

Comportements alimentaires et perceptions de l'alimentation en Guadeloupe en 2010

(Enquête réalisée sur le modèle du Baromètre Santé Nutrition 2008

de l'institut national de la prévention et d'éducation pour la santé, Inpes)

Typologie des comportements alimentaires en Guadeloupe

Présentation

Afin de promouvoir efficacement une alimentation équilibrée, le Plan régional de santé publique (PRSP) recommandait d'abord d'améliorer la connaissance des comportements alimentaires de la population [1]. Cette démarche a été initiée en France hexagonale par l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé (Inpes) qui a mis en place en 1996 l'enquête nationale appelée « Baromètre santé nutrition » et l'a reconduite en 2002 et 2008. L'objectif général de cette étude est de mieux appréhender les comportements, les connaissances et les opinions de la population française en matière d'alimentation.

Sur le modèle de l'enquête nationale, l'Observatoire Régional de la Santé de Guadeloupe (ORSaG) a mis en œuvre « L'Enquête sur les comportements alimentaires et les perceptions de l'alimentation en Guadeloupe en 2010 ». Elle a été menée par téléphone auprès d'un échantillon de la population guadeloupéenne âgée de 12 à 75 ans constitué aléatoirement. Au total, 834 personnes ont été interrogées sur leurs prises alimentaires, la veille de l'enquête et durant les quinze jours précédant l'enquête, la structure et l'environnement de leur repas, leurs comportements d'achats alimentaires, leurs connaissances nutritionnelles et leurs perceptions de l'alimentation.

Les résultats détaillés de l'étude « Comportements alimentaires et perceptions de l'alimentation en Guadeloupe en 2010 » sont présentés sous forme de dossiers thématiques : « Présentation et synthèse de l'enquête en Guadeloupe », « Consommations alimentaires en Guadeloupe », « Structure et environnement des repas en Guadeloupe », « Comportements d'achats alimentaires en Guadeloupe », « Perceptions et connaissances nutritionnelles en Guadeloupe » et « Nutrition, revenus et insécurité alimentaire ».

Afin de synthétiser le grand nombre d'informations disponibles au sujet des comportements alimentaires déclarés des personnes âgées de 18 à 75 ans et des principaux facteurs qui y sont associés, une typologie a été réalisée à l'aide d'une analyse des correspondances multiples (ACM) et d'une classification ascendante hiérarchique (CAH). Elle permet d'identifier les grands profils de mangeurs en définissant leurs comportements alimentaires au regard de leur situation socio-économique, au moment où la nutrition et l'obésité font l'objet d'une attention particulière au niveau national traduite par la déclinaison spécifique des plans nationaux [2].

Résultats

La typologie des comportements alimentaires des Guadeloupéens âgés de 18 à 75 ans a permis de distinguer 5 profils de mangeurs dans l'ordre décroissant de leur importance dans la population d'étude : les « traditionnels », les « hédonistes », les « pratiques », les « contraints » et les « précaires ». Ce dossier thématique décrit ces 5 profils à travers les caractéristiques permettant de les distinguer nettement de l'ensemble de la population.



Les « traditionnels » (31,8 % de la population)

Ce profil de mangeurs qualifiés de « traditionnels » est majoritairement constitué de personnes originaires de Guadeloupe, peu ou pas diplômées et ayant un revenu faible (inférieur à 900 euros par mois). Être âgé de 55 à 64 ans, être retraité, vivre en couple sans enfant et résider dans le bassin d'habitat « sud Basse-Terre » sont les autres caractéristiques de ce profil de mangeurs (tableau I).

Comparée à l'ensemble de la population guadeloupéenne, l'alimentation des mangeurs « traditionnels » est plus en adéquation avec les recommandations nutritionnelles actuelles, et ce, en dépit d'un niveau de connaissances nutritionnelles inférieur à la moyenne guadeloupéenne.

Leur régime alimentaire est plus diversifié : ils mangent plus fréquemment des fruits, des légumes, des féculents locaux, du poisson, des légumes secs et des produits laitiers. Par contre, les consommations de viande, de charcuterie, de snack, de boissons sucrées et de plats tout prêts sont plus rares. Les prises alimentaires sont organisées autour de trois repas principaux (un petit-déjeuner, un déjeuner et un dîner), avec le déjeuner et le dîner composés de trois plats (entrée, plat principal et dessert). Si leur petit-déjeuner est moins souvent équilibré, il est associé avec la prise plus fréquente d'un encas le matin. Les repas sont souvent pris au domicile, dans une ambiance conviviale avec toutefois un déjeuner durant moins d'une demi-heure.

Si la diversité des lieux d'achats caractérise les « traditionnels », par rapport à la population guadeloupéenne, le marché est plus fréquenté quand l'achat en grandes et moyennes surfaces est moindre. De plus, l'autoconsommation de fruits, de légumes, de racines et de féculents est une caractéristique forte de ce profil.

Les « traditionnels » définissent leur alimentation comme proche de l'alimentation « locale », l'estimant bénéfique pour la santé. De plus, ils jugent leur alimentation équilibrée.

Contrairement à l'acte alimentaire, ils associent souvent l'acte culinaire à la notion de plaisir. Comparativement à l'ensemble de la population guadeloupéenne, leurs informations en matière d'alimentation proviennent davantage du corps médical.

Les « hédonistes » (20,7 % de la population)

La majorité des personnes constituant ce profil de mangeurs « hédonistes » sont des personnes ayant un emploi et disposant de niveaux de revenus plus élevés (1 500 euros ou plus par mois) et de diplômes. Ce sont plus souvent qu'en population générale de jeunes adultes (26-34 ans), originaires de France hexagonale ou d'un autre territoire ou département d'outre-mer. Plus de la moitié vivent dans les bassins d'habitat de l'agglomération pointoise et de l'« Ouest pointois » (avec une surreprésentation des résidents de ce dernier bassin) (tableau I).

Leurs consommations de légumes, de fruits, de pain, de produits laitiers et de produits bio sont plus importantes. Parallèlement, les consommations d'aliments sucrés, de snacks, de plats tout prêts et d'alcool sont également plus courantes.

Les prises alimentaires sont davantage structurées autour des trois principaux repas : un petit-déjeuner, un déjeuner et un dîner avec un déjeuner et un dîner composés de trois plats. Leur petit-déjeuner est davantage équilibré et ils prennent rarement un encas le matin. Leurs repas sont plus longs (durée supérieure à 30 minutes), pris hors du domicile et dans une ambiance conviviale.

Soumises à peu de contraintes financières, ces personnes fréquentent davantage les grandes et moyennes surfaces hors hard discounts pour les achats alimentaires. Elles favorisent plus souvent que la moyenne l'achat de fruits produits localement. Par ailleurs, elles pratiquent moins souvent l'autoconsommation de fruits, de légumes, de racines et de féculents et affirment moins souvent avoir une alimentation proche de l'alimentation « locale ».

L'acte alimentaire renvoie davantage à un plaisir gustatif. Pleinement conscients de l'impact sur la santé de l'alimentation, les mangeurs « hédonistes » cherchent, à travers l'alimentation, à allier plaisir et santé. Ils revendiquent, de manière plus marquée, une alimentation équilibrée et ressentent moins souvent une insécurité alimentaire.

Pour composer leurs menus, le budget n'apparaît pas comme un facteur déterminant. Ils tiennent compte davantage de leurs préférences personnelles, de la santé, des habitudes de leur foyer et du temps de préparation.

Les personnes ayant une corpulence normale sont proportionnellement plus nombreuses parmi les mangeurs hédonistes. Dans ce profil, sont surreprésentées les personnes disposant d'un bon niveau de connaissances nutritionnelles, consultant les informations nutritionnelles sur les emballages, et s'informant sur l'alimentation dans les médias.

¹ La notion d'origine est abordée à travers le pays de naissance de la mère de l'individu interrogé.

² Bassin d'habitat : **Sud Basse-Terre** : Baillif, Basse-Terre, Gourbeyre, Saint-Claude, Trois-Rivières, Vieux-Fort.

³ L'autoconsommation est la consommation de produits issus de la production personnelle ou offerte par une connaissance.

⁴ Bassins d'habitat : **Agglomération Pointoise** : Les Abymes, Le Gosier, Pointe-à-Pître. **Ouest-Pointois** : Baie-Mahault, Petit-Bourg.

⁵ Les snacks incluent les préparations pâtisseries salées, les quiches, tartes et cakes salés, pizzas, les préparations frites, les nems, samossas, bricks, croquettes de poisson, nuggets de volaille, les préparations fourrées, les crêpes salées, burritos, spécialités vapeur chinoises, et les sandwiches (y compris hamburgers, croque-monsieur, hotdogs).

Les « pratiques » (19,4 % de la population)

Le profil des mangeurs qualifiés de « pratiques » est constitué majoritairement d'individus âgés de 18 à 44 ans, originaires de Guadeloupe, parents et ayant un emploi. Ce profil regroupe davantage de personnes résidant le bassin d'habitat « Nord Grande-Terre » et titulaires du baccalauréat. La part de fumeurs est supérieure à la proportion observée pour l'ensemble de la Guadeloupe (tableau I).

Leur régime alimentaire est moins diversifié que celui de l'ensemble des Guadeloupéens. Ils consomment moins de fruits, de légumes et de produits laitiers alors qu'ils mangent davantage de céréales prêtes à consommer, d'aliments prêts à manger (snacks et plats tout prêts) et de poisson.

Chez les « pratiques », les repas sont souvent pris hors du domicile et la prise du dîner est rapide (durée inférieure à 30 minutes). La composition du petit-déjeuner n'est généralement pas équilibrée et moins de trois plats composent le déjeuner et le dîner.

Les mangeurs « pratiques » fréquentent davantage les boulangeries et prioritairement les hard discounts. Par ailleurs, elles pratiquent plus souvent l'autoconsommation de fruits, de légumes, de racines et de féculents.

L'acte culinaire est plus fortement perçu comme une corvée. La recherche de la praticité semble guider les comportements alimentaires des mangeurs « pratiques ». Les habitudes de leur foyer, le temps de préparation, le budget, la santé mais également leurs préférences personnelles influent sur la composition de leurs menus.

Souvent bien informés en matière d'alimentation, ils lisent davantage les informations nutritionnelles sur les emballages. Enfin, la part d'individus de corpulence normale est plus élevée que dans la population générale.

Les « contraintes » (14,5 % de la population)

Le profil des mangeurs « contraints » compte majoritairement des personnes âgées (65-75 ans), retraitées et non diplômées. Il regroupe davantage de personnes vivant seules et résidant dans le bassin d'habitat « Pointe de l'Île/Marie-Galante » (tableau I).

Les mangeurs « contraints » ont un régime alimentaire plus diversifié, consomment davantage de fruits et moins de plats tout prêts et de snacks.

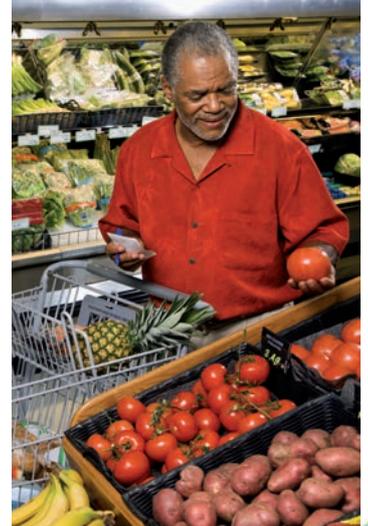
Ils prennent généralement les trois repas principaux (petit-déjeuner, un déjeuner et un dîner) à leur domicile et consomment le dîner rapidement (durée inférieure à 30 minutes).

Pour les achats alimentaires, ces personnes fréquentent moins souvent que l'ensemble des Guadeloupéens les boulangeries et les commerces de détail. Elles pratiquent peu l'autoconsommation de fruits, de légumes, de racines et de féculents.

Les individus appartenant à ce profil ont une approche utilitaire de l'acte alimentaire : peu assimilent cet acte à un plaisir, nombreux sont ceux qui considèrent l'acte culinaire comme une obligation.

Ils ressentent moins d'insécurité alimentaire que l'ensemble de la population.

Ils disposent d'un niveau de connaissances nutritionnelles plus faible que celui de l'ensemble de la population et consultent moins les informations nutritionnelles sur les emballages. Ils associent peu l'alimentation à la santé. Ils s'informent davantage auprès du corps médical.



⁶ Bassin d'habitat : **Nord Grande-Terre** : Anse-Bertrand, Morne-à-L'Eau, Petit-Canal, Port-Louis.

⁷ Bassins d'habitat : **Pointe de l'Île** : La Désirade, Le Moule, Saint-François, Sainte-Anne. **Marie-Galante** : Capesterre-de-Marie-Galante, Grand-Bourg, Saint-Louis.

Les précaires (13,5 %)

La plupart des individus du profil des mangeurs « précaires » sont des hommes âgés de 18 à 34 ans, sans emploi (chômeurs ou inactifs) (tableau I).

Les mangeurs « précaires » ont un régime alimentaire moins diversifié que l'ensemble des Guadeloupéens. Ils consomment moins de fruits, de légumes, de racines, de produits laitiers, d'œufs, de poisson, de pain et d'aliments apéritifs mais davantage de charcuterie, de snacks et de boissons sucrées.

Ils prennent moins fréquemment les trois repas principaux (petit-déjeuner, un déjeuner et un dîner).

Les lieux d'achat sont moins diversifiés. Le recours à la restauration rapide et aux snacks ambulants est plus fréquent et la pratique de l'autoconsommation de fruits, de légumes, de racines et de féculents est moindre.

Ces mangeurs « précaires » estiment moins souvent avoir une alimentation proche de l'alimentation « locale ».

Comparés à l'ensemble des Guadeloupéens, ils associent moins le fait de cuisiner à une façon de manger sainement.

Ils qualifient leur alimentation de peu ou pas équilibrée. Ils ressentent plus souvent une insécurité alimentaire. De plus, ils font peu le lien entre l'alimentation et son impact sur la santé.

Soumis à des contraintes financières et centrés sur le prêt à manger, les « précaires » ont un comportement alimentaire éloigné des recommandations alimentaires actuelles. Ces individus jugent être mal informés en matière d'alimentation, consultent moins fréquemment les informations nutritionnelles sur les emballages. La part d'individus obèses parmi les mangeurs « précaires » est plus élevée que dans l'ensemble de la population.

Synthèse

Cinq profils de mangeurs, les « traditionnels », les « hédonistes », les « pratiques », les « contraints » et les « précaires » émergent de la typologie des comportements alimentaires en Guadeloupe (tableau II).

Le profil regroupant près d'un tiers de la population est qualifié de « traditionnels ». En effet, la structuration de leur repas correspond aux habitudes alimentaires traditionnelles de la région, notamment la prise d'un encas précédée d'un petit déjeuner déséquilibré par sa composition. Cependant et malgré un faible niveau de connaissances nutritionnelles, les mangeurs « traditionnels » présentent les comportements alimentaires les plus en accord avec les recommandations du Programme national nutrition santé (PNNS) et si manger n'est pas prioritairement revendiqué comme un plaisir, cuisiner l'est.

Avec une surreprésentation des personnes d'âge avancé (55 ans ou plus), à l'instar des mangeurs « traditionnels », les mangeurs « contraints » ont également un faible niveau de connaissances nutritionnelles associé à un régime alimentaire relativement diversifié. Cependant, à la différence des mangeurs « traditionnels », ils ont une approche plus utilitaire de l'acte alimentaire. Pour eux, manger n'est pas vraiment un plaisir et cuisiner est une obligation. Bien que connaissant les conséquences de l'alimentation sur la santé, les mangeurs « pratiques » ont un comportement alimentaire influencé par la recherche de la praticité. Ils privilégient le prêt à manger et les repas à l'extérieur.

Réceptifs aux recommandations nutritionnelles actuelles et financièrement privilégiés, les mangeurs « hédonistes » tentent d'allier plaisir et santé en consommant la plupart des groupes alimentaires recommandés mais sans s'in-

terdire la consommation de certains aliments déconseillés.

Enfin, les mangeurs « précaires », où les jeunes adultes sont surreprésentés, sont soumis à des contraintes financières et ont un niveau de connaissances nutritionnelles insuffisant ne les conduisant pas à adopter un régime alimentaire sain. En effet, ils privilégient le prêt à manger et consacrent peu de temps à l'acte alimentaire. De plus, dans ce profil, les personnes obèses sont relativement nombreuses.

Un enseignement de cette typologie est l'absence systématique de relation entre le niveau de connaissances nutritionnelles et les comportements alimentaires favorables à la santé (notamment chez les mangeurs « traditionnels » et les « contraints »). De plus, l'âge, variable déterminante des comportements alimentaires, distingue chaque profil de mangeurs de la population générale.

Le bassin d'habitat est un marqueur fort de l'appartenance à un profil de mangeurs, exception faite des mangeurs « précaires ».

Au moment où le plan national nutrition santé 2011-2015 et le plan obésité 2010-2013 font l'objet de déclinaisons spécifiques aux populations d'Outre-mer [2], disposer de cette typologie des profils de mangeurs guadeloupéens peut constituer un outil efficace des futures campagnes de prévention amorcée par l'Agence régionale de santé de Guadeloupe, Saint-Martin et Saint-Barthélemy car elle donne la possibilité de cibler les populations identifiées comme ayant des comportements alimentaires les plus défavorables à leur santé.

Tableau I - Caractéristiques* sociodémographiques des profils de mangeurs (en %)

	Traditionnels	Hédonistes	Pratiques	Contraints	Précaires	Population totale
Sexe						
Hommes	44	43	43	44	54	45
Femmes	56	57	57	56	46	55
Groupe d'âges						
18-25 ans	6	9	22	0	26	13
26-34 ans	5	25	24	3	25	16
35-44 ans	21	30	31	10	24	24
45-54 ans	23	27	21	10	16	20
55-64 ans	31	8	2	24	8	16
65-75 ans	14	1	0	53	2	11
Niveau de diplôme						
Aucun diplôme	39	7	25	64	38	34
<bac	46	9	30	29	34	32
Bac	10	25	26	4	23	18
>=bac+2	5	59	19	3	5	16
Situation professionnelle						
Travailleur	42	80	57	24	40	49
Chômeur	17	12	20	16	30	19
Retraité	25	3	0	56	3	16
Autres inactifs	16	5	22	3	26	16
Structure du ménage						
Famille monoparentale	13	15	25	10	23	17
Vit seul	13	15	7	26	12	13
Couple avec enfant(s)	34	40	53	10	36	37
Couple sans enfant	30	25	4	49	15	23
Autre situation	10	5	11	5	14	10
Niveau de revenus par UC						
1500€ ou +	7	54	11	17	5	16
900-1499€	20	23	29	25	25	24
<900€	73	22	59	58	70	60
Pays de naissance de la mère						
Guadeloupe	93	46	87	76	80	80
France hexagonale	2	32	0	6	4	7
Autres DOM/TOM/COM	1	13	6	7	5	5
Autre pays	4	8	6	11	11	7
Bassin d'habitat¹						
Agglomération pointoise	23	25	22	20	19	22
Basse-Terre	14	9	5	7	12	10
Côte au vent	6	8	4	10	8	7
Côte sous le vent	9	7	7	6	6	7
Nord Basse-Terre	9	6	12	9	12	10
Nord Grande-Terre	15	7	19	8	10	13
Ouest-pointois	7	22	11	10	15	12
Pointe de l'île/Marie-Galante	18	16	20	30	17	19
Corpulence selon l'IMC						
Corpulence normale (ou maigre)	48	66	60	42	36	51
Surpoids	38	26	32	39	44	36
Obésité	14	8	8	20	20	13

* Les proportions significativement supérieures à celles de la population totale sont surlignées en gris

¹ Bassins d'habitat : **Nord Basse-Terre** : Deshaies, Lamentin, Sainte-Rose. **Côte sous le Vent** : Bouillante, Pointe-Noire, Vieux-Habitants. **Basse-Terre** : Baillif, Basse-Terre, Gourbeyre, Saint-Claude, Trois-Rivières, Vieux-Fort. **Côte au Vent** : Capesterre-Belle-Eau, Goyave. **Ouest-Pointois** : Baie-Mahault, Petit-Bourg. **Agglomération Pointoise** : Les Abymes, Le Gosier, Pointe-à-Pitre. **Nord Grande-Terre** : Anse-Bertrand, Morne-à-L'Eau, Petit-Canal, Port-Louis. **Pointe de l'île** : La Désirade, Le Moule, Saint-François, Sainte-Anne. **Marie-Galante** : Capes-terre-de-Marie-Galante, Grand-Bourg, Saint-Louis.

Tableau II - Caractéristiques les plus significatives* des 5 profils de mangeurs guadeloupéens

	Traditionnels (31,8 %)	Hédonistes (20,7 %)	Pratiques (19,4 %)	Contraints (14,6 %)	Précaires (13,5 %)
Caractéristiques socio-démographiques	<ul style="list-style-type: none"> • 55-64 ans • < bac • Retraité • Couple sans enfant(s) • Originaire de Guadeloupe • < 900 €/UC¹ • Sud Basse-Terre 	<ul style="list-style-type: none"> • 26-34 ans • ≥ bac+2 • Travailleur • ≥ 1 500 €/UC • Originaire de l'Hexagone ou d'un DOM/TOM/COM (hors Guadeloupe) • Ouest-pointois 	<ul style="list-style-type: none"> • < 45 ans • Bac • Travailleur et autre inactif • Personne avec enfant(s) • Originaire de Guadeloupe • Nord Grande-Terre 	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 55 ans • Sans diplôme • Retraité • Personne sans enfant(s) • Pointe de l'île et Marie-Galante 	<ul style="list-style-type: none"> • Homme • < 35 ans • Chômeur ou autre inactif
Prises alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits • Légumes • Produits laitiers • Œuf • Poissons • Légumes secs • Indice de diversité alimentaire² (IDA) maximal 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits • Légumes • Produits laitiers • Pains • Bio • Snacks • Aliments sucrés • Alcool 	<ul style="list-style-type: none"> • Céréales prêtes à consommer • Snacks 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits • IDA maximal 	<ul style="list-style-type: none"> • Snacks • Charcuterie • Boissons sucrées
Alimentation ressentie	<ul style="list-style-type: none"> • Proche de l'alimentation locale 	<ul style="list-style-type: none"> • Eloignée de l'alimentation locale • Équilibrée 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristique non discriminante 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristique non discriminante 	<ul style="list-style-type: none"> • Eloignée de l'alimentation locale • Déséquilibrée
Déroulement des prises alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • 3 repas principaux • Encas le matin • Déjeuner et dîner conviviaux • Déjeuner et dîner ≤ 30 min • Petit déjeuner déséquilibré • Déjeuner au domicile 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 repas principaux • Déjeuner et dîner conviviaux • Déjeuner ≤ 30 min • 3 plats au dîner • Petit déjeuner équilibré • Repas chez des membres de la famille • Restaurant • Cantine 	<ul style="list-style-type: none"> • Dîner ≤ 30 min • Repas chez des membres de la famille • Snack ambulante • Cantine 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 repas principaux • Dîner ≤ 30 min • Déjeuner au domicile 	<ul style="list-style-type: none"> • Déjeuner et dîner ≤ 30 min • Restauration rapide • Snack ambulante
Lieux d'achat	<ul style="list-style-type: none"> • Marché (1 fois par semaine) • Autoconsommation • Diversité lieux d'achats 	<ul style="list-style-type: none"> • Achat de fruits locaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Discount • 1 boulangerie par semaine • Autoconsommation 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristique non discriminante 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristique non discriminante
Connaissances nutritionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Niveau faible • Source d'information : média et corps médical 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon niveau • Lecture des informations nutritionnelles • S'estime bien informé • Source d'information : média 	<ul style="list-style-type: none"> • Niveau moyen • Lecture des informations nutritionnelles • S'estime bien informé 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de lecture des informations nutritionnelles • Source d'information : corps médical 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de lecture des informations nutritionnelles • S'estime mal informé
Représentations de l'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisiner : plaisir 	<ul style="list-style-type: none"> • Manger : plaisir 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisiner : convée 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisiner : obligation 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristique non discriminante
Corpulence	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristique non discriminante 	<ul style="list-style-type: none"> • Corpulence normale (ou maigre) 	<ul style="list-style-type: none"> • Corpulence normale (ou maigre) 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristique non discriminante 	<ul style="list-style-type: none"> • Obésité

* Proportions significativement supérieures à celles de la population totale

¹UC=unité de consommation du ménage²L'Indice de Diversité Alimentaire (IDA) correspond au nombre de groupes d'aliments consommés la veille parmi les cinq suivants : fruits, légumes, viande/poisson/œufs, féculents et produits laitiers. L'IDA maximal est égal à 5.

Bibliographie

[1] Direction de la santé et du développement social (DSDS) de Guadeloupe
Plan régional de santé publique - 2006-2010, février 2006, 156 p.

[2] Ministère du travail de l'emploi et de la santé

Programme national nutrition santé 2011-2015 ET Plan obésité 2010-2013 en direction des populations d'Outre-mer, 2012, 41 p. [consulté le 16 août 2012]

Disponible sur http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS_PO_DOM.pdf

Les résultats détaillés de l'étude « Comportements alimentaires et perceptions de l'alimentation en Guadeloupe en 2010 » sont présentés sous forme de dossiers thématiques :

- > Présentation et synthèse de l'enquête en Guadeloupe
- > Consommations alimentaires en Guadeloupe
- > Structure et environnement des repas en Guadeloupe
- > Comportements d'achats alimentaires en Guadeloupe
- > Perceptions et connaissances nutritionnelles en Guadeloupe
- > Nutrition, revenus et insécurité alimentaire

Pour obtenir ces publications, contactez l'ORSaG (orsag@wanadoo.fr)

• Réalisation de la typologie des comportements alimentaires

- > Analyse des correspondances multiples et classification ascendante hiérarchique réalisées sur le logiciel SPAD® : Claire Guilhouet (ORS Centre)
- > Interprétation de résultats : Sandrine Pitot (ORSaG)
- > Rédaction : Sandrine Pitot, Vanessa Cornély (ORSaG)

Remerciements à José DUBREAS (Directeur associé IPSOS Antilles) pour sa relecture attentive et efficace.



Observatoire régional de la santé de Guadeloupe

1301, Cité Grain d'Or Circonvallation
97 100 Basse-Terre
Tel : 0590 387 448 Fax : 0590 387 984
Courriel : orsag@wanadoo.fr
Site Internet : [http : //www.orsag.org](http://www.orsag.org)

Financement

