au sein, ce qui indique que l'alimentation dont il est question ici est un complément. Environ 4 % ne sont plus au sein et 6% sont "non déclaré". Cette situation d'ensemble est variable surtout selon les strates, mais Cotonou se démarque par un faible niveau de nourrissons allaitant encore au sein.

Répartition des aliments pour nourrissons selon la strate et le mode d'allaitement.

STRATE ALLAITEMENT au sein	Nord Urbain	Nord Rural	Centre Urbain	Centre Rural	Sud Urbain	Sud Rural	COTO NOU	Ensemble BENIN
Oui	158	271	35	140	88	641	279	1612
Non	1	2	10	-	1	43	69	126
Non déclaré	-	19	2	34	3	34	67	159
TOTAL	159	292	47	174	92	718	415	1897

11.3. Les dépenses relatives à l'alimentation des nourrissons.

Seuls les aliments du mode d'obtention " Achat " ont donné lieu à des dépenses . Les dépenses sont faibles en milieu rural relativement par rapport au milieu urbain. Les dépenses par nourrisson ne dépassent point 50 FCFA par semaine en milieu rural ,tandis que mis à part le centre urbain , elles sont respectivement de 88 FCFA pour le nord urbain,331 FCFA pour le sud urbain et 142 FCFA pour Cotonou.

Le cas du niveau de dépenses de 23 FCFA pour le centre urbain est surtout lié à la forte prévalence du mode d'obtention prélèvement sur stock. C'est aussi les bouillies et les préparations à base de céréales qui enregistrent les dépenses par nourrisson les plus élevées en général ,sauf dans le sud urbain où les sauces ou préparations à base de viande poisson légumes emportent la vedette avec une dépense de 210 FCFA par nourrisson par semaine.

Deuxième PARTIE

LES TABLEAUX

Les numéros des tableaux sont à deux positions. La première renvoie à une des listes et la seconde est un numéro du tableau au sein de la liste correspondante.

CARACTERISTIQUES DES RATIONNAIRES

1. Liste des tableaux relatifs aux caractéristiques des rationnaires

1. Répartition des rationnaires selon la tranche de taille de l'UC et le statut par strate ou par province.
2. Répartition des rationnaires selon leur participation au repas selon le jour de l'enquête par période.
3. Répartition des rationnaires selon le statut et le niveau de participation au repas de la semaine par type de modalité.
4. Répartition des rationnaires selon le niveau de participation au repas de la semaine par type de modalité et la tranche d'âge.
5. Taux moyen de participation par strate et statut des rationnaires par modalité de participation.
6. Répartition des rationnaires selon le statut et la strate.
7. Répartition des rationnaires selon le statut et la province.
8. Répartition des rationnaires selon la nature de l'âge et le groupe d'âge.
9. Répartition des rationnaires selon le statut et le groupe d'âge par strate.
10. Répartition des rationnaires selon le groupe d'âge et la strate par sexe.
11. Répartition des rationnaires selon le nombre de membres de l'UC le statut et la strate.

TABEAU : 1.1. Répartition des rationnaires selon la taille de l'UC et le statut par strate

STRATE	TAILLE STATUT	1 PERS	2 PERS	3 PERS	4 PERS	5 PERS	6 & 7 PERS	8 & 9 PERS	10 à 19	20 P&+	TOTAL
NORD UR- BAIN	MembreUB	3	1	5	16	5	42	53	183	110	418
	Invité	-	1	4	4	4	5	6	64	-	88
	Pension.	-	-	-	-	1	-	-	2	-	3
	TOTAL	3	2	9	20	10	47	59	249	110	509
NORD RU- RAL	MembreUB	6	6	17	56	51	132	167	587	136	1158
	Invité	-	-	1	4	4	10	30	143	47	239
	Pension.	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
	TOTAL	6	6	18	60	55	142	197	730	186	1400
CEN TRE URB	MembreUB	-	-	5	4	18	48	34	66	-	175
	Invité	-	-	1	-	2	3	7	5	-	18
	Pension.	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
	TOTAL	-	-	6	4	20	51	42	72	-	195
CEN TRE RUR	MembreUB	6	7	35	63	68	72	102	127	37	517
	Invité	-	3	1	5	6	13	25	2	11	84
	Pension.	-	-	-	-	1	3	-	3	-	7
	TOTAL	6	10	36	68	75	88	127	150	48	608
SUD UR- BAIN	MembreUB	11	14	44	27	44	61	55	87	-	343
	Invité	-	-	4	1	6	3	10	27	-	51
	TOTAL	11	14	48	28	50	64	65	114	-	394
SUD RU RAL	MembreUB	14	55	75	129	162	278	292	369	-	1374
	Invité	-	5	6	11	18	36	47	86	-	209
	TOTAL	14	60	81	140	180	314	339	455	-	1583
CO TO NOU	MembreUB	27	40	57	62	117	235	183	215	19	955
	Invité	-	2	3	6	13	18	21	39	1	103
	Non-décl	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
	TOTAL	27	42	60	68	130	253	204	256	20	1060
BE NIN	MembreUB	67	123	238	357	466	868	886	1634	302	4940
	Invité	-	11	20	31	53	88	146	384	59	792
	Pension.	-	-	-	-	2	3	1	6	3	15
	Non décl	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
	TOTAL	67	134	258	388	520	959	1033	2026	364	5749

TABEAU : 1.1. Répartition des rationnaires selon la taille de l'UC et la strate.

STRATE	TAILLE STATUT	Moins DE 5P	5 à 7 PERS.	8 à 9 PERS.	10à14 PERS.	15à19 PERS.	20PER & +	TOTAL
NORD URBAIN	Membre U.B	25	47	53	118	65	110	418
	Invité	9	9	6	44	20	-	88
	Pensionnaire	-	1	-	2	-	-	3
	TOTAL	34	57	59	164	85	110	509
NORD RURAL	Membre UB	85	183	167	354	233	136	1158
	Invité	5	14	30	58	85	47	239
	Pensionnaire	-	-	-	-	-	3	3
	TOTAL	90	197	197	412	318	186	1400
CENTRE URBAIN	Membre UB	9	66	34	17	49	-	175
	Invité	1	5	7	3	2	-	18
	Pensionnaire	-	-	1	-	1	-	2
	TOTAL	10	71	42	20	52	-	195
CENTRE RURAL	Membre UB	111	140	102	58	69	37	517
	Invité	9	19	25	6	14	11	84
	Pensionnaire	-	4	-	3	-	-	7
	TOTAL	120	163	127	67	83	48	608
SUD URBAIN	Membre UB	96	105	55	51	36	-	343
	Invité	5	9	10	16	11	-	51
	TOTAL	101	114	65	67	47	-	394
SUD RURAL	Membre UB	273	440	292	340	29	-	1374
	Invité	22	54	47	67	19	-	209
	TOTAL	295	494	339	407	48		1583
COTONOU	Membre UB	186	352	183	174	41	19	955
	Invité	11	31	21	31	8	1	103
	Non-déclaré	-	-	-	2	-	-	2
	TOTAL	197	183	204	207	49	20	1060
BENIN ENSEMBLE	Membre UB	785	1333	886	1112	522	302	4940
	Invité	62	141	146	225	159	59	792
	Pensionnaire	-	5	1	5	1	3	15
	Non déclaré	-	-	-	2	-	-	2
	TOTAL	847	1479	1033	1344	682	364	5749

TABLEAU : 1.1. Répartition des rationnaires selon la tranche de taille de l'UC et le statut par strate ou province.

3. PROVINCE

PROVINCE	TAILLE STATUT	Moins DE 5 PERS.	5 à 7 PER- SON- NES	8 à 9 PER- SON- NES	10à14 PER- SON- NES	15à19 PER- SON- NES	20 PERSO & +	TOTAL
ATACORA	Membre UB	51	129	118	258	118	123	797
	Invité	3	11	18	50	64	7	153
	Pensionnaire	-	-	-	1	-	-	1
	TOTAL	54	140	136	309	182	130	951
ATLANTI- QUE	Membre UB	265	504	236	306	63	19	1393
	Invité	19	53	27	44	17	1	161
	Non-déclaré	-	-	-	2	-	-	2
	TOTAL	284	557	263	352	80	20	1556
BORGOU	Membre UB	59	101	102	214	180	123	779
	Invité	11	12	18	52	41	40	174
	Pensionnaire	-	1	-	1	-	3	5
	TOTAL	70	114	120	267	221	166	958
MONO	Membre UB	95	142	103	147	17	-	504
	Invité	13	24	38	57	15	-	147
	TOTAL	108	166	141	204	32	-	651
OUEME	Membre UB	195	251	191	112	26	-	775
	Invité	6	17	13	13	6	-	55
	TOTAL	201	268	204	125	32	-	830
ZOU	Membre UB	120	206	136	75	118	37	692
	Invité	10	24	32	9	16	11	102
	Pensionnaire	-	4	1	3	1	-	9
	TOTAL	130	234	169	87	135	48	803

TABLEAU : 1.3. Répartition des rationnaires selon le statut et le niveau de participation au repas de la semaine par type de modalité.

STATUT Niveau de par ticipa tion sur les 21 re pas	Présence au repas					Prise de repas à l'extérieur				
	Mem bre UB	Invi té	Pen- sion- naire	Non décl aré	TOTAL	Mem bre UB	Invi té	Pen- sion- naire	Non décla ré	TOTAL
1 à 6	149	596	7	1	753	1960	43	2	-	2005
7 à 12	814	74	5	-	893	529	7	2	-	538
13 à 15	1085	33	1	-	1119	57	2	-	-	59
16repas	370	5	-	1	376	6	-	-	-	6
17repas	339	8	1	-	348	4	1	-	-	5
18repas	348	3	-	-	351	-	-	-	-	-
19repas	401	-	-	-	401	2	-	-	-	2
20repas	519	-	-	-	519	5	-	-	-	5
21repas	886	-	1	-	887	4	-	-	-	4
Inva- lide	29	73	-	-	102	2373	739	11	2	3175
TOTAL	4940	792	15	2	5749	4940	792	15	2	5749

	Absence au repas					Part de repas pris à l'extérieur				
1 à 6 repas	2537	47	2	1	2587	233	4	-	-	237
7 à 12 repas	507	38	3	-	548	8	-	-	-	8
13 à 15 repas	37	48	-	-	85	-	-	-	-	-
16repas	6	10	-	-	16	-	-	-	-	-
17repas	14	13	-	-	27	-	-	-	-	-
18repas	10	20	-	-	30	-	-	-	-	-
19repas	12	53	2	-	67	-	-	-	-	-
20repas	5	201	-	-	206	-	-	-	-	-
21repas	11	45	-	-	56	-	-	-	-	-
Inva- lide	1801	317	8	1	2127	4699	788	15	2	5504
TOTAL	4940	792	15	2	5749	4940	792	15	2	5749

TABLEAU : 1.4. Répartition des rationnaires selon le niveau de participation au repas de la semaine par type de modalité.

NIVEAU DE PARTICIPATION GROUPE D'AGE	PRESENCE AU REPAS										TOTAL
	1 à 6 repas	7 à 12 repas	13 à 15 repas	16 repas/21	17 repas/21	18 repas/21	19 repas/21	20 repas/21	21 repas/21	Invalide	
Moins de 5ans	26	43	66	21	46	41	58	111	258	6	676
5 à 9	43	64	149	88	67	72	86	131	256	2	958
10-14	45	96	186	71	59	49	59	70	94	3	732
15-19	70	107	127	40	38	36	31	39	50	6	544
20-24	57	117	111	29	23	27	31	38	28	6	467
25-29	69	81	87	24	25	31	21	25	30	14	411
30-39	72	148	158	43	30	40	38	41	65	8	643
40-49	39	106	91	20	14	19	20	24	26	4	363
50-59	22	68	61	15	18	15	21	16	26	2	264
60-69	11	32	50	14	13	14	12	11	20	-	177
70 & +	10	15	31	7	13	12	14	13	34	1	150
Non déclaré	289	16	2	3	3	1	-	-	-	50	364
TOTAL	753	893	1119	376	348	351	401	519	887	102	5749

NIVEAU DE PARTICIPATION GROUPE D'AGE	ABSENCE AU REPAS										TOTAL
	1 à 6 repas	7 à 12 repas	13 à 15 repas	16 repas/21	17 repas/21	18 repas/21	19 repas/21	20 repas/21	21 repas/21	Invalide	
Moins de 5ans	228	20	4	1	3	1	-	1	5	413	676
5-9	362	39	4	6	4	3	2	5	2	531	958
10-14	341	57	11	-	2	2	5	5	2	307	732
15-19	269	65	13	3	4	4	8	11	1	166	544
20-24	269	59	12	-	2	2	5	14	3	101	467
25-29	219	43	6	1	2	4	3	23	6	104	411
30-39	367	92	11	4	1	2	5	15	5	141	643
40-49	186	73	8	-	2	1	1	12	2	78	363
50-59	155	46	2	-	-	2	3	6	1	49	264
60-69	102	32	-	-	1	-	1	4	-	37	177
70 & +	80	18	1	-	1	-	-	2	-	48	150
Non déclaré	9	4	13	1	5	9	34	108	29	152	364
TOTAL	2587	548	85	16	27	30	67	206	56	2127	5749

TABLEAU : 1.4. Répartition des rationnaires selon le niveau de participation au repas de la semaine par type de modalité.

PRISE DE REPAS A L'EXTERIEUR										
NIVEAU DE PARTICIPATION	1 à 6 re-pas sur 21	7 à 12 re-pas sur 21	13 à 16 re-pas sur 21	17 re-pas sur 21	19 re-pas sur 21	20 re-pas sur 21	21 re-pas sur 21	Invalide	TOTAL	
GRUPE D'AGE										
Moins de 5 ans	182	37	2	-	-	-	-	455	676	
5 - 9 ans	361	66	6	-	2	-	-	523	958	
10 - 14 ans	319	89	8	-	1	-	1	314	732	
15 - 19 ans	246	58	7	2	-	1	-	230	544	
20 - 24 ans	193	68	8	-	1	-	1	195	467	
25 - 29 ans	145	48	5	1	-	1	1	208	411	
30 - 39 ans	232	77	10	2	1	-	2	319	643	
40 - 49 ans	129	48	4	1	-	-	-	181	363	
50 - 59 ans	100	20	7	-	-	-	1	136	264	
60 - 69 ans	54	16	1	-	-	-	-	106	177	
70 ans & +	35	10	1	-	-	-	-	104	150	
Non déclaré	9	1	-	-	-	-	-	354	364	
TOTAL	2005	538	59	6	5	2	5	4	3125	5749

PART DE REPAS PRISE A L'EXTERIEUR				
NIVEAU DE PARTICIPATION	1 à 6 re-pas sur 21	7 à 12 re-pas sur 21	Invalide	TOTAL
GRUPE D'AGE				
Moins de 5 ans		24	1	651
5 - 9 ans		33	2	923
10 - 14 ans		27	-	705
15 - 19 ans		24	1	519
20 - 24 ans		19	-	448
25 - 29 ans		17	1	393
30 - 39 ans		28	-	615
40 - 49 ans		22	3	338
50 - 59 ans		19	-	245
60 - 69 ans		18	-	159
70 ans & +		6	-	144
Non déclaré		-	-	364
TOTAL		237	8	5504

TABLEAU : 1.5. Taux moyen de participation par strate et statut des rationnaires par modalité de participation. Unité: %

TYPE DE PARTICIPATION	STRATE STATUT	NORD UR-BAIN	NORD RURAL	CEN-TRE BAIN BAIN	CEN-TRE RURAL	SUD UR-BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	BENIN
Présence	Membre UB	76,3	77,3	77,0	82,0	77,6	74,0	73,7	76,2
	Invité	15,0	18,1	11,9	13,5	20,8	15,7	14,9	16,3
	Pension.	38,1	52,4	19,0	44,9	-	-	-	41,6
	Non décla.	-	-	-	-	-	-	42,9	42,9
	TOTAL	67,2	67,5	70,4	72,6	70,2	67,7	67,9	68,4
Prise à l'extérieur	Membre UB	23,9	21,2	20,2	17,6	25,6	19,1	24,2	21,4
	Invité	17,5	14,7	9,5	4,8	19,1	28,1	16,0	17,8
	Pension.	33,3	19,0	-	-	-	-	-	22,6
	TOTAL	23,7	20,9	20,1	17,6	25,5	19,3	24,1	21,3
Absence	Membre UB	23,7	21,2	18,8	13,5	17,4	19,2	18,6	19,3
	Invité	87,4	75,9	69,4	76,8	62,2	79,4	80,2	78,6
	Pension.	50,8	28,6	90,5	-	-	-	-	46,9
	Non décla.	-	-	-	-	-	-	23,8	23,8
	TOTAL	37,8	31,5	22,7	19,1	21,3	24,8	25,6	27,2
Part prise dehors	Membre UB	11,3	11,9	8,6	9,9	9,5	11,0	6,0	11,0
	Invité	-	9,5	-	-	9,5	4,8	-	8,3
	TOTAL	11,3	11,8	8,6	9,9	9,5	11,0	6,0	10,9

TABLEAU : 1.6. Répartition des rationnaires selon le statut et la strate.

STRATE	MEMBRE UB		INVITE		PENSIONNAIRE		NON DECLARE		TOTAL	
	EFF	%	EFF	%	EFF	%	EFF	%	EFF	%
NORD URBAIN	418	82	88	17	3	1	-	-	509	100
NORD RURAL	1158	83	239	17	3	0	-	-	1400	100
CENTRE URB.	175	90	18	9	2	1	-	-	195	100
CENTRE RUR.	517	85	84	14	7	1	-	-	608	100
SUD URBAIN	343	87	51	13	-	-	-	-	394	100
SUD RURAL	1374	87	209	13	-	-	-	-	1583	100
COTONOU	955	90	103	10	-	-	2	0	1060	100
BENIN	4940	86	792	14	15	0	2	0	5749	100

TABLEAU : 1.7. Répartition des rationnaires selon le statut et la province.

STATUT STRATE	MEMBRE UB		INVITE		PENSIONNAIRE		NON DECLARE		TOTAL	
	EFF	%	EFF	%	EFF	%	EFF	%	EFF	%
ATACORA	797	84	153	16	1	0	-	-	951	100
ATLANTIQUE	1393	90	161	10	-	-	2	0	1556	100
BORGOU	779	81	174	18	5	1	-	-	958	100
MONO	504	77	147	23	-	-	-	-	651	100
OUEME	775	93	55	7	-	-	-	-	830	100
ZOU	692	86	102	14	9	1	-	-	803	100
BENIN	4940	86	792	14	15	0	2	0	5749	100

TABLEAU : 1.8. Répartition des rationnaires selon la nature de l'âge et le groupe d'âge.

NATURE AGE GROUPE D'AGE	CONNU	ESTIME	TOTAL	Pourcentage en colonne %			Pourcentage en ligne %	
				CONNU	ESTIME	TOTAL	CONNU	ESTIME
Moins de 5 ans	445	231	676	12,0	11,4	11,8	65,8	34,2
5 - 9 ans	599	359	958	16,1	17,7	16,7	62,5	37,5
10-14 ans	468	264	732	12,6	13,0	12,7	63,9	36,1
15-19 ans	360	184	544	9,7	9,0	9,5	66,2	33,8
20-24 ans	317	150	467	8,5	7,4	8,1	67,9	32,1
25-29 ans	255	156	411	6,8	7,7	7,1	62,0	38,0
30-39 ans	396	247	643	10,7	12,2	11,2	61,6	38,4
40-49 ans	219	144	363	5,9	7,1	6,3	60,3	39,7
50-59 ans	139	125	264	3,7	6,1	4,6	52,7	47,3
60-69 ans	95	82	177	2,6	4,0	3,1	53,7	46,3
70 ans&+	64	86	150	1,7	4,2	2,6	42,7	57,3
NON DECLARE	361	3	364	9,7	0,2	6,3	99,2	0,8
TOTAL	3718	2031	5749	100,0	100,0	100,0	64,7	35,3

TABLEAU : 1.9. Répartition des rationnaires selon le statut et le groupe d'âge par strate.

STRATE	STATUT TRANCHE D'AGE	MEMBRE UB		INVITE		PENSION- NAIRE		TOTAL	
		Eff	%	Eff	%	Eff	%	Eff	%
NORD URBAIN	Moins de 5ans	44	10,5	3	3,4	-	-	47	9,2
	5 - 9ans	81	19,4	3	3,4	-	-	84	16,5
	10 - 14ans	73	17,5	2	2,3	1	33,3	76	14,9
	15 - 19ans	39	9,3	9	10,2	-	-	48	9,4
	20 - 24ans	29	6,9	4	4,6	1	33,3	34	6,7
	25 - 29ans	34	8,1	5	5,7	-	-	39	7,7
	30 - 39ans	42	10,1	7	7,9	-	-	49	9,6
	40 - 49ans	29	6,9	3	3,4	-	-	32	6,3
	50 - 59ans	18	4,3	2	2,3	-	-	20	3,9
	60 - 69ans	10	2,4	-	-	-	-	10	2,0
	70 ans & + NON DECLARE	14 5	3,4 1,2	- 50	- 56,8	- 1	- 33,4	14 56	2,8 11,0
TOTAL		418	100,0	88	100,0	3	100,0	509	100,0
NORD RURAL	Moins de 5ans	174	15,0	11	4,6	1	33,3	186	13,3
	5 - 9ans	220	19,0	9	3,8	-	-	229	16,3
	10 - 14ans	131	11,3	10	4,2	-	-	141	10,1
	15 - 19ans	102	8,8	14	5,9	1	33,3	117	8,4
	20 - 24ans	82	7,1	20	8,4	-	-	102	7,3
	25 - 29ans	80	6,9	15	6,3	1	33,4	96	6,9
	30 - 39ans	152	13,1	22	9,2	-	-	174	12,4
	40 - 49ans	71	6,1	10	4,2	-	-	81	5,8
	50 - 59ans	62	5,4	8	3,3	-	-	70	5,0
	60 - 69ans	55	4,8	4	1,6	-	-	59	4,2
	70 ans & + Non déclaré	29 -	2,5 -	1 115	0,4 48,1	- -	- -	30 115	2,1 8,2
TOTAL		1158	100,0	239	100,0	3	100,0	1400	100,0

TABLEAU : 1.9. Répartition des rationnaires selon le statut et le groupe d'âge par strate.

STRATE	STATUT TRANCHE D'AGE	MEMBRE UB		INVITE		PENSION- NAIRE		TOTAL	
		Eff	%	Eff	%	Eff	%	Eff	%
CENTRE	Moins de 5 ans	19	10,9	1	5,6	-	-	20	10,3
	5 - 9 ans	33	18,9	-	-	-	-	33	16,9
URBAIN	10 - 14 ans	35	20,0	1	5,6	-	-	36	18,5
	15 - 19 ans	19	10,8	2	11,1	1	50,0	22	11,3
	20 - 24 ans	17	9,7	1	5,6	-	-	18	9,2
	25 - 29 ans	7	4,0	5	27,8	-	-	12	6,2
	30 - 39 ans	14	8,0	3	16,6	1	50,0	18	9,2
	40 - 49 ans	9	5,1	1	5,5	-	-	10	5,1
	50 - 59 ans	8	4,6	2	11,1	-	-	10	5,1
	60 - 69 ans	5	2,9	-	-	-	-	5	2,6
	70 ans & +	9	5,1	2	11,1	-	-	11	5,6
	NON DECLARE	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTAL	175	100,0	18	100,0	2	100,0	195	100,0
CENTRE	Moins de 5 ans	66	12,8	4	4,8	-	-	70	11,5
	5 - 9 ans	107	20,7	5	6,0	-	-	112	18,4
RURAL	10 - 14 ans	71	13,7	7	8,3	2	28,6	80	13,2
	15 - 19 ans	41	7,9	8	9,5	3	42,8	52	8,5
	20 - 24 ans	34	6,6	4	4,8	-	-	38	6,3
	25 - 29 ans	26	5,0	13	15,5	-	-	39	6,4
	30 - 39 ans	58	11,2	7	8,3	-	-	65	10,7
	40 - 49 ans	39	7,5	6	7,1	2	28,6	47	7,7
	50 - 59 ans	29	5,6	5	5,9	-	-	34	5,6
	60 - 69 ans	22	4,3	4	4,8	-	-	26	4,3
	70 ans & +	24	4,7	3	3,6	-	-	27	4,4
	NON DECLARE	-	-	18	21,4	-	-	18	3,0
	TOTAL	517	100,0	84	100,0	7	100,0	608	100,0

TABLEAU : 1.9. Répartition des rationnaires selon le statut et le groupe d'âge par strate.

STRATE	SUD URBAIN						SUD RURAL					
	MEMBRE UB		INVITE		TOTAL		MEMBRE UB		INVITE		TOTAL	
	Eff	%	Eff	%	Eff	%	Eff	%	Eff	%	Eff	%
Moins 5	40	12	1	2	41	10	200	15	12	6	212	13
5-9 ans	61	18	3	6	64	16	260	19	17	8	277	18
10-14 ans	45	13	4	8	49	12	202	15	15	7	217	14
15-19 ans	42	12	4	8	46	12	113	8	19	9	132	8
20-24 ans	28	8	3	6	31	8	86	6	10	5	96	6
25-29 ans	23	7	8	16	31	8	96	7	12	6	108	7
30-39 ans	39	11	4	8	43	11	170	12	14	7	184	12
40-49 ans	23	7	2	4	25	6	94	7	7	3	101	6
50-59 ans	19	6	1	2	20	5	70	5	2	1	72	5
60-69 ans	13	4	-	-	13	3	42	3	1	1	43	3
70 ans & +	10	3	-	-	10	3	41	3	3	1	44	3
NON DECLARE.	-	-	21	41	21	5	-	-	97	46	97	6
TOTAL	343	100	51	100	394	100	1374	100	209	100	1583	100

STRATE	STATUT TRANCHE D'AGE	MEMBRE UB		INVITE		NON DECLARE		TOTAL	
		Eff	%	Eff	%	Eff	%	Eff	%
COTONOU	Moins de 5 ans	96	10,0	4	3,9	-	-	100	9,4
	5 - 9ans	155	16,2	4	3,9	-	-	159	15,0
	10 -14ans	131	13,7	2	1,9	-	-	133	12,6
	15 -19ans	119	12,5	7	6,8	1	50,0	127	12,0
	20 -24ans	135	14,1	12	11,6	1	50,0	148	13,9
	20 -25ans	75	7,9	11	10,7	-	-	86	8,1
	30 -39ans	104	10,9	6	5,8	-	-	110	10,4
	40 -49ans	65	6,8	2	1,9	-	-	67	6,3
	50 -59ans	37	3,9	1	1,0	-	-	38	3,6
	60 -69ans	20	2,1	1	1,0	-	-	21	2,0
	70ans & +	14	1,5	-	-	-	-	14	1,3
NON DECLARE.	4	0,4	53	51,5	-	-	57	5,4	
TOTAL	955	100,0	103	100,0	2	100,0	1060	100,0	

TABLEAU : 1.9. Répartition des rationnaires selon le statut et le groupe d'âge par strate.

ENSEMBLE DU BENIN

STATUT TRANCHE D'AGE	MEMBRE UB		INVITE		PENSION- NAIRE		NON DECLARE		TOTAL	
	Eff	%	Eff	%	Eff	%	Eff	%	Eff	%
Moins de 5 ans	639	12,9	36	4,6	1	6,7	-	-	676	11,8
5 - 9 ans	917	18,6	41	5,2	-	-	-	-	958	16,7
10 -14 ans	688	13,9	41	5,2	3	20,0	-	-	732	12,7
15 -19 ans	475	9,6	63	7,9	5	33,3	1	50,0	544	9,5
20 -24 ans	411	8,3	54	6,8	1	6,7	1	50,0	467	8,1
25 -29 ans	341	6,9	69	8,7	1	6,7	-	-	411	7,1
30 -39 ans	579	11,7	63	7,9	1	6,7	-	-	643	11,2
40 -49 ans	330	6,7	31	3,9	2	13,3	-	-	363	6,3
50 -59 ans	243	4,9	21	2,7	-	-	-	-	264	4,6
60 -69 ans	167	3,4	10	1,3	-	-	-	-	177	3,1
70 ans & +	141	2,9	9	1,1	-	-	-	-	150	2,6
NON DECLARE	9	0,2	354	44,7	1	6,6	-	-	364	6,3
TOTAL	4940	100,0	792	100,0	15	100,0	2	100,0	5749	100,0

TABLEAU : 1.10. Répartition des rationnaires selon le groupe d'âge et la strate par sexe.

SE XE	STRATE AGE ans	NORD URBAIN	NORD RURAL	CENTRE URBAIN	CENTRE RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEMBLE BENIN
T O U T S E X E	Moins 5	47	186	20	70	41	212	100	676
	5- 9	84	229	33	112	64	277	159	958
	10- 14	76	141	36	80	49	217	133	732
	15- 19	48	117	22	52	46	132	127	544
	20- 24	34	102	18	38	31	96	148	467
	25- 29	39	96	12	39	31	108	86	411
	30- 39	49	174	18	65	43	184	110	643
	40- 49	32	81	10	47	25	101	67	363
	50- 59	20	70	10	34	20	72	38	264
	60- 69	10	59	5	26	13	43	21	177
70 & + NON DEC	14 56	30 115	11 -	27 18	10 21	44 97	14 57	150 364	
	TOTAL	509	1400	195	608	394	1583	1060	5749
M A S C U L I N	Moins 5	21	98	8	31	25	104	52	339
	5- 9	39	117	20	62	26	147	74	485
	10- 14	51	70	15	45	22	112	60	375
	15- 19	31	56	8	29	21	72	65	282
	20- 24	21	50	7	20	15	37	83	233
	25- 29	19	46	5	21	17	38	49	195
	30- 39	20	82	7	27	17	78	56	287
	40- 49	10	40	4	25	9	49	35	172
	50- 59	14	34	5	16	5	34	16	124
	60- 69	5	37	1	11	8	27	12	101
70 & + NON DEC	7 33	13 84	6 -	11 15	6 11	23 54	2 37	68 234	
	TOTAL	271	727	86	313	182	775	541	2895
F E M I N I N	Moins de 5	26	88	12	39	16	108	48	337
	5- 9	45	112	13	50	38	130	85	473
	10- 14	25	71	21	35	27	105	73	357
	15- 19	17	61	14	23	25	60	62	262
	20- 24	13	52	11	18	16	59	65	234
	25- 29	20	50	7	18	14	70	37	216
	30- 39	29	92	11	38	26	106	54	356
	40- 49	22	41	6	22	16	52	32	191
	50- 59	6	36	5	18	15	38	22	140
	60- 69	5	22	4	15	5	16	9	76
70 & + NON DEC	7 23	17 31	5 -	16 3	4 10	21 43	12 20	82 130	
	TOTAL	238	673	109	295	212	808	519	2854

TABEAU : 1.11. Répartition des rationnaires selon le nombre de membres de l'UC, le statut et la strate.

STRATE	NOMB. MUC STATUT	1 PER	2 PERS	3 PERS	4 PERS	5 PERS	6à7 PERS	8à9 PERS	10à19 P	20 P & +	TOTAL
NORD UR-BAIN	MembreUB	6	6	12	20	10	48	76	130	110	418
	Invité	6	4	19	7	3	13	24	12	-	88
	Pension.	1	-	-	-	-	1	-	1	-	3
	TOTAL	13	10	31	27	13	62	100	143	110	509
NORD RURAL	MembreUB	6	12	30	72	60	180	194	524	80	1158
	Invité	-	7	19	15	27	48	54	69	-	239
	Pension.	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3
	TOTAL	6	19	49	87	87	228	248	596	80	1400
CENTRE UR-BAIN	MembreUB	-	2	6	12	25	46	25	59	-	175
	Invité	-	1	2	6	4	3	-	2	-	18
	Pension.	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
	TOTAL	-	3	8	18	29	49	26	62	-	195
CENTRE RURAL	MembreUB	9	8	54	76	90	70	76	113	21	517
	Invité	3	3	15	13	7	14	10	18	1	84
	Pension.	-	-	-	1	3	3	-	-	-	7
	TOTAL	12	11	69	90	100	87	86	131	22	60
SUD UR-BAIN	MembreUB	13	16	51	40	35	64	65	59	-	343
	Invité	4	3	10	7	5	4	7	11	-	51
	TOTAL	17	19	61	47	40	68	72	70	-	394
SUD RURAL	MembreUB	23	66	108	148	175	347	221	286	-	1374
	Invité	17	25	36	17	27	54	13	20	-	209
	TOTAL	40	91	144	165	202	401	234	306	-	1583
COTO NOU	MembreUB	32	46	72	76	110	260	188	171	-	955
	Invité	11	12	14	8	10	14	19	15	-	103
	Non décl	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
	TOTAL	43	58	86	84	120	276	207	186	-	1060
BENIN	MembreUB	89	156	333	444	505	1015	845	1342	211	4940
	Invité	41	55	115	73	83	150	127	147	1	792
	Pension.	1	-	-	1	3	4	1	5	-	15
	Non décl	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
	TOTAL	131	211	448	518	591	1171	973	1494	212	5749

PRODUITS UTILISES POUR LES PREPARATIONS DE
L'UNITE DE CONSOMMATION

2. Liste des tableaux relatifs aux produits utilisés pour les préparations dans l'UC.

1. Quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits et la strate.

2. Quantités moyennes par UC de produits utilisés par semaine pour les préparations selon le grand groupe de produits et la strate.

3. Structure des quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits et la strate.

4. Quantités moyennes par rationnaire de produits utilisés par semaine pour les préparations selon le grand groupe de produits et la strate.

5. Quantités moyennes par membre d'UC de produits utilisés par semaine pour les préparations selon le grand groupe de produits et la strate.

6. Répartition des produits utilisés au cours des préparations de la semaine selon le grand groupe de produits et la strate.

7. Répartition des produits utilisés au cours des préparations de la semaine selon le grand groupe de produits, le mode d'obtention par strate.

8. Quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits, le mode d'obtention par strate.

9. Structure des quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits, le mode d'obtention par strate.

TABLEAU : 2.1. Quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits et la strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE GRAND GROU- PE PRODUITS	NORD	NORD	CENTRE	CENTRE	SUD	SUD	COTO	ENSEM- BLE
	UR- BAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	NOU	BENIN
CEREALES	728	3899	184	942	415	2518	1166	9852
VIANDE	86	225	29	36	23	78	101	577
POISSON PE- CHE	11	27	23	31	127	357	294	869
LAIT OEUF	70	46	3	2	15	8	33	177
HUILE OLEAG	56	211	66	336	115	1513	232	2530
FRUIT-LEG.	238	489	106	285	182	638	566	2504
TUBERCULES	272	1454	77	511	139	733	334	3520
AUTRE PROD. (NCA)	78	400	55	87	48	422	213	1304
BOISSONS INVALIDE	- 3	0 20	- 8	- 115	1070 12	1443 5	1 24	2514 186
TOTAL	1542	6772	551	2344	2147	7713	2964	24033

TABLEAU : 2.2. Quantités Moyennes par UC de produits utilisés par semaine pour les préparations selon le grand groupe de produits et strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE GRAND GROU- PE PRODUITS	NORD	NORD	CENTRE	CENTRE	SUD	SUD	COTO	ENSEM- BLE
	UR- BAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	NOU	BENIN
CEREALES	14,9	24,5	7,4	9,4	4,9	9,0	5,8	10,8
VIANDE	1,8	1,4	1,2	0,4	0,3	0,3	0,5	0,8
POISSON PE- CHE	0,2	0,2	0,9	0,3	1,5	1,3	1,5	0,8
LAIT OEUF	1,4	0,3	0,1	0,0	0,2	0,0	0,2	0,3
HUILE OLEAG	1,1	1,3	2,6	3,4	1,4	5,4	1,2	2,3
FRUIT-LEG.	4,9	3,1	4,2	2,8	2,1	2,3	2,8	3,2
TUBERCULES	5,6	9,1	3,1	5,1	1,6	2,6	1,7	4,1
AUTRE PROD. (NCA)	1,6	2,5	2,2	0,9	0,6	1,5	1,1	1,5
BOISSONS INVALIDE	- 0,0	0,0 0,1	- 0,3	- 1,1	12,6 0,1	5,2 0,0	0,0 0,1	2,5 0,3
TOTAL	31,5	42,6	22,1	23,4	25,2	27,5	14,8	26,7

TABLEAU : 2.3. Structure des quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits et la strate.

Unité: %

STRATE GRAND GROU- PE PRODUITS	NORD	NORD	CENTRE	CENTRE	SUD	SUD	COTO	ENSEM-
	UR- BAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	NOU	BLE BENIN
CEREALES	47	58	33	40	19	33	39	41
VIANDE	6	3	5	2	1	1	3	2
POISSON PE- CHE	1	0	4	1	6	5	10	4
LAIT OEUFS	5	1	1	0	1	0	1	1
HUILE OLEAG	4	3	12	14	5	20	8	11
FRUIT-LEGU.	15	7	19	12	8	8	19	10
TUBERCULES	18	21	14	22	7	10	11	15
AUTRE PROD. (NCA)	5	6	10	4	2	5	7	5
BOISSONS	-	0	-	-	50	19	0	10
INVALIDE	0	0	1	5	1	0	1	1
TOTAL	100	100	100	100	100	100	100	100

TABLEAU : 2.4. Quantités moyennes par rationnaire de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits et la strate.

Unité: Grammes

STRATE GRAND GROU- PE PRODUITS	NORD	NORD	CENTRE	CENTRE	SUD	SUD	COTO	ENSEM-
	UR- BAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	NOU	BLE BENIN
CEREALES	1427	2768	946	1545	1054	1586	1096	1489
VIANDE	168	160	147	58	59	49	95	105
POISSON PE- CHE	21	19	119	51	322	225	276	148
LAIT OEUFS	138	32	15	4	39	5	31	38
HUILE OLEAG	110	150	338	551	292	953	218	373
FRUIT-LEGU.	467	347	545	467	461	402	532	460
TUBERCULES	533	1032	396	838	354	462	314	561
AUTRE PROD. (NCA)	153	284	282	143	123	266	200	207
BOISSONS	-	0	-	-	2717	909	1	518
INVALIDE	5	15	40	188	31	3	22	44
TOTAL	3022	4808	2828	3845	5453	4859	2786	3943

TABLEAU : 2.5. Quantités moyennes par membre UC de produits utilisés par semaine pour les préparations selon le grand groupe de produits et la strate.

Unité: Grammes

STRATE GRAND GROU- PE PRODUITS	NORD	NORD	CENTRE	CENTRE	SUD	SUD	COTO	ENSEM- BLE BENIN
	UR- BAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	NOU	
CEREALES	1740	3353	1053	1818	1212	1838	1224	1748
VIANDE	203	194	164	69	68	57	106	123
POISSON PE- CHE	25	24	132	60	370	260	308	169
LAIT OEUFs	168	39	16	4	45	6	34	45
HUILE OLEAG	134	182	376	648	336	1105	244	432
FRUIT-LEGU.	569	421	606	549	530	466	595	534
TUBERCULES	650	1250	441	987	407	535	351	660
AUTRE PROD. (NCA)	186	344	314	168	141	308	224	241
BOISSONS	-	0	-	-	3124	1053	1	597
INVALIDE	6	18	45	221	36	3	25	51
TOTAL	3685	5824	3148	4525	6268	5630	3112	4599

TABLEAU : 2.6. Répartition des produits utilisés au cours des préparations de la semaine selon le grand groupe de produits et la strate.

STRATE GRAND GROU- PE PRODUITS	NORD	NORD	CENTRE	CENTRE	SUD	SUD	COTO	ENSEM- BLE BENIN
	UR- BAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	URBAIN	RURAL	NOU	
CEREALES	431	1320	183	922	420	2198	1180	6654
VIANDE	131	280	31	116	31	162	154	905
POISSON PE- CHE	85	153	128	289	343	1380	989	3367
LAIT OEUFs	39	70	9	9	36	39	163	365
HUILE OLEAG	255	838	191	878	300	1577	790	4829
FRUIT-LEGU.	662	2093	388	1039	702	2802	2151	9837
TUBERCULES	183	419	83	333	152	724	341	2235
AUTRE PROD. (NCA)	1150	3902	782	2613	1114	5647	3163	18371
BOISSONS	-	1	-	-	508	666	9	1184
INVALIDE	6	22	8	67	13	17	39	172
TOTAL	2942	9098	1803	6266	3619	15212	8979	47919

TABLEAU: 2.7. Répartition des produits utilisés au cours des préparations de la semaine selon le grand groupe de produits, le mode d'obtention par strate.

STRATE	MODE OBTENTION GRAND GROUPE PRODUITS	AUTO CONSUMER	ACHE- TER	CADEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA- RE	TOTAL
NORD URBAIN	CEREALES	122	139	4	139	27	431
	VIANDE	10	95	16	4	6	131
	POISSON-PECHE	1	72	-	9	3	85
	LAIT OEUFS	1	18	5	9	6	39
	HUILE OLEAGIN.	20	128	6	59	42	255
	FRUITS.LEGUME.L	103	438	5	91	25	662
	TUBERCULES	48	32	5	65	33	183
	AUT. PROD.(nca)	81	721	36	223	89	1150
	INVALIDE	1	2	-	3	-	6
	T O T A L	387	1645	77	602	231	2942
NORD RURAL	CEREALES	1090	75	9	128	18	1320
	VIANDE	102	120	38	14	6	280
	POISSON.PECHE	7	124	6	15	1	153
	LAIT.OEUFS	21	30	7	12	-	70
	HUILE OLEAGIN.	356	172	34	267	9	838
	FRUIT.LEGUME.L.	888	593	60	450	102	2093
	TUBERCULES	331	34	17	35	2	419
	AUT. PROD.(nca)	891	1645	70	1192	104	3902
	BOISSONS	-	-	-	1	-	1
INVALIDE	17	2	2	1	-	22	
	T O T A L	3703	2795	243	2115	242	9098
CENTRE URBAIN	CEREALES	9	173	-	1	-	183
	VIANDE	15	15	1	-	-	31
	POISSON.PECHE	-	127	1	-	-	128
	LAIT. OEUFS	-	9	-	-	-	9
	HUILE OLEAGIN.	15	172	4	-	-	191
	FRUIT.LEGUME.L.	19	360	9	-	-	388
	TUBERCULES	4	78	1	-	-	83
	AUT. PROD.(nca)	1	772	9	-	-	782
	INVALIDE	-	8	-	-	-	8
	T O T A L	63	1714	25	1	-	1803

TABLEAU : 2.7. Répartition des produits utilisés au cours des préparations de la semaine selon le grand groupe de produits, le mode d'obtention par strate.

STRATE	MODE OBTENTION GRAND GROUPE PRODUITS	AUTO CONSUMER	ACHE-TER	CADEAU	PRELEVEMENT STOCK	NON DECLARE	TOTAL
CENTRE RURAL	CEREALES	417	459	40	4	2	922
	VIANDE	65	41	8	2	-	116
	POISSON-PECHE	33	239	8	9	-	289
	LAIT OEUFS	-	9	-	-	-	9
	HUILE OLEAGIN.	326	512	22	15	3	878
	FRUITS.LEGUME.L	349	640	20	28	2	1039
	TUBERCULES	201	125	6	-	-	333
	AUT. PROD.(nca)	373	2172	25	39	4	2613
	INVALIDE	11	55	1	-	-	67
	T O T A L	1775	4252	130	97	12	6266
SUD URBAIN	CEREALES	5	261	14	138	2	420
	VIANDE	1	25	1	2	2	31
	POISSON.PECHE	-	295	13	35	-	343
	LAIT.OEUFS	4	19	-	12	1	36
	HUILE OLEAGIN.	13	195	2	90	-	300
	FRUIT.LEGUME.L.	11	594	7	89	1	702
	TUBERCULES	7	103	4	38	-	152
	AUT. PROD.(nca)	13	762	14	323	2	1114
	BOISSONS	31	78	-	52	347	508
INVALIDE	-	6	1	6	-	13	
	T O T A L	85	2338	56	785	355	3619
SUD RURAL	CEREALES	1180	879	41	96	2	2198
	VIANDE	42	99	18	1	2	162
	POISSON.PECHE	186	1122	23	45	4	1380
	LAIT. OEUFS	6	28	3	2	-	39
	HUILE OLEAGIN.	658	747	61	105	6	1577
	FRUIT.LEGUME.L.	541	2077	46	137	1	2802
	TUBERCULES	214	395	37	73	5	724
	AUT. PROD.(nca)	667	4412	67	493	8	5647
	BOISSONS	34	221	43	4	364	666
INVALIDE	4	13	-	-	-	17	
	T O T A L	3532	9993	339	956	392	12212

TABLEAU: 2.7. Répartition des produits utilisés au cours des préparations de la semaine selon le grand groupe de produits, le mode d'obtention par strate.

STRATE	MODE OBTENTION GRAND GROUPE PRODUITS	AUTO CONSUMER	ACHE- TER	CADEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA- RE	TOTAL
COTO- NOU	CEREALES	102	262	11	736	69	1180
	VIANDE	3	90	6	55	-	154
	POISSON-PECHE	10	731	16	224	8	989
	LAIT OEUF	3	51	5	103	1	163
	HUILE OLEAGIN.	12	326	6	437	9	790
	FRUITS.LEGUME.L	37	1251	12	826	25	2151
	TUBERCULES	14	88	9	219	11	341
	AUT. PROD.(nca)	80	1181	11	1838	53	3163
	BOISSONS	-	5	-	4	-	9
	INVALIDE	-	16	4	17	2	39
	T O T A L	261	4001	80	4459	178	8979
ENSEM- BLE BENIN	CEREALES	2925	2248	119	1242	120	6654
	VIANDE	238	485	88	78	16	905
	POISSON.PECHE	237	2710	67	337	16	3367
	LAIT.OEUF	35	164	20	138	8	365
	HUILE OLEAGIN.	1400	2252	135	973	69	4829
	FRUIT.LEGUME.L.	1948	5953	159	1621	156	9837
	TUBERCULES	819	855	79	430	52	2235
	AUT. PROD.(nca)	2106	11665	232	4108	260	18371
	BOISSONS	65	304	43	61	711	1184
	INVALIDE	33	102	8	27	2	172
	T O T A L	9806	26738	950	1410	9015	47919

0009

46735

TABLEAU: 2.8. Quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits, le mode d'obtention par strate.

Unité: Kilogramme

STRATE	MODE OBTENTION GRAND GROUPE PRODUITS	AUTO CONSUM MER	ACHE- TER	CADEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA- RE	TOTAL
NORD URBAIN	CEREALES	274	263	10	160	21	728
	VIANDE	5	64	13	2	1	85
	POISSON-PECHE	0	10	-	0	1	11
	LAIT OEUFs	2	15	1	51	2	71
	HUILE OLEAGIN.	3	23	3	17	10	56
	FRUITS.LEGUME.L	57	92	1	85	3	238
	TUBERCULES	111	70	9	54	28	272
	AUT. PROD.(nca)	9	46	2	18	3	78
	INVALIDE	0	0	-	3	-	3
	T O T A L	460	583	39	390	70	1542
NORD RURAL	CEREALES	3519	119	16	206	39	3899
	VIANDE	106	86	25	5	3	225
	POISSON.PECHE	3	20	1	3	0	27
	LAIT.OEUFs	18	19	6	2	-	45
	HUILE OLEAGIN.	123	40	6	41	1	211
	FRUIT.LEGUME.L.	335	72	7	51	25	490
	TUBERCULES	1197	117	41	92	7	1454
	AUT. PROD.(nca)	154	78	6	155	7	400
	BOISSONS	-	-	-	0	-	0
INVALIDE	20	0	1	0	-	21	
	T O T A L	5475	551	110	555	81	6772
CENTRE URBAIN	CEREALES	9	175	-	0	-	184
	VIANDE	20	9	0	-	-	29
	POISSON.PECHE	-	23	0	-	-	23
	LAIT. OEUFs	-	3	-	-	-	3
	HUILE OLEAGIN.	18	45	3	-	-	66
	FRUIT.LEGUME.L.	12	92	2	-	-	106
	TUBERCULES	5	72	0	-	-	77
	AUT. PROD.(nca)	0	55	0	-	-	55
	INVALIDE	-	8	-	-	-	8
	T O T A L	64	482	5	0	-	551

TABEAU: 2.8. Quantité de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits, le mode d'obtention par strate.

Unité: Kilogramme

STRATE	MODE D'OBTENT. GRAND GROUPE PRODUITS	AUTO CONSUMER	ACHE-TER	CADEAU	PRELEVEMENT STOCK	NON DECLARE	TOTAL
CENTRE RURAL	CEREALES	451	460	28	3	1	942
	VIANDE	19	14	2	1	-	36
	POISSON-PECHE	4	24	2	1	-	31
	LAIT OEUFs	-	2	-	-	-	2
	HUILE OLEAGIN.	237	84	12	1	2	336
	FRUITS.LEGUME.L.	162	106	8	8	1	285
	TUBERCULES	395	109	7	-	0	511
	AUT. PROD.(nca)	17	69	0	1	0	87
	INVALIDE	18	94	3	-	-	115
		T O T A L	1304	962	61	15	3
SUD URBAIN	CEREALES	3	260	15	133	4	415
	VIANDE	0	21	0	1	1	23
	POISSON.PECHE	-	115	4	8	-	127
	LAIT.OEUFs	1	6	-	8	0	15
	HUILE OLEAGIN.	14	62	1	39	-	115
	FRUIT.LEGUME.L.	5	163	2	12	0	182
	TUBERCULES	13	99	5	23	-	139
	AUT. PROD.(nca)	1	37	0	11	0	48
	BOISSONS	46	176	-	127	721	1070
	INVALIDE	-	6	0	6	-	12
	T O T A L	83	944	27	368	725	2147
SUD RURAL	CEREALES	1559	831	29	96	3	2518
	VIANDE	22	46	8	0	1	78
	POISSON.PECHE	90	255	6	5	1	357
	LAIT. OEUFs	0	7	1	0	-	8
	HUILE OLEAGIN.	998	381	47	82	5	1513
	FRUIT.LEGUME.L.	230	368	27	13	0	638
	TUBERCULES	352	273	37	69	2	733
	AUT. PROD.(nca)	56	348	6	11	1	422
	BOISSONS	82	524	76	9	751	1443
	INVALIDE	3	2	-	-	-	5
	T O T A L	3392	3035	236	284	765	7713

TABLEAU: 2.8. Quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits, le mode d'obtention par strate.

Unité: Kilogramme

STRATE	MODE D'OBTENT. GRAND GROUPE PRODUITS	AUTO CONSUM MER	ACHE- TER	CADEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA- RE	TOTAL
COTO- NOU	CEREALES	114	268	10	697	76	1166
	VIANDE	2	59	6	35	-	101
	POISSON-PECHE	5	233	7	47	2	294
	LAIT OEUFS	1	11	1	20	0	33
	HUILE OLEAGIN.	4	116	6	104	2	232
	FRUITS.LEGUME.L	11	324	4	201	26	566
	TUBERCULES	21	109	15	169	20	334
	AUT. PROD.(nca)	3	78	2	128	2	213
	BOISSONS INVALIDE	- -	1 10	- 4	10	- 1	1 24
	T O T A L	161	1209	55	1412	128	2964
ENSEM- BLE BENIN	CEREALES	5903	2377	107	1295	143	9852
	VIANDE	173	299	54	45	7	577
	POISSON.PECHE	102	679	20	64	4	869
	LAIT.OEUFS	21	63	9	81	2	177
	HUILE OLEAGIN.	1396	751	77	285	19	2530
	FRUIT.LEGUME.L.	812	1217	49	371	54	2504
	TUBERCULES	2094	848	114	406	57	3520
	AUT. PROD.(nca)	240	710	17	322	14	1304
	BOISSONS INVALIDE	129 41	701 119	76 7	137 18	1471 1	2514 186
	T O T A L	10939	7765	532	3024	1773	24033

TABLEAU: 2.9. Structure des quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits pour le mode d'obtention par strate.

Unité: %

STRATE	MODE D'OBTENT. GRAND GROUPE PRODUITS	AUTO CONSUM MER	ACHE- TER	CADEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA- RE	TOTAL
NORD URBAIN	CEREALES	38	36	1	22	3	100
	VIANDE	5	75	15	3	2	100
	POISSON-PECHE	0	89	-	3	8	100
	LAIT OEUFS	2	21	2	72	3	100
	HUILE OLEAGIN.	5	40	5	31	19	100
	FRUITS.LEGUME.L	24	39	0	36	1	100
	TUBERCULES	41	26	3	20	10	100
	AUT. PROD.(nca)	11	59	3	23	4	100
	INVALIDE	7	3	-	90	-	100
	T O T A L	30	38	2	25	5	100
NORD RURAL	CEREALES	90	3	1	5	1	100
	VIANDE	47	38	11	2	2	100
	POISSON.PECHE	10	74	5	10	1	100
	LAIT.OEUFS	40	42	13	5	-	100
	HUILE OLEAGIN.	58	19	3	20	0	100
	FRUIT.LEGUME.L.	69	15	1	10	5	100
	TUBERCULES	82	8	3	6	1	100
	AUT. PROD.(nca)	39	19	2	38	2	100
	BOISSONS	-	-	-	100	-	100
INVALIDE	96	1	3	0	-	100	
	T O T A L	81	8	2	8	1	100
CENTRE URBAIN	CEREALES	5	95	-	0	-	100
	VIANDE	68	31	1	-	-	100
	POISSON.PECHE	-	100	0	-	-	100
	LAIT. OEUFS	-	100	-	-	-	100
	HUILE OLEAGIN.	27	69	4	-	-	100
	FRUIT.LEGUME.L.	12	87	1	-	-	100
	TUBERCULES	6	94	0	-	-	100
	AUT. PROD.(nca)	0	100	0	-	-	100
	INVALIDE	-	100	-	-	-	100
	T O T A L	12	87	1	0	-	100

TABLEAU: 2.9. Structure des quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produit pour le mode d'obtention par strate.

Unité: %

STRATE	MODE D'OBTENT. GRAND GROUPE PRODUITS	AUTO CONSUM MER	ACHE- TER	CADEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA- RE	TOTAL
CENTRE RURAL	CEREALES	48	49	3	0	0	100
	VIANDE	54	39	5	2	-	100
	POISSON-PECHE	15	77	5	3	-	100
	LAIT OEUFS	-	100	-	-	-	100
	HUILE OLEAGIN.	71	25	4	0	0	100
	FRUITS.LEGUME.L	57	37	3	3	0	100
	TUBERCULES	78	21	1	-	0	100
	AUT. PROD.(nca)	19	80	0	1	0	100
	INVALIDE	16	82	2	-	-	100
	T O T A L	56	41	3	1	0	100
SUD URBAIN	CEREALES	0	63	4	32	1	100
	VIANDE	0	89	1	7	3	100
	POISSON.PECHE	-	90	3	7	-	100
	LAIT.OEUFS	4	42	-	53	1	100
	HUILE OLEAGIN.	12	54	0	34	-	100
	FRUIT.LEGUME.L.	2	90	1	7	0	100
	TUBERCULES	9	71	4	16	-	100
	AUT. PROD.(nca)	2	76	1	21	0	100
	BOISSONS	4	17	-	12	67	100
INVALIDE	-	51	0	49	-	100	
	T O T A L	4	44	1	17	34	100
SUD RURAL	CEREALES	62	33	1	4	0	100
	VIANDE	28	60	10	0	2	100
	POISSON.PECHE	25	72	2	1	0	100
	LAIT. OEUFS	5	86	7	2	-	100
	HUILE OLEAGIN.	66	25	3	6	0	100
	FRUIT.LEGUME.L.	36	58	4	2	0	100
	TUBERCULES	48	37	5	9	1	100
	AUT. PROD.(nca)	13	83	1	3	0	100
	BOISSONS	6	36	5	1	52	100
INVALIDE	64	36	-	-	-	100	
	T O T A L	44	39	3	4	10	100

TABLEAU: 2.9. Structure des quantités de produits utilisés par semaine pour les préparations dans l'UC selon le grand groupe de produits pour le mode d'obtention par strate.

Unité: %

STRATE	MODE D'OBTENT. GRAND GROUPE PRODUITS	AUTO. CONSUM MER	ACHE- TER	CADEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA- RE	TOTAL
COTO- NOU	CEREALES	10	23	1	60	6	100
	VIANDE	2	58	6	34	-	100
	POISSON-PECHE	2	79	2	16	1	100
	LAIT OEUF	2	33	5	60	0	100
	HUILE OLEAGIN.	2	50	2	45	1	100
	FRUITS.LEGUME.L	2	57	1	35	5	100
	TUBERCULES	6	32	5	51	6	100
	AUT. PROD.(nca)	1	37	1	60	1	100
	BOISSONS	-	81	-	19	-	100
	INVALIDE	-	41	16	40	3	100
	T O T A L	5	41	2	48	4	100
ENSEM- BLE BENIN	CEREALES	60	24	1	13	2	100
	VIANDE	30	52	9	8	1	100
	POISSON.PECHE	12	78	2	7	1	100
	LAIT.OEUF	12	36	5	46	1	100
	HUILE OLEAGIN.	55	30	3	11	1	100
	FRUIT.LEGUME.L.	32	49	2	15	2	100
	TUBERCULES	59	24	3	12	2	100
	AUT. PROD.(nca)	18	55	1	25	1	100
	BOISSONS	5	28	3	5	59	100
	INVALIDE	22	64	4	10	0	100
	T O T A L	46	32	2	13	7	100

LES PREPARATIONS DES REPAS

3. Liste des tableaux relatifs aux préparations dans l'UC.

1. Poids des préparations des UC selon le grand groupe de plats par strate (pour une semaine).
2. Poids moyen par UC des préparations d'une semaine selon le grand groupe de plats et la strate.
3. Structure des quantités des préparations dans l'UC pour une semaine selon le grand groupe de plats et la strate.
4. Poids moyen par rationnaire des préparations d'une semaine dans l'UC selon le grand groupe de plats et la strate.
5. Poids moyen par membre d'UC des préparations d'une semaine dans l'UC selon le grand groupe de plats et la strate.
6. Répartition des préparations de l'UC selon le grand groupe de plats et la strate.
7. Poids des préparations prélevées pour lère consommation selon le grand groupe de plats et la strate.
8. Poids moyen par UC des préparations prélevées pour lère consommation selon le grand groupe de plats et la strate.
9. Poids moyen par rationnaire des préparations prélevées pour lère consommation selon le grand groupe de plats et la strate.
10. Poids moyen par membre d'UC des préparations prélevées pour lère consommation selon le grand groupe de plats et la strate.
11. Répartition des préparations selon le grand groupe de plats par strate et par période de consommation.
12. Répartition des préparations et de leur poids et structure des quantités selon la strate et la période de consommation.
13. Poids prélevé pour lère consommation des préparations et leur structure selon la strate par période de consommation.

TABLEAU: 3.1. Poids des préparations des UC selon le grand groupe de plats par strate (pour une semaine).

Unité: Kilogrammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	869	3914	342	1417	776	3583	1701	12603
PATES PUREES	3736	12366	1279	5463	2221	9394	5468	39927
BOUILLIES	255	3465	68	54	163	271	348	4624
PAIN GATEAU	3	-	0	12	1	10	2	28
BEIGNETS	17	32	5	2	1	15	28	100
SALADE, H. D'OEUV.	4	81	-	-	5	7	48	145
CONFISERIE, AM. G.	-	2	0	36	2	38	4	82
TISANE, BOISSON	10	8	16	4	36	37	216	326
FRUITS	-	-	-	-	-	-	1	1
AUTRE PLAT (nca)	95	377	57	295	198	738	290	2050
INVALIDE	1	46	5	3	-	1	0	56
T O T A L	4989	20290	1772	7286	3404	14094	8107	59942

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	3734	13921	1097	4115	2103	8521	5057	38548
PREP. VIANDE POIS.	875	3916	353	1417	785	3604	1755	12707
PREP. LAIT OEUFs	1	80	0	-	11	4	30	127
PREP. OLEAGINEUX	3	2	0	36	2	17	4	64
PREP. LEGUMINEUSE	24	53	90	239	81	225	203	915
PREP. FRUITS	-	13	-	-	-	17	9	39
PREP. TUBERCULES	341	2251	211	1471	393	1645	832	7144
BOISSONS	-	-	-	4	-	-	5	9
AUT. PREP. (nca)	9	8	16	-	29	60	210	332
INVALIDE	1	46	5	3	-	1	0	56
T O T A L	4989	20290	1772	7286	3404	14094	8107	59942

TABLEAU: 3.2. Poids moyen par UC des préparations d'une semaine selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité : Kilogrammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	17,7	24,6	13,7	14,2	9,1	12,8	8,5	14,4
PATES PUREES	76,2	77,8	51,1	54,6	26,1	33,5	27,3	49,5
BOUILLIES	5,2	21,8	2,7	0,5	1,9	1,0	1,7	5,0
PAIN GATEAU	0,1	-	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
BEIGNETS	0,4	0,2	0,2	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1
SALADE, H. D'OEUV.	0,1	0,5	-	-	0,1	0,0	0,2	0,1
CONFISERIE, AM. G.	-	0,0	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	0,1
TISANE, BOISSON	0,2	0,0	0,6	0,0	0,4	0,1	1,1	0,4
FRUITS	-	-	-	-	-	-	0,0	0,0
AUTRE PLAT (nca)	1,9	2,4	2,3	2,9	2,3	2,6	1,5	2,3
INVALIDE	0,0	0,3	0,2	0,0	-	0,0	0,0	0,1
T O T A L	101,8	127,6	70,9	72,9	40,0	50,3	40,5	72,0

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	76,2	87,6	43,9	41,2	24,7	30,4	25,3	47,0
PREP. VIANDE POIS.	17,9	24,6	14,1	14,2	9,2	12,9	8,8	14,5
PREP. LAIT OEUFs	0,0	0,5	0,0	-	0,1	0,0	0,2	0,1
PREP. OLEAGINEUX	0,1	0,0	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	0,1
PREP. LEGUMINEUSE	0,5	0,3	3,6	2,4	0,9	0,8	1,0	1,4
PREP. FRUITS	-	0,1	-	-	-	0,1	0,0	0,0
PREP. TUBERCULES	7,0	14,2	8,4	14,7	4,6	5,9	4,2	8,4
BOISSONS	-	-	-	0,0	-	-	0,0	0,0
AUT. PREP. (nca)	0,2	0,0	0,6	-	0,3	0,2	1,1	0,4
INVALIDE	0,0	0,3	0,2	0,0	-	0,0	0,0	0,1
T O T A L	101,8	127,6	70,9	72,9	40,0	50,3	40,5	72,0

TABLEAU: 3.4

STRATE
DESIGNATION ngg1
SAUCES
PATES PUREES
BOUILLIES
PAIN GATEAU
BEIGNETS
SALADE, H. D'OEUV
CONFISERIE, AM. (
TISANE, BOISSON
FRUITS
AUTRE PLAT (nca)
INVALIDE
T O T A L

STRATE
DESIGNATION ngg2
PREP. CEREALES
PREP. VIANDE POIS
PREP. LAIT OEUFs
PREP. OLEAGINEUX
PREP. LEGUMINEUSE
PREP. FRUITS
PREP. TUBERCULES
BOISSONS
AUT. PREP. (nca)
INVALIDE
T O T A L

-79-

TABLEAU: 3.3. Structure des quantités dans l'UC selon le sexe et la strate.

Unité

STRATE	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL
DESIGNATION ngg1				
SAUCES	17,4	19,3	19,3	19,5
PATES PUREES	74,9	60,9	72,2	75,0
BOUILLIES	5,1	17,1	3,8	0,8
PAIN GATEAU	0,1	-	0,0	0,2
BEIGNETS	0,3	0,2	0,3	0,0
SALADE, H. D'OEUV.	0,1	0,4	-	-
CONFISERIE, AM. G.	-	0,0	0,0	0,5
TISANE, BOISSON	0,2	0,0	0,9	0,1
FRUITS	-	-	-	-
AUTRE PLAT (nca)	1,9	1,9	3,2	4,1
INVALIDE	0,0	0,2	0,3	0,0
T O T A L	100,0	100,0	100,0	100,0

STRATE	NORD UR- BAIN	NORD RURA	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL
DESIGNATION ngg2				
PREP. CEREALES	74,9	68,6	61,9	56,5
PREP. VIANDE POIS	17,5	19,3	19,9	19,5
PREP. LAIT OEUFs	0,0	0,4	0,0	-
PREP. OLEAGINEUX	0,1	0,0	0,0	0,5
PREP. LEGUMINEUSE	0,5	0,3	5,1	3,3
PREP. FRUITS	-	0,1	-	-
PREP. TUBERCULES	6,8	11,1	11,9	20,2
BOISSONS	-	-	-	0,1
AUT. PREP. (nca)	0,2	0,0	0,9	-
INVALIDE	0,0	0,2	0,3	0,0
T O T A L	100,0	100,0	100,0	100,0

TABLEAU: 3.4. Poids moyen par rationnaire des préparations d'une semaine dans l'UC selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Grammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	1704	2779	1753	2325	1972	2257	1599	2055
PATES PUREES	7322	8780	6563	8959	5642	5918	5140	6903
BOUILLIES	499	2460	348	89	415	171	327	616
PAIN GATEAU	6	-	1	19	3	6	2	5
BEIGNETS	34	23	25	3	3	9	26	18
SALADE, H. D'OEUV.	7	58	-	-	13	5	45	18
CONFISERIE, AM. G.	-	1	2	58	5	24	4	14
TISANE, BOISSON	19	5	82	6	91	23	203	61
FRUITS	-	-	-	-	-	-	1	0
AUTRE PLAT (nca)	185	268	292	484	503	465	273	353
INVALIDE	3	33	23	5	-	1	0	9
T O T A L	9779	14406	9089	11948	8646	8879	7621	10053

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	7319	9884	5627	6749	5341	5368	4754	6435
PREP. VIANDE POIS.	1715	2781	1810	2325	1995	2271	1650	2078
PREP. LAIT OEUFS	3	57	1	-	27	3	29	17
PREP. OLEAGINEUX	7	1	2	58	5	11	4	13
PREP. LEGUMINEUSE	47	38	462	393	205	142	191	211
PREP. FRUITS	-	9	-	-	-	11	9	4
PREP. TUBERCULES	668	1598	1080	2413	997	1036	782	1225
BOISSONS	-	-	-	6	-	-	5	2
AUT. PREP. (nca)	18	5	83	-	75	38	198	59
INVALIDE	3	33	23	5	-	1	0	9
T O T A L	9779	14406	9089	11948	8646	8879	7621	10053

TABLEAU: 3.5. Poids moyen par membre d'UC des préparations d'une semaine dans l'UC selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Grammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURA	CEN TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	2077	3366	1951	2736	2267	2616	1786	2400
PATES PUREES	8929	10634	7305	10544	6486	6858	5741	8071
BOUILLIES	608	2980	387	105	477	198	366	732
PAIN GATEAU	7	-	2	23	4	7	3	6
BEIGNETS	41	28	28	3	3	11	30	20
SALADE, H.D'OEUV.	9	70	-	-	15	5	50	21
CONFISERIE, AM.G.	-	1	3	69	6	28	4	16
TISANE, BOISSON	23	6	91	8	104	27	227	70
FRUITS	-	-	-	-	-	-	1	0
AUTRE PLAT (nca)	226	324	325	569	578	539	305	409
INVALIDE	4	40	26	6	-	1	0	11
T O T A L	11925	17450	10116	14061	9939	10289	8513	11756

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	8925	11972	6263	7942	6140	6221	5310	7539
PREP. VIANDE POIS	2091	3368	2015	2736	2294	2631	1843	2425
PREP. LAIT OEUF	3	69	1	-	31	3	32	20
PREP. OLEAGINEUX	8	1	2	69	6	12	4	15
PREP. LEGUMINEUSE	57	46	515	462	236	164	213	242
PREP. FRUITS	-	11	-	-	-	12	10	5
PREP. TUBERCULES	815	1936	1202	2839	1147	1201	874	1431
BOISSONS	-	-	-	8	-	-	5	2
AUT. PREP. (nca)	21	6	92	-	86	44	221	67
INVALIDE	4	40	26	6	-	1	0	11
T O T A L	11925	17450	10116	14061	9939	10289	8513	11756

TABLEAU: 3.6. Répartition des préparations de l'UC selon le grand groupe de plats.

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURA	CEN TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	338	1278	194	830	396	1972	788	5796
PATES PUREES	443	1255	313	1166	761	2672	1319	7929
BOUILLIES	37	220	48	25	106	189	117	742
PAIN GATEAU	3	-	3	7	5	29	2	49
BEIGNETS	9	16	11	2	4	24	15	81
SALADE, H.D'OEUV.	4	13	-	-	9	7	53	86
CONFISERIE, AM.G.	-	2	6	18	3	21	1	51
TISANE, BOISSON	13	6	14	1	29	27	155	245
FRUITS	-	-	-	-	-	-	3	3
AUTRE PLAT (nca)	39	116	40	87	102	323	138	845
INVALIDE	3	12	6	1	-	2	1	25
T O T A L	889	2918	635	2137	1415	5266	2592	15852

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	433	1245	299	882	727	2399	1172	7157
PREP. VIANDE POIS	343	1280	204	830	414	1996	830	5897
PREP. LAIT OEUFs	2	12	1	-	12	5	40	72
PREP. OLEAGINEUX	3	2	3	18	3	19	1	49
PREP. LEGUMINEUSE	8	28	30	71	57	134	66	394
PREP. FRUITS	-	4	-	-	-	6	9	19
PREP. TUBERCULES	85	329	74	334	178	673	320	1993
BOISSONS	-	-	-	1	-	-	6	7
AUT. PREP. (nca)	12	6	18	-	24	32	147	239
INVALIDE	3	12	6	1	-	2	1	25
T O T A L	889	2918	635	2137	1415	5266	2592	15852

TABLEAU: 3.7. Poids des prélevés pour la lère consommation selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURA	CEN TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	342	1855	140	642	297	1440	673	5390
PATES PUREES	2402	7419	795	3527	1521	5738	3262	24664
BOUILLIES	156	1523	51	38	126	202	219	2314
PAIN GATEAU	2	-	0	9	1	8	2	22
BEIGNETS	10	20	5	1	1	12	16	65
SALADE, H.D'OEUV.	2	78	-	-	3	5	27	116
CONFISERIE, AM.G.	-	1	0	20	1	24	2	48
TISANE, BOISSON	5	5	10	1	26	25	133	206
FRUITS	-	-	-	-	-	-	1	1
AUTRE PLAT (nca)	69	289	34	235	160	486	178	1453
INVALIDE	1	29	3	1	-	0	0	35
T O T A L	2990	11219	1038	4474	2136	7942	4512	34312

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	2388	7570	688	2493	1436	5184	2991	22750
PREP. VIANDE POIS	346	1857	146	642	304	1455	698	5447
PREP. LAIT OEUFS	1	77	0	-	7	2	17	105
PREP. OLEAGINEUX	2	1	0	20	1	10	2	37
PREP. LEGUMINEUSE	15	34	59	150	59	115	112	545
PREP. FRUITS	-	13	-	-	-	8	5	25
PREP. TUBERCULES	232	1633	132	1166	308	1128	554	5153
BOISSONS	-	-	-	1	-	-	4	5
AUT. PREP. (nca)	5	5	10	-	21	39	129	210
INVALIDE	1	29	3	1	-	0	0	35
T O T A L	2990	11219	1038	4474	2136	7942	4512	34312

TABLEAU: 3.8. Poids moyen par UC des prélèvements pour lère consommation selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURA	CEN TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	7,0	11,7	5,6	6,4	3,5	5,1	3,4	6,1
PATES PUREES	49,0	46,7	31,8	35,3	17,9	20,5	16,3	31,1
BOUILLIES	3,2	9,6	2,0	0,4	1,5	0,7	1,1	2,6
PAIN GATEAU	0,0	-	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
BEIGNETS	0,2	0,1	0,2	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1
SALADE, H.D'OEUV.	0,0	0,5	-	-	0,0	0,0	0,1	0,1
CONFISERIE, AM.G.	-	0,0	0,0	0,2	0,0	0,1	0,0	0,0
TISANE, BOISSON	0,1	0,0	0,4	0,0	0,3	0,1	0,7	0,2
FRUITS	-	-	-	-	-	-	0,0	0,0
AUTRE PLAT (nca)	1,4	1,8	1,4	2,4	1,9	1,7	0,9	1,6
INVALIDE	0,0	0,2	0,1	0,0	-	0,0	0,0	0,0
T O T A L	61,0	70,6	41,5	44,7	25,1	28,4	22,6	42,0

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN TRE UR- BAI	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	48,7	47,6	27,5	24,9	16,9	18,5	15,0	28,5
PREP. VIANDE POIS	7,1	11,7	5,8	6,4	3,6	5,2	3,5	6,2
PREP. LAIT OEUVS	0,0	0,5	0,0	-	0,1	0,0	0,1	0,1
PREP. OLEAGINEUX	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0
PREP. LEGUMINEUSE	0,3	0,2	2,4	1,5	0,7	0,4	0,6	0,9
PREP. FRUITS	-	0,1	-	-	-	0,0	0,0	0,0
PREP. TUBERCULES	4,7	10,3	5,3	11,7	3,6	4,0	2,8	6,1
BOISSONS	-	-	-	0,0	-	-	0,0	0,0
AUT. PREP. (nca)	0,1	0,0	0,4	-	0,2	0,1	0,6	0,2
INVALIDE	0,0	0,2	0,1	0,0	-	0,0	0,0	0,0
T O T A L	61,0	70,6	41,5	44,7	25,1	28,4	22,6	42,0

TABLEAU: 3.9. Poids moyen par rationnaire des prélèvements de préparation pour lère consommation selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Grammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	671	1317	718	1053	755	907	632	865
PATES PUREES	4708	5267	4081	5784	3862	3615	3066	4340
BOUILLIES	305	1081	260	62	320	128	206	337
PAIN GATEAU	4	-	1	14	3	5	1	4
BEIGNETS	20	14	23	2	2	8	15	12
SALADE, H. D'OEUV.	4	56	-	-	8	3	25	14
CONFISERIE, AM. G.	-	1	2	33	3	15	2	8
TISANE, BOISSON	10	4	51	2	66	15	125	39
FRUITS	-	-	-	-	-	-	1	0
AUTRE PLAT (nca)	135	205	176	386	408	306	168	255
INVALIDE	2	20	16	2	-	0	0	6
T O T A L	5860	7966	5327	7337	5426	5003	4242	5880

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	4681	5375	3530	4089	3648	3266	2812	3914
PREP. VIANDE POIS.	678	1318	747	1053	771	917	656	877
PREP. LAIT OEUFs	2	55	1	-	18	2	16	13
PREP. OLEAGINEUX	4	1	2	33	3	6	2	7
PREP. LEGUMINEUSE	30	24	305	247	149	73	105	133
PREP. FRUITS	-	9	-	-	-	5	5	3
PREP. TUBERCULES	455	1160	675	1912	783	710	520	888
BOISSONS	-	-	-	2	-	-	4	1
AUT. PREP. (nca)	9	4	52	-	54	25	121	38
INVALIDE	2	20	16	2	-	0	0	6
T O T A L	5860	7966	5327	7337	5426	5003	4242	5880

TABLEAU: 3.10. Poids moyen par membre d'UC des prélèvements de préparation pour lère consommation selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Grammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	818	1596	799	1239	868	1051	706	1011
PATES PUREES	5740	6380	4542	6807	4440	4189	3425	5075
BOUILLIES	372	1309	289	73	367	148	230	398
PAIN GATEAU	5	-	2	16	4	6	2	5
BEIGNETS	24	17	26	2	2	9	17	14
SALADE, H. D'OEUV.	5	67	-	-	9	4	28	16
CONFISERIE, AM. G.	-	1	3	38	3	17	2	9
TISANE, BOISSON	13	5	56	3	75	18	140	44
FRUITS	-	-	-	-	-	-	1	0
AUTRE PLAT (nca)	165	249	195	454	469	355	187	296
INVALIDE	2	25	17	3	-	0	0	7
T O T A L	7146	9648	5930	8635	6238	5797	4738	6876

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	5707	6510	3929	4812	4194	3784	3141	4582
PREP. VIANDE POIS.	827	1597	831	1239	887	1062	733	1025
PREP. LAIT OEUFS	3	67	1	-	21	2	18	16
PREP. OLEAGINEUX	5	1	2	38	3	8	2	8
PREP. LEGUMINEUSE	36	29	339	290	171	84	118	153
PREP. FRUITS	-	11	-	-	-	6	5	3
PREP. TUBERCULES	554	1405	752	2251	900	823	581	1038
BOISSONS	-	-	-	3	-	-	4	1
AUT. PREP. (nca)	11	5	58	-	62	29	136	43
INVALIDE	2	25	17	3	-	0	0	7
T O T A L	7146	9648	5930	8635	6238	5797	4738	6876

TABLEAU: 3.11. Répartition des préparations selon le grand groupe de plats par strate et période de consommation.

1. MATIN

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	20	54	14	129	27	218	42	504
PATES PUREES	84	75	18	216	45	332	86	856
BOUILLIES	9	51	6	4	18	52	66	206
PAIN GATEAU	-	-	-	1	2	2	-	5
BEIGNETS	1	-	-	-	-	1	-	2
SALADE, H. D'OEUV.	-	1	-	-	3	2	13	19
CONFISERIE, AM. G.	-	1	-	4	-	3	-	8
TISANE, BOISSON	8	4	11	1	16	23	124	187
AUTRE PLAT (nca)	8	29	1	14	21	72	14	159
INVALIDE	2	-	-	1	-	-	-	3
T O T A L	132	215	50	370	132	705	345	1949

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	88	94	18	158	49	321	126	854
PREP. VIANDE POIS.	20	54	15	129	27	219	43	507
PREP. LAIT OEUFs	-	1	-	-	3	2	12	18
PREP. OLEAGINEUX	-	1	-	4	-	3	-	8
PREP. LEGUMINEUSE	1	7	-	17	6	12	5	48
PREP. FRUITS	-	1	-	-	-	-	-	1
PREP. TUBERCULES	13	53	6	60	31	125	35	323
BOISSONS	-	-	-	1	-	-	5	6
AUT. PREP. (nca)	8	4	11	-	16	23	119	181
INVALIDE	2	-	-	1	-	-	-	3
T O T A L	132	215	50	370	132	705	345	1949

TABLEAU: 3.11. Répartition des préparations selon le grand groupe de plats par strate et période de consommation.

2. MIDI

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	153	240	63	140	141	527	341	1605
PATES PUREES	146	266	88	190	213	579	513	1995
BOUILLIES	4	103	6	1	15	46	20	195
PAIN GATEAU	-	-	-	1	2	2	-	5
BEIGNETS	-	6	3	-	-	3	-	12
SALADE, H. D'OEUV.	2	3	-	-	2	1	16	24
CONFISERIE, AM. G.	-	-	1	7	-	6	1	15
TISANE, BOISSON	2	-	-	-	-	3	3	8
FRUITS	-	-	-	-	-	-	2	2
AUTRE PLAT (nca)	3	56	13	40	45	121	57	335
INVALIDE	-	7	-	-	-	-	1	8
T O T A L	310	681	174	379	418	1288	954	4204

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	130	287	67	123	188	483	402	1680
PREP. VIANDE POIS.	155	242	65	140	142	535	355	1634
PREP. LAIT OEUFS	1	2	-	-	2	-	11	16
PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	7	-	6	1	14
PREP. LEGUMINEUSE	1	11	17	31	12	18	34	124
PREP. FRUITS	-	1	-	-	-	5	3	9
PREP. TUBERCULES	22	131	24	78	74	237	144	710
AUT. PREP. (nca)	1	-	1	-	-	4	3	9
INVALIDE	-	7	-	-	-	-	1	8
T O T A L	310	681	174	379	418	1288	954	4204

TABLEAU: 3.11. Répartition des préparations selon le grand groupe de plats par strate et période de consommation.

3. SOIR

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	122	781	108	448	158	927	343	2887
PATES PUREES	172	744	154	605	262	1122	611	3670
BOUILLIES	19	40	4	2	15	20	28	128
PAIN GATEAU	2	-	-	-	1	-	2	5
BEIGNETS	6	10	-	1	4	-	14	35
SALADE, H. D'OEUV.	2	8	-	-	2	1	19	32
CONFISERIE, AM. G.	-	-	4	7	2	3	-	16
TISANE, BOISSON	1	-	-	-	2	-	7	10
FRUITS	-	-	-	-	-	-	1	1
AUTRE PLAT (nca)	25	24	12	14	16	62	58	211
INVALIDE	1	1	-	-	-	-	-	2
T O T A L	350	1608	282	1077	462	2135	1083	6997

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	175	691	129	448	242	999	551	3235
PREP. VIANDE POIS.	124	781	114	448	161	941	367	2936
PREP. LAIT OEUFS	1	8	-	-	-	-	12	21
PREP. OLEAGINEUX	2	-	-	7	2	1	-	12
PREP. LEGUMINEUSE	5	8	6	14	7	24	23	87
PREP. FRUITS	-	2	-	-	-	-	3	5
PREP. TUBERCULES	41	117	29	160	48	168	120	683
AUT. PREP. (nca)	1	-	4	-	2	2	7	16
INVALIDE	1	1	-	-	-	-	-	2
T O T A L	350	1608	282	1077	462	2135	1083	6997

TABLEAU: 3.11. Répartition des préparations selon le grand groupe de plats par strate et période de consommation.

4. PERIODE NON-DECLAREE

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
SAUCES	26	55	8	105	53	130	29	406
PATES PUREES	12	47	51	126	195	406	40	877
BOUILLIES	4	8	32	17	49	66	-	176
PAIN GATEAU	1	-	3	4	-	22	-	30
BEIGNETS	1	-	8	1	-	16	1	27
SALADE, H. D'OEUV.	-	-	-	-	-	1	-	1
CONFISERIE, AM. G.	-	1	1	-	1	3	-	6
TISANE, BOISSON	1	-	3	-	11	1	10	26
AUTRE PLAT (nca)	2	3	14	19	12	32	1	83
INVALIDE	-	2	6	-	-	1	-	9
T O T A L	47	116	126	272	321	678	81	1641

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
PREP. CEREALES	14	50	84	124	203	405	29	909
PREP. VIANDE POIS.	27	55	9	105	63	130	29	418
PREP. LAIT OEUFS	-	-	1	-	5	1	2	9
PREP. OLEAGINEUX	1	1	3	-	1	5	-	11
PREP. LEGUMINEUSE	-	-	6	8	25	68	3	110
PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	1	1	2
PREP. TUBERCULES	4	8	15	35	18	66	9	155
AUT. PREP. (nca)	1	-	2	-	6	1	8	18
INVALIDE	-	2	6	-	-	1	-	9
T O T A L	47	116	126	272	321	678	81	1641

LES SUPPLEMENTS AUX PREPARATIONS

4. Liste des tableaux relatifs aux suppléments aux préparations.

1. Répartition des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.
2. Poids des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.
3. Poids moyen par UC des suppléments aux préparations de l'UC pour une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.
4. Structure des quantités des suppléments aux préparations pour une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.
5. Poids moyen par rationnaire des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.
6. Poids moyen par membre d'UC des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.
7. Répartition des plats ou produits suppléments aux préparations selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.
8. Poids des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.
9. Répartition des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate et période.
10. Poids des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate et période.
11. Poids moyen par rationnaire ou par membre d'UC des suppléments aux préparations selon le mode d'obtention et la strate.
12. Répartition des suppléments selon l'état et la strate.

TABLEAU : 4.1. Répartition des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	60	118	9	71	34	233	293	818
Pâtes Purées	180	151	110	358	400	1503	2389	5091
Bouillies	169	104	23	59	52	134	559	1100
Pain, gâteau	40	13	1	26	34	76	431	621
Beignets	44	34	23	79	44	223	103	550
Salades, h. d'oeuv	-	1	-	-	7	2	68	78
Confiserie, Amu.g.	2	6	4	4	2	29	27	74
Tisane, Boisson	1	4	-	-	1	3	37	46
Fruits	-	-	-	-	-	1	2	3
Autre plat(nca)	14	15	10	98	63	153	216	569
TOTAL	510	446	180	695	637	2357	4125	8950
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	363	257	130	412	490	1590	3091	6333
Prép.Viande Pois.	62	118	13	71	76	292	377	1009
Prép.Lait Oeufs	1	6	-	-	2	2	3	14
Prép.Oléagineux	10	18	18	50	13	74	76	259
Prép.Légumineuse	36	9	10	30	26	116	296	523
Prép. Fruits	-	-	-	-	1	2	2	5
Prép.Tubercules	38	38	9	131	29	272	242	759
Autre prép.(nca)	-	-	-	1	-	9	38	48
TOTAL	510	446	180	695	637	2357	4125	8950
P R O D U I T S								
Céréales	6	10	33	74	53	148	310	634
Viande	-	1	-	3	-	7	14	25
Poisson, Pêche	1	-	-	5	13	78	38	135
Lait-Oeufs	4	164	2	2	7	10	50	239
Huile, Oléagineux	7	8	20	22	12	106	48	223
Fruit, Légume, Lég.	38	33	3	7	10	43	54	188
Tubercules	3	12	53	167	69	173	155	632
Autre prod(nca)	23	27	30	56	20	95	279	530
Boissons	-	-	-	-	1	1	6	8
Invalide	-	-	-	-	4	6	32	42
TOTAL	82	255	141	336	189	667	986	2656

TABLEAU : 4.2. Poids des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.

Unité : Kilogrammes

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1								
P L A T S								
Sauces	32	115	2	200	38	108	162	658
Pâtes, Purées	157	190	217	429	492	1809	1332	4626
Bouillies	606	257	20	68	48	104	376	1478
Pain, Gâteau	8	4	0	11	8	15	94	140
Beignets	10	13	7	20	5	47	12	115
Salades h.d'oeuv.	-	0	-	-	2	0	9	11
Confiserie, Am.g.	0	0	1	31	0	5	5	43
Tisane, Boisson	0	2	-	-	1	1	13	17
Fruits	-	-	-	-	-	0	2	2
Autre plat(nca)	5	14	3	61	12	59	59	212
TOTAL	820	596	250	820	604	2149	2063	7302
NOMENCLATURE NGG2								
P L A T S								
Prép.céréales	756	436	234	477	545	1861	1681	5991
Prép.viande pois.	33	115	4	200	42	115	176	684
Prép.Lait Oeufs	0	2	-	-	1	0	0	4
Prép.Oléagineux	1	2	6	9	1	15	9	42
Prép.Légumineuse	7	2	4	12	6	33	95	159
Prép. Fruits	-	-	-	-	0	1	2	3
Prép.Tubercules	23	39	3	92	10	121	87	374
Autre prép.(nca)	-	-	-	31	-	2	13	45
TOTAL	820	596	250	820	604	2149	2063	7302
P R O D U I T S								
Céréales	1	14	6	64	22	189	201	497
Viande	-	0	-	1	-	2	2	4
Poisson, Pêche	0	-	-	1	2	11	7	21
Lait, Oeufs	1	439	1	0	1	1	13	456
Huile, Oléagineux	3	8	5	6	2	33	16	72
Fruit, Légume, Lég.	164	33	1	4	4	40	18	265
Tubercules	1	8	38	86	18	73	40	264
Autre Prodt(nca)	5	8	4	28	22	6	32	105
Boissons	-	-	-	-	0	2	2	4
Invalide	-	-	-	-	2	2	9	12
TOTAL	174	510	54	190	73	359	339	1699

TABLEAU : 4.5. Poids moyen par rationnaire des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.

Unité : Gramme

STRATE	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1								
P L A T S								
Sauces	64	81	13	328	96	68	153	115
Pâtes, Purées	307	135	1113	704	1249	1140	1252	843
Bouillies	1189	183	100	111	121	65	353	303
Pain, Gâteau	17	3	1	18	20	9	89	22
Beignets	20	9	35	33	13	29	12	22
Salades, H.d'oeuv.	-	0	-	-	4	0	8	2
Confiserie, Am.g.	0	0	6	51	0	3	4	9
Tisane, Boisson	1	1	-	-	2	1	12	2
Fruits	-	-	-	-	-	0	2	0
Autre plat(nca)	10	10	13	99	29	37	56	36
TOTAL	1607	423	1281	1345	1535	1354	1940	1355
NOMENCLATURE NGG2								
P L A T S								
Prép.Céréales	1482	310	1201	783	1384	1172	1580	1130
Prép.Viande,pois.	64	81	19	328	107	73	165	120
Prép.Laits Oeufs	1	2	-	-	2	0	0	1
Prép.Oléagineux	1	2	28	14	2	9	9	9
Prép.Légumineuse	13	1	20	19	14	21	90	25
Prép.Fruits	-	-	-	-	0	1	2	0
Prép.Tubercules	45	27	13	150	26	76	82	60
Autre Prép.(nca)	-	-	-	51	-	1	12	9
TOTAL	1607	423	1281	1345	1535	1354	1940	1355
P R O D U I T S								
Céréales	2	10	31	105	56	119	189	73
Viande	-	0	-	1	-	1	2	1
Poisson, Pêche	0	-	-	1	4	7	7	3
Lait, Oeufs	1	312	4	1	2	1	12	47
Huile, Oléagineux	6	5	25	9	4	21	15	12
Fruit, Légume, Lég	322	24	6	6	11	25	17	59
Tubercules	2	6	194	142	46	46	37	67
Autre Prod.(nca)	9	5	19	46	57	4	30	24
Boissons	-	-	-	-	1	1	2	1
Invalide	-	-	-	-	4	1	8	2
TOTAL	342	362	278	312	186	226	318	289

TABLEAU : 4.6. Poids moyen par membre UC des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate.

Unité : Grammes

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	78	99	14	386	111	79	170	134
Pâtes, Purées	375	164	1239	828	1436	1321	1398	966
Bouillies	1449	221	112	131	139	76	394	360
Pain, Gâteau	20	3	1	21	23	11	99	25
Beignets	25	11	39	39	15	34	13	25
Salades, H.d'oeuv.	-	0	-	-	5	0	9	2
Confiserie, Am.g.	0	0	7	60	0	4	5	11
Tisane, Boisson	1	2	-	-	2	1	13	3
Fruits	-	-	-	-	-	0	2	0
Autre plat(nca)	12	12	15	117	34	43	62	42
TOTAL	1960	512	1426	1583	1764	1569	2167	1569
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	1808	375	1336	921	1591	1359	1765	1308
Prép.Viande, pois.	78	99	21	386	122	84	184	139
Prép.Laits Oeufs	1	2	-	-	2	0	0	1
Prép.Oléagineux	1	2	32	17	2	11	10	11
Prép.Légumineuse	16	2	22	23	16	24	100	29
Prép.Fruits	-	-	-	-	0	1	2	0
Prép.Tubercules	55	33	15	177	30	88	92	70
Autre Prép.(nca)	-	-	-	60	-	1	13	11
TOTAL	1960	512	1426	1583	1764	1569	2167	1569
P R O D U I T S								
Céréales	2	12	34	124	65	138	211	84
Viande	-	0	-	1	-	1	2	1
Poisson, Pêche	0	-	-	1	5	8	7	3
Lait, Oeufs	1	378	4	1	3	1	13	57
Huile, Oléagineux	7	7	28	11	5	24	17	14
Fruit, Légume, Lég	392	29	7	7	13	29	19	71
Tubercules	2	7	216	167	53	53	42	77
Autre Prod.(nca)	11	6	21	54	65	5	34	28
Boissons	-	-	-	-	1	1	2	1
Invalide	-	-	-	-	5	1	9	2
TOTAL	417	439	309	367	214	262	355	338

TABLEAU : 4.7. Répartition des plats ou produits supplémentaires aux préparations selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.

1. **AUTO-CONSOMMER**

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	2	20	6	13	4	-	31	76
Pâtes, Purées	8	14	3	14	6	57	109	211
Bouillies	4	5	2	-	-	2	4	17
Pain, Gâteau	-	-	-	-	-	-	2	2
Beignets	-	-	2	1	-	1	23	27
Confiserie, Amuse gueule.	-	-	2	1	-	5	-	8
Tisane, Boisson	-	-	-	-	1	-	1	2
Autre plat(nca)	5	1	-	34	4	19	22	85
TOTAL	19	40	15	63	15	84	192	428
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	10	17	5	12	6	44	115	209
Prép.Viande, Poisson.	2	20	6	13	5	3	32	81
Prép.Laits Oeufs	-	-	-	-	1	-	-	1
Prép.Oléagineux	-	-	4	2	-	6	14	26
Prép.Légumineuse	-	-	-	-	-	-	7	7
Prép.Tubercules	7	3	-	36	3	31	23	103
Autre Prép.(nca)	-	-	-	-	-	-	1	1
TOTAL	19	40	15	63	15	84	192	428
P R O D U I T S								
Céréales	-	4	-	1	1	33	9	48
Poisson, Pêche	-	-	-	2	-	5	1	8
Lait, Oeufs	-	100	-	-	1	-	4	105
Huile, Oléagineux	-	2	6	9	2	30	5	54
Fruit, Légume, Lég	32	30	1	-	2	9	-	74
Tubercules	-	3	2	6	2	28	16	57
Autre Prod.(nca)	-	2	-	3	-	10	3	18
Invalide	-	-	-	-	-	1	-	1
TOTAL	32	141	9	21	8	116	38	365

TABLEAU : 4.7. Répartition des plats ou produits supplémentaires aux préparations selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.

2. **ACHETER**

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM BEN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	35	50	3	53	21	207	221	1
Pâtes, Purées	151	126	102	340	385	1375	2142	46
Bouillies	157	95	21	57	51	129	551	10
Pain, Gâteau	34	13	1	26	32	69	413	5
Beignets	43	34	21	76	39	215	79	5
Salades, H.d'oeuv.	-	-	-	-	7	2	66	
Confiserie, Am.g.	1	6	2	3	1	22	23	
Tisane, Boisson	1	4	-	-	-	3	35	
Fruits	-	-	-	-	-	1	1	
Autre plat(nca)	7	8	10	59	51	111	129	3
TOTAL	429	336	160	614	587	2134	3660	792
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	328	228	120	394	469	1470	2861	587
Prép.Viande, pois.	37	50	7	53	61	261	303	77
Prép.Laits Oeufs	1	5	-	-	1	2	3	1
Prép.Oléagineux	8	18	14	46	12	65	58	22
Prép.Légumineuse	31	9	10	30	24	114	280	498
Prép. Fruits	-	-	-	-	1	1	1	3
Prép.Tubercules	24	26	9	90	19	213	118	499
Autre Prép.(nca)	-	-	-	1	-	8	36	45
TOTAL	429	336	160	614	587	2134	3660	7920
P R O D U I T S								
Céréales	6	4	31	70	50	107	273	541
Viande	-	1	-	2	-	7	13	23
Poisson, Pêche	1	-	-	3	13	64	29	110
Lait, Oeufs	3	57	1	2	5	10	23	101
Huile, Oléagineux	6	4	13	10	5	63	26	127
Fruit, Légume, Lég	3	1	2	5	4	29	41	85
Tubercules	-	5	51	157	58	123	48	442
Autre Prod.(nca)	11	23	30	52	17	78	104	315
Boissons	-	-	-	-	1	1	6	8
Invalide	-	-	-	-	3	2	20	25
TOTAL	30	95	128	301	156	484	583	1777

TABLEAU : 4.7. Répartition des plats ou produits supplémentaires aux préparations selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.

4. PRELEVEMENT SUR STOCK

STRATE DESIGNATION	NORD URBAIN	NORD RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S						
Sauces	7	-	1	-	16	24
Pâtes, Purées	2	-	-	6	79	87
Bouillies	2	-	-	-	2	4
Pain, Gâteau	1	-	-	-	11	12
Beignets	1	-	-	-	-	1
Salades, Hors d'oeuvre.	-	-	-	-	1	1
Confiserie, Amuse gueule.	-	-	1	-	2	3
Fruits	-	-	-	-	1	1
Autre plat(nca)	2	-	6	12	55	75
TOTAL	15		8	18	167	208
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S						
Prép.Céréales	2	-	-	3	63	68
Prép.Viande,	7	-	1	-	16	24
Prép.Oléagineux	1	-	1	-	2	4
Prép.Légumineuse	1	-	-	-	-	1
Prép. Fruits	-	-	-	-	1	1
Prép.Tubercules	4	-	6	15	85	110
TOTAL	15	-	8	18	167	208
P R O D U I T S						
Céréales	-	-	-	-	20	23
Poisson, Pêche	-	-	-	4	7	23
Lait, Oeufs	1	2	1	-	20	24
Huile Oléagineux	1	1	3	8	12	25
Fruit,Légume, Lég.	-	-	-	1	8	9
Tubercules	1	-	6	14	89	110
Autre Prod.(nca)	3	2	3	5	164	177
Invalide	-	-	1	-	8	9
TOTAL	6	5	14	32	328	385

TABLEAU : 4.7. Répartition des plats ou produits supplémentaires aux préparations selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.

5. NON - DECLARE

STRATE DESIGNATION	NORD URBAIN	NORD RURAL	SUD RURAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S					
Sauces	1	2	6	16	25
Pâtes, Purées	3	-	6	12	21
Beignets	-	-	2	-	2
Confiserie, Amuse gueule.	1	-	-	-	1
Autre plat(nca)	-	-	-	5	5
TOTAL	5	2	14	33	54
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S					
Prép.Céréales	-	-	-	2	2
Prép.Viande, Poisson	1	2	6	17	26
Prép.Oléagineux	1	-	-	-	1
Prép.Légumineuse	-	-	-	4	4
Prép.Tubercules	3	-	-	5	8
TOTAL	5	2	14	33	54
P R O D U I T S					
Céréales	-	1	-	1	2
Huile, Oléagineux	-	-	-	1	1
Fruit, Légume, Lég	-	-	-	1	1
Tubercules	2	4	-	2	8
Autre Prodt.(nca)	8	-	-	6	14
Invalide	-	-	-	4	4
TOTAL	10	5	-	15	30

TABLEAU : 4.8. Poids des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.

1. AUTO-CONSOMMER

Unité : Kilogrammes

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	2	19	2	11	2	-	62	98
Pâtes, Purées	22	29	4	16	6	102	57	237
Bouillies	92	20	3	-	-	1	7	124
Pain, Gâteau	-	-	-	-	-	-	1	1
Beignets	-	-	1	0	-	2	2	6
Confiserie, Am.g.	-	-	0	0	-	1	-	1
Tisane, Boisson	-	-	-	-	1	-	0	1
Autre plat(nca)	3	2	-	22	1	10	4	42
TOTAL	119	71	11	50	9	117	135	511
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	113	45	8	10	6	95	64	340
Prép.Viande,pois.	2	19	2	11	2	1	62	99
Prép.Laits Oeufs	-	-	-	-	1	-	-	1
Prép.Oléagineux	-	-	1	0	-	3	0	5
Prép.Légumineuse	-	-	-	-	-	-	2	2
Prép.Tubercules	5	7	-	28	0	18	5	63
Autre Prép.(nca)	-	-	-	-	-	-	0	0
TOTAL	119	71	11	50	9	117	135	511
P R O D U I T S								
Céréales	-	2	-	2	1	38	27	69
Poisson, Pêche	-	2	-	0	-	2	0	3
Lait, Oeufs	-	376	-	-	0	-	2	378
Huile, Oléagineux	-	3	1	2	0	9	0	15
Fruit,Légume, Lég	153	30	0	-	1	19	-	202
Tubercules	-	3	1	3	0	9	4	20
Autre Prodt.(nca)	-	1	-	0	-	1	0	2
Invalide	-	-	-	-	-	0	-	0
TOTAL	153	414	2	7	3	77	33	689

TABLEAU : 4.8. Poids des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.

2. **ACHETER** Unité : Kilogrammes

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	21	52	1	185	32	99	89	478
Pâtes, Purées	115	131	209	411	481	1639	1201	4188
Bouillies	510	220	16	67	46	95	367	1320
Pain, Gâteau	6	4	0	11	7	14	90	133
Beignets	10	13	6	20	4	43	10	106
Salades, H.d'oeuv.	-	-	-	-	2	0	9	11
Confiserie, Am.g.	0	0	1	31	0	3	3	39
Tisane, Boisson	0	2	-	-	-	1	12	16
Fruits	-	-	-	-	-	0	0	0
Autre plat(nca)	1	6	3	36	8	38	29	120
TOTAL	664	427	236	761	580	1932	1810	6410
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	620	350	223	465	531	1690	1553	5432
Prép.Viande, pois.	21	52	2	185	36	105	102	502
Prép.Laits Oeufs	0	2	-	-	0	0	0	3
Prép.Oléagineux	0	2	4	8	1	10	8	33
Prép.Légumineuse	6	2	4	12	5	32	90	151
Prép. Fruits	-	-	-	-	0	0	0	1
Prép.Tubercules	17	19	3	61	7	92	45	244
Autre Prép.(nca)	-	-	-	31	-	2	12	44
TOTAL	664	427	236	761	580	1932	1810	6410
P R O D U I T S								
Céréales	1	12	6	60	20	147	166	411
Viande	-	0	-	0	-	2	1	4
Poisson, Pêche	0	-	-	1	2	8	5	15
Lait, Oeufs	1	58	0	0	1	1	7	68
Huile, Oléagineux	3	1	4	2	1	22	8	40
Fruit, Légume, Lég	7	0	1	3	1	14	14	41
Tubercules	-	4	37	82	15	54	14	207
Autre Prod.(nca)	1	6	4	28	22	6	12	78
Boissons	-	-	-	-	0	2	2	4
Invalide	-	-	-	-	1	1	6	8
TOTAL	12	81	52	175	63	257	236	877

TABLEAU : 4.8. Poids des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.

3. CADEAU

Unité : Kilogrammes

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	6	43	-	4	4	5	4	65
Pâtes, Purées	18	31	3	1	5	59	27	145
Bouillies	4	17	-	1	2	8	1	33
Pain, Gâteau	2	-	-	-	0	1	1	4
Beignets	-	-	-	0	1	1	0	2
Salades, H. d'oeuv.	-	0	-	-	-	-	0	0
Confiserie, Am.g.	-	-	-	-	-	1	1	2
Tisane, Boisson	-	-	-	-	-	-	0	0
Autre plat(nca)	-	6	-	3	0	5	2	16
TOTAL	30	97	3	10	12	81	35	268
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	23	41	3	2	8	67	26	171
Prép.Viande, pois.	6	43	-	4	4	5	4	65
Prép.Laits Oeufs	-	0	-	-	-	-	-	0
Prép.Oléagineux	-	-	-	0	-	2	1	3
Prép.Légumineuse	1	-	-	-	0	1	2	4
Prép. Fruits	-	-	-	-	-	1	-	1
Prép.Tubercules	-	13	-	3	0	5	2	23
Autre Prép. (nca)	-	-	-	-	-	0	0	0
TOTAL	30	97	3	10	12	81	35	268
P R O D U I T S								
Céréales	-	0	0	3	1	5	1	10
Viande	-	-	-	0	-	-	0	1
Poisson, Pêche	-	-	-	-	-	0	0	1
Lait, Oeufs	-	4	0	-	-	-	0	5
Huile, Oléagineux	-	4	0	2	0	2	2	10
Fruit, Légume, Lég	5	2	-	1	2	6	2	18
Tubercules	-	-	-	2	1	3	-	6
Autre Prod. (nca)	3	-	-	0	-	0	0	3
Invalide	-	-	-	-	-	1	-	1
TOTAL	8	10	0	8	4	17	6	54

TABLEAU : 4.8. Poids des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.

4. PRELEVEMENT SUR STOCK

Unité : Kilogrammes

STRATE DESIGNATION	NORD URBAIN	NORD RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S						
Sauces	4	-	0	-	3	8
Pâtes, Purées	1	-	-	4	40	45
Bouillies	1	-	-	-	1	2
Pain, Gâteau	0	-	-	-	2	2
Beignets	0	-	-	-	-	0
Salades, Hors d'oeuvre	-	-	-	-	0	0
Confiserie, Am.g.	-	-	0	-	0	0
Fruits	-	-	-	-	2	2
Autre plat(nca)	0	-	3	6	22	31
TOTAL	6	-	3	10	71	90
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S						
Prép.Céréales	1	-	-	4	34	39
Prép.Viande, Poisson	4	-	0	-	3	8
Prép.Oléagineux	0	-	0	-	0	0
Prép.Légumineuse	0	-	-	-	-	0
Prép. Fruits	-	-	-	-	2	2
Prép.Tubercules	1	-	3	6	32	42
TOTAL	6	-	3	10	71	90
P R O D U I T S						
Céréales	-	-	-	-	5	5
Viande	-	-	-	-	0	1
Poisson, Pêche	-	-	-	1	1	2
Lait, Oeufs	0	1	0	-	3	4
Huile, Oléagineux	0	0	0	1	5	7
Fruit, Légume, Lég	-	-	-	0	2	3
Tubercules	0	-	2	5	21	28
Autre Prod.(nca)	0	0	0	0	20	21
Invalide	-	-	0	-	2	2
TOTAL	1	2	3	8	59	72

TABLEAU : 4.8. Poids des suppléments aux préparations d'une semaine selon le grand groupe (de plats ou produits), le mode d'obtention par strate.
5. NON - DECLARE

Unité : Kilogrammes

STRATE DESIGNATION	NORD URBAIN	NORD RURAL	SUD RURAL	COTONOU	ENSEMBLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S					
Sauces	0	0	4	4	9
Pâtes, Purées	0	-	4	6	10
Beignets	-	-	1	-	1
Confiserie, Amuse gueule	0	-	-	-	0
Autre plat(nca)	-	-	-	2	2
TOTAL	1	0	9	12	22
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S					
Prép. Céréales	-	-	5	4	9
Prép. Viande,	0	0	4	5	10
Prép. Oléagineux	0	-	-	-	0
Prép. Légumineuse	-	-	-	1	1
Prép. Tubercules	0	-	-	2	2
TOTAL	1	0	9	12	22
P R O D U I T S					
Céréales	-	-	-	1	1
Huile, Oléagineux	-	-	-	0	0
Fruit, Légume, Lég	-	2	-	-	2
Tubercules	1	1	-	1	2
Autre Prod.(nca)	1	-	-	1	2
Invalide	-	-	-	1	1
TOTAL	2	2	-	4	8

TABLEAU : 4.9. Répartition des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits), par strate et par période.

1 . MATIN

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	21	77	4	29	6	68	86	291
Pâtes, Purées	97	109	33	148	117	598	1389	2491
Bouillies	160	91	23	48	34	115	512	983
Pain, gâteau	25	9	-	12	22	59	345	472
Beignets	35	30	8	42	19	135	47	316
Salades, H.d'oeuv	-	1	-	-	6	1	56	64
Confiserie, Am.g.	2	3	2	1	2	9	8	27
Tisane, Boisson	-	-	-	-	1	3	13	17
Autre plat(nca)	9	11	5	13	21	45	54	158
TOTAL	349	331	75	293	228	1033	2510	4819
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	266	202	55	197	178	742	2067	3707
Prép.Viande,	22	77	4	29	18	84	99	333
Prép.lait Oeufs	-	1	-	-	1	-	2	4
Prép.Oléagineux	9	15	4	19	3	21	18	89
Prép.Légumineuse	36	7	6	14	13	82	241	399
Prép. Fruits	-	-	-	-	-	1	-	1
Prép.Tubercules	16	29	6	33	15	97	71	267
Autre Prep.(nca)	-	-	-	1	-	6	12	19
TOTAL	349	331	75	293	228	1033	2510	4819
P R O D U I T S								
Céréales	2	-	23	34	36	61	187	343
Viande	-	-	-	1	-	2	7	10
Poisson, Pêche	-	-	-	2	1	22	13	38
Lait, Oeufs	3	58	-	-	4	8	40	113
Huile Oléagineux	6	5	5	11	5	42	17	91
Fruit,Légume, Lég	5	17	2	4	4	21	15	68
Tubercules	-	5	13	46	30	40	34	168
Autre Prod.(nca)	11	16	24	36	10	36	142	275
Boissons	-	-	-	-	-	-	1	1
Invalide	-	-	-	-	1	2	16	19
TOTAL	27	101	67	134	91	234	472	1126

TABLEAU : 4.9. Répartition des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits), par strate et par période.

2 . MIDI

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	19	17	1	25	13	105	110	290
Pâtes, Purées	41	18	50	147	144	520	499	1419
Bouillies	1	10	-	9	4	11	12	47
Pain, gâteau	3	-	-	14	10	12	52	91
Beignets	1	1	13	31	23	62	28	159
Salades, H.d'oeuv.	-	-	-	-	1	-	5	6
Confiserie, Am.g.	-	1	1	3	-	13	15	33
Tisane, Boisson	1	4	-	-	-	-	-	5
Fruits	-	-	-	-	-	1	2	3
Autre plat(nca)	3	-	5	78	24	61	78	249
TOTAL	69	51	70	307	219	785	801	2302
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	39	24	47	153	160	474	500	1397
Prép.Viande, pois.	20	17	5	25	28	128	141	364
Prép.lait Oeufs	1	5	-	-	1	1	1	9
Prép.Oléagineux	1	1	11	26	10	39	32	120
Prép.Légumineuse	-	-	4	15	11	22	21	73
Prép. Fruits	-	-	-	-	-	1	2	3
Prép.Tubercules	8	4	3	88	9	119	103	334
Autre Prép.(nca)	-	-	-	-	-	1	1	2
TOTAL	69	51	70	307	219	785	801	2302
P R O D U I T S								
Céréales	4	8	10	25	9	41	63	160
Viande	-	1	-	1	-	2	6	10
Poisson, Pêche	-	-	-	2	3	35	8	48
Lait, Oeufs	-	75	2	-	1	1	3	82
Huile Oléagineux	-	1	10	7	4	36	19	77
Fruit, Légume, Lég	25	10	1	2	3	17	20	78
Tubercules	1	7	31	98	23	92	88	340
Autre Prod.(nca)	3	9	6	18	4	39	58	137
Boissons	-	-	-	-	1	-	4	5
Invalide	-	-	-	-	2	4	11	17
TOTAL	33	111	60	153	50	267	280	954

TABLEAU : 4.9. Répartition des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits), par strate et par période.

3 . SOIR

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	20	24	4	17	15	60	97	237
Pâtes, Purées	42	24	27	63	139	385	501	1181
Bouillies	8	3	-	2	14	8	35	70
Pain, gâteau	12	4	1	-	2	5	34	58
Beignets	8	3	2	6	2	26	28	75
Salades, H.d'oeuv.	-	-	-	-	-	1	7	8
Confiserie, Am.g.	-	2	1	-	-	7	4	14
Tisane, Boisson	-	-	-	-	-	-	24	24
Autre plat(nca)	2	4	-	7	18	47	84	162
TOTAL	92	64	35	95	190	539	814	1829
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	58	31	28	62	152	374	524	1229
Prép.Viande, pois.	20	24	4	17	30	80	137	312
Prép.lait Oeufs	-	-	-	-	-	1	-	1
Prép.Oléagineux	-	2	3	5	-	14	26	50
Prép.Légumineuse	-	2	-	1	2	12	34	51
Prép. Fruits	-	-	-	-	1	-	-	1
Prép.Tubercules	14	5	-	10	5	56	68	158
Autre Prep.(nca)	-	-	-	-	-	2	25	27
TOTAL	92	64	35	95	190	539	814	1829
P R O D U I T S								
Céréales	-	2	-	15	8	46	60	131
Viande	-	-	-	1	-	3	1	5
Poisson, Pêche	1	-	-	1	9	21	17	49
Lait, Oeufs	1	31	-	2	2	1	7	44
Huile Oléagineux	1	2	5	4	3	28	12	55
Fruit, Légume, Lég	8	6	-	1	3	5	19	42
Tubercules	2	-	9	23	16	41	33	124
Autre Prod.(nca)	9	2	-	2	6	20	79	118
Boissons	-	-	-	-	-	1	1	2
Invalide	-	-	-	-	1	-	5	6
TOTAL	22	43	14	49	48	166	234	576

TABLEAU : 4.10. Poids des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate et période.
1 . MATIN Unité : Kgs

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	17	79	1	25	5	31	83	242
Pâtes, Purées	62	126	47	168	73	456	571	1503
Bouillies	556	232	20	60	32	91	350	1340
Pain, gâteau	5	3	-	4	4	12	75	103
Beignets	7	12	2	14	2	29	6	73
Salades, H.d'oeuv.	-	0	-	-	1	0	7	9
Confiserie, Am.g.	0	0	1	31	0	3	1	36
Tisane, Boisson	-	-	-	-	1	1	5	7
Autre plat(nca)	2	9	1	6	3	11	10	43
TOTAL	649	462	71	309	122	634	1108	3355
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	618	355	66	211	108	536	924	2818
Prép.Viande, pois.	17	79	2	25	7	32	84	246
Prép.lait Oeufs	-	0	-	-	1	-	0	1
Prép.Oléagineux	0	2	1	4	0	7	3	18
Prép.Légumineuse	7	2	1	6	3	25	75	119
Prép. Fruits	-	-	-	-	-	1	-	1
Prép.Tubercules	6	24	1	33	3	31	17	116
Autre Prep.(nca)	-	-	-	31	-	2	4	37
TOTAL	649	462	71	309	122	634	1108	3355
P R O D U I T S								
Céréales	0	-	5	27	9	40	85	167
Viande	-	-	-	0	-	0	1	1
Poisson, Pêche	-	-	-	0	0	4	2	6
Lait, Oeufs	0	188	-	-	0	1	10	201
Huile Oléagineux	3	3	2	3	1	15	4	30
Fruit, Légume, Lég	23	18	1	1	2	14	3	62
Tubercules	-	3	7	18	6	11	7	52
Autre Prod.(nca)	3	5	2	25	1	2	19	58
Boissons	-	-	-	-	-	-	0	0
Invalide	-	-	-	-	0	1	5	6
TOTAL	30	218	17	74	20	88	135	582

TABLEAU : 4.10. Poids des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate et période.
2 . MIDI

Unité : Kilogrammes

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	8	5	0	23	12	48	40	136
Pâtes, Purées	49	26	109	174	200	663	366	1587
Bouillies	0	19	-	6	4	4	6	39
Pain, gâteau	1	-	-	7	3	2	10	22
Beignets	0	0	5	5	3	11	3	27
Salades, H.d'oeuv.	-	-	-	-	0	-	1	1
Confiserie, Am.g.	-	0	0	0	-	2	3	5
Tisane, Boisson	0	2	-	-	-	-	-	2
Fruits	-	-	-	-	-	0	2	2
Autre plat(nca)	2	-	2	51	7	26	29	117
TOTAL	59	52	116	266	229	757	460	1938
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	46	38	107	178	208	636	352	1563
Prép.Viande, pois.	8	5	1	23	13	51	45	147
Prép.lait Oeufs	0	2	-	-	0	0	0	3
Prép.Oléagineux	0	0	4	4	1	4	5	18
Prép.Légumineuse	-	-	2	6	2	6	7	23
Prép. Fruits	-	-	-	-	-	0	2	2
Prép.Tubercules	5	7	1	55	6	59	49	182
Autre Prep.(nca)	-	-	-	-	-	0	0	0
TOTAL	59	52	116	266	229	757	460	1938
P R O D U I T S								
Céréales	1	13	1	23	5	61	63	167
Viande	-	0	-	0	-	1	1	2
Poisson, Pêche	-	-	-	0	0	4	1	6
Lait, Oeufs	-	177	1	-	0	0	0	179
Huile Oléagineux	-	0	2	2	1	9	5	19
Fruit, Légume, Lég	121	9	1	2	1	20	8	161
Tubercules	0	4	27	58	7	43	23	162
Autre Prod.(nca)	0	3	1	3	0	3	10	20
Boissons	-	-	-	-	0	-	1	1
Invalide	-	-	-	-	1	1	3	5
TOTAL	122	207	32	88	16	143	114	723

TABLEAU : 4.10. Poids des suppléments aux préparations de l'UC selon le grand groupe (de plats ou produits) par strate et période.

3 . SOIR

Unité : Kilogrammes

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 P L A T S								
Sauces	8	31	1	151	20	29	40	280
Pâtes, Purées	46	38	61	87	219	690	394	1537
Bouillies	51	6	-	2	11	9	20	100
Pain, gâteau	3	1	0	-	1	1	9	15
Beignets	3	1	0	1	0	6	3	14
Salades, H.d'oeuv.	-	-	-	-	-	0	1	2
Confiserie, Am.g.	-	0	0	-	-	0	0	1
Tisane, Boisson	-	-	-	-	-	-	8	8
Autre plat(nca)	1	4	-	4	2	22	19	52
TOTAL	112	82	63	245	253	758	496	2008
NOMENCLATURE NGG2 P L A T S								
Prép.Céréales	92	44	61	89	229	689	405	1610
Prép.Viande, pois.	8	31	1	151	22	32	46	291
Prép.lait Oeufs	-	-	-	-	-	0	-	0
Prép.Oléagineux	-	0	0	1	-	4	1	6
Prép.Légumineuse	-	0	-	0	0	2	14	17
Prép. Fruits	-	-	-	-	0	-	-	0
Prép.Tubercules	12	7	-	4	2	30	21	76
Autre Prep.(nca)	-	-	-	-	-	0	8	8
TOTAL	112	82	63	245	253	758	496	2008
P R O D U I T S								
Céréales	-	1	-	14	7	87	53	163
Viande	-	-	-	0	-	1	0	1
Poisson, Pêche	0	-	-	0	1	3	4	9
Lait, Oeufs	0	74	-	0	0	0	2	77
Huile Oléagineux	0	4	1	1	0	10	7	23
Fruit, Légume, Lég	20	6	-	1	2	5	7	42
Tubercules	1	-	4	11	5	18	10	49
Autre Prod.(nca)	1	0	-	0	21	1	4	27
Boissons	-	-	-	-	-	2	0	2
Invalide	-	-	-	-	0	-	1	1
TOTAL	22	85	5	28	38	128	89	394

TABLEAU : 4.11. Poids moyen par rationnaire ou par nombre d'UC des suppléments aux préparations selon le mode d'obtention et la strate. Unité : Grammes

STRATE MODE D'OBTENTION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
R A T I O N N A I R E								
Auto-consommer	533	344	66	93	29	122	158	192
Acheter	1325	361	1473	1535	1635	1379	1924	1376
Cadeau	73	76	19	29	41	62	39	48
Prélèvement stock	13	1	-	-	15	12	122	23
Non déclaré	5	2	-	-	-	6	15	4
TOTAL	1949	785	1559	1657	1721	1580	2258	1644
M E M B R E D'UNITE DE CONSOMMATION								
Auto-consommer	650	417	74	110	34	142	176	229
Acheter	1616	438	1640	1806	1880	1597	2149	1589
Cadeau	89	92	22	34	47	71	44	57
Prélèvement stock	16	2	-	-	17	13	137	26
Non déclaré	6	2	-	-	-	7	17	4
TOTAL	2376	951	1735	1950	1978	1831	2522	1906

TABLEAU : 4.12. Répartition des suppléments selon l'état et la strate.

STRATE ETAT	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE URB.	CEN- TRE RUR.	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTONOU	ENSEM- BLE BENIN
Brut	-	11	-	2	-	-	3	16
Vivant	-	-	-	1	-	1	3	5
Frais	38	166	7	4	14	77	42	348
En poudre	2	8	50	46	29	68	156	359
Congelé	-	1	-	-	-	-	4	5
Séché	1	8	-	1	1	5	4	20
Fumé	-	-	-	5	1	17	6	29
Grillé	1	13	11	3	3	41	33	105
Cuit	10	33	1	1	158	997	1463	2663
Préparé	480	414	217	900	485	1534	2794	6824
Frit	22	3	1	-	66	166	136	394
Transformé	38	37	32	58	60	114	355	694
Autre état(nca)	-	5	2	9	9	3	75	103
Non déclaré	-	2	-	1	-	1	37	41
TOTAL	592	701	321	1031	826	3024	5111	11606

LES ALIMENTS PRIS ENTRE PRINCIPAUX REPAS

**5. Liste des tableaux relatifs aux aliments
consommés entre principaux repas.**

1. Répartition des plats ou produits consommés entre les repas selon le lieu d'achat et le mode d'obtention par strate.

2. Répartition des plats ou produits consommés entre les repas au cours d'une semaine selon le lieu de consommation et le mode d'obtention par strate.

3. Répartition des plats ou produits consommés entre les repas selon leur grand groupe et la strate.

4. Montant moyen des plats ou produits consommés entre les repas selon leur grand groupe et la strate.

5. Montant moyen par UC des plats ou produits consommés entre les repas selon leur grand groupe et la strate.

6. Structure des dépenses pour les consommations entre repas selon le grand groupe de plats ou produits et la strate.

7. Montant moyen par rationnaire des plats ou produits consommés entre les principaux repas selon leur grand groupe et la strate.

8. Montant moyen par membre d'UC des plats ou produits consommés entre les principaux repas selon leur grand groupe et la strate.

9. Quantités (nombre) des aliments pris entre principaux repas selon l'unité de mesure par strate et le mode d'obtention.

TABLEAU: 5.1. Répartition des plats ou produits consommés entre les repas selon le lieu d'achat et le mode d'obtention par strate.

STRATE	MODE OBTENTION LIEU D'ACHAT	AUTO- CONSUM MER	ACHAT	CA- DEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA RE	TOTAL
NORD URBAIN	CHAMP	-	1	-	-	-	1
	RUE	-	517	-	-	-	517
	BOUTIQUE	-	3	-	-	-	3
	MARCHE LOCAL	-	66	-	-	-	66
	MARCHE VOISIN	-	6	-	-	-	6
	DOMICILE VENDEUR	-	79	-	-	-	79
	DOMICILE ACHETEUR	-	1	-	-	-	1
	VENTE AMBULANTE	-	68	1	-	-	69
	AUTRE	-	80	1	-	-	81
	INVALIDE	99	1	189	80	14	383
	T O T A L	99	822	191	80	14	1206
NORD RURAL	CHAMP	2	2	-	-	-	4
	ATELIER	-	2	-	-	-	2
	RUE	-	146	-	-	-	146
	MARCHE LOCAL	-	199	-	-	-	199
	MARCHE VOISIN	-	34	-	-	-	34
	DOMICILE VENDEUR	-	14	-	-	-	14
	DOMICILE ACHETEUR	-	34	-	-	-	34
	VENTE AMBULANTE	-	160	-	-	-	160
	AUTRE	4	89	4	-	-	97
	INVALIDE	881	6	235	24	1	1147
	T O T A L	887	686	239	24	1	1837
CENTRE URBAIN	CHAMP	-	1	-	-	-	1
	RUE	-	136	-	-	-	136
	BARAQUE	-	4	-	-	-	4
	MARCHE LOCAL	-	41	-	-	-	41
	MARCHE VOISIN	-	1	-	-	-	1
	DOMICILE VENDEUR	-	11	-	-	-	11
	VENTE AMBULANTE	-	24	-	-	-	24
	AUTRE	-	45	2	-	-	47
	INVALIDE	87	-	121	28	2	238
		T O T A L	87	263	123	28	2

2/3

7/1

1/2

TABLEAU: 5.1. Répartition des plats ou produits consommés entre les repas selon le lieu d'achat et le mode d'obtention par strate.

STRATE	MODE OBTENTION LIEU D'ACHAT	AUTO- CONSUM MER	ACHAT	CA- DEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA RE	TOTAL
CENTRE RURAL	CHAMP	-	-	1	10	-	11
	ATELIER	-	1	-	-	-	1
	RUE	-	56	-	-	-	56
	MARCHE LOCAL	-	77	-	-	-	77
	MARCHE VOISIN	-	14	-	-	-	14
	DOMICILE VENDEUR	-	150	-	-	-	150
	DOMICILE ACHETEUR	-	33	-	-	-	33
	VENTE AMBULANTE	-	132	-	-	-	132
	AUTRE	-	55	-	-	-	55
	INVALIDE	397	1	144	33	-	575
	T O T A L	397	519	145	43	-	1104
SUD URBAIN	CHAMP	-	1	-	-	-	1
	ATELIER	-	25	-	-	-	25
	RUE	-	371	-	-	-	371
	BOUTIQUE	-	-	1	-	-	1
	MARCHE LOCAL	-	33	-	-	-	33
	MARCHE VOISIN	-	7	-	-	1	8
	DOMICILE VENDEUR	-	7	-	-	-	7
	DOMICILE ACHETEUR	-	2	-	-	-	2
	VENTE AMBULANTE	-	39	-	-	-	39
	AUTRE	-	49	1	-	-	50
INVALIDE	34	1	78	30	10	153	
	T O T A L	34	535	80	30	11	690
SUD RURAL	CHAMP	-	1	-	-	-	1
	ATELIER	-	3	-	-	-	3
	RUE	-	522	-	-	-	522
	BARAQUE	-	9	-	-	-	9
	MARCHE LOCAL	-	235	-	-	-	235
	MARCHE VOISIN	-	85	-	-	-	85
	DOMICILE VENDEUR	1	170	-	-	-	171
	DOMICILE ACHETEUR	-	9	-	-	-	9
	VENTE AMBULANTE	1	359	-	-	-	360
	AUTRE	-	404	-	-	1	405
INVALIDE	1649	1	881	131	16	2678	
	T O T A L	1651	1798	881	131	17	4478

1/2

6/4

1/2

TABLEAU: 5.1. Répartition des plats ou produits consommés entre les repas selon le lieu d'achat et le mode d'obtention par strate.

STRATE	MODE OBTENTION LIEU D'ACHAT	AUTO- CONSUM MER	ACHAT	CA- DEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLA RE	TOTAL
COTO- NOU	CHAMP	-	1	-	-	-	1
	ATELIER	-	11	-	-	-	11
	RUE	-	1104	-	-	-	1104
	BARAQUE	-	13	-	-	-	13
	MARCHE LOCAL	-	40	-	-	-	40
	MARCHE VOISIN	-	23	-	-	-	23
	DOMICILE VENDEUR	-	103	-	-	-	103
	DOMICILE ACHETEUR	-	14	-	-	-	14
	VENTE AMBULANTE	-	222	-	-	-	222
	AUTRE	-	445	-	-	-	445
	INVALIDE	70	-	349	205	18	642
	T O T A L	70	1976	349	205	18	2618
ENSEM- BLE BENIN	CHAMP	2	7	1	10	-	20
	ATELIER	-	42	-	-	-	42
	RUE	-	2852	-	-	-	2852
	BOUTIQUE	-	3	1	-	-	4
	BARAQUE	-	26	-	-	-	26
	MARCHE LOCAL	-	691	-	-	-	691
	MARCHE VOISIN	-	170	-	-	1	171
	DOMICILE VENDEUR	1	534	-	-	-	535
	DOMICILE ACHETEUR	-	93	-	-	-	93
	VENTE AMBULANTE	1	1004	1	-	-	1006
	AUTRE	4	1167	8	-	1	1180
INVALIDE	3217	10	1997	531	61	5816	
	T O T A L	3225	6599	2008	541	63	12436

TABLEAU: 5.2. Répartition des plats ou produits consommés entre les repas au cours d'une semaine selon le lieu de consommation, le mode d'obtention par strate.

STRATE	LIEU CONSOMMATION MODE OBTENTION	DOMI- CILE	TRA- VAIL ECOLE	AUTRE	NON DECLA- RE	SANS OBJET	TOTAL
NORD URBAIN	AUTO CONSOMMER	54	10	23	12	-	99
	ACHAT	368	67	260	127	-	822
	CADEAU	97	13	55	6	20	191
	PRELEVEMENT STOCK	71	-	9	-	-	80
	NON DECLARE	11	-	-	3	-	14
	T O T A L	601	90	347	148	20	1206
NORD RURAL	AUTO CONSOMMER	531	114	35	207	-	887
	ACHAT	413	43	176	54	-	686
	CADEAU	167	8	58	6	-	239
	PRELEVEMENT STOCK	21	-	1	2	-	24
	NON DECLARE	1	-	-	-	-	1
	T O T A L	1133	165	270	269	-	1837
CENTRE URBAIN	AUTO CONSOMMER	83	-	4	-	-	87
	ACHAT	204	13	37	9	-	263
	CADEAU	96	1	24	2	-	123
	PRELEVEMENT STOCK	28	-	-	-	-	28
	NON DECLARE	2	-	-	-	-	2
	T O T A L	413	14	65	11	-	503
CENTRE RURAL	AUTO CONSOMMER	207	73	10	107	-	397
	ACHAT	305	34	53	127	-	519
	CADEAU	82	22	34	7	-	145
	PRELEVEMENT STOCK	36	5	1	1	-	43
		T O T A L	630	134	98	242	-

TABLEAU: 5.2. Répartition des plats ou produits consommés entre les repas au cours d'une semaine selon le lieu de consommation, le mode d'obtention par strate.

STRATE	LIEU CONSOMMATION MODE OBTENTION	DOMI- CILE	TRA- VAIL ECOLE	AUTRE	NON DECLA- RE	SANS OBJET	TOTAL
SUD URBAIN	AUTO CONSOMMER	26	1	-	7	-	34
	ACHAT	240	102	82	111	-	535
	CADEAU	47	13	10	10	-	80
	PRELEVEMENT STOCK	30	-	-	-	-	30
	NON DECLARE	8	2	-	1	-	11
	T O T A L	351	118	92	129	-	690
SUD RURAL	AUTO CONSOMMER	1442	134	25	50	-	1651
	ACHAT	1133	199	287	179	-	1798
	CADEAU	585	40	212	44	-	881
	PRELEVEMENT STOCK	121	6	4	-	-	131
	NON DECLARE	16	-	1	-	-	17
	T O T A L	3297	379	529	273	-	4478
COTO- NOU	AUTO CONSOMMER	69	-	1	-	-	70
	ACHAT	1222	330	282	142	-	1976
	CADEAU	302	10	35	2	-	349
	PRELEVEMENT STOCK	195	2	6	2	-	205
	NON DECLARE	13	1	-	4	-	18
	T O T A L	1801	343	324	150	-	2618
ENSEM- BLE BENIN	AUTO CONSOMMER	2412	332	98	383	-	3225
	ACHAT	3885	788	1177	749	-	6599
	CADEAU	1376	107	428	77	20	2008
	PRELEVEMENT STOCK	502	13	21	5	-	541
	NON DECLARE	51	3	1	8	-	63
	T O T A L	8226	1243	1725	1222	20	12436

TABLEAU: 5.3. Répartition des plats consommés entre les repas selon le grand groupe et la strate.

STRATE	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
DESIGNATION								
NOMENCLATURE NGG1 PLATS								
SAUCES	209	467	117	311	245	1458	850	3657
PATES PUREES	445	346	47	157	79	904	341	2319
BOUILLIES	70	318	29	59	48	364	208	1096
PAIN GATEAU	22	11	-	3	11	16	-	63
BEIGNETS	25	2	9	48	18	57	2	161
SALADE HORS D'OEUV.	-	-	-	-	2	3	-	5
CONFISERIE AM. GU.	9	27	9	9	4	32	-	90
TISANES BOISSON	1	2	-	-	-	1	-	4
FRUITS	3	2	-	-	-	1	-	6
AUT. PLAT (nca)	48	27	2	22	5	41	-	145
T O T A L	832	1202	213	609	412	2877	1401	7546
NOMENCLATURE NGG2 PLATS								
PREP. CEREALES	450	437	57	181	118	530	382	2155
PREP. VIANDE POIS.	211	467	118	311	245	1460	850	3662
PREP. LAITS OEUFS	-	2	1	-	1	12	-	16
PREP. OLEAGINEUX	24	27	11	29	2	19	1	113
PREP. LEGUMINEUSE	36	6	3	22	9	208	13	297
PREP. FRUITS	3	2	-	-	4	1	-	10
PREP. TUBERCULES	104	259	21	66	32	640	155	1277
AUT. PREP. (nca)	4	2	2	-	1	7	-	16
T O T A L	832	1202	213	609	412	2877	1401	7546
PRODUITS								
CEREALES	11	1	2	12	3	83	45	157
VIANDE	20	12	8	-	5	14	19	78
POISSON PECHE	1	-	1	2	5	26	18	53
LAIT OEUFS	29	87	1	11	-	4	68	200
FRUIT LEGUME LEG.	180	427	212	248	175	823	525	2590
TUBERCULES	69	81	42	201	54	454	207	1108
AUTRE PRODUIT (nca)	55	10	22	17	25	103	258	490
BOISSONS	-	3	-	-	2	5	27	37
TABAC STIMULANTS	9	14	2	4	9	89	50	177
T O T A L	374	635	290	495	278	1601	1217	4890

3832

157
1108
1265

1265
4890

TABLEAU: 5.4. Montant des plats ou produits consommés entre les repas selon le grand groupe et la strate.

Unité: Franc CFA

STRATE	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
DESIGNATION								
NOMENCLATURE NGG1								
PLATS								
SAUCES	3280	4435	1671	2917	7577	12319	30541	62740
PATES PUREES	10772	3690	1005	2490	1740	6961	13185	39843
BOUILLIES	540	1335	225	165	2428	2203	7142	14038
PAIN GATEAU	385	155	-	20	690	262	-	1512
BEIGNETS	180	15	130	445	550	1022	60	2402
SALADE HORS D'OEUV	-	-	-	-	100	90	-	190
CONFISERIE AM. GU.	115	150	40	20	40	390	-	755
TISANES BOISSON	75	80	-	-	-	10	-	165
FRUITS	25	30	-	-	-	0	-	55
AUT. PLAT (nca)	697	85	130	235	260	360	-	1767
T O T A L	16069	9975	3201	6292	13385	23617	50928	123467
NOMENCLATURE NGG2								
PLATS								
PREP. CEREALES	9425	3700	895	2430	4033	6168	16172	42823
PREP. VIANDE POIS.	3380	4435	1791	2917	7577	12359	30541	63000
PREP. LAITS OEUFS	-	80	10	-	5	180	-	275
PREP. OLEAGINEUX	135	150	55	190	30	245	10	815
PREP. LEGUMINEUSE	637	80	75	110	290	1320	730	3242
PREP. FRUITS	25	30	-	-	325	0	-	380
PREP. TUBERCULES	2352	1485	365	645	1120	3280	3475	12722
AUT. PREP. (nca)	115	15	10	-	5	65	-	210
T O T A L	16069	9975	3201	6292	13385	23617	50928	123467
PRODUITS								
CEREALES	175	0	30	400	70	655	1175	2505
VIANDE	865	675	40	-	375	1000	2410	5365
POISSON PECHE	0	-	0	175	100	310	735	1320
LAIT OEUFS	650	1565	100	1025	-	215	1320	4875
FRUIT LEGUME LEG.	2430	2740	1390	1426	4539	4675	11780	28980
TUBERCULES	550	340	204	686	335	4230	1825	8170
AUTRE PRODUIT (nca)	930	185	1750	130	475	745	3115	7330
BOISSONS	-	12	-	-	20	5	541	578
TABAC STIMULANTS	125	160	15	60	110	1476	2210	4156
T O T A L	5725	5677	3529	3902	6024	13311	25111	63279

TABEAU: 5.5. Montant moyen par UC des plats ou produits consommés entre les repas selon leur grand groupe et la strate.

STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
NOMENCLATURE NGG1 PLATS								
SAUCES	67	28	67	29	89	44	153	68
PATES PUREES	220	23	40	25	20	25	66	60
BOUILLIES	11	8	9	2	29	8	36	15
PAIN GATEAU	8	1	-	0	8	1	-	3
BEIGNETS	4	0	5	4	6	4	0	3
SALADE H. D'OUV	-	-	-	-	1	0	-	0
CONF. AMUSE G.	2	1	2	0	0	1	-	1
TISANE BOISSON	2	1	-	-	-	0	-	0
FRUITS	1	0	-	-	-	0	-	0
AUTRE PLAT(nca)	14	1	5	2	3	1	-	4
T O T A L	328	63	128	63	157	84	255	154
NOMENCLATURE NGG2 PLATS								
PREP. CEREALES	192	23	36	24	47	22	81	61
PREP.VIANDE PS	69	28	72	29	89	44	153	69
PREP.LAIT OEUFS	-	1	0	-	0	1	-	0
PREP.OLEAGINEUX	3	1	2	2	0	1	0	1
PREP.LEGUMIN.	13	1	3	1	3	5	4	4
PREP. FRUITS	1	0	-	-	4	0	-	1
PREP.TUBERCULES	48	9	15	6	13	12	17	17
AUT.PREP.(nca)	2	0	0	-	0	0	-	0
T O T A L	328	63	128	63	157	84	255	154
PRODUITS								
CEREALES	4	0	1	4	1	2	6	3
VIANDE	18	4	2	-	4	4	12	6
POISSON PECHE	0	-	0	2	1	1	4	1
LAIT OEUFS	13	10	4	10	-	1	7	6
FRUIT LEGU.LEG.	50	17	56	14	53	17	59	38
TUBERCULES	11	2	8	7	4	15	9	8
AUT.PROD.(nca)	19	1	70	1	6	3	16	16
BOISSONS	-	0	-	-	0	0	3	0
TABAC STIMULANT	3	1	1	1	1	5	11	3
T O T A L	117	36	141	39	71	48	126	82

TABEAU: 5.7. Montant moyen par rationnaire des plats ou produits consommés entre repas selon le grand groupe de plats ou produits et la strate.

Unité: F CFA

STRATE	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
DESIGNATION								
NOMENCLATURE NGG1				PLATS				
SAUCES	6	3	9	5	19	8	29	11
PATES PUREES	21	3	5	4	4	4	12	8
BOUILLIES	1	1	1	0	6	1	7	3
PAIN GATEAU	1	0	-	0	2	0	-	0
BEIGNETS	0	0	1	1	1	1	0	1
SALADE H. D'OUV	-	-	-	-	0	0	-	0
CONF. AMUSE G.	0	0	0	0	0	0	-	0
TISANE BOISSON	0	0	-	-	-	0	-	0
FRUITS	0	0	-	-	-	0	-	0
AUTRE PLAT(nca)	1	0	1	0	1	0	-	0
T O T A L	31	7	16	10	34	15	48	23
NOMENCLATURE NGG2				PLATS				
PREP. CEREALES	18	3	5	4	10	4	15	8
PREP.VIANDE PS	7	3	9	5	19	8	29	11
PREP.LAIT OEUFs	-	0	0	-	0	0	-	0
PREP.OLEAGINEUX	0	0	0	0	0	0	0	0
PREP.LEGUMIN.	1	0	0	0	1	1	1	1
PREP. FRUIS	0	0	-	-	1	0	-	0
PREP.TUBERCULES	5	1	2	1	3	2	3	2
AUT.PREP.(nca)	0	0	0	-	0	0	-	0
T O T A L	31	7	16	10	34	15	48	23
PRODUITS								
CEREALES	0	0	0	1	0	0	1	0
VIANDE	2	0	0	-	1	1	2	1
POISSON PECHE	0	-	0	0	0	0	1	0
LAIT OEUFs	1	1	1	2	-	0	1	1
FRUIT LEGU.LEG.	5	2	7	2	12	3	11	6
TUBERCULES	1	0	1	1	1	3	2	1
AUT.PROD.(nca)	2	0	9	0	1	0	3	2
BOISSONS	-	0	-	-	0	0	1	0
TABAC STIMULANT	0	0	0	0	0	1	2	1
T O T A L	11	4	18	6	15	8	24	12

TABLEAU: 5.8. Montant moyen par membre d'UC des plats ou produits consommés entre les principaux repas selon leur grand groupe et la strate.

Unité: F.CFA

STRATE	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
DESIGNATION								
NOMENCLATURE NGG1				PLATS				
SAUCES	8	4	10	6	22	9	32	13
PATES PUREES	26	3	6	5	5	5	14	9
BOUILLIES	1	1	1	0	7	2	7	3
PAIN GATEAU	1	0	-	0	2	0	-	0
BEIGNETS	0	0	1	1	2	1	0	1
SALADE H. D'OUV	-	-	-	-	0	0	-	0
CONF. AMUSE G.	0	0	0	0	0	0	-	0
TISANE BOISSON	0	0	-	-	-	0	-	0
FRUITS	0	0	-	-	-	0	-	0
AUTRE PLAT(nca)	2	0	1	0	1	0	-	1
T O T A L	38	9	18	12	39	17	53	27
NOMENCLATURE NGG2				PLATS				
PREP. CEREALES	23	3	5	5	12	5	17	10
PREP.VIANDE PS	8	4	10	6	22	9	32	13
PREP.LAIT OEUFS	-	0	0	-	0	0	-	0
PREP.OLEAGINEUX	0	0	0	0	0	0	0	0
PREP.LEGUMIN.	2	0	0	0	1	1	1	1
PREP. FRUITS	0	0	-	-	1	0	-	0
PREP.TUBERCULES	6	1	2	1	3	2	4	3
AUT.PREP.(nca)	0	0	0	-	0	0	-	0
T O T A L	38	9	18	12	39	17	53	27
PRODUITS								
CEREALES	0	0	0	1	0	0	1	0
VIANDE	2	1	0	-	1	1	3	1
POISSON PECHE	0	-	0	0	0	0	1	0
LAIT OEUFS	2	1	1	2	-	0	1	1
FRUIT LEGU.LEG.	6	2	8	3	13	3	12	7
TUBERCULES	1	0	1	1	1	3	2	1
AUT.PROD.(nca)	2	0	10	0	1	1	3	3
BOISSONS	-	0	-	-	0	0	1	0
TABAC STIMULANT	0	0	0	0	0	1	2	1
T O T A L	14	5	20	8	18	10	26	14

TABEAU: 5.9. Quantité (nombre) des aliments pris entre principaux repas selon l'unité de mesure par strate et mode d'obtention.

MODE OB- TEN- TION	STRATE UNITE MESURE	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
AUTO CON- SOM- MER	GRAMME	3875	79000	-	1000	-	-	-	83875
	UNI.LOC	-	-	-	8	-	1	-	9
	PIECE	64	2179	190	648	61	2996	50	6188
	AUT.UNI	197	1384	19	317	12	1018	54	3001
	TOTAL	4136	82563	209	1973	73	4015	104	93073
A- CHAT	GRAMME	850000	-	-	-	-	-	1851	851851
	CENTIL.	-	-	-	-	-	-	76	76
	UNIT.L.	-	-	1	53	4	19	5	82
	PIECE	813	436	459	492	1143	1870	4532	9745
	AUT.UN.	1669	1638	221	578	483	1757	1419	7765
TOTAL	852482	2074	681	1123	1630	3646	7883	869519	
CA- DEAU	GRAMME	125000	-	-	-	150	200	-	125350
	CENTIL.	-	-	-	-	-	-	1	1
	UNIT.L.	-	-	-	9	-	6	1	16
	PIECE	160	126	280	158	152	955	388	2219
	AUT.UNI	131	546	38	106	26	737	229	1813
TOTAL	125291	672	318	273	328	1898	619	129399	
PRE- LEVE MENT STO- CK	GRAMME	602000	-	-	-	165	-	75	602240
	CENTIL.	-	-	-	-	-	33	5	38
	UNIT.L.	-	-	-	3	-	4	-	7
	PIECE	94	-	21	33	4	96	349	597
	AUT.UNI	52	35	28	38	41	96	212	502
TOTAL	602146	35	49	74	210	229	641	603384	
NON DE- CLA- RE	GRAMME	425000	-	-	-	-	-	425	425425
	PIECE	8	-	-	-	48	11	5	72
	AUT.UNI	5	1	-	2	3	22	13	46
	TOTAL	425013	1	-	2	51	33	443	425543

* Le total n'a pas de sens ici.

LES REPAS PRIS A L'EXTERIEUR

6. Liste des tableaux relatifs aux repas pris à l'extérieur.

1. Répartition des plats des repas pris à l'extérieur au cours d'une semaine selon le mode d'obtention et la période.
2. Répartition des plats des repas pris à l'extérieur au cours d'une semaine selon le lieu de consommation et la période.
3. Répartition des plats des repas pris à l'extérieur au cours d'une semaine selon le grand groupe de plats et la strate.
4. Montant des repas pris à l'extérieur au cours d'une semaine selon le grand groupe de plats et la strate.
5. Structure des dépenses d'une semaine pour les repas pris à l'extérieur selon le grand groupe de plats et la strate.
6. Montant moyen par UC des repas pris à l'extérieur au cours d'une semaine selon le grand groupe de plats et la strate.

TABLEAU: 6.1. Répartition des plats des repas pris à l'extérieur au cours d'1 semaine selon le mode d'obtention et la période.

MODE D'OBTENTION PERIODE	ACHETER	CADEAU	NON DECLARE	INVALIDE	ENSEMBLE
MATIN	6940	1006	75	-	8021
MIDI	3369	2512	273	9	6163
SOIR	576	762	11	-	1349
T O T A L	10885	4280	359	9	15533

TABLEAU: 6.2. Répartition des plats des repas pris à l'extérieur au cours d'1 semaine selon le lieu de consommation et la période.

LIEU DE CONSOMMATION PERIODE	TRAVAIL ECOLE	NON DECLARE	INVALIDE	TOTAL (Ensemble)
MATIN	4164	2790	1067	8021
MIDI	2531	2046	1586	6163
SOIR	207	464	678	1349
T O T A L	6902	5300	3331	15533

TABLEAU: 6.3. Répartition des plats pris à l'extérieur au cours de la semaine selon leur grand groupe et la strate.

DESIGNATION NGG1	STRATE	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES		126	321	84	192	242	1001	646	2612
PATES PUREES		364	1287	292	505	761	2209	2140	7558
BOUILLIES		80	409	51	33	145	277	300	1295
PAIN GATEAU		29	32	19	49	101	127	494	851
BEIGNETS		15	98	98	135	88	345	247	1026
SALADE HORS D'OEUVRE		1	-	7	1	27	6	117	159
CONFISERIE AM. GUEU.		8	21	19	34	34	80	95	291
TISANE BOISSON		25	21	6	7	16	21	143	239
FRUITS		1	1	5	3	7	13	21	51
AUTRE PLAT (nca)		38	321	85	280	96	350	274	1444
INVALIDE		-	3	-	-	-	4	-	7
T O T A L		687	2514	666	1239	1517	4433	4477	15533

DESIGNATION NGG2	STRATE	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEREALES		378	1467	359	517	946	2316	2735	8736
PREP. VIANDE POISSONS		130	329	119	205	305	1084	806	2978
PREP. LAIT OEUFS		5	10	2	6	8	8	43	82
PREP. OLEAGINEUX		4	18	15	54	25	120	56	292
PREP. LEGUMINEUSE		18	118	67	67	87	282	228	867
PREP. FRUITS		2	1	7	4	9	14	29	66
PREP. TUBERCULES		122	548	85	366	107	555	369	2152
BOISSONS		-	4	-	1	10	10	33	58
AUT. PREPARATI. (nca)		28	16	12	19	20	40	160	295
INVALIDE		-	3	-	-	-	4	-	7
T O T A L		687	2514	666	1239	1517	4433	4477	15533

TABLEAU: 6.4. Montant des repas pris à l'extérieur au cours d'une semaine selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Francs CFA

STRATE DESIGNATION NGG1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES	5195	6175	3180	3340	15495	33115	36840	103370
PATES PUREES	9415	25963	8331	9859	34931	52764	122392	263655
BOUILLIES	1645	5659	1170	385	3935	4930	9331	27055
PAIN GATEAU	830	640	465	1320	3110	3275	18712	28352
BEIGNETS	270	1370	1840	1970	3015	6670	5241	20376
SAL. H. D'OV	50	-	255	25	1950	640	8625	11545
CONF.AM.G.	120	335	255	270	490	730	1615	3815
TISANE BOIS.	1370	855	300	10	1105	695	7245	11580
FRUITS	-	-	235	10	85	170	520	1020
AUT.PLAT nca	350	1595	2120	2605	5390	6370	15745	34175
INVALIDE	-	-	-	-	-	25	-	25
T O T A L	19245	42592	18151	19794	69506	109414	226266	504968

STRATE DESIGNATION NGG2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEEA.	8110	25180	8956	9067	38451	52882	133791	276437
PREP. V. P.	5320	6465	4655	4465	20935	36775	50055	128670
P. LAIT OEUF	165	380	95	60	325	270	2220	3515
P.OLEAGIN.	50	105	215	590	310	1115	925	3310
P.LEGUMIN.	440	1525	1720	1475	3665	7820	11465	28110
P.FRUITES	15	-	335	20	195	180	1510	2255
P.TUBERCULES	3820	8182	1825	4042	4275	9397	18350	49891
BOISSONS	-	60	-	10	805	170	490	1535
AUT.P.(nca)	1325	695	350	65	545	780	7460	11220
INVALIDE	-	-	-	-	-	25	-	25
T O T A L	19245	42592	18151	19794	69506	109414	226266	504968

TABLEAU: 6.6. Montant moyen par UC des repas pris à l'extérieur au cours d'une semaine selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Francs CFA

STRATE DESIGNATION NGG1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES	106	39	127	33	182	118	184	115
PATES PUREES	192	163	333	99	411	188	612	294
BOUILLIES	34	36	47	4	46	18	47	30
PAIN GATEAU	17	4	19	13	37	12	94	32
BEIGNETS	6	9	74	20	35	24	26	23
SAL. H. D'OV	1	-	10	0	23	2	43	13
CONF.AM.G.	2	2	10	3	6	3	8	4
TISANE BOIS.	28	5	12	0	13	2	36	13
FRUITS	-	-	9	0	1	1	3	1
AUT.PLAT nca	7	10	85	26	63	23	79	38
INVALIDE	-	-	-	-	-	0	-	0
T O T A L	393	268	726	198	817	391	1132	563

STRATE DESIGNATION NGG2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEEA.	166	158	358	91	453	188	669	308
PREP. V. P.	109	41	186	44	246	131	250	143
P. LAIT OEUF	3	2	4	1	4	1	11	4
P. OLEAGIN.	1	1	9	6	4	4	5	4
P. LEGUMIN.	9	10	69	15	43	28	58	31
P. FRUITS	0	-	13	0	2	1	8	3
P. TUBERCULES	78	51	73	40	50	34	92	56
BOISSONS	-	0	-	0	9	1	2	2
AUT.P. (nca)	27	5	14	1	6	3	37	12
INVALIDE	-	-	-	-	-	0	-	0
T O T A L	393	268	726	198	817	391	1132	563

LES BOISSONS PRISES DANS L'UC OU L'EXTERIEUR

7. Liste des tableaux relatifs aux boissons prises dans l'UC ou à l'extérieur.

1. Répartition des boissons par type et par strate.
2. Répartition des valeurs des boissons selon le type , par strate par modalité de mode d'obtention.
3. Répartition du nombre de boisson selon le type par strate par type d'unité de mesure.
4. Structure des dépenses pour boissons selon le type et par strate.
5. Répartition des boissons consommés selon le type et la période.
6. Valeurs des boissons selon le type et la strate par période.
7. Répartition des boissons selon le lieu de consommation et le mode d'obtention par période.

TABEAU: 7.1. Répartition des boissons par type et par strate (tout mode d'obtention confondu et pour le mode achat).

M O D E	STRATE DESIGNATION	NORD UR-BAIN	NORD RURAL	CEN-TRE UR-BAIN	CEN-TRE RURAL	SUD UR-BAIN	SUD RURAL	COTO-NOU	ENSEM-BLE BENIN
E N S E M B L E	THE-TISA.	7	-	-	-	19	-	3	29
	BOIS.SUC.	31	34	33	10	50	65	228	451
	BOIS.TRAD	7	198	19	16	23	15	139	417
	SPIRIT.	6	3	13	1	12	18	40	93
	SODABI	3	72	29	174	31	836	89	1234
	VINS	3	2	1	1	1	40	32	80
	BIERE.L.I	22	28	31	19	68	116	229	513
	AUT.BIERE	25	27	-	-	-	2	-	53
TOTAL		103	364	126	221	204	1092	760	2870
A C H A T	THE.TISA.	1	-	-	-	7	-	3	11
	BOIS.SUC.	16	29	20	2	42	25	137	271
	B.TRAD.S.	5	101	17	12	23	15	116	289
	SPIRIT.	2	3	1	-	4	1	14	25
	SODABI	1	32	6	41	22	344	57	503
	VINS	1	2	-	-	1	7	6	17
	B.LOC.IND	16	21	10	7	42	48	172	316
	AUT.BIERE	7	5	-	-	-	-	-	12
TOTAL		49	193	54	62	141	440	505	1444

TABEAU: 7.2. Répartition des valeurs des boissons selon le type et par strate (Tout mode d'obtention = Achat).

Unité: F CFA

STRATE DESIGNATION	NORD UR-BAIN	NORD RURAL	CEN-TRE UR-BAIN	CEN-TRE RURAL	SUD UR-BAIN	SUD RURAL	COTO-NOU	ENSEM-BLE BENIN
THE TISA.GL.	100	-	-	-	95	-	60	255
BOIS.SUCREE	755	3190	565	195	4265	1850	13430	24250
BOIS.TRAD.S.	135	8725	310	725	450	305	2060	12710
SPIRITUEUX	600	1500	200	0	865	200	4775	8140
SODABI	50	5625	225	2240	680	18850	4295	31965
VINS	250	800	0	0	1300	260	1125	3735
BIERE LO.IND	6340	4945	1570	1137	7962	9883	35872	67709
AUT. BIERE	600	375	-	-	-	0	-	975
TOTAL	8830	25160	2870	4297	15617	31348	61617	149739

TABLEAU: 7.3. Répartition du nombre de boisson selon le type par strate par type d'unité de mesure

UNI-TE DE MESURE	STRATE DESIGNATION	NORD UR-BAIN	NORD RURAL	CEN-TRE UR-BAIN	CEN-TRE RURAL	SUD UR-BAIN	SUD RURAL	COTO-NOU	ENSEMBLE BENIN
CENTILITRE	BOIS.SUC.	729	581	531	73	836	766	2817	6333
	BOIS.T.SUC	-	99	-	-	-	-	1	100
	SPIRITUEUX	152	150	137	2	4	111	270	826
	SODABI	15	2177	686	452	104	13469	1428	18331
	VINS	100	-	-	-	100	296	412	908
	BIERE L.IN	9314	10501	1786	1190	5482	5657	23119	57049
	AUT.BIERE	-	-	-	-	-	132	-	132
	TOTAL	10310	13508	3140	1717	6526	20431	28047	83679
AUT. USI CAPACITE	BOIS.SUC.	2	10	3	5	2	26	24	72
	BOIS.T.SUC	-	56	-	1	1	-	19	77
	SPIRITUEUX	-	-	18	-	9	18	42	87
	SODABI	3	104	19	317	30	1291	133	1897
	VINS	2	3	-	2	-	3	22	32
	BIERE L.IN	-	2	3	2	11	40	47	105
	AUT.BIERE	-	-	-	-	-	1	-	1
	TOTAL	7	175	43	327	53	1379	287	2271
BOL TASSE	THE TIS.G	7	-	-	-	17	-	2	26
	BOIS.SUC.	12	126	5	-	-	4	105	252
	BOIS T.SUC	-	196	13	3	18	19	136	385
	SODABI	-	2	4	91	-	1	1	99
	VINS	-	-	1	-	-	30	-	31
	BIERE L.IN	-	2	2	-	-	-	-	4
	AUT.BIERE	1	9	-	-	-	-	-	10
	TOTAL	20	335	25	94	35	54	244	807
AUT. UNITE LOCALE	BOIS.SUC.	6	-	4	-	-	-	1	11
	BOIS.T.SUC	7	213	1	15	1	-	-	237
	SPIRITUEUX	-	2	-	-	-	-	-	2
	SODABI	-	-	-	14	1	21	-	36
	VINS	2	2	-	-	-	-	-	4
	BIERE L.IN	-	-	-	1	-	1	-	2
	AUT.BIERE	107	76	-	-	-	-	-	183
	TOTAL	122	293	5	30	2	22	1	475

TABLEAU: 7.5. Répartition des boissons consommées selon le type et la période par strate

PERI- ODE	STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
M A T I N	THE TISANE G.	7	-	-	-	12	-	-	19
	BOIS. SUCREE	2	8	6	-	8	13	68	105
	BOIS. TRAD. SUC.	-	45	5	2	11	1	86	150
	SPIRITUEUX	2	1	5	-	2	6	7	23
	SODABI	-	12	11	75	8	280	27	413
	VINS	-	-	-	-	-	5	-	6
	BIERE LOC. IND.	3	8	7	1	8	17	46	90
	AUTRE BIERE	9	6	-	-	-	-	-	15
	TOTAL	23	81	34	78	49	322	234	821
M I D I	THE TISANE G.	-	-	-	-	1	-	3	4
	BOIS. SUCREE	16	6	13	8	25	35	85	188
	BOIS. TRAD. SUC.	-	79	12	11	10	14	37	163
	SPIRITUEUX	1	1	4	-	2	7	18	33
	DODABI	1	35	5	47	13	216	33	350
	VINS	1	1	1	-	1	8	16	28
	BIERE LOC. IND.	14	16	13	15	37	60	103	258
	AUTRE BIERE	13	13	-	-	-	1	-	27
	TOTAL	46	151	48	81	89	341	295	1051
S O I R	THE TISANE G.	-	-	-	-	6	-	-	6
	BOIS. SUCREE	9	20	14	2	17	17	75	154
	BOIS. TRAD. SUC.	7	74	2	3	2	-	16	104
	SPIRITUEUX	3	1	4	1	8	5	15	37
	SODABI	2	25	13	52	10	340	29	471
	VINS	2	-	-	1	-	27	16	46
	BIERE LOC. IND.	5	4	11	3	23	39	80	165
	AUTRE BIERE	2	8	-	-	-	1	-	11
	TOTAL	30	132	44	62	66	429	231	994

TABLEAU: 7.6. Valeurs des boissons selon le type et la strate par période.

Unité: FCFA

PERI- ODE	STRATE DESIGNATION	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE BENIN
M A T I N	THE TISANE G.	100	-	-	-	85	-	-	185
	BOIS. SUCREE	125	750	160	-	735	60	1535	3365
	BOIS. TRAD. SUC.	-	2580	50	50	210	25	1145	4060
	SPIRITUEUX	0	700	0	-	0	200	1050	1950
	SODABI	-	700	115	1175	110	7505	1400	11005
	VINS	-	600	-	-	-	60	-	660
	BIERE LOC. IND.	310	1260	420	0	1385	1690	5990	11055
	AUTRE BIERE	200	75	-	-	-	-	-	275
TOTAL		735	6665	745	1225	2525	9540	11120	32555
M I D I	THE TISANE G.	-	-	-	-	10	-	60	70
	BOIS. SUCREE	310	425	290	95	2555	1165	7415	12255
	BOIS. TRAD. SUC.	-	3705	235	400	220	280	740	5580
	SPIRITUEUX	150	100	200	-	-	0	3075	3525
	SODABI	0	1750	30	340	414	4050	1720	8304
	VINS	250	200	0	-	1300	100	900	2750
	BIERE LOC.IND.	4950	2885	630	987	4320	6430	17057	37259
	AUTRE BIERE	400	100	-	-	-	0	-	500
TOTAL		6060	9165	1385	1822	8819	12025	30967	70243
S O I R	THE TISANE G.	-	-	-	-	0	-	-	0
	BOIS. SUCREE	320	2015	115	100	975	625	4480	8630
	BOIS. TRAD. SUC.	135	2440	25	275	20	-	175	3070
	SPIRITUEUX	450	700	0	0	865	0	650	2665
	SODABI	50	3175	80	725	156	7295	1175	12656
	VINS	0	-	-	0	-	100	225	325
	BIERE LOC. IND.	1080	800	520	150	2257	1763	12825	19395
	AUTRE BIERE	0	200	-	-	-	0	-	200
TOTAL		2035	9330	740	1250	4273	9783	19530	46941

TABLEAU: 7.7. Répartition des boissons selon le lieu de consommation et le mode d'obtention par période.

PERIODE	MODE D'OBTENTION LIEU DE CONSOMMATION	AUTO CON-SOM-MER	ACHAT	CADEAU	PRELE- VEMENT STOCK	NON DECLARE	TOTAL
MA-TIN	DOMICILE UC	53	181	132	16	2	384
	RESTAURANT	-	59	12	-	-	71
	CHEZ AMI PARENT	6	21	81	-	-	108
	CEREMONIE H. UC	-	-	41	-	-	41
	AUTRE LIEU	9	121	23	-	-	153
	NON DECLARE	2	49	11	-	2	64
	TOTAL		70	431	300	16	4
MIDI	DOMICILE UC	40	238	91	27	2	398
	RESTAURANT	-	110	10	-	-	120
	CHEZ AMI. PARENT	4	27	149	2	-	182
	CEREMONIE H. UC	-	-	72	-	-	72
	AUTRE LIEU	9	138	61	1	1	210
	NON DECLARE	2	54	12	1	-	69
	TOTAL		55	567	395	31	3
SOIR	DOMICILE UC	53	219	144	37	1	454
	RESTAURANT	-	95	28	-	-	123
	CHEZ AMI. PARENT	3	33	131	-	-	167
	CEREMONIE H. UC	-	-	79	-	-	79
	AUTRE LIEU	10	56	42	1	-	109
	NON DECLARE	5	43	13	-	1	62
	TOTAL		71	446	437	38	2

431 + 85
 567 + 85
 446
85
 1529 / 2780

85
554

85

9/2.

LES PLATS RECUS

8. Liste des tableaux relatifs aux plats reçus
dans l'unité de consommation.

1. Répartition des plats reçus selon le grand groupe de plats
et la strate.

2. Poids des plats reçus selon le grand groupe de plats et la
strate.

3. Répartition des plats reçus selon la provenance et l'occa-sion
par strate.

TABLEAU: 8.1. Répartition des plats reçus selon le grand groupe de plats et la strate.

STRATE DESIGNATION NGG1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES	37	78	9	40	27	204	77	472
PATES PUREES	45	180	15	76	29	242	136	723
BOUILLIES	6	30	2	3	7	26	4	78
PAIN GATEAU	2	1	-	-	1	2	2	8
BEIGNETS	2	-	-	3	2	7	2	16
SAL. H. D'OV	-	1	-	-	1	1	2	5
CONF. AM.G.	-	-	-	-	-	1	-	1
TISANE BOIS.	1	-	-	-	-	1	-	2
FRUITS	-	-	-	-	-	4	2	6
AUT. PLAT nca	5	16	-	3	3	17	15	59
T O T A L	98	306	26	125	70	505	240	1370

STRATE DESIGNATION NGG2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEREAS	48	172	15	54	36	217	119	661
PREP. V. P.	38	80	9	40	27	210	88	492
P. LAIT OEUF	-	1	-	-	-	-	-	1
P. OLEAGIN.	2	-	-	2	-	1	-	5
P. LEGUMIN.	-	2	1	12	2	28	8	53
P. FRUITS	-	-	-	-	-	5	2	7
P. TUBERCULES	9	51	1	17	5	42	23	148
AUT. P. (nca)	1	-	-	-	-	2	-	3
T O T A L	98	306	26	125	70	505	240	1370

TABLEAU: 8.2. Poids des plats reçus selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE DESIGNATION NGG1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES	15,8	63,2	3,1	52,2	13,3	59,3	28,5	235,3
PATES PUREES	67,2	313,1	10,9	107,6	26,4	257,1	134,7	917,0
BOUILLIES	5,3	62,0	1,1	3,6	11,1	17,8	2,3	103,0
PAIN GATEAU	1,0	0,1	-	-	0,4	0,2	0,4	2,1
BEIGNETS	0,4	-	-	4,0	0,2	2,4	0,3	7,3
SAL. H. D'OV	-	0,0	-	-	0,2	0,1	0,9	1,2
CONF.AM.G.	-	-	-	-	-	0,4	-	0,4
TISANE BOIS.	2,8	-	-	-	-	1,3	-	4,1
FRUITS	-	-	-	-	-	1,1	1,8	2,8
AUT.PLAT nca	2,6	10,5	-	1,3	3,7	3,6	11,6	33,2
T O T A L	94,9	448,8	15,1	168,7	55,2	343,1	180,5	1306,4

STRATE DESIGNATION NGG2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEEA.	68,1	323,8	10,1	50,8	36,5	236,6	117,0	842,9
PREP. V. P.	16,8	63,5	3,1	52,2	13,3	59,7	38,8	246,7
P. LAIT OEUF	-	0,0	-	-	-	-	-	0,0
P.OLEAGIN.	0,4	-	-	3,9	-	0,4	-	4,7
P.LEGUMIN.	-	0,5	1,0	6,4	0,2	14,5	5,5	28,1
P.FRUIT	-	-	-	-	-	2,1	1,8	3,9
P.TUBERCULES	7,5	61,0	0,9	55,5	5,1	28,2	17,5	175,6
AUT.P.(nca)	2,8	-	-	-	-	1,7	-	4,5
T O T A L	94,9	448,8	15,1	168,7	55,2	343,1	180,5	1306,4

TABLEAU: 8.3. Répartition des plats reçus selon la provenance et l'occasion par strate.

STRATE	PROVENANCE	AMI	PARENT	AUTRE	NON DECLA- RE	TOTAL
	OCCASION					
NORD URBAIN	CEREMONIE	20	10	-	1	31
	AUTRE	4	29	4	-	37
	NON DECLARE	-	26	3	1	30
	T O T A L	24	65	7	2	98
NORD RURAL	CEREMONIE	4	28	-	-	32
	AUTRE	28	190	2	-	220
	NON DECLARE	5	49	-	-	54
	T O T A L	37	267	2	-	306
CENTRE URBAIN	CEREMONIE	1	6	-	-	7
	AUTRE	-	15	-	-	15
	NON DECLARE	-	4	-	-	4
	T O T A L	1	25	-	-	26
CENTRE RURAL	CEREMONIE	-	2	2	-	4
	AUTRE	4	52	6	1	63
	NON DECLARE	1	57	-	-	58
	T O T A L	5	111	8	1	125
SUD URBAIN	CEREMONIE	2	5	-	-	7
	AUTRE	13	36	3	-	52
	NON DECLARE	3	8	-	-	11
	T O T A L	18	49	3	-	70
SUD RURAL	CEREMONIE	11	28	6	1	46
	AUTRE	23	353	4	-	380
	NON DECLARE	6	55	16	2	79
	T O T A L	40	436	26	3	505

TABLEAU: 8.3. Répartition des plats reçus selon la provenance et l'occasion par strate.

STRATE	PROVENANCE	AMI	PARENT	AUTRE	NON DECLA- RE	TOTAL
	OCCASION					
COTONOU	CEREMONIE	5	8	4	-	17
	AUTRE	21	143	32	1	197
	NON DECLARE	7	14	4	1	26
	T O T A L	33	165	40	2	240
ENSEMBLE BENIN	CEREMONIE	43	87	12	2	144
	AUTRE	93	818	51	2	964
	NON DECLARE	22	213	23	4	262
	T O T A L	158	1118	86	8	1370

LES PLATS ENVOYES

**9. Liste des tableaux relatifs aux plats
envoyés (hors de l'UC).**

1. Répartition des plats envoyés selon le grand groupe de plats et la strate.

2. Poids des plats envoyés selon le grand groupe de plats et la strate.

3. Part des poids des plats envoyés dans le poids des préparations de l'UC par strate.

4. Répartition des plats envoyés selon la strate et la destination.

TABLEAU: 9.1. Répartition des plats envoyés selon le grand groupe de plats et la strate.

STRATE DESIGNATION NGG1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES	58	78	10	55	4	108	18	331
PATES PUREES	60	212	11	84	1	123	19	510
BOUILLIES	1	33	-	4	-	2	2	42
PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	1	-	1
BEIGNETS	-	1	-	1	-	3	2	7
SAL. H. D'OV	-	3	-	-	-	-	-	3
CONF.AM.G.	-	-	-	4	-	-	1	5
TISANE BOIS.	-	-	-	1	-	2	-	3
FRUITS	-	-	-	-	-	-	3	3
AUT.PLAT nca	2	3	-	1	-	9	1	16
T O T A L	121	330	21	150	5	251	43	921

STRATE DESIGNATION NGG2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEEA.	59	194	11	40	1	114	20	439
PREP. V. P.	58	81	10	55	4	111	19	338
P. OLEAGIN.	-	-	-	4	-	-	-	4
P.LEGUMIN.	-	1	-	5	-	8	4	18
P.FRUITES	-	-	-	-	-	3	-	3
P.TUBERCULES	4	54	-	45	-	13	-	116
BOISSONS	-	-	-	1	-	2	-	3
T O T A L	121	330	21	150	5	251	43	921

TABLEAU: 9.2. Poids des plats envoyés selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE DESIGNATION NGG1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES	21,9	46,8	3,9	107,1	1,5	34,3	10,6	226,1
PATES PUREES	108,4	382,3	20,8	153,4	0,8	109,2	26,4	801,3
BOUILLIES	0,8	65,5	-	12,6	-	1,4	2,9	83,2
PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	0,1	-	0,1
BEIGNETS	-	0,2	-	0,1	-	0,4	1,2	1,9
SAL. H. D'OV	-	0,3	-	-	-	-	-	0,3
CONF.AM.G.	-	-	-	1,2	-	-	0,0	1,2
TISANE BOIS.	-	-	-	2,2	-	0,5	-	2,7
FRUITS	-	-	-	-	-	5,7	-	5,7
AUT.PLAT nca	0,5	4,9	-	0,3	-	2,4	0,2	8,3
T O T A L	131,6	500,0	24,8	276,9	2,3	153,9	41,3	1130,9

STRATE DESIGNATION NGG2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEEA.	107,9	384,4	20,8	73,5	0,8	103,1	28,7	719,3
PREP. V. P.	21,9	47,1	3,9	107,1	1,5	34,6	10,8	226,9
P.OLEAGIN.	-	-	-	1,2	-	-	-	1,2
P.LEGUMIN.	-	0,3	-	4,1	-	3,0	1,9	9,3
P.FRUITES	-	-	-	-	-	5,7	-	5,7
P.TUBERCULES	1,8	68,2	-	88,8	-	7,0	-	165,8
BOISSONS	-	-	-	2,2	-	0,5	-	2,7
T O T A L	131,6	500,0	24,8	276,9	2,3	153,9	41,3	1130,9

TABLEAU: 9.3. Part des plats envoyés dans le poids des préparations de l'UC

STRATE	NORD URBAIN	NORD RURAL	CENTRE URBAIN	CENTRE RURAL	SUD URBAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
%	2,6	2,5	1,4	3,8	0,1	1,1	0,5	1,9

TABLEAU: 9.4. Répartition des plats envoyés selon la strate et la destination par grands groupes de plats.

STRATE	DESIGNATION NGG1 DESIGNATION	SAU- CES	PATE PU- REES	BOUL PAIN GAT.	BEI. & SA LADE	CONF AM. GUE.	TIS. BOIS FRU.	AUT. PLAT NCA	TOTAL
NORD URBAIN	AMI	4	3	-	-	-	-	1	8
	PARENT	51	51	1	-	-	-	-	103
	AUTRE	3	6	-	-	-	-	1	10
	TOTAL	58	60	1	-	-	-	2	121
NORD RURAL	AMI	7	37	4	3	-	-	1	52
	PARENT	68	171	29	1	-	-	2	271
	AUTRE	2	2	-	-	-	-	-	4
	NON DECLARE	1	2	-	-	-	-	-	3
	TOTAL	78	212	33	4	-	-	3	330
CENTRE URBAIN	AMI	-	1	-	-	-	-	-	1
	PARENT	10	10	-	-	-	-	-	20
	TOTAL	10	11	-	-	-	-	-	21
CENTRE RURAL	AMI	1	4	1	-	1	-	-	7
	PARENT	52	77	3	1	3	1	1	138
	AUTRE	2	3	-	-	-	-	-	5
	TOTAL	55	84	4	1	4	1	1	150
SUD URBAIN	AMI	1	-	-	-	-	-	-	1
	PARENT	3	1	-	-	-	-	-	4
	TOTAL	4	1	-	-	-	-	-	5
SUD RURAL	AMI	9	17	-	-	-	-	1	27
	PARENT	97	104	3	3	-	5	8	220
	AUTRE	1	2	-	-	-	-	-	3
	NON DECLARE	1	-	-	-	-	-	-	1
	TOTAL	108	123	3	3	-	5	9	251
COTO- NOU	AMI	1	-	-	-	1	-	-	2
	PARENT	16	17	2	2	1	-	1	37
	AUTRE	1	2	-	1	-	-	-	4
	TOTAL	18	19	2	2	1	-	1	43

TABLEAU: 9.4. Répartition des plats envoyés selon la strate et la destination par grand groupe de plats.(suite)

STRATE	DESIGNATION NGG1 DESIGNATION	SAU- CES	PATE PU- REES	BOUL PAIN GAT.	BEI. & SA LADE	CONF AM.G	TISA BOIS FRU.	AUT. PLAT NCA	TOTAL
ENSEM- BLE BENIN	AMI	23	62	5	3	2	-	3	98
	PARENT	297	431	38	6	3	6	12	793
	AUTRE	9	15	-	1	-	-	1	26
	NON DECLARE	2	2	-	-	-	-	-	4
	TOTAL	331	510	43	10	5	6	16	921

TABLEAU: 9.4. Répartition des plats envoyés selon la strate et la destination par grand groupe de plats.

STRATE	DESIGNATION NGG2 DESIGNATION	PREP CERE ALES	PREP VIAN POIS	PREP OLEA GIN.	PREP LEGU MIN.	PREP FRU.	PREP TUB.	BOIS SON	TOTAL
NORD URBAIN	AMI	3	4	-	-	-	1	-	8
	PARENT	50	51	-	-	-	2	-	103
	AUTRE	6	3	-	-	-	1	-	10
	TOTAL	59	58	-	-	-	4	-	121
NORD RURAL	AMI	27	10	-	-	-	15	-	52
	PARENT	163	68	-	1	-	39	-	271
	AUTRE	2	2	-	-	-	-	-	4
	NON DECLARE	2	1	-	-	-	-	-	3
	TOTAL	194	81	-	1	-	54	-	330
CENTRE URBAIN	AMI	1	-	-	-	-	-	-	1
	PARENT	10	10	-	-	-	-	-	20
	TOTAL	11	10	-	-	-	-	-	21
CENTRE RURAL	AMI	4	1	1	1	-	-	-	7
	PARENT	34	52	3	4	-	44	1	138
	AUTRE	2	2	-	-	-	1	-	5
	TOTAL	40	55	4	5	-	45	1	150

TABLEAU: 9.4. Répartition des plats envoyés selon la strate et la destination par grand groupe de plats. (suite)

STRATE	DESIGNATION NGG2 DESIGNATION	PREP CERE ALES	PREP VIAN POIS	PREP OLEA GIN.	PREP LEGU MIN.	PREP FRU.	PREP TUB.	BOIS SON	TOTAL
SUD URBAIN	AMI	-	1	-	-	-	-	-	1
	PARENT	1	3	-	-	-	-	-	4
	TOTAL	1	4	-	-	-	-	-	5
SUD RURAL	AMI	16	10	-	1	-	-	-	27
	PARENT	98	99	-	7	3	11	2	220
	AUTRE	-	1	-	-	-	2	-	3
	NON DECLARE	-	1	-	-	-	-	-	1
	TOTAL	114	111	-	8	3	13	2	251
COTO- NOU	AMI	1	1	-	-	-	-	-	2
	PARENT	17	17	-	3	-	-	-	37
	AUTRE	2	1	-	1	-	-	-	4
	TOTAL	20	19	-	4	-	-	-	43
ENSEM- BLE BENIN	PARENT	52	27	1	2	-	16	-	98
	AUTRE	373	300	3	15	3	96	3	793
	NON DECLARE	12	9	-	1	-	4	-	26
		2	2	-	-	-	-	-	4
	TOTAL	439	338	4	18	3	116	3	921

LES PLATS PREPARES DANS L'UC ET CONSOMMES

A L'EXTERIEUR

10. Liste des tableaux relatifs aux plats préparés dans l'UC et consommés à l'extérieur.

1. Poids des plats consommés comme part des préparations de l'UC à l'extérieur selon le grand groupe de plats et la strate.

2. Répartition des plats selon le lieu de consommation et la période consommation par strate.

3. Poids des plats selon le lieu de consommation et la période de consommation par strate.

TABLEAU: 10.1. Poids des plats consommés comme part des préparations de l'UC à l'extérieur selon le grand groupe de plats et la strate.

Unité: Kilogramme

STRATE DESIGNATION NGG1	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES	2,4	21,1	2,2	15,5	0,9	35,8	0,9	78,8
PATES PUREES	24,7	130,9	4,1	177,0	6,4	161,1	13,2	507,5
BOUILLIES	-	27,5	-	1,5	-	-	-	29,0
PAIN GATEAU	-	-	-	3,8	-	-	-	3,8
BEIGNETS	-	-	-	-	-	0,0	-	0,0
AUT. plat(nca)	-	0,1	-	14,4	-	32,2	-	46,7
T O T A L	27,1	179,7	6,3	212,2	7,3	229,1	4,1	665,8

STRATE DESIGNATION NGG2	NORD UR- BAIN	NORD RURAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RURAL	COTO- NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEREALES	24,8	156,2	3,7	45,3	5,2	143,8	2,7	381,6
PREP. VIA.POIS	2,3	21,2	2,1	15,5	0,9	35,8	0,9	78,8
PREP. LEGUMIN.	-	-	0,5	13,1	1,2	1,3	0,5	16,5
PREP. FRUIT	-	0,1	-	-	-	-	-	0,1
PREP.TUBERCULE	-	2,2	-	138,3	-	48,2	-	188,8
T O T A L	27,1	179,7	6,3	212,2	7,3	229,1	4,1	665,8

TABLEAU: 10.2. Répartition des plats selon le lieu de consommation et la période de consommation par strate.

STRATE	PERIODE LIEU DE CONSOMMATION	MATIN	MIDI	SOIR	TOTAL
NORD URBAIN	TRAVAIL ECOLE	1	-	14	15
	AUTRE	-	9	2	11
	NON DECLARE	-	1	-	1
	T O T A L	1	10	16	27
NORD RURAL	TRAVAIL ECOLE	16	30	1	47
	AUTRE	8	27	2	37
	NON DECLARE	2	3	-	5
	T O T A L	26	60	3	89
CENTRE URBAIN	TRAVAIL ECOLE	-	4	-	4
	AUTRE	1	7	-	8
	T O T A L	1	11	-	12
CENTRE RURAL	TRAVAIL ECOLE	26	51	3	80
	AUTRE	4	-	17	21
	NON DECLARE	4	2	6	12
	T O T A L	34	53	26	113
SUD URBAIN	TRAVAIL ECOLE	2	3	-	5
	AUTRE	-	3	1	4
	T O T A L	2	6	1	9
SUD RURAL	TRAVAIL ECOLE	24	81	-	105
	AUTRE	5	23	1	29
	NON DECLARE	2	3	-	5
	T O T A L	31	107	1	139
COTONOU	TRAVAIL ECOLE	1	3	2	6
	AUTRE	-	1	1	2
	T O T A L	1	4	3	8
ENSEMBLE BENIN	TRAVAIL ECOLE	70	172	20	262
	AUTRE	18	70	24	112
	NON DECLARE	8	9	6	23
	T O T A L	96	251	50	397

TABLEAU: 10.3. Poids des plats selon le lieu de consommation et la période de consommation par strate
Unité: Grammes

STRATE	PERIODE LIEU DE CONSOMMATION	MATIN	MIDI	SOIR	TOTAL
NORD URBAIN	TRAVAIL ECOLE	900	-	11100	12000
	AUTRE	-	11950	2150	14100
	NON DECLARE	-	1000	-	1000
	T O T A L	900	12950	13250	27100
NORD RURAL	TRAVAIL ECOLE	35630	57600	1350	94580
	AUTRE	1950	73830	3050	78830
	NON DECLARE	3650	2625	-	6275
	T O T A L	41230	134055	4400	179685
CENTRE URBAIN	TRAVAIL ECOLE	-	3400	-	3400
	AUTRE	950	1900	-	2850
	T O T A L	950	5300		6250
CENTRE RURAL	TRAVAIL ECOLE	37100	52171	1700	90971
	AUTRE	5150	-	102775	107925
	NON DECLARE	2850	2050	8400	13300
	T O T A L	45100	54221	112875	212196
SUD URBAIN	TRAVAIL ECOLE	2640	1470	-	4110
	AUTRE	-	2100	1115	3215
	T O T A L	2640	3570	1115	7325
SUD RURAL	TRAVAIL ECOLE	28340	145590	-	173930
	AUTRE	1425	50275	1600	53300
	NON DECLARE	250	1650	-	1900
	T O T A L	30015	197515	1600	229130
COTONOU	TRAVAIL ECOLE	250	1975	800	3025
	AUTRE	-	250	800	1050
	T O T A L	250	2225	1600	4075
ENSEMBLE BENIN	TRAVAIL ECOLE	104860	262206	14950	382016
	AUTRE	9475	140305	111490	261270
	NON DECLARE	6750	7325	8400	22475
	T O T A L	121085	409836	134840	665761

UTILISATION DES RESTES DES PREPARATIONS DE L'UC

11. Liste des tableaux relatifs à l'utilisation des restes des préparations de l'UC.

1. Poids des restes des préparations utilisées selon la modalité d'emploi et la strate.

2. Structure des modalités d'emploi des restes des préparations de l'UC selon la strate.

3. Répartition des restes des préparations utilisées selon la période de préparation et la modalité d'utilisation par strate.

4. Répartition des restes des préparations utilisées selon la modalité d'emploi et la strate.

5. Répartition des restes des préparations utilisées et de leur poids selon la période de préparation et la modalité d'utilisation .

6. Répartition des restes des préparations selon la désignation et la strate.

7. Poids des restes des préparations et de leur structure selon la désignation et la strate.

8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la désignation et la strate par modalité d'emploi des restes.

TABLEAU: 11.3. Répartition des restes des préparations utilisées selon la période de préparation et la modalité d'utilisation par strate.

PERIO DE	STRATE MODALITE D'UTI- LISATION RESTE	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM- BLE BENIN
M A T I N	MANGE REPAS MAT	6	39	3	41	13	41	15	158
	MANGE REPAS MID	26	57	14	127	32	209	73	538
	MANGE REPAS SO.	18	48	7	105	41	146	45	410
	MANGE H. REPAS	8	16	-	3	4	8	7	46
	NON MEMBRE UC	5	13	-	7	1	8	3	37
	ANIMAUX DOMEST.	2	2	-	5	-	2	-	11
	PERTE	5	11	-	1	1	4	8	30
	AUTRE	4	5	1	2	-	10	9	31
	NON DECLARE	3	4	-	3	1	5	-	16
T O T A L		77	195	25	294	93	433	160	1277
M I D I	MANGE REPAS MAT	17	49	8	36	27	139	40	316
	MANGE REPAS MID	71	94	31	38	76	187	180	677
	MANGE REPAS SO.	158	66	66	117	182	540	496	1625
	MANGE H. REPAS	6	77	1	3	3	33	13	136
	NON MEMBRE UC	22	1	1	2	4	39	12	81
	ANIMAUX DOMEST.	9	11	-	-	1	7	5	33
	PERTE	7	9	5	2	2	12	32	69
	AUTRE	36	25	1	5	1	23	21	112
	NON DECLARE	5	9	-	4	6	10	3	37
T O T A L		331	341	113	207	302	990	802	3086
S O I R	MANGE REPAS MAT	160	1083	86	620	94	829	172	3044
	MANGE REPAS MID	182	220	78	216	166	764	424	2050
	MANGE REPAS SO.	84	54	46	165	117	321	287	1074
	MANGE H. REPAS	7	26	-	4	1	48	6	92
	NON MEMBRE UC	29	39	1	10	8	49	16	152
	ANIMAUX DOMEST.	8	51	4	16	-	25	7	111
	PERTE	19	53	3	4	3	23	34	139
	AUTRE	45	39	5	4	1	47	24	165
	NON DECLARE	14	43	2	9	17	23	9	117
T O T A L		548	1608	225	1048	407	2129	979	6944

TABLEAU: 11.4. Répartition des restes des préparations utilisées selon la modalité d'emploi et la strate.

STRATE MODALITE D'UTILISATION RESTE	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM- BLE BENIN
MANGE REPAS MATIN	183	1171	97	697	134	1009	227	3518
MANGE REPAS MIDI	279	371	123	381	274	1160	677	3265
MANGE REPAS SOIR	260	168	119	387	340	1007	828	3109
MANGE HORS REPAS	21	119	1	10	8	89	26	274
NON-MEMBRE UC	56	53	2	19	13	96	31	270
ANIMAUX DOMESTIQUES	19	64	4	21	1	34	12	155
PERTE	31	73	8	7	6	39	74	238
AUTRE	85	69	7	11	2	80	54	308
NON DECLARE	22	56	2	16	24	38	12	170
T O T A L	956	2144	363	1549	802	3552	1941	11307

TABLEAU: 11.5. Répartition des restes des préparations utilisées et de leur poids selon la période de préparation et de la modalité d'utilisation.

PERIODE MODALITE D'UTILISATION RESTE	FREQUENCES				POIDS (Kilogrammes)			
	MATIN	MIDI	SOIR	TOTAL	MATIN	MIDI	SOIR	TOTAL
MANGE REPAS MATIN	158	316	3044	3518	250	286	4097	4633
MANGE REPAS MIDI	538	677	2050	3265	711	936	2097	3743
MANGE REPAS SOIR	410	1625	1074	3109	389	1543	908	2840
MANGE HORS REPAS	46	136	92	274	53	306	79	438
NON-MEMBRE UC	37	81	152	270	34	61	139	235
ANIMAUX DOMESTIQUES	11	33	111	155	8	31	107	146
PERTE	30	69	139	238	24	28	85	137
AUTRE	31	112	165	308	42	104	251	397
NON DECLARE	16	37	117	170	11	107	156	274
T O T A L	1277	3086	6944	11307	1524	3401	7917	12842

TABLEAU: 11.6. Répartition des restes des préparations selon la designation et la strate.

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES	605	895	234	980	569	2340	1219	6842
PATES PUREES	309	910	110	548	200	1166	626	3869
BOUILLIES	26	324	4	10	21	7	40	432
PAIN GATEAU	1	-	-	-	-	-	1	2
BEIGNETS	4	5	-	3	-	3	8	23
SALADE HORS D'OEUV.	-	-	-	-	-	1	5	6
CONFISERIE AM. GU.	-	-	-	2	-	-	-	2
TISANES BOISSONS	-	-	-	-	-	-	11	11
AUTRES PLATS (nca)	11	10	15	6	12	35	31	120
T O T A L	956	2144	363	1549	802	3552	1941	11307

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEREALES	323	1152	99	488	202	1058	599	3921
PREP. VIANDE POIS.	612	895	246	980	576	2348	1237	6894
PREP. LAITS OEUFs	-	-	-	1	-	-	4	5
PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	1	-	2	-	3
PREP. LEGUMINEUSE	3	4	3	25	5	27	28	95
PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	-	1	1
PREP. TUBERCULES	18	93	15	54	19	117	62	378
BOISSONS	-	-	-	-	-	-	1	1
AUT. PREP. (nca)	-	-	-	-	-	-	9	9
T O T A L	956	2144	363	1549	802	3552	1941	11307

TABLEAU: 11.7. Poids des restes des préparations et de leur structure selon la désignation par strate.

POIDS

Unité: Kilogrammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM- BLE BENIN
SAUCES	395	890	117	413	351	1279	1068	4512
PATES PUREES	545	2614	156	620	256	1459	730	6380
BOUILLIES	73	1701	3	12	9	4	47	1849
PAIN GATEAU	0	-	-	-	-	-	0	0
BEIGNETS	3	2	-	3	-	0	9	19
SALADE HORS D'OEUV.	-	-	-	-	-	0	2	3
CONFISERIE AM. GU.	-	-	-	2	-	-	-	2
TISANES BOISSONS	-	-	-	-	-	-	15	15
AUTRES PLATS (nca)	3	5	9	5	5	22	14	62
T O T A L	1019	5212	285	1054	621	2765	1886	12842

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM- BLE BENIN
PREP. CEREALES	601	4195	148	563	149	1360	714	7828
PREP. VIANDE POIS.	397	890	124	413	352	1280	1077	4532
PREP. LAITS OEUFS	-	-	-	1	-	-	1	2
PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	1	-	0	-	1
PREP. LEGUMINEUSE	6	2	2	19	3	19	31	82
PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	-	2	2
PREP. TUBERCULES	15	125	12	58	17	106	47	379
BOISSONS	-	-	-	-	-	-	0	0
AUT. PREP. (nca)	-	-	-	-	-	-	15	15
T O T A L	1019	5212	285	1054	621	2765	1886	12842

TABLEAU: 11.8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la designation et la strate par modalité d'emploi des restes.

FREQUENCES

TYPE D'EMPLOI	STRATE DESIGNATION nggl	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
MANGE REPAS MATIN	SAUCES	103	521	52	397	68	603	126	1870
	PATES PUREES	59	560	43	291	55	398	92	1498
	BOUILLIES	15	85	-	6	7	3	9	125
	PAIN GATEAU	1	-	-	-	-	-	-	1
	BEIGNETS	1	4	-	2	-	-	-	7
	AUTRE PLAT(nca)	4	1	2	1	4	5	-	17
	T O T A L	183	1171	97	697	134	1009	227	3518
MANGE REPAS MIDI	SAUCES	206	146	75	249	205	774	437	2092
	PATES PUREES	68	90	40	127	63	371	205	964
	BOUILLIES	4	133	3	2	4	2	17	165
	PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	-	1	1
	BEIGNETS	-	1	-	1	-	2	6	10
	SALADE H. D'OE.	-	-	-	-	-	1	2	3
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	-	1	1
AUTRE PLAT(nca)	1	1	5	2	2	10	8	29	
T O T A L	279	371	123	381	274	1160	677	3265	
MANGE REPAS SOIR	SAUCES	218	99	100	300	264	749	599	2329
	PATES PUREES	34	39	19	86	66	254	215	713
	BOUILLIES	1	30	-	-	5	-	5	41
	BEIGNETS	3	-	-	-	-	-	2	5
	SALADE H. D'OE.	-	-	-	-	-	-	2	2
	AUTRE PLAT(nca)	4	-	-	1	5	4	5	19
T O T A L	260	168	119	387	340	1007	828	3109	
MANGE HORS REPAS	SAUCES	6	28	-	6	-	52	9	101
	PATES PUREES	12	31	1	3	3	33	11	94
	BOUILLIES	3	55	-	-	4	-	4	66
	CONFISERIE AM.G	-	-	-	1	-	-	-	1
	AUTRE PLAT(nca)	-	5	-	-	1	4	2	12
T O T A L	21	119	1	10	8	89	26	274	

TABEAU: 11.8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la désignation et la strate par modalité d'emploi des restes.

FREQUENCES

TYPE D'EMPLOI	STRATE DESIGNATION nggl	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
NON MEMBRE U.C.	SAUCES	35	16	1	10	9	48	14	133
	PATES PUREES	21	28	-	8	3	42	15	117
	BOUILLIES	-	7	-	1	1	-	1	10
	BEIGNETS	-	-	-	-	-	1	-	1
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	-	1	1
	AUTRE PLAT(nca)	-	2	1	-	-	-	5	-
	T O T A L	56	53	2	19	13	96	31	270
ANIMAUX DOMES- TIQUES	SAUCES	1	13	-	2	-	5	1	22
	PATES PUREES	17	49	3	19	1	27	11	127
	BOUILLIES	1	2	-	-	-	-	-	3
	AUTRE PLAT(nca)	-	-	1	-	-	2	-	3
		T O T A L	19	64	4	21	1	34	12
PERTE	SAUCES	11	39	2	-	4	21	9	80
	PATES PUREES	20	36	4	6	2	13	54	135
	BOUILLIES	-	3	-	-	-	2	4	9
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	-	4	4
	AUTRE PLAT(nca)	-	1	2	1	-	3	3	10
	T O T A L	31	73	8	7	6	39	74	238
AUTRE	SAUCES	21	17	4	6	1	60	15	124
	PATES PUREES	61	51	-	3	1	18	20	154
	BOUILLIES	2	1	1	1	-	-	-	5
	SALADES H.D'OEUV	-	-	-	-	-	-	1	1
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	-	5	5
	AUTRE PLAT(nca)	1	-	2	1	-	2	13	19
	T O T A L	85	69	7	11	2	80	54	308

TABLEAU: 11.8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la designation et la strate par modalité d'emploi des restes.

FREQUENCES

TYPE D'EMPLOI	STRATE DESIGNATION nggl	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
NON DECLA- RE	SAUCES	4	22	-	10	18	28	9	91
	PATES PUREES	17	26	-	5	6	10	3	67
	BOUILLIES	-	8	-	-	-	-	-	8
	CONFISERIE AM.G	-	-	-	1	-	-	-	1
	AUTRE PLAT(nca)	1	-	2	-	-	-	-	3
	T O T A L	22	56	2	16	24	38	12	170

TABEAU: 11.8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la designation et la strate par modalité d'emploi des restes.

FREQUENCES

TYPE D'EMPLOI	STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
MANGE REPAS MATIN	PREP. CEREALES	68	608	40	267	58	352	84	1477
	PREP. VIAND. PS	104	521	54	397	70	603	126	1875
	PREP. LEGUMIN.	-	4	1	6	2	16	7	36
	PREP. TUBERCULE	11	38	2	27	4	38	10	130
	T O T A L	183	1171	97	697	194	1009	227	3518
MANGE REPAS MIDI	PREP. CEREALES	70	213	38	109	60	344	208	1042
	PREP. VIANDE PS	207	146	79	249	205	776	441	2103
	PREP. LAIT OEUF	-	-	-	-	-	-	1	1
	PREP. OLEAGIN.	-	-	-	-	-	1	-	1
	PREP. LEGUM.	-	-	1	8	1	8	9	27
	PREP. TUBERCULE	2	12	5	15	8	31	17	90
	BOISSONS	-	-	-	-	-	-	1	1
T O T A L	279	371	123	381	274	1160	677	3265	
MANGE REPAS SOIR	PREP. CEREALES	36	68	16	75	64	234	199	692
	PREP. VIANDE PS	221	99	100	300	268	752	602	2342
	PREP. LAIT OEUF	-	-	-	-	-	-	1	1
	PREP. LEGUMIN.	2	-	1	9	2	2	7	23
	PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	-	1	1
	PREP. TUBERCULE	1	1	2	3	6	19	18	50
T O T A L	260	168	119	387	340	1007	828	3109	
MANGE HORS REPAS	PREP. CEREALES	13	72	1	3	7	31	15	142
	PREP. VIANDE PS	6	28	-	6	1	54	10	105
	PREP. OLEAGIN.	-	-	-	1	-	-	-	1
	PREP. TUBERCULE	2	19	-	-	-	4	1	26
	T O T A L	21	119	1	10	8	89	26	274

TABLEAU: 11.8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la désignation et la strate par modalité d'emploi des restes.

FREQUENCES

TYPE D'EMPLOI	STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
NON MEMBRE U.C.	PREP. CEREALES	21	31	-	5	4	38	13	112
	PREP. VIANDE PS	35	16	2	10	9	48	14	134
	PREP. OLEAGIN.	-	-	-	-	-	1	-	1
	PREP. LEGUMIN.	-	-	-	2	-	1	3	6
	PREP. TUBERCULE	-	6	-	2	-	8	-	16
	AUTRE PLAT(nca)	-	-	-	-	-	-	1	1
	T O T A L	56	53	2	19	13	96	31	270
ANIMAUX DOMES- TIQUES	PREP. CEREALES	18	48	2	15	1	25	10	119
	PREP. VIANDE PS	1	13	1	2	-	5	1	23
	PREP. TUBERCULE	-	3	1	4	-	4	1	13
	T O T A L	19	64	4	21	1	34	12	155
PERTE	PREP. CEREALES	20	34	1	6	2	11	53	127
	PREP. VIANDE PS	11	33	2	-	4	21	9	80
	PREP. LAIT OEUF	-	-	-	-	-	-	1	1
	PREP. LEGUMIN.	-	-	-	-	-	-	1	1
	PREP. TUBERCULE	-	6	5	1	-	7	7	26
	AUT. PREP. (nca)	-	-	-	-	-	-	3	3
	T O T A L	31	73	8	7	6	39	74	238
AUTRE	PREP. CEREALES	61	45	1	3	1	17	14	142
	PREP. VIANDE PS	22	17	6	6	1	61	25	138
	PREP. LAIT OEUF	-	-	-	-	-	-	1	1
	PREP. LEGUMIN.	-	-	-	-	-	-	1	1
	PREP. TUBERCULE	2	7	-	2	-	2	8	21
	AUT.PREP. (nca)	-	-	-	-	-	-	5	5
	T O T A L	85	69	7	11	2	80	54	308
NON DECLA- RE	PREP. CEREALES	16	33	-	5	5	6	3	68
	PREP. VIANDE PS	5	22	-	10	18	28	9	94
	PREP. LAIT OEUF	-	-	-	1	-	-	-	1
	PREP. LEGUMIN.	1	-	-	-	-	-	-	1
	PREP. TUBERCULE	-	1	-	-	1	4	-	6
	T O T A L	22	56	2	16	24	38	12	170

TABLEAU: 11.8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la designation et la strate par modalité d'emploi des restes.

POIDS **Unité: Kilogrammes**

TYPE D'EMPLOI	STRATE DESIGNATION nggl	NORD UR-BAIN	NORD RU-RAL	CEN-TRE UR-BAIN	CEN-TRE RU-RAL	SUD UR-BAIN	SUD RU-RAL	COTO NOU	ENS-EMB. BE-NIN
MANGE REPAS MATIN	SAUCES	69	467	23	192	23	314	101	1188
	PATES PUREES	162	1780	50	343	55	436	161	2987
	BOUILLIES	55	366	-	7	3	2	10	443
	PAIN GATEAU	0	-	-	-	-	-	-	0
	BEIGNETS	1	2	-	2	-	-	-	5
	AUTRE PLAT(nca)	1	0	1	0	1	6	-	9
	T O T A L	288	2615	74	545	82	758	271	4633
MANGE REPAS MIDI	SAUCES	153	253	29	85	130	413	376	1440
	PATES PUREES	141	254	73	147	75	509	241	1440
	BOUILLIES	5	796	3	3	2	1	27	837
	PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	-	0	0
	BEIGNETS	-	0	-	1	-	0	7	9
	SALADE H. D'OE.	-	-	-	-	-	0	0	0
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	-	0	0
	AUTRE PLAT(nca)	0	0	2	2	3	7	4	18
	T O T A L	300	1303	106	238	209	931	656	3743
MANGE REPAS SOIR	SAUCES	140	98	62	122	175	442	559	1598
	PATES PUREES	39	136	25	102	107	384	275	1068
	BOUILLIES	1	151	-	-	1	-	4	157
	BEIGNETS	3	-	-	-	-	-	2	5
	SALADE H. D'OE.	-	-	-	-	-	-	2	2
	AUTRE PLAT(nca)	2	-	-	2	1	1	3	9
	T O T A L	184	385	87	226	284	828	845	2840
MANGE HORS REPAS	SAUCES	3	21	-	2	-	22	6	53
	PATES PUREES	15	53	1	4	1	20	10	106
	BOUILLIES	9	258	-	-	3	-	3	273
	CONFISERIE AM.G	-	-	-	1	-	-	-	1
	AUTRE PLAT(nca)	-	3	-	-	0	2	1	5
	T O T A L	27	335	1	7	5	44	20	438

TABEAU: 11.8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la designation et la strate par modalité d'emploi des restes.

POIDS

Unité: Kilogrammes

TYPE D'EMPLOI	STRATE DESIGNATION nggl	NORD UR-BAIN	NORD RU-RAL	CEN-TRE UR-BAIN	CEN-TRE RU-RAL	SUD UR-BAIN	SUD RU-RAL	COTO NOU	ENS-EMB. BE-NIN
NON MEMBRE U.C.	SAUCES	9	9	0	3	6	24	5	56
	PATES PUREES	49	45	-	6	2	42	9	152
	BOUILLIES	-	20	-	0	0	-	1	22
	BEIGNETS	-	-	-	-	-	0	-	0
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	-	0	0
	AUTRE PLAT(nca)	-	1	0	-	-	3	-	4
	T O T A L	58	75	1	9	8	69	15	235
ANIMAUX DOMESTIQUES	SAUCES	0	5	-	1	-	4	1	12
	PATES PUREES	17	72	5	10	1	16	6	127
	BOUILLIES	1	4	-	-	-	-	-	4
	AUTRE PLAT(nca)	-	-	2	-	-	2	-	3
		T O T A L	18	81	7	11	1	21	7
PERTE	SAUCES	5	19	0	-	1	8	7	39
	PATES PUREES	15	38	2	2	0	5	9	73
	BOUILLIES	-	16	-	-	-	1	2	18
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	-	2	2
	AUT. PLAT (nca)	-	0	2	1	-	1	1	4
		T O T A L	21	73	4	3	1	15	20
AUTRE	SAUCES	13	8	2	2	0	38	6	68
	PATES PUREES	84	170	-	2	1	25	15	298
	BOUILLIES	2	6	1	1	-	-	-	9
	SALADES H.D'OEU	-	-	-	-	-	-	0	0
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	-	13	13
	AUTRE PLAT(nca)	0	-	1	1	-	1	6	8
		T O T A L	99	184	4	6	1	63	40
NON DECLARE	SAUCES	2	10	-	5	17	14	8	57
	PATES PUREES	22	65	-	3	13	22	3	129
	BOUILLIES	-	85	-	-	-	-	-	85
	CONFIS. AM. G.	-	-	-	1	-	-	-	1
	AUTRE PLAT(nca)	0	-	2	-	-	-	-	2
		T O T A L	24	160	2	10	30	36	12

TABLEAU: 11.8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la designation et la strate par modalité d'emploi des restes.

POIDS

Unité: Kilogrammes

TYPE D'EMPLOI	STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
MANGE REPAS MATIN	PREP. CEREALES	210	2072	49	315	53	401	153	3252
	PREP. VIANDE PS	69	467	24	192	24	314	101	1190
	PREP. LEGUMIN.	-	2	0	4	2	10	8	27
	PREP. TUBERCULE	9	74	1	35	4	33	9	165
	T O T A L	288	2615	74	545	82	758	271	4633
MANGE REPAS MIDI	PREP. CEREALES	145	1037	72	128	71	481	254	2187
	PREP. VIANDE PS	153	253	30	85	130	414	378	1444
	PREP. LAIT OEUF	-	-	-	-	-	-	0	0
	PREP. OLEAGIN.	-	-	-	-	-	0	-	0
	PREP. LEGUMIN.	-	-	1	7	0	6	10	24
	PREP. TUBERCULE	2	13	3	18	8	30	13	87
	BOISSONS	-	-	-	-	-	-	0	0
T O T A L	300	1303	106	238	209	931	656	3743	
MANGE REPAS SOIR	PREP. CEREALES	40	287	21	94	104	358	258	1162
	PREP. VIANDE PS	141	98	62	122	175	442	561	1602
	PREP. LAIT OEUF	-	-	-	-	-	-	0	0
	PREP. LEGUMIN.	3	-	1	7	1	1	6	19
	PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	-	2	2
	PREP. TUBERCULE	0	0	3	3	3	27	18	54
T O T A L	184	385	87	226	284	828	845	2840	
MANGE HORS REPAS	PREP. CEREALES	22	293	1	4	5	19	14	358
	PREP. VIANDE PS	3	21	-	2	0	23	6	54
	PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	1	-	-	-	1
	PREP. TUBERCULES	1	21	-	-	-	3	0	26
T O T A L	27	335	1	7	5	44	20	438	
NON MEMBE U.C.	PREP. CEREALES	49	62	-	4	2	39	7	163
	PREP. VIANDE PS	9	9	1	3	6	24	5	56
	PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	-	-	0	-	0
	PREP. LEGUMIN.	-	-	-	1	-	1	3	5
	PREP. TUBERCULE	-	4	-	1	-	4	-	9
	AUT. PREP (nca)	-	-	-	-	-	-	1	1
T O T A L	58	75	1	9	8	69	15	235	

TABLEAU: 11.8. Répartition des restes des préparations et de leur poids selon la désignation et la strate par modalité d'emploi des restes.

POIDS Unité: Kilogrammes

TYPE D'EMPLOI	STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
ANIMAUX DOMES- TIQUES	PREP. CEREALES	17	74	4	9	1	13	6	123
	PREP. VIANDE P.	0	5	1	1	-	4	1	13
	PREP. TUBERCULE	-	2	2	1	-	4	1	9
	T O T A L	18	81	7	11	1	21	7	146
PERTE	PREP. CEREALES	15	51	0	2	0	5	10	84
	PREP. VIANDE PS	5	19	0	-	1	8	7	39
	PREP. LAIT OEUFS	-	-	-	-	-	-	0	0
	PREP. LEGUMIN.	-	-	-	-	-	-	1	1
	PREP. TUBERCULES	-	4	3	1	-	2	1	10
	AUT. PREP. (nca)	-	-	-	-	-	-	2	2
T O T A L	21	73	4	3	1	15	20	137	
AUTRE	PREP. CEREALES	84	170	1	3	1	25	9	293
	PREP. VIANDE PS	13	8	3	2	0	38	11	75
	PREP. LAIT OEUFS	-	-	-	-	-	-	0	0
	PREP. LEGUMIN.	-	-	-	-	-	-	3	3
	PREP. TUBERCULES	2	6	-	1	-	0	4	13
	AUT. PREP. (nca)	-	-	-	-	-	-	13	13
T O T A L	99	184	4	6	1	63	40	397	
NON DECLA- RE	PREP. CEREALES	19	149	-	3	12	19	3	206
	PREP. VIANDE PS	2	11	2	5	17	14	8	59
	PREP. LAIT OEUFS	-	-	-	1	-	-	-	1
	PREP. LEGUMIN.	3	-	-	-	-	-	-	3
	PREP. TUBERCULES	-	1	-	-	1	3	-	5
T O T A L	24	160	2	10	30	36	12	274	

ALIMENTATION DES NOURRISSONS

12. Liste des tableaux relatifs à l'alimentation des nourrissons.

1. Répartition des aliments pour nourrissons selon la désignation, la strate et le mode d'obtention.

2. Répartition des aliments pour nourrissons selon la désignation, la strate et le type d'allaitement.

3. Poids des aliments consommés par les nourrissons pour une semaine selon la désignation et la strate.

4. Dépenses relatives à l'alimentation des nourrissons pour une semaine selon la désignation et la strate.

(Pour le mode d'obtention "Achât")

5. Répartition des nourrissons enregistrés par strate.

6. Répartition des aliments pour nourrissons selon la strate et le mode d'obtention.

7. Répartition des aliments pour nourrissons selon la strate et le type d'allaitement.

8. Consommation en quantités d'une semaine par nourrisson selon la désignation de l'aliment et la strate.

9. Dépenses d'une semaine par nourrisson selon la désignation de l'aliment et la strate.

10. Poids des aliments consommés en une semaine par les nourrissons selon le mode d'obtention et la strate.

11. Poids des aliments consommés en une semaine par les nourrissons selon le type d'allaitement et la strate.

12. Poids des aliments achetés au cours d'une semaine selon la désignation et la strate.

TABLEAU: 12.1. Répartition des aliments pour nourissons selon la désignation, la strate et le mode d'obtention.

MODE D'OBTENTION	STRATE DESIGNATION nggl	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
TOUT MODE	SAUCES	8	66	3	3	15	49	78	222
	PATES PUREES	-	7	-	45	7	62	59	180
	BOUILLIES	137	218	28	126	68	475	208	1260
	PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	5	1	6
	BEIGNETS	7	-	-	-	-	8	-	15
	SALADES H.D'OEUV	-	-	-	-	-	1	-	1
	CONF. AM. G.	-	-	-	-	-	9	-	9
	TISANE BOISSON	7	-	16	-	2	101	67	193
	FRUITS	-	-	-	-	-	1	-	1
	AUTRE PLAT(nca)	-	1	-	-	-	7	2	10
	T O T A L	159	292	47	174	92	718	415	1897
AUTO CON- SOMMER	SAUCES	-	41	-	2	-	27	53	123
	PATES PUREES	-	7	-	22	-	21	21	71
	BOUILLIES	27	182	6	69	16	371	55	726
	PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	2	-	2
	CONF. AM. GUE.	-	-	-	-	-	5	-	5
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	96	16	112
	FRUITS	-	-	-	-	-	1	-	1
	AUTRE PLAT(nca)	-	1	-	-	-	1	-	2
		T O T A L	27	231	6	93	16	524	145
ACHAT	SAUCES	1	21	3	-	15	6	1	47
	PATES PUREES	-	-	-	11	7	39	28	85
	BOUILLIES	75	23	7	53	41	86	106	391
	PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	3	1	4
	BEIGNETS	7	-	-	-	-	7	-	14
	SALADE H.D'OEUV	-	-	-	-	-	1	-	1
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	2	2	25	29
	AUT. PLAT(nca)	-	-	-	-	-	3	2	5
		T O T A L	83	44	10	64	65	147	163
CADEAU	PATES PUREES	-	-	-	10	-	-	3	13
	BOUILLIES	-	7	2	2	2	11	-	24
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	3	1	4
	AUT. PLAT (nca)	-	-	-	-	-	3	-	3
		T O T A L	-	7	2	12	2	17	4

TABLEAU: 12.1. Répartition des aliments pour nourissons selon la designation la strate et le mode d'obtention

MODE D'OBTENTION	STRATE DESIGNATION	NORD UR-BAIN	NORD RU-RAL	CEN-TRE UR-BAIN	CEN-TRE RU-RAL	SUD UR-BAIN	SUD RU-RAL	COTO NOU	ENS-EMB. BE-NIN
PRELEVEMENT STOCK	SAUCES	7	4	-	-	-	-	23	34
	PATES PUREES	-	-	-	2	-	1	7	10
	BOUILLIES	-	6	13	2	7	7	32	67
	BEIGNETS	-	-	-	-	-	1	-	1
	CONF.AM. GUEUL.	-	-	-	-	-	4	-	4
	TISANE BOISSON	7	-	16	-	-	-	21	44
	T O T A L	14	10	29	4	7	13	83	160
NON DECLARE	SAUCES	-	-	-	1	-	16	1	18
	PATES PUREES	-	-	-	-	-	1	-	1
	BOUILLIES	35	-	-	-	2	-	15	52
	TISANE BOISSON	-	-	-	-	-	-	4	4
		T O T A L	35	-	-	1	2	17	20

TABLEAU: 12.1. Répartition des aliments pour nourissons selon la désignation, la strate et le mode d'obtention.

MODE D'OBTENTION	STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
TOUT MODE	PREP.CEREALES	144	219	28	164	74	538	257	1424
	PREP.VIANDE PS	8	66	3	3	15	51	51	78
	PREP.LAIT.OEUFs	7	-	16	-	-	17	54	94
	PREP.OLEAGIN.	-	-	-	-	-	6	-	6
	PREP. LEGUMIN.	-	6	-	5	1	2	3	17
	PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	3	-	3
	PREP.TUBERCULES	-	-	-	2	-	13	10	25
	BOISSONS	-	-	-	-	2	-	3	5
	AUT. PREP.(nca)	-	1	-	-	-	88	10	99
	T O T A L		159	292	47	174	92	718	415
AUTO CON- SOMMER	PREP.CEREALES	27	183	6	84	16	392	71	779
	PREP.VIANDE PS	-	41	-	2	-	27	53	123
	PREP.LAIT OEUFs	-	-	-	-	-	14	10	24
	PREP.OLEAGIN.	-	-	-	-	-	5	-	5
	PREP.LEGUMIN.	-	6	-	5	-	-	2	13
	PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	2	-	2
	PREP.TUBERCULES	-	-	-	2	-	2	3	7
	AUTRE PREP(nca)	-	1	-	-	-	82	6	89
	T O T A L		27	231	6	93	16	524	145
ACHAT	PREP.CEREALES	82	23	7	64	47	126	129	478
	PREP.VIANDE PS	1	21	3	-	15	6	1	47
	PREP.LAIT OEUFs	-	-	-	-	-	-	19	19
	PREP.OLEAGIN.	-	-	-	-	-	1	-	1
	PREP.LEGUMIN	-	-	-	-	1	2	1	4
	PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	1	-	1
	PREP.TUBERCULES	-	-	-	-	-	9	7	16
	BOISSONS	-	-	-	-	2	-	3	5
	AUT.PREP.(nca)	-	-	-	-	-	2	3	5
T O T A L		83	44	10	64	65	147	163	576

1424

1441

1466

TABLEAU: 12.1. Répartition des aliments pour nourissons selon la désignation, la strate et le mode d'obtention.

FREOUENCES

MODE D'OBTENTION	STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR-BAIN	NORD RU-RAL	CEN-TRE UR-BAIN	CEN-TRE RU-RAL	SUD UR-BAIN	SUD RU-RAL	COTO NOU	ENS-EMB. BE-NIN
CADEAU	PREP. CEREALES	-	7	2	12	2	11	3	37
	PREP.VIANDE PS	-	-	-	-	-	2	-	2
	PREP.LAIT OEUFS	-	-	-	-	-	3	1	4
	PREP.TUBERCULES	-	-	-	-	-	1	-	1
	T O T A L	-	7	2	12	2	17	4	44
PRELE- VEMENT STOCK	PREP.CEREALES	-	6	13	4	7	9	39	78
	PREP.VIANDE PS	7	4	-	-	-	-	23	34
	PREP.LAIT OEUFS	7	-	16	-	-	-	21	44
	AUT.PREP. (nca)	-	-	-	-	-	4	-	4
	T O T A L	14	10	29	4	7	13	83	160
NON DECLA- RE	PREP. CEREALES	35	-	-	-	2	-	15	52
	PREP.VIANDE PS	-	-	-	1	-	16	1	18
	PREP.LAIT OEUFS	-	-	-	-	-	-	3	3
	PREP.TUBERCULES	-	-	-	-	-	1	-	1
	AUT.PREP. (nca)	-	-	-	-	-	-	1	1
T O T A L	35	-	-	1	2	17	20	75	

TABLEAU: 12.2. Répartition des aliments pour nourissons selon la désignation, la strate et le type d'allaitement.

ALLAI- TEMENT	STRATE DESIGNATION nggl	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
AU SEIN OUI	SAUCES	8	62	3	2	15	39	72	201
	PATES PUREES	-	7	-	15	7	41	29	99
	BOUILLIES	136	201	28	123	66	460	119	1133
	PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	3	-	3
	BEIGNETS	7	-	-	-	-	4	-	11
	CONFISERIE A.G	-	-	-	-	-	3	-	3
	TISANE BOISSON	7	-	4	-	-	89	59	159
	FRUITS	-	-	-	-	-	1	-	1
	AUTRE PLAT(nca)	-	1	-	-	-	1	-	2
	T O T A L	158	271	35	140	88	641	279	1612
NON	SAUCES	-	-	-	-	-	9	-	9
	PATES PUREES	-	-	-	-	-	18	16	34
	BOUILLIES	1	2	-	-	1	5	51	60
	PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	2	-	2
	BEIGNETS	-	-	-	-	-	4	-	4
	SALADE, H. D'OEUV	-	-	-	-	-	1	-	1
	TISANE BOISSON	-	-	10	-	-	-	2	12
	AUTRE PLAT(nca)	-	-	-	-	-	4	-	4
	T O T A L		2	10	-	1	43	69	126
NON DECLA- RE	SAUCES	-	4	-	1	-	1	6	12
	PATES PUREES	-	-	-	30	-	3	14	47
	BOUILLIES	-	15	-	3	1	10	38	67
	PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	-	1	1
	CONFISERIE A.G.	-	-	-	-	-	6	-	6
	TISANE BOISSON	-	-	2	-	2	12	6	22
	AUTRE PLAT(nca)	-	-	-	-	-	2	2	4
		T O T A L	-	19	2	34	3	34	67

TABLEAU: 12.2. Répartition des aliments pour nourissons selon la désignation, la strate et le type d'allaitement.

ALLAI- TEMENT	STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NORD RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RU- RAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENS- EMB. BE- NIN
AU SEIN OUI	PREP. CEREALES	143	202	28	138	72	501	138	1222
	PREP. VIANDE PS	8	62	3	2	15	39	72	201
	PREP. LAIT OEUFS	7	-	4	-	-	17	51	79
	PREP. OLEAGIN.	-	-	-	-	-	4	-	4
	PREP. LEGUMIN.	-	6	-	-	1	2	3	12
	PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	2	-	2
	PREP. TUBERCULE	-	-	-	-	-	4	7	11
	AUT. PREP. (nca)	-	1	-	-	-	72	8	81
T O T A L		158	271	35	140	88	641	279	1612
NON	PREP. CEREALES	1	2	-	-	1	24	66	94
	PREP. VIANDE PS	-	-	-	-	-	10	-	10
	PREP. LAIT OEUFS	-	-	10	-	-	-	2	12
	PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	1	-	1
	PREP. TUBERCULE	-	-	-	-	-	8	1	9
T O T A L		1	2	10	-	1	43	69	126
NON DECLA- RE	PREP. CEREALES	-	15	-	26	1	13	53	108
	PREP. VIANDE PS	-	4	-	1	-	2	6	13
	PREP. LAIT OEUFS	-	-	2	-	-	-	1	3
	PREP. OLEAGIN.	-	-	-	-	-	2	-	2
	PREP. LEGUMIN.	-	-	-	5	-	-	-	5
	PREP. TUBERCULE	-	-	-	2	-	1	2	5
	BOISSONS	-	-	-	-	2	-	3	5
	AUT. PREP. (nca)	-	-	-	-	-	16	2	18
T O T A L		-	19	2	34	3	34	67	159

TABLEAU: 12.3. Poids des aliments consommés par les nourrissons selon la désignation et la strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
SAUCES	3,9	19,4	0,7	0,5	10,4	14,2	32,5	81,7
PATES PUREES	-	5,8	-	9,3	1,1	16,8	6,4	39,4
BOUILLIES	56,0	53,9	7,8	76,5	36,1	111,9	42,1	384,3
PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	0,2	0,1	0,3
BEIGNETS	1,4	-	-	-	-	0,7	-	2,1
SALADE HORS D'OEUV.	-	-	-	-	-	0,1	-	0,1
CONFISERIE AM. GU.	-	-	-	-	-	0,3	-	0,3
TISANES BOISSON	0,0	-	1,6	-	0,1	12,1	4,5	18,3
FRUITS	-	-	-	-	-	0,1	-	0,1
AUT. PLAT (nca)	-	0,1	-	-	-	0,6	0,1	0,8
T O T A L	61,4	79,1	10,1	86,3	47,8	157,0	85,7	527,4

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
PREP. CEREALES	57,4	59,1	7,8	84,6	37,2	118,3	46,7	411,2
PREP. VIANDE POIS.	3,9	19,4	0,7	0,5	10,4	14,4	32,5	81,9
PREP. LAITS OEUFS	0,1	-	1,6	-	-	2,7	3,6	7,9
PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	-	-	0,3	-	0,3
PREP. LEGUMINEUSE	-	0,6	-	0,9	0,1	0,4	0,3	2,2
PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	0,3	-	0,3
PREP. TUBERCULES	-	-	-	0,3	-	11,1	1,6	13,0
BOISSONS	-	-	-	-	0,1	-	0,2	0,3
AUT. PREP. (nca)	-	0,1	-	-	-	9,5	0,7	10,2
T O T A L	61,4	79,1	10,1	86,3	47,8	157,0	85,7	527,4

TABEAU: 12.4. Dépenses relatives à l'alimentation des nourissons pour une semaine selon la désignation et la strate.

Unité: F.CFA

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
SAUCES	25	350	30	0	2305	420	15	3145
PATES PUREES	-	0	-	110	170	615	505	1400
BOUILLIES	1657	300	110	675	1065	1235	3175	8217
PAIN GATEAU	70	-	-	-	-	45	10	55
BEIGNETS	-	-	-	-	-	65	-	135
SALADE HORS D'OEUV.	-	-	-	-	-	100	-	100
CONFISERIE AM. GU.	0	-	-	-	-	0	-	0
TISANES BOISSON	-	-	0	-	100	20	1390	1510
FRUITS	-	-	-	-	-	0	-	0
AUT. PLAT (nca)	-	-	-	-	-	30	20	50
T O T A L	1752	650	140	785	3640	2530	5115	14612

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
PREP. CEREALES	1727	300	110	785	1220	1820	3530	9492
PREP. VIANDE POIS.	25	350	30	0	2305	420	15	3145
PREP. LAITS OEUFS	0	-	0	-	-	0	1310	1310
PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	-	-	5	-	5
PREP. LEGUMINEUSE	-	0	-	0	15	30	5	50
PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	100	-	100
PREP. TUBERCULES	-	-	-	0	-	135	175	310
BOISSONS	-	-	-	-	100	-	35	135
AUT. PREP. (nca)	-	-	-	-	-	20	45	65
T O T A L	1752	650	140	785	3640	2530	5115	14612

Les dépenses sont relatives au mode d'obtention ACHAT.

TABLEAU: 12.5. Répartition des nourrissons enregistrés par strate

STRATE	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
(Un) 1	5	23	6	17	9	50	28	138
(Deux) 2	4	7	-	2	1	6	4	24
(Trois) 3	1	2	-	1	-	-	-	4
(Quatre) 4	1	1	-	-	-	1	-	3
TOTAL UC ayant nour	11	33	6	20	10	57	32	169
Nombre de nourris.	20	47	6	24	11	66	36	210
Nourrissons pour 1000 m UC.	48	41	34	46	32	48	38	43

TABLEAU: 12.6. Répartition des aliments pour nourrissons selon la strate et le mode d'obtention

STRATE	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
AUTO. CONSOMMER	27	231	6	93	16	524	145	1042
ACHETER	83	44	10	64	65	147	163	576
CADEAU	-	7	2	12	2	17	4	44
PRELEV. STOCK	14	10	29	4	7	13	83	160
NON DECLARE	35	-	-	1	2	17	20	75
T O T A L	159	292	47	174	92	718	415	1897

TABLEAU: 12.7. Répartition des aliments pour nourrissons selon la strate et le type d'allaitement

STRATE	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
ALLAITEMENT AU SEIN								
OUI	158	271	35	140	88	641	279	1612
NON NON DECLARE	1	2	10	-	1	43	69	126
	-	19	2	34	3	34	67	159
T O T A L	159	292	47	174	92	718	415	1897

TABLEAU: 12.8. Consommation en quantités d'une semaine par nourrisson selon la désignation de l'aliment et la strate.

Unité: Grammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
SAUCES	195	413	113	21	950	215	904	401
PATES PUREES	-	123	-	389	102	254	178	149
BOUILLIES	2801	1146	1296	3186	3285	1695	1170	2083
PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	3	1	1
BEIGNETS	70	-	-	-	-	11	-	12
SALADE HORS D'OEUV.	-	-	-	-	-	1	-	0
CONFISERIE AM. GU.	0	-	-	-	-	4	-	1
TISANES BOISSON	4	-	267	-	13	183	124	84
FRUITS	-	-	-	-	-	2	-	0
AUT. PLAT (nca)	-	2	-	-	-	9	3	2
T O T A L	3070	1684	1675	3596	4350	2378	2380	2733

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
PREP. CEREALES	2871	1257	1296	3526	3383	1793	1299	2203
PREP. VIANDE POIS.	195	413	113	21	950	218	904	402
PREP. LAITS OEUFS	4	-	267	-	-	40	100	59
PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	-	-	4	-	1
PREP. LEGUMINEUSE	-	13	-	36	5	6	9	10
PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	5	-	1
PREP. TUBERCULES	-	-	-	13	-	168	44	32
BOISSONS	-	-	-	-	13	-	6	3
AUT. PREP. (nca)	-	2	-	-	-	144	18	23
T O T A L	3070	1684	1675	3596	4350	2378	2380	2733

TABLEAU: 12.9. Dépenses d'une semaine par nourrisson selon la désignation de l'aliment et la strate.

Unité: Francs CFA

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
SAUCES	1	7	5	0	210	6	0	33
PATES PUREES	-	0	-	5	15	9	14	6
BOUILLIES	83	6	18	28	97	19	88	48
PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	1	0	0
BEIGNETS	4	-	-	-	-	1	-	1
SALADE HORS D'OEUV.	-	-	-	-	-	2	-	0
CONFISERIE AM. GU.	-	-	-	-	-	0	-	0
TISANES BOISSON	0	-	0	-	9	0	39	7
FRUITS	-	-	-	-	-	0	-	0
AUT. PLAT (nca)	-	0	-	-	-	0	1	0
T O T A L	88	14	23	33	331	38	142	96

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
PREP. CEREALES	86	6	18	33	111	28	98	54
PREP. VIANDE POIS.	1	7	5	0	210	6	0	33
PREP. LAITS OEUFS	0	-	0	-	-	0	36	5
PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	-	-	0	-	0
PREP. LEGUMINEUSE	-	0	-	0	1	0	0	0
PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	2	-	0
PREP. TUBERCULES	-	-	-	0	-	2	5	1
BOISSONS	-	-	-	-	9	-	1	1
AUT. PREP. (nca)	-	0	-	-	-	0	1	0
T O T A L	88	14	23	33	331	38	142	96

TABLEAU: 12.10. Poids des aliments consommés en une semaine par les nourrissons selon le mode d'obtention et la strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE MODE D'OBTENTION	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
AUTO. CONSOMMER	9,9	64,5	1,9	40,0	2,9	100,8	38,1	258,1
ACHETER	37,6	11,1	3,4	42,9	37,3	39,0	28,6	199,8
CADEAU	-	0,6	0,7	1,9	2,4	3,0	0,3	8,9
PRELEV. STOCK	3,8	2,9	4,1	1,5	3,6	1,1	13,7	30,7
NON DECLARE	10,1	-	-	0,0	1,6	13,1	4,9	29,8
T O T A L	61,4	79,1	10,1	86,3	47,8	157,0	85,7	527,4

TABLEAU: 12.11. Poids des aliments consommés en une semaine par les nourrissons selon le type d'allaitement et la strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE ALLAITEMENT AU SEIN	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
OUI	61,1	76,0	8,9	80,6	45,7	141,5	62,2	475,8
NON	0,3	0,1	1,0	-	1,8	6,2	11,7	21,1
NON DECLARE	-	3,0	0,2	5,7	0,4	9,3	11,8	30,4
T O T A L	61,4	79,1	10,1	86,3	47,8	157,0	85,7	527,4

TABLEAU: 12.12. Poids des aliments achetés au cours d'une semaine selon la désignation et la strate.

Unité: Kilogrammes

STRATE DESIGNATION ngg1	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
SAUCES	0,2	2,4	0,7	-	10,4	0,6	0,4	14,6
PATES PUREES	-	-	-	4,2	1,1	4,4	3,1	12,7
BOUILLIES	36,0	8,7	2,7	38,7	25,6	33,0	22,3	167,0
PAIN GATEAU	-	-	-	-	-	0,1	0,1	0,2
BEIGNETS	1,4	-	-	-	-	0,7	-	2,1
SALADE HORS D'OEUV.	-	-	-	-	-	0,0	-	0,1
TISANES BOISSON	-	-	-	-	0,1	0,0	2,6	2,8
AUT. PLAT (nca)	-	-	-	-	-	0,2	0,1	0,3
T O T A L	37,6	11,1	3,4	42,9	37,3	39,0	28,6	199,8

STRATE DESIGNATION ngg2	NORD UR- BAIN	NOR RU- RAL	CEN- TRE UR- BAIN	CEN- TRE RURAL	SUD UR- BAIN	SUD RU- RAL	COTO NOU	ENSEM BLE ENIN
PREP. CEREALES	37,4	8,7	2,7	42,9	26,7	37,2	24,3	179,8
PREP. VIANDE POIS.	0,2	2,4	0,7	-	10,4	0,6	0,4	14,6
PREP. LAITS OEUFS	-	-	-	-	-	-	2,1	2,1
PREP. OLEAGINEUX	-	-	-	-	-	0,1	-	0,1
PREP. LEGUMINEUSE	-	-	-	-	0,1	0,4	0,0	0,5
PREP. FRUITS	-	-	-	-	-	0,1	-	0,1
PREP. TUBERCULES	-	-	-	-	-	0,7	1,2	2,0
BOISSONS	-	-	-	-	0,1	-	0,2	0,3
AUT. PREP. (nca)	-	-	-	-	-	0,0	0,3	0,3
T O T A L	37,6	11,1	3,4	42,9	37,3	39,0	28,6	199,8

ANNEXES

NOMENCLATURE DES GRANDS GROUPES DE PRODUITS

CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES.

Riz	Farine de maïs	Farine de blé
Mil ou Sorgho	Farine mil ou sorgho	Akassa
Maïs	Autre produit maïs	Pain
Autre céréale	Autre produit mil sorgho	Autre prod. blé
Autre prod. boulangerie		
Autre prod. à base céréales		

VIANDE.

Bovins et prod. dérivés aut. viande	Viande de boeuf ou veau
Viande mouton ou chèvre	Viande de porc
Ovins caprins & prod. dér. nca	Porcins & prod. dér. nca
Poulets	Autres volailles
Corned-beef (conservé viande)	Prép. base viande
Autres viandes (nca)	

POISSONS ET AUTRES PRODUITS DE PECHE.

Poissons	Crustacés	Sardines à huile
Pilchards (boîte)	Autre préparation à base poisson	

LAITS, PRODUITS LAITIERS, OEUF.

Lait frais	Lait en poudre	Lait concentré (condensé)
Fromage	Yaourt	Autre produit laitier
Oeufs		

HUILES, GRAISSES ET PRODUITS OLEAGINEUX.

Arachides	Produit du palmier à huile
Noix de coco	Graines de courge (sésame)
Noix de karité	Margarine
Beurres	Huile de palme
Huile d'arachide	Autres huiles
Autre produit oléagineux	

FRUITS, LEGUMES, LEGUMINEUSES.

Orange	Fruits séchés congelés ou en conserve
Banane fruit	Tomates fraîches
Mangues	Légumes frais pour sauce (man)
Autre fruit frais	Autres légumes frais
Oignon	Concentré de tomate
Gombo	Haricots secs blancs ou rouges
Laitue	Produits à base de haricot
Légumes séchés	Conserves de légumes

TUBERCULES.

Manioc frais	Autre tubercule frais	Gari
Igname fraîche	Produits à base d'igname	Tapioca
Patate douce	Autre prod. base manioc	Taro
Pomme de terre	Produit base autre tubercule	

AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES (NCA).

Café, thé, cacao	Sucreries et chocolat	Sel	Sucre
Moutarde tradi.	Cube aromatique	Ail	Piment
Autre épice cond.	Café soluble (Nescafé)	Poivre	

BOISSONS.

Eau minérale	Boissons traditionnelles sucrées
Sucreries	Autres boissons non alcoolisées
Sodabi	Spiritueux importés
Vin de palme	Vins et champagnes
Bière importée	Bière locale industrielle
Bière locale traditionnelle	

TABACS ET STIMULANTS.

Tabac local en feuille ou haché	Cigarette importée
Cigarette locale (Ehuzu,Etoile)	Cigare
Tabac en paquet	Noix de cola

NOMENCLATURE DES GRANDS GROUPES DE PLATS DE TYPE 1 (FORME DES PREPARATIONS,NGG1 ou ngg1)

SAUCES.

Sauce tomate	Sauce légume(man)
Sauce gombo ou gluante	Autre sauce

PATES ET PUREES.

Pâtes et purées à base de riz	Pâtes et purées à base maïs
Pâtes et purées b. blé	Pâtes et purées b. igname
Pâtes et purées b. manioc	Pâtes et purées légumineuse
Pâtes et purées pomme de terre	Pâtes et purées aut. céréale
Autre pâtes & purées nca	

BOUILLIES.

Bouillie à base maïs	Bouillie à base de mil sorgho
Bouillie à base prod. manioc	Autres bouillies

PAIN,GATEAU.

Pain à base de blé	Gâteaux,biscuits à base blé
Pain,gâteaux à base maïs	Pain de farine de manioc
Gâteau de haricot	Autres pains et gâteaux

BEIGNETS.

Beignets à base de blé	Beignets à base de maïs
Beignets à base prod. oléagineux	Beignets à base de banane
Beignets à base d'haricot	Beignets à base de manioc
Autres beignets	

SALADES,HORS D'OEUVRE.

Hors d'oeuvre à base d'oeufs	Salade de Fruits
Salade de légumes	Autres salades & hors d'oeuvre

CONFISERIES ET AMUSE-GUEULE.

Amuse-gueule à b. oléagineux	Confiserie à base de lait
Amuse-gueule à b. maïs	Yaourt
Sucreries et chocolats	Fromage
Autre confiserie & amuse-gueule	

TISANES ET BOISSONS.

Café,Thé,tisane	Boisson tradi. sucrée	Sodabi	Lait
Vins & champagne	Autre boisson non alcoolisée	Vins palme	
Sucreries	Bière locale traditionnelle	Bière importée	
Eau minérale	Bière locale industrielle	Spiritueux	

NOMENCLATURE DE GRANDS GROUPES DE PLATS DE TYPE 2
(BASE PRODUITS PREPONDERANTS NGG2 ou ngg2)

PREPARATIONS A BASE DE CEREALES.

Pâtes & purées à base de riz	Bouillie de riz
Pâtes & purées à base de maïs	Bouillie à base de maïs
Pains, gâteaux à base de maïs	Beignets à base de maïs
Amuse-gueule à base de maïs	Pâtes & purées b. de blé
Pain à base de blé	Gâteaux, biscuits b. blé
Beignets à base blé	Pâtes & purées mil sorgho
Bouillie de mil ou sorgho	Prép. b. aut. céréales

PREPARATIONS A BASE DE VIANDE POISSONS ET LEGUMES.

Préparations à base de viande	Fritures à base de viande
Préparations à base de poissons	Sauce tomate
Sauce légume (man)	Sauce gombo ou gluante
Autres sauces	Salade & hors d'oeuv. légume
Autres plats de viande	

PREPARATIONS A BASE DE PRODUITS LAITIERS ET OEUFS.

Lait	Confiserie à base de lait
Yaourt	Fromage
Hors d'oeuvre à b. oeufs	Gâteaux à base oeufs et de lait

PREPARATIONS A BASE D'OLEAGINEUX.

Préparations à base d'arachide	Préparations à base de coco
Préparations à base aut. oléagineux	

PREPARATIONS A BASE DE LEGUMINEUSES.

Pâtes & purées à base d'haricot	Gâteaux de haricot
Beignets à base d'haricot	Pâtes, purées a. légumineuses
Bouillie à base d'aut. légumineuses	

PREPARATIONS A BASE DE FRUITS.

Orange	Autres fruits frais	Salade de fruits
Banane fruit	Prép. b. banane	
Mangues	Aut. prép. à b. fruits	

PREPARATIONS A BASE DE TUBERCULES.

Pâtes & purées à base d'igname	Aut. prép. à b. gari
Aut. prép. à base d'igname	Aut. prép. à base de manioc
Pâtes & purées à b. manioc	Pâtes, purées pomme de terre
Bouillie b. prod. de manioc	Aut. prép. b. pomme de terre
Pâtes & purées à b. gari	Préparations b. de patate
Pain de farine de manioc	Prép. b. autres tubercules
Beignet de manioc a huile rouge	

BOISSONS.

Eau minérale	Boisson traditionnelle sucrée	Vin de palme
Sucreries	Autre boisson non alcoolisée	Vins & champagne
Sodabi	Bière locale traditionnelle	Spiritueux imp.
Bière importée	Bière locale industrielle	

AUTRES PREPARATIONS (NCA).

Café, thé, tisane	Sucreries, chocolat & amuse-gueule
-------------------	------------------------------------

ABREVIATIONS ET SIGLES

EBC ou E.B.C.	: Enquête Budget-Consommation.
UC ou U.C.	: Unité de consommation
UB ou U.B.	: Unité budgétaire
m.UC	: membre d'unité de consommation
Prép. ou PREP. ou P.	: Préparation
Prod. ou Prodt	: Produit
Nca ou nca ou n.c.a.	: Non classé ailleurs
I.N.S.A.E.	: Institut National de la Statistique et de l'Analyse Economique
NGG1 ou ngg1	: Nomenclature de grands groupes de plats de type 1 (Forme)
NGG2 ou ngg2	: Nomenclature de grands groupes de plats de type 2 (A base produit)
AUT. ou aut.	: Autre
-	: Aucune observation
URB. ou urb.	: Urbain
b.	: à base de ,ou base
Cond.	: Condiments
Oeuv. ou oeuv.	: Oeuvre
H. oeuv.	: Hors d'oeuvre
Dér.,dér.	: Dérivé(s)
Pension.	: Pensionnaire
Pers. ou perso	: Personne
U.S.I. ou usi	: Unité du Système International
Lég.,L.,légum.,Légumin.,LEG.	: Légumineuse
Oléagin.,OLEAGIN.	: Oléagineux
OBTENT.	: Obtention
Am. G.,Amuse Gu.	: Amuse gueule
Pois. ou PS	: Poisson ,produit de pêche (et légume)
Conf., CONF.	: Confiserie
Tradi. ou TRAD	: Traditionnel(le)
Unit.,uni,UN	: Unité
Loc,L.	: Locale
Centil.	: Centilitre
Sal.	: Salade
CEREA.	: Céréale(s)
V.P.	: Viande poisson
Bois.suc.	: Boisson sucrée
Bois.trad. ou B.TRAD.S.	: Boisson traditionnelle sucrée
B.LOC.IND.	: Bière locale industrielle
SPIRIT.	: Spiritueux importé
TISA.	: Tisane
Bois.	: Boisson
The tisane g.	: Thé tisane glace
Kgs	: Kilogramme(s)
FCFA	: Franc CFA