

**THESAURUS
FACETTES/DESCRIPTEURS**

**GLOBODIET
ETUDE INCA3 (2014-2015)**

Introduction / Définitions

Ce thesaurus a pour objectif de définir avec précision les « **facettes** » et « **descripteurs** » utilisés pour décrire les aliments consommés dans l'étude INCA3 et recueillis avec le logiciel *GloboDiet*.

- **Facette** : terme qui désigne une caractéristique d'un aliment (ex : méthode de cuisson, méthode de conservation, teneur en sucre, etc.). Les facettes correspondent aux **différentes questions** posées à l'enquêté pour décrire et caractériser les aliments consommés.
- **Descripteur** : terme associé à chacune des facettes permettant d'identifier **la caractéristique précise** de l'aliment consommé(e) (ex : savoir si, pour la facette « *méthode de cuisson ou de réchauffage de l'aliment* », l'aliment a été « *rôti* », « *bouilli* », « *grillé* », etc.). Les descripteurs correspondent aux **différentes réponses** susceptibles d'être données par l'enquêté pour chaque facette posée.

La fonction principale du système de facettes/descripteurs est donc de décrire le plus correctement et le plus précisément possible les aliments consommés.

Ce thesaurus doit permettre à chaque utilisateur des données de consommation alimentaire de l'étude INCA3 de comprendre le type d'information recueilli par chacune des facettes et le contexte dans lequel chaque descripteur a été proposé.

Ce document obéit à la même structure pour chaque facette :

1. Objectif de la facette ;
2. Spécificités de la facette ;
3. Remarques éventuelles ;
4. Liste exhaustive des descripteurs de la facette et spécificités d'utilisation.

SOMMAIRE

FACETTE_01 – ORIGINE ANIMALE DE L'ALIMENT	4
FACETTE_02 – ETAT PHYSIQUE OU FORME DE L'ALIMENT	5
FACETTE_03 – METHODE DE CUISSON OU DE RECHAUFFAGE DE L'ALIMENT	7
FACETTE_04 – METHODE DE CONSERVATION DE L'ALIMENT	9
FACETTE_05 – MILIEU DE CONSERVATION DE L'ALIMENT	11
FACETTE_06 – INGREDIENT OU AROME DE L'ALIMENT	13
FACETTE_07 – TENEUR EN SUCRE DE L'ALIMENT	23
FACETTE_08 – TENEUR EN MATIERE GRASSE DE L'ALIMENT	25
FACETTE_09 – MATERIAU D'EMBALLAGE DE L'ALIMENT	27
FACETTE_10 – MODE DE PREPARATION OU DE PRODUCTION DE L'ALIMENT	29
FACETTE_12 – MARQUE DE L'ALIMENT	31
FACETTE_13 – CONSOMMATION DE LA PEAU DE L'ALIMENT	32
FACETTE_14 – CONSOMMATION DU GRAS DE L'ALIMENT	33
FACETTE_19 – TENEUR EN SEL DE L'ALIMENT	34
FACETTE_20 – NIVEAU DE CUISSON DE L'ALIMENT	35
FACETTE_25 – MODE D'APPROVISIONNEMENT DE L'ALIMENT OU DE SES INGREDIENTS	37
FACETTE_27 – RAYON D'ACHAT DE L'ALIMENT	38
SYNTHESE DES PRINCIPALES SPECIFITES DES FACETTES	39

FACETTE_01 – ORIGINE ANIMALE DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur l'**origine animale** (ou la **source**) de l'aliment.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **OUI** (plusieurs descripteurs à sélectionner par aliment)

Ex : un fromage peut être issu d'un mélange de lait de « *vache* » et de lait de « *brebis* ».

- Facette **filtrée** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **NON**
- Facette **utilisée** pour : les produits laitiers (laits, yaourts, fromages...), les laits et boissons infantiles, les viandes (hors volailles) et plats à base de viandes, les volailles, les produits de charcuterie, les abats et les œufs et plats à base d'œufs.

Liste des descripteurs (N = 29) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	222 465
00	ne connaît pas l'origine animale de l'aliment		774
01	bœuf ou taureau		2 708
02	vache		16 975
03	chèvre		952
04	mouton ou agneau		316
05	porc		5 921
06	veau		447
07	poulet ou poule		3 781
08	canard ou cane		424
09	dinde ou dindonneau		639
10	caille		20
11	oie		28
12	volaille sans précision	Pas de précision sur le type de volaille	107
13	lapin		136
14	cheval ou jument		36
15	brebis		453
17	faisan		5
18	pintade		55
19	buffle ou bufflonne		28
21	cerf, biche, chevreuil ou daim		30
23	sanglier		31
24	gibier sans précision	Pas de précision sur le type de gibier	4
37	lièvre		1
38	kangourou		1
39	bison		1
40	chapon		5
41	coq ou coquelet		12
42	pigeon		10

FACETTE_02 – ETAT PHYSIQUE OU FORME DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur l'**état physique** (ex : liquide, solide, poudre) ou la **forme** (ex : morceau, filet, râpé) de l'aliment **tel qu'il a été quantifié** au moment de l'interview.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)
- Facette **filtrée** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **NON**
- Facette qui permet de **filtrer** les méthodes de quantification proposées pour estimer la taille des portions alimentaires consommées selon les groupes d'aliments. Ainsi, selon le descripteur sélectionné, seules les méthodes de quantification adaptées ont été proposées.
- Facette **utilisée** pour : les pommes de terre, les légumes, les plats à base de pommes de terre, de légumes secs ou de légumes (ex : purées), les noix et graines, les produits laitiers (laits, fromages, crèmes dessert...), les poissons, les crustacés et mollusques, le chocolat, les édulcorants, les gâteaux et pâtisseries sucrés, les boissons chaudes, les soupes et bouillons et les sauces salées.

Liste des descripteurs (N = 16) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	214 457
00	ne connaît pas l'état physique ou la forme de l'aliment		583
01	liquide		16 357
02	reconstitué à partir d'une poudre ou de flocons	Aliment à l'état de poudre ou de flocons reconstitué à l'aide d'un liquide avant consommation <i>Utilisé pour les plats à base de pommes de terre ou de légumes (purées), les produits laitiers (laits, crèmes dessert), les laits et boissons infantiles, les boissons chaudes, les soupes et bouillons, les sauces salées et les gâteaux et pâtisseries sucrés</i> Remarque : lorsque ce descripteur est sélectionné, l'aliment est quantifié à l'état reconstitué	5 955
03	poudre ou flocons	<i>Utilisé pour les laits (y compris infantiles), les boissons chaudes, les bouillons déshydratés, le chocolat et les édulcorants.</i> Remarque : lorsque ce descripteur est sélectionné, l'aliment est quantifié à l'état de poudre ou de flocons	278
05	émincé		20
06	purée ou écrasé		869
12	râpé		2 068
16	morceau	Aliment quantifié en morceaux quelle que soit la forme du morceau (tranche, dé, cube...)	6 928
17	comprimé	<i>Utilisé spécifiquement pour les édulcorants</i>	459

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
18	entier	Aliment brut quantifié sous sa <u>forme entière</u> (ex : pomme de terre, poisson) ou aliment transformé quantifié <u>sans reconstitution avant consommation</u> (ex : crème dessert)	6 604
19	filet, escalope, ou pavé	<i>Utilisé spécifiquement pour les poissons</i>	1 128
20	darne ou steak	<i>Utilisé spécifiquement pour les poissons</i>	64
22	dans sa coquille ou sa coque	<i>Utilisé spécifiquement pour les noix et les crustacés et mollusques</i> Remarque : lorsque ce descripteur est sélectionné, l'aliment est quantifié <u>avec sa coquille ou sa coque</u>	455
27	reconstitué à partir d'un concentré	Aliment à l'état de concentré reconstitué à l'aide d'un liquide avant consommation <i>Utilisé pour les boissons chaudes, les soupes et bouillons et les gâteaux et pâtisseries sucrés</i> Remarque : lorsque ce descripteur est sélectionné, l'aliment est quantifié à <u>l'état reconstitué</u>	8
28	concentré	Aliment à l'état de concentré <i>Utilisé spécifiquement pour les laits et les légumes</i> Remarque : lorsque ce descripteur est sélectionné, l'aliment est quantifié à <u>l'état de concentré</u>	68

FACETTE_03 – METHODE DE CUISSON OU DE RECHAUFFAGE DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur la **méthode de cuisson ou de réchauffage** utilisée avant la consommation de l'aliment.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)

Lorsqu'un aliment a subi plusieurs méthodes de cuisson successives, c'est la méthode faisant intervenir **la plus grande quantité de matière grasse** qui est sélectionnée.

- Facette **filtrée** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systematiquement** : **NON**
- Facette **utilisée** pour : pour les pommes de terre, les légumes, les légumineuses, les plats à base de pommes de terre, légumes ou légumineuses, les fruits, les produits céréaliers (pâtes, riz, pain...), les viandes (hors volailles) et plats à base de viandes, les volailles, les abats, les produits de charcuterie, les poissons et plats à base de poissons, les crustacés et mollusques, les œufs et plats à base d'œufs et les snacks et pâtisseries salées.
- Pour les descripteurs de méthodes de cuisson faisant intervenir des matières grasses, le logiciel demandait systématiquement de préciser la (ou les) matière(s) grasse(s) utilisée(s). La (les) matière(s) grasse(s) sélectionnée(s) devai(en)t ensuite être décrite(s) comme un (des) aliment(s) classique(s) selon les séquences de facettes/descripteurs prédéfinies. La quantité de matière grasse absorbée par l'aliment était ensuite automatiquement calculée par le logiciel en fonction de la méthode de cuisson sélectionnée.

Liste des descripteurs (N = 32) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	191 310
00	ne sait pas si l'aliment a été cuit/réchauffé	L'enquête n'est pas capable d'indiquer si l'aliment est cuit/réchauffé ou non	487
03	bouilli ou cuit à l'eau		7 994
04	cuit ou réchauffé à la vapeur	Aliment cuit ou réchauffé à la vapeur d'eau, dans un « cuit-vapeur » ou suspendu au-dessus d'une marmite d'eau bouillante	1 561
05	blanchi	Aliment précuit partiellement par un plongeon dans de l'eau chaude pendant un court instant ou par un versement d'eau chaude sur l'aliment <i>Utilisé spécifiquement pour les légumes et les légumineuses</i>	7
06	poché	Aliment cuit par immersion dans un liquide (eau, bouillon) en ébullition <i>Utilisé spécifiquement pour les fruits, les poissons et les crustacés et mollusques</i>	9
08	sauté à la poêle ou cuit à la friteuse	Aliment sauté à la poêle ou cuit à la friteuse Remarque : descripteur utilisé uniquement pour les aliments	141
42	sauté à la poêle sans précision	Aliment sauté à la poêle sans précision sur l'utilisation ou non d'une matière grasse	420
09	sauté à la poêle avec matière grasse		5 882

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
43	sauté à la poêle sans matière grasse		2 580
57	réchauffé à la poêle		148
36	cuit à la friteuse type actifry	Aliment cuit dans une friteuse type Actifry avec très peu de matière grasse	35
10	cuit à la friteuse		963
14	toasté	<i>Utilisé spécifiquement pour les pains et les viennoiseries</i>	2 836
18	pané et sauté à la poêle ou cuit à la friteuse	Aliment préalablement pané puis sauté à la poêle ou cuit à la friteuse	19
52	pané et cuit à la friteuse		19
53	pané et sauté à la poêle		36
32	cuit ou réchauffé au four à micro-ondes	Aliment cuit/réchauffé au four à micro-ondes	744
34	rôti ou cuit ou réchauffé au four	Aliment cuit/réchauffé au four	3 624
40	cuit à l'étuvée, à l'étouffée ou mijoté	Aliment cuit dans un liquide dans un récipient fermé	1 379
44	cuit à l'autocuiseur ou à la cocotte-minute	Aliment cuit dans une marmite hermétiquement fermée sous pression	623
47	cuit ou réchauffé au bain-marie	Aliment cuit/réchauffé dans un récipient baignant dans de l'eau bouillante	6
13	cuit à la plancha ou grillé sur pierre		237
22	cuit au barbecue à bois ou à charbon		582
55	grillé sur un grill ou un barbecue électrique		543
56	réchauffé à la casserole		110
94	cuit sans précision	Aliment cuit sans précision sur la méthode de cuisson utilisée ni sur l'utilisation ou non d'une matière grasse	3 430
95	cuit sans précision avec matière grasse	Aliment cuit avec de la matière grasse sans précision sur la méthode de cuisson utilisée	463
96	cuit sans précision sans matière grasse	Aliment cuit sans matière grasse sans précision sur la méthode de cuisson utilisée	156
97	réchauffé sans précision	Aliment réchauffé sans précision sur la méthode de réchauffage utilisée	1 210
98	aucune cuisson ou aucun réchauffage	Aliment déjà cuit n'ayant été soumis à aucune méthode de cuisson ou de réchauffage avant consommation. Remarque : ce descripteur inclut également les aliments séchés et uniquement réhydratés avant consommation. Il doit notamment être utilisé pour décrire les aliments déjà cuits et consommés froids (ex : maïs en conserve, pain frais, jambon blanc, salade de riz...), les aliments fumés non cuits (ex : poisson, magret de canard), les aliments trempés non cuits (ex : semoule, raisin)	16 050
99	cru	Aliment consommé cru n'ayant jamais été soumis à aucune méthode de cuisson avant consommation (ex : légumes, fruits, steak tartare, carpaccio, salade composée...).	12 697

FACETTE_04 – METHODE DE CONSERVATION DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur la **méthode** mise en œuvre **pour conserver l'aliment**.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **OUI** (plusieurs descripteurs à sélectionner par aliment)

Ex : pour les poissons, la méthode de conservation peut être « *fumée* » et « *surgelée* ».

- Facette **filtrée** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **NON**
- Facette **utilisée** pour : la majorité des groupes d'aliments.

Liste des descripteurs (N = 15) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	195 879
00	ne connaît pas la méthode de conservation de l'aliment		8 646
01	consERVE	Aliment conservé dans un emballage hermétique ou étanche après un traitement thermique de stérilisation. Remarque : descripteur qui comprend également les aliments conservés dans un emballage hermétique en verre ou en plastique et vendus au rayon ambiant (ex : compote, crème dessert, cornichons, plats préparés...)	3 333
02	surgelé	Aliment conservé à une température inférieure ou égale à -18°C	3 909
04	salé	Aliment conservé grâce à une forte concentration de sel	15
05	fumé	Aliment conservé par exposition à de la fumée	425
06	mariné	Aliment macéré dans un mélange d'huile, de vinaigre, d'épices ou dans tout autre mélange aromatisant	135
07	UHT	Aliment stérilisé à ultra-haute température (UHT) pendant quelques secondes puis conditionné dans un emballage hermétique <i>Utilisé pour les produits laitiers (laits), les substituts de lait et les sauces salées</i>	3 646
08	pasteurisé	Aliment chauffé afin de détruire la plupart des germes pathogènes et des organismes responsables de la dégradation des aliments <i>Utilisé pour les produits laitiers (laits, fromages) et les substituts de lait</i>	1 677
09	stérilisé	Aliment chauffé et maintenu à haute température afin de détruire la totalité des germes pathogènes et des organismes responsables de la dégradation des aliments <i>Utilisé pour les produits laitiers (laits), les substituts de lait et les sauces salées</i>	511

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
13	stérilisé, UHT ou pasteurisé	Aliment chauffé et/ou maintenu à haute température mais sans précision sur le procédé précis mis en œuvre	79
10	sous-vide	Aliment conditionné dans un emballage hermétique ou sous basse pression afin de préserver la fraîcheur de l'aliment	479
17	réfrigéré		16 550
18	séché	Aliment partiellement ou totalement déshydraté et conservé par séchage	6 273
99	frais ou sans méthode de conservation	Aliment non soumis à une méthode de conservation Remarque : ce descripteur sélectionné pour décrire tous les aliments conservés sans traitement (ex : pommes de terre fraîches, légumes et fruits frais) et les aliments préparés maison et consommés dans l'instant (sans conservation préalable)	16 007

FACETTE_05 – MILIEU DE CONSERVATION DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur le milieu (liquide ou non) dans lequel l'aliment a été conservé.

Facette demandée **uniquement** pour les aliments conditionnés en conserve, sous-vide ou marinés.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)
- Facette **filtrée** : **OUI** (selon certains descripteurs de la facette 04 « méthode de conservation de l'aliment »)
- Facette filtrée **systématiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **NON**
- Facette **utilisée** pour : les légumes, les légumineuse, les fruits (y compris les compotes et les fruits au sirop), les olives, les fromages, les poissons et plats à base de poissons, les crustacés et mollusques, les produits céréaliers (raviolis, risottos), les viandes (hors volailles) et plats à base de viandes, les volailles et les abats.

Remarque :

- Le milieu de conservation est supposé **ne pas avoir été consommé** par l'enquêté. Dans le cas contraire, le milieu devait, après avoir été spécifié *via* cette facette par le descripteur adéquat, être décrit et quantifié comme un aliment à part (ex : sirop des fruits au sirop).

Liste des descripteurs (N = 43) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	254 573
00	ne connaît pas le milieu de conservation de l'aliment		142
03	saumure	Remarque : ce descripteur doit être sélectionné pour décrire l'eau salée (ou non) dans lequel les légumes en conserve sont généralement conservés	465
99	aucun milieu de conservation	Aliment conservé dans aucun milieu de conservation (ex : aliment conditionné sous-vide)	415
01	huile végétale sans précision		63
22	huile de soja		2
23	huile d'olive vierge		81
30	huile de tournesol		35
64	huile de colza		1
02	graisse animale sans précision		11
36	graisse de canard		38
37	graisse d'oie		12
17	sirop sans précision		34
05	sirop non allégé en sucre		53
06	sirop allégé en sucre		13
09	crème ou lait		2

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
32	sauce sucrée		1
26	jus de fruits		4
65	jus de légumes		1
10	vinaigre		5
11	vin		5
41	sauce salée sans précision		103
12	sauce à la tomate		146
20	sauce vinaigrette		20
38	sauce à la moutarde		12
39	sauce au vin blanc		4
40	sauce escabèche		3
43	sauce piquante		2
44	sauce madère		3
45	sauce à la mayonnaise		1
46	sauce catalane		1
47	sauce au citron		11
49	sauce au citron et au basilic		4
52	sauce à la tomate et au basilic		9
53	sauce aux herbes		10
57	sauce aux champignons		3
59	sauce bolognaise		3
60	sauce barbecue		2
61	sauce curry		2
62	sauce basquaise		3
63	sauce carbonara		1
58	sauce à l'alcool		1
33	bouillon		1

FACETTE_06 – INGREDIENT OU AROME DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur **la présence d'un ingrédient** (ex : fruit dans un yaourt) **ou d'un agent aromatisant (ou parfum)** (ex : arôme dans un yaourt) dans l'aliment.

Facette qui permet de récupérer des informations **ne** figurant **pas** dans le nom de l'aliment.

Facette qui ne concerne pas :

- **les ingrédients ajoutés** par l'enquêté **sur ou dans l'aliment au moment de sa consommation** (ex : sel ajouté sur des frites, amandes saupoudrées sur une crème glacée...). Ces derniers devaient être décrits et quantifiés comme des aliments à part.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **OUI** (plusieurs descripteurs à sélectionner par aliment)

Ex : du chocolat noir en tablette peut être décrit plus précisément avec les ingrédients « *noisette* » et « *amande* ». Un yaourt aromatisé peut être décrit plus précisément avec les arômes « *fraise* » et « *framboise* ».

- Facette **filtrée** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **NON**
- Facette **utilisée** pour : la majorité des groupes d'aliments

Liste des descripteurs (N = 450) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	173 614
00	ne connaît pas l'ingrédient ou l'arôme de l'aliment		1 142
99	nature ou sans ingrédient ni arôme		24 206
01	chocolat sans précision		8 622
86	chocolat noir		1 082
87	chocolat au lait		1 063
88	chocolat blanc		62
02	café		237
03	caramel		678
30	caramel au beurre salé		29
04	vanille		1 837
38	praliné		131
14	confiture de fruits		21
D2	confiture de lait		3
ZK	sucre		202
15	miel		227
FN	crème sans précision		124
6F	crème fraîche		397
AW	crème végétale		3
ZH	crème béchamel		33
ZI	crème pâtissière		68
ZJ	crème chantilly		10

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
B3	pâte d'amande		6
K8	crème de marron		13
L3	pâte à tartiner au chocolat		30
P9	sirop d'érable		10
AX	croûton		1
AE	biscuit		35
FH	pain d'épices		3
31	macaron		1
W2	spéculoos		28
L9	cookie		8
J2	brownie		1
X1	tiramisu		5
Q2	meringue		7
M5	crème brûlée		22
ZG	praline		15
R5	pana cotta		1
CA	lait		250
CB	lait de coco		17
28	riz soufflé		64
L2	bonbon au chocolat		18
J9	bonbon au caramel		26
AG	bonbon sucré		1
4F	pépité de chocolat		615
AH	bounty		1
FQ	mars		1
Z2	chewing-gum		13
FG	barbe à papa		8
29	truffe		7
Q7	nougat		23
Q8	nougatine		17
BM	frangipane		1
U5	pétale de rose		26
B1	yaourt		97
ZP	fromage blanc		12
05	fruit sans précision		140
12	fruit exotique sans précision		256
27	fruit sec sans précision		42
N5	fruit ou écorce confit(e) sans précision		24
6C	multi-fruits		778
47	pomme		3 390
48	abricot		1 086
49	banane		394
5F	mûre		315
51	myrtille		245
52	cerise		447
53	cranberry ou airelle		58
55	figue		136
56	raisin		149
57	pamplemousse sans précision		67
O3	pamplemousse jaune		11

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
O2	pamplemousse rose		151
58	kiwi		45
59	citron		1 634
60	citron vert		255
62	orange		3 952
I7	orange sanguine		17
I6	orange amère		33
L5	agrume sans précision		159
70	mandarine ou clémentine		122
P1	kumquat		4
61	melon		27
63	pêche sans précision		818
S2	pêche blanche		40
S3	pêche jaune		152
64	poire		364
65	ananas		294
66	pruneau		95
B6	prune sans précision		95
S6	prune noire (quetsche)		110
S7	prune verte (reine-claude)		96
S8	mirabelle		173
S1	pêche de vigne		29
67	raisin sec		94
68	groseille		197
69	fraise		3 010
B7	coing		96
80	cassis		274
82	baie sans précision		4
83	fruit rouge sans précision		484
84	fruit des bois sans précision		34
34	framboise		1 128
D3	rhubarbe		154
C9	fruit de la passion		78
97	mangue		185
R7	papaye		1
M7	datte		3
O7	goyave		27
A8	litchi		9
T1	grenade		37
Y4	pastèque		19
CG	nèfle		3
FS	tamarin		1
M9	sureau		24
F4	acérola		3
C8	griotte		14
H9	bergamote		190
F7	abricot sec		3
Q6	nectarine		20
Y8	fruit jaune sans précision		1
2A	plante sans précision		73

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
Z1	mélisse		18
1A	pin		21
Z5	eucalyptus		49
AR	citronnelle		3
6A	verveine		184
3A	argousier		2
5A	thé		18
B8	églantier		5
3C	tilleul		69
4C	camomille		31
5C	hibiscus		21
3F	chlorophylle		135
95	grenadine		481
CD	marjolaine		1
CQ	sarriette		1
CS	sauge		3
EU	absinthe		1
FR	mélasse		1
Y2	violette		32
Z7	jasmin		45
Z9	fleur d'oranger		23
71	réglisse		196
F6	anis		43
Z3	cola		115
Z6	thé glacé ou ice tea		9
R3	orgeat		21
AB	badiane		1
AM	cardamome		6
06	noix sans précision		12
36	cacahuète		8
43	noisette		1 953
44	noix		74
45	amande		150
46	noix de cajou		3
B2	noix de pécan		13
F8	noix de macadamia		10
C7	pistache		64
J1	noix du Brésil		3
25	noix de coco		130
26	châtaigne ou marron		95
37	graine sans précision		178
72	graine de tournesol		36
73	graine de courge		16
74	graine de sésame		158
75	graine de pavot		59
F5	graine d'amarante		3
BQ	graine de chia		1
BR	graine de chanvre		1
BS	graine de lin		19
BT	graine de palme		1

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
BU	graine de moutarde		3
CL	pignon de pin		1
ZF	germe de blé		15
C6	olive sans précision		6
R1	olive verte		25
Q9	olive noire		41
07	alcool sans précision		1
A4	vin sans précision		22
E9	whisky		9
J8	vodka		3
F1	cognac		1
F2	vin blanc		6
A7	champagne		3
F3	vin rouge		26
B5	rhum		31
O1	grand marnier		3
P6	liqueur		19
L7	cointreau		1
J7	tequila		10
T3	porto		1
CE	mojito		7
EV	cidre		1
EW	eau de vie		1
EX	génépi		1
EZ	crème de cacao		1
FB	kirsch		1
ZE	bière		1
35	fromage sans précision		504
CZ	abondance		1
DB	bon bresse		1
DE	camembert		1
DF	cancoillotte		1
DG	cantal		1
DI	cheddar		1
DJ	coulommiers		1
DL	edam		3
DM	feta		3
DO	fromage à tartiflette		1
DQ	fromage de Cassel		1
DS	fromage frais		1
DT	kiri		1
DV	mascarpone		1
DW	maroille		1
DX	maasdam		1
DY	mimolette		1
DZ	morbier		1
E2	parmesan		8
E3	ricotta		12
E4	gorgonzola		3
E5	comté		6

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
E6	mozzarella		67
E7	emmental		46
E8	fromage bleu sans précision		12
EA	pecorino		1
EB	raclette		1
EC	reblochon		4
EF	saint nectaire		1
EG	salers		1
EI	vache-qui-rit		4
EJ	vacherin		1
N9	gouda		1
N8	fromage de chèvre		39
U4	roquefort		4
I2	beaufort		1
O6	gruyère		73
BN	fromage végétal		2
18	céréale sans précision		1 087
17	avoine		5
AZ	épeautre		1
FK	farine		175
FM	maïzena		1
S9	polenta		1
I9	boulgour		1
W1	spaghetti		4
R9	pâte sans précision		14
I5	vermicelle		89
P8	macaroni		1
CO	raviole		1
V5	semoule		4
FD	tapioca		1
Q4	muesli		1
U2	riz		11
T9	quinoa		1
I1	orge		7
Y6	blé		5
CF	millet		1
CR	sarrasin		1
CT	seigle		1
CU	tournesol		4
B9	légume sans précision		247
AD	banane plantain		1
T4	pomme de terre		571
O9	topinambour		1
W9	patate douce		16
U1	ratatouille		40
M2	courgette		304
AF	blette		3
D7	épinard		47
G5	artichaut		6
G1	aubergine		189

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
K3	carotte		662
H8	avocat		39
W4	courge sans précision		22
T8	potiron		163
AV	courge butternut		3
CN	potimarron		12
D8	tomate		2 208
C1	tomate séchée		1
94	pois		101
BO	gombo		3
O5	légume vert sans précision		21
N3	haricot vert		84
BV	haricot plat		1
BW	haricots sans précision		1
J5	chou sans précision		29
K5	chou-fleur		19
20	brocoli		48
U3	chou romanesco		5
J3	chou de Bruxelles		1
R8	panais		11
X6	navet		151
CP	rutabaga		3
U9	salsifi		3
7A	champignon sans précision		239
42	champignon de Paris		31
I8	bolet		3
K7	cèpe		10
Q3	morille		1
FE	girolle		1
W3	pois cassé		13
P5	lentille		12
92	haricot sec blanc		3
K2	légume sec sans précision		1
9B	flageolet		24
1C	haricot sec rouge		4
BI	fève		1
CC	lupin		1
CM	pois d'Angole		1
M1	maïs		3
O4	salade verte sans précision		9
E1	concombre		33
AT	concombre amer séché		4
C2	poivron sans précision		19
W8	poivron jaune		28
W6	poivron vert		67
W7	poivron rouge		73
I4	betterave		3
AN	céleri sans précision		1
G3	céleri branche		35
K6	céleri-rave		28

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
L1	pois chiche		28
96	ail		31
A5	oignon		240
P4	poireau		495
G4	échalote		37
A2	ciboulette		6
AQ	ciboule		1
G6	asperge		12
N1	fenouil		16
C5	raifort		1
Y5	cresson		8
V8	oseille		22
H7	algue		1
BJ	fleur		46
X9	légume du sud		3
Y1	légume du soleil		10
X8	légume du jardin		4
N4	légume grillé		2
Y7	endive		3
N6	cornichon		6
AK	câpre		15
D9	radis		3
BA	fane de radis		3
BC	feuille de vigne		1
BD	feuille d'olivier		3
BE	feuille de fraise		1
BF	feuille de mûre		1
ZB	pistou		5
39	herbe sans précision		158
C3	basilic		10
C4	aneth		1
H1	herbe de Provence		3
G9	estragon		18
H2	thym		61
G7	fine herbe		22
H4	coriandre		1
H5	cerfeuil		3
G8	persil		15
H3	romarin		21
P3	laurier		3
CI	ortie		6
FF	fleur de courgette		1
R2	origan		5
08	épices sans précision		148
98	paprika		3
G2	noix de muscade		1
F9	safran		3
93	curry		57
85	cannelle		83
AS	clou de girofle		6

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
A6	gingembre		48
H6	piment		46
09	menthe		2 001
19	cumin		4
X5	curcuma		6
A3	moutarde		47
13	sel		16
A1	poivre		43
B4	vinaigre		3 602
ZQ	condiment sans précision		42
40	jambon		331
41	bacon ou lardon		267
T5	volaille sans précision		34
Q1	viande sans précision		85
T6	charcuterie sans précision		3
K9	poulet		89
T2	porc		51
X7	veau		12
X4	dinde ou dindonneau		1
I3	bœuf ou viande hachée		500
P2	agneau		1
M8	canard		1
V2	saucisse		20
L4	chorizo		25
U7	salami		1
S4	pepperoni		1
2F	foie de volaille		1
BK	foie gras		1
BL	foie de lapin		1
AO	charcuterie végétale		2
7E	œuf		388
X2	tofu		1
V9	soja		6
D4	thon		73
D5	anchois		29
N2	poisson sans précision		112
M6	crustacé sans précision		1
2D	fruit de mer sans précision		8
P7	homard		1
ZA	bisque de homard		2
V3	saint-jacques		12
U8	saumon		72
V1	sardine		9
O8	merlu ou colin		3
L8	lieu noir		2
M3	crabe		19
V6	crevette		55
M4	écrevisse		4
8E	poulpe ou calamar		1
9E	moule		1

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
CH	œuf de truite		1
EK	cabillaud		13
EL	carrelet		1
EM	dorade		1
EN	pie		1
EO	poisson chat		1
ZC	brochet		9
ZD	encre de seiche		1
EP	surimi		4
ER	maquereau		3
2C	bolognaise		20
FJ	beurre		64
CK	pesto		1
FL	huile		5
FO	mayonnaise		32
FP	ketchup		14
AI	cannelloni		1
AJ	cappuccino		3
AU	concentré de tomates		3
FC	sauce soja		6
BY	jus de cuisson de viande		1
FI	assaisonnement végétal		1
CX	bouillon déshydraté sans précision		96
CW	bouillon déshydraté de viandes		35
CY	bouillon déshydraté de volailles		3
FT	chips		1
ZL	eau		77
ZN	matière grasse sans précision		171

FACETTE_07 – TENEUR EN SUCRE DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur la teneur intrinsèque en sucre (édulcorant compris) de l'aliment.

Facette qui ne concerne pas :

- le sucre ou l'édulcorant ajouté par l'enquêteur sur ou dans l'aliment au moment de sa consommation (ex : sucre ajouté dans un yaourt, édulcorant ajouté dans un café). Ce dernier devait être décrit et quantifié comme un aliment à part.

Spécificités :

- Facette à choix multiples : OUI (plusieurs descripteurs à sélectionner par aliment)

Ex : un soda peut être sucré avec « du sucre » et « un édulcorant naturel ».

- Facette filtrée : OUI (selon certains descripteurs de la facette 10 « mode de préparation ou de production de l'aliment »)
- Facette filtrée systématiquement : NON
- Descripteurs tous proposés systématiquement : NON
- Facette utilisée pour : les compotes et les fruits au sirop, les produits laitiers (laits, yaourts, crèmes dessert), les laits et boissons infantiles, les substituts de lait, les boissons (non alcoolisées, chaudes), les confitures, le chocolat et les confiseries et les biscuits secs sucrés et barres céréalières.

Liste des descripteurs (N = 9) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	228 002
00	ne connaît pas la teneur en sucre de l'aliment		1 130
01	non sucré ou sans sucre ajouté	Aliment ne contenant pas de sucre (y compris ajouté)	7 604
07	sucré sans précision	Aliment sucré mais sans précision sur le type d'agent sucrant utilisé (sucre ou édulcorant)	24
02	sucré avec du sucre	Aliment classique sucré normalement avec du sucre	16 643
03	sucré avec un édulcorant de synthèse	Aliment sucré avec un édulcorant de synthèse de type aspartame Remarque : cette mention est généralement indiquée sur l'emballage des produits industriels sous l'appellation « light ou zéro ou 0% de sucre »	1 592
10	sucré avec un édulcorant naturel	Aliment sucré avec un édulcorant naturel de type stevia Remarque : cette mention est généralement indiquée sur l'emballage des produits industriels	112
11	sucré avec du fructose	Aliment sucré avec du fructose	29

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
04	allégé ou à teneur réduite en sucre	Aliment contenant moins de sucre que les aliments classiques du même type Remarque : cette mention est généralement indiquée sur l'emballage des produits industriels ce descripteur inclut également les aliments délactosés ou à teneur réduite en lactose (ex : lait)	1 258

FACETTE_08 – TENEUR EN MATIERE GRASSE DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur la teneur intrinsèque en matière grasse de l'aliment ou sur le **type de lait** des produits laitiers (ex : entier, demi-écrémé, écrémé).

Facette qui ne concerne pas :

- la matière grasse ajoutée par l'enquêté sur ou dans l'aliment au moment de sa consommation (ex : beurre ajouté sur des pâtes). Cette dernière devait être décrite et quantifiée comme un aliment à part.
- la matière grasse utilisée lors de la cuisson de l'aliment. Cette dernière devait être décrite et quantifiée en fonction de la méthode de cuisson/réchauffage (facette 03) sélectionnée.

Spécificités :

- Facette à choix multiples : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)
- Facette filtrée : **OUI** (selon certains descripteurs de la facette 10 « mode de préparation ou de production de l'aliment »)
- Facette filtrée systématiquement : **NON**
- Descripteurs tous proposés systématiquement : **NON**
- Facette utilisée pour : les produits laitiers (laits, fromage, yaourts, crèmes fraîches...), les laits et boissons infantiles, les viandes (hors volailles), les produits de charcuterie, les matières grasses (animales et végétales), les biscuits apéritif, les soupes et bouillons (y compris déshydratés), les biscuits secs sucrés et barres céréalières et les sauces salées.

Liste des descripteurs (N = 23) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	221 358
00	ne connaît pas la teneur en matière grasse de l'aliment		3 825
01	entier ou non allégé en matière grasse	Aliment pour lequel aucune matière grasse n'a été éliminée Remarque : descripteur sélectionné pour décrire les aliments classiques pour lesquels aucune information sur la teneur en matière grasse ne figure généralement sur l'emballage (ex : beurre classique à 80-82% de matière grasse, mayonnaise classique)	21 401
02	demi-écrémé	Aliment pour lequel la moitié de la matière grasse a été éliminée <i>Utilisé spécifiquement pour les produits laitiers (laits, yaourts, fromages blancs, crèmes dessert)</i>	4 545
03	écrémé ou 0% de matière grasse	Aliment pour lequel la totalité de la matière grasse a été éliminée Remarque : cette mention est généralement indiquée sur l'emballage des produits industriels sous l'appellation « 0% de matière grasse » <i>Utilisé spécifiquement pour les produits laitiers (lait, yaourts, fromages blancs, crèmes dessert)</i>	1 369

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
05	allégé ou à teneur réduite en matière grasse	Aliment moins gras que les aliments classiques du même type mais sans précision sur le niveau d'allégement Remarque : cette mention est généralement indiquée sur l'emballage des produits industriels	1 120
41	3-5% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les fromages blancs et les crèmes fraîches</i>	180
40	12-20% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les fromages blancs et les crèmes fraîches</i>	371
47	30-40% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les fromages blancs et les crèmes fraîches</i>	36
43	3% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour la viande hachée de bœuf</i>	2
17	5% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour la viande hachée de bœuf</i>	103
48	8% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour la viande hachée de bœuf</i>	8
45	12% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour la viande hachée de bœuf</i>	7
19	15% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour la viande hachée de bœuf</i>	160
08	20% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour la viande hachée de bœuf</i>	14
07	10% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les beurres et margarines</i>	40
20	25% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les beurres et margarines</i>	50
21	35% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les beurres et margarines</i>	54
10	40% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les beurres et margarines</i>	203
15	51-60% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les beurres et margarines</i>	749
11	60% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les beurres et margarines</i>	276
26	70% de matière grasse	<i>Utilisé spécifiquement pour les beurres et margarines</i>	90
42	dégraissé	<i>Utilisé spécifiquement pour les produits de charcuterie (ex : jambon blanc) et les bouillons</i>	340

FACETTE_09 – MATERIAU D'EMBALLAGE DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur le **matériau d'emballage** directement au contact de l'aliment.

Facette demandée **uniquement** pour les aliments **industriels vendus pré-emballés** ou à **emballer sur place** (ex : aliments vendus en vrac, à la coupe) décrits comme « **gras** » (ex : matière grasse), « **liquides** » (ex : boissons) ou « **acides** » (ex : vinaigre).

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **OUI** (plusieurs descripteurs à sélectionner par aliment)

Ex : une viande peut être emballée dans une barquette en « *plastique* » et recouverte d'un « *film plastique* ».

- Facette **filtrée** : **OUI** (selon certains descripteurs de la facette 04 « *méthode de conservation de l'aliment* », de la facette 10 « *mode de préparation ou de production de l'aliment* » ou de la facette 25 « *mode d'approvisionnement de l'aliment ou de ses ingrédients* »)
- Facette filtrée **systematiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systematiquement** : **NON**
- Facette **utilisée** pour : la majorité des groupes d'aliments.

Liste des descripteurs (N = 16) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	145 496
00	ne connaît pas le matériau d'emballage de l'aliment	Remarque : descripteur à sélectionner uniquement lorsque l'aliment est bien pré-emballé mais que l'enquêté ne connaît pas le matériau	7 946
02	carton		1 181
04	métal	Remarque : ce descripteur inclut tous les emballages en métal tels que les canettes et les boîtes de conserve	3 351
05	contenant plastique	Remarque : ce descripteur inclut le polystyrène	59 852
06	verre		11 888
07	multi-matériaux	<i>Utilisé pour les compotes, les laits, les crèmes fraîches, les jus de fruits, les sauces salées, les soupes, les boissons et plats infantiles</i> Remarque : ce descripteur correspond aux emballages de type tetrabrik mais également aux emballages des compotes en gourde	6 830
10	film plastique	Remarque : ce descripteur inclut la cellophane	2 787
11	aluminium		2 245
12	papier	Remarque : ce descripteur inclut le papier sulfurisé	3 505
13	papier ou film aluminisé	<i>Utilisé pour les matières grasses (beurre), les bouillons déshydratés, les biscuits apéritif, les biscuits secs sucrés, les noix et graines et le chocolat et les confiseries</i>	5 177

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
16	céramique ou terre cuite		11
21	bois	<i>Utilisé spécifiquement pour les fromages</i>	62
22	cire	<i>Utilisé spécifiquement pour les fromages</i>	92
23	carton ou papier		100
99	sans emballage	Remarque : descripteur à sélectionner uniquement pour les aliments vendus non pré-emballés (ex : aliments vendus en vrac ou à la coupe)	7 205

FACETTE_10 – MODE DE PREPARATION OU DE PRODUCTION DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur le **mode de préparation** ou de **production** de l'aliment.

Facette qui ne concerne **ni** le lieu de consommation **ni** le lieu d'achat de l'aliment. Ainsi, par exemple :

- Un jus de fruits en canette **acheté à la cantine ou dans un distributeur automatique** est décrit comme « *fabriqué par un industriel* » car issu d'une production industrielle.
- Une salade composée **achetée dans un fast-food et consommée dans la rue** est décrite comme « *préparée par un service de restauration rapide* » car préparée au sein du fast-food.
- Du pain **acheté dans une boulangerie** est décrit comme « *préparé par un artisan* » car issu de la production du boulanger, tandis que du pain **acheté pré-emballé dans un supermarché** est décrit comme « *fabriqué par un industriel* » car issu d'une production industrielle.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)
- Facette **filtrée** : **NON**
- Facette filtrée **systématiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **NON**
- Facette **utilisée** pour : la majorité des groupes d'aliments.

Remarques :

- Un aliment industriel sous forme de poudre ou flocons dans lequel l'enquêté a simplement ajouté un liquide pour le reconstituer (ex : soupe, café, purée...) n'est **pas décrit** comme « *préparé maison* » **mais** comme « *produit par un industriel* ».
- Cette facette n'est **pas proposée** pour les aliments dits « bruts » ou non transformés (ex : légumes, fruits achetés en vrac au supermarché, poisson vendu sur l'étal...). Ces aliments sont décrits *via* la facette 25 « *Mode d'approvisionnement de l'aliment ou de l'ingrédient* ».

Liste des descripteurs (N = 10) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	167 061
00	ne connaît pas le mode de préparation ou de production de l'aliment		3 127
03	préparé maison	Aliment préparé par l'enquête ou un de ses proches	18 071
06	produit par un industriel	Aliment issu d'une production industrielle	48 710
08	préparé par un artisan	Ce descripteur regroupe toutes les professions artisanales (ex : boulanger, charcuterie, boucherie, poissonnerie, traiteur, fromager, crémier, etc.)	14 181
22	préparé par la cantine	Ce descripteur regroupe les restaurations scolaires, étudiantes et d'entreprise	1 644
25	préparé par un service de restauration classique	Ce descripteur regroupe les restaurants, les bars et les brasseries	1 815

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
32	préparé par un service de restauration rapide	Ce descripteur regroupe les fast-foods, les sandwicheries, les vendeurs ambulants	1 077
26	préparé par un distributeur automatique	<i>Utilisé spécifiquement pour les boissons chaudes et les soupes</i>	582
28	non préparé maison sans précision	Aliment non préparé maison mais sans précision sur le mode de production mis en œuvre	33

FACETTE_12 – MARQUE DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur **la marque et/ou le nom commercial** de l'aliment.

Facette demandée **uniquement** pour les aliments **industriels** (ainsi que pour ceux et celles produits par des fast-foods ou des distributeurs automatiques) (filtrée selon les descripteurs de la facette 10 « Mode de préparation ou de production de l'aliment »).

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)
- Facette **filtrée** : **OUI** (selon certains descripteurs de la facette 02 « état physique ou forme de l'aliment », de la facette 04 « méthode de conservation de l'aliment », de la facette 05 « milieu de conservation de l'aliment », de la facette 10 « mode de préparation ou de production de l'aliment » ou de la facette 27 « rayon d'achat de l'aliment »)
- Facette filtrée **systematiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systematiquement** : **OUI**
- Facette **utilisée** pour : la majorité des groupes d'aliments.

Liste des descripteurs (N = 4) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	130 799
00	ne connaît pas la marque de l'aliment	Remarque : descripteur sélectionné uniquement lorsque l'aliment possède bien une marque mais que l'enquêté ne la connaît pas	18 604
01	connaît la marque de l'aliment	Remarque : descripteur sélectionné lorsque l'enquêté est capable de spécifier une marque ou un nom commercial dans la liste des marques proposées	101 138
02	aliment sans marque	Remarque : descripteur sélectionné uniquement lorsque l'aliment ne possède pas de marque ou de nom commercial	5 760

FACETTE_13 – CONSOMMATION DE LA PEAU DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur la consommation ou non, par l'enquête, de la peau de l'aliment.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)
- Facette **filtrée** : **OUI** (selon certains descripteurs de la facette 04 « méthode de conservation de l'aliment »)
- Facette filtrée **systématiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **OUI**
- Facette **utilisée** pour : les pommes de terre et autres tubercules, les légumes, les fruits, les viandes (hors volailles), les volailles, les plats à base de viandes et les poissons.

Liste des descripteurs (N = 4) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	242 312
00	ne sait pas si la peau de l'aliment a été consommée		185
01	peau de l'aliment non consommée		7 105
02	peau de l'aliment consommée		6 699

FACETTE_14 – CONSOMMATION DU GRAS DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur **la consommation ou non**, par l'enquête, **du gras visible** de l'aliment (ex : couenne du jambon blanc).

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)
- Facette **filtrée** : **NON**
- Facette filtrée **systematiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systematiquement** : **OUI**
- Facette **utilisée** pour : les viandes (hors volailles) et les produits de charcuterie.

Liste des descripteurs (N = 4) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	253 868
00	ne sait pas si le gras de l'aliment a été consommé		85
01	gras de l'aliment non consommé		1 712
02	gras de l'aliment consommé		636

FACETTE_19 – TENEUR EN SEL DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur la **teneur intrinsèque en sel (ou sodium)** de l'aliment.

Facette demandée **uniquement** pour les aliments **industriels** (ainsi que pour ceux produits par des distributeurs automatiques).

Facette qui ne concerne pas :

- **le sel ajouté** par l'enquêté **sur ou dans l'aliment au moment de sa consommation** (ex : sel ajouté sur des frites). Ce dernier doit être décrit et quantifié comme un aliment à part.
- **le sel ajouté à la cuisson** (ex : sel ajouté à l'eau bouillante pour la cuisson des pâtes).

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)
- Facette **filtrée** : **OUI** (selon certains descripteurs de la facette 04 « *méthode de conservation de l'aliment* » ou de la facette 10 « *mode de préparation ou de production de l'aliment* »)
- Facette filtrée **systématiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **OUI**
- Facette **utilisée** pour : les noix et graines, les fromages, les produits de charcuterie, les poissons et plats à base de poissons, les soupes et bouillons (y compris déshydratés), les biscuits apéritif, les plats à base de viandes, de légumes, de pommes de terre et de céréales.

Liste des descripteurs (N = 5) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	247 898
00	ne connaît pas la teneur en sel de l'aliment		829
01	salé normalement	Aliment classique salé normalement	6 917
02	allégé ou à teneur réduite en sel	Aliment contenant moins de sel que les aliments classiques du même type Remarque : cette mention est généralement indiquée sur l'emballage des produits industriels	446
04	non salé ou sans sel ajouté	Aliment ne contenant pas de sel (y compris ajouté)	211

FACETTE_20 – NIVEAU DE CUISSON DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur le **niveau de cuisson intérieure et/ou extérieure** de l'aliment.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **OUI** (plusieurs descripteurs à sélectionner par aliment).

Mais :

- un **seul** descripteur de niveau de **cuisson intérieure** à sélectionner par aliment
- un **seul** descripteur de niveau de **cuisson extérieure** à sélectionner par aliment

A noter, que dans les cas spécifiques des pommes de terre et des œufs, un **seul** niveau de cuisson devait être sélectionné.

- Facette **filtrée** : **OUI** (selon certains descripteurs de la facette 03 « *méthode de cuisson ou de réchauffage de l'aliment* »)
- Facette filtrée **systématiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **NON**
- Facette **utilisée** pour : les pommes de terre, les viandes (hors volailles), les volailles, les produits de charcuterie, les abats, les poissons et les œufs.

Remarque : pour chaque type d'aliments concernés (ex : frites, viandes, poissons, saucisses, œufs), des planches photo spécifiques (p.108-114), illustrant les différents niveaux de cuisson intérieure ou extérieure, étaient proposées afin d'aider l'enquêté à sélectionner le ou les descripteurs pertinents pour l'aliment consommé.

Liste des descripteurs (N = 15) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	243 434
00	ne connaît pas le niveau de cuisson intérieure de l'aliment		331
01	intérieur très peu cuit ou bleu	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson intérieure de l'aliment consommé est moins important que celui représenté sur la 1 ^{ère} photographie de la planche photo considérée (p.110-114)	133
09	intérieur peu cuit ou saignant	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson intérieure de l'aliment consommé correspond à la 1 ^{ère} photographie de la planche photo considérée (p.110-114)	1 313
02	intérieur cuit ou à point	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson intérieure de l'aliment consommé correspond à la 2 ^{ème} photographie de la planche photo considérée (p.110-114)	4 920
03	intérieur bien cuit	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson intérieure de l'aliment consommé correspond à la 3 ^{ème} photographie de la planche photo considérée (p.110-114)	2 650

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
08	intérieur très cuit	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson intérieure de l'aliment consommé est plus important que celui représenté sur la 3 ^{ème} photographie de la planche photo considérée (p.110-114)	45
99	ne connaît pas le niveau de cuisson extérieure de l'aliment		625
04	surface extérieure légèrement grillée	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson extérieure de l'aliment consommé correspond à la 1 ^{ère} photographie de la planche photo considérée (p.109-114)	2 175
05	surface extérieure grillée	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson extérieure de l'aliment consommé correspond à la 2 ^{ème} photographie de la planche photo considérée (p.109-114)	6 694
06	surface extérieure très grillée	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson extérieure de l'aliment consommé correspond à la 3 ^{ème} photographie de la planche photo considérée (p.109-114)	2 272
07	surface extérieure avec présence de tâches de brûlé	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson extérieure de l'aliment consommé est plus important que celui représenté sur la 3 ^{ème} photographie de la planche photo considérée (p.109-114)	8
10	blanc et jaune d'œuf liquides	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson de l'aliment consommé correspond à la 1 ^{ère} photographie de la planche photo spécifique des œufs (p.108) <i>Utilisé spécifiquement pour les œufs</i>	127
11	blanc d'œuf figé et jaune d'œuf liquide	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson de l'aliment consommé correspond à la 2 ^{ème} photographie de la planche photo spécifique des œufs (p.108) <i>Utilisé spécifiquement pour les œufs</i>	307
12	blanc et jaune d'œuf figés	Remarque : descripteur sélectionné si le niveau de cuisson de l'aliment consommé correspond à la 3 ^{ème} photographie de la planche photo spécifique des œufs (p.108) <i>Utilisé spécifiquement pour les œufs</i>	596

FACETTE_25 – MODE D'APPROVISIONNEMENT DE L'ALIMENT OU DE SES INGREDIENTS

Objectif : Recueillir l'information sur le **mode d'approvisionnement** (autoproduction, cueillette, chasse, pêche, achat)

1) de **l'aliment** dans le cas **des aliments dit « bruts » ou non transformés** (ex : fruits, légumes, poissons...);

2) de **ses principaux ingrédients** dans le cas **des aliments transformés préparés maison** (ex : purée, soupe, omelette...).

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **OUI** (plusieurs descripteurs à sélectionner par aliment)

Ex : une « *purée pommes de terre-carottes* » préparée maison peut avoir été préparée à partir de pommes de terre « *cultivées* » par l'enquêté ou l'un de ses proches et de carottes « *achetées* » dans le commerce.

- Facette **filtrée** : **OUI** (selon certains descripteurs de la facette 10 « *mode de préparation ou de production de l'aliment* »)
- Facette filtrée **systematiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systematiquement** : **NON**
- Facette **utilisée** pour : les pommes de terre, les légumes, les légumineuses, les fruits (y compris les compotes et les fruits au sirop), les noix et graines, les viandes (hors volailles), les volailles, les poissons, les crustacés et mollusques, les œufs, les boissons (alcoolisées, non alcoolisées, jus de fruits...), les gâteaux et pâtisseries sucrés, les confitures, les soupes et bouillons, les herbes et épices, les plats à base de pommes de terre ou de légumes et les plats à base de viandes.

Liste des descripteurs (N = 5) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	214 461
00	ne connaît pas le mode d'approvisionnement de l'aliment ou de l'ingrédient		3 737
01	cultivé ou élevé par l'enquêté ou l'un de ses proches	Aliment ou ingrédient issu du potager, du poulailler ou du clapier de l'enquêté ou de l'un de ses proches	6 878
02	pêché, chassé ou cueilli par l'enquêté ou l'un de ses proches	Aliment ou ingrédient prélevé dans la nature	1 454
03	acheté par l'enquêté ou l'un de ses proches	Aliment ou ingrédient acheté, quel que soit le mode de production (industriel, artisanal...)	30 869

FACETTE_27 – RAYON D'ACHAT DE L'ALIMENT

Objectif : Recueillir l'information sur le **rayon d'achat** de l'aliment.

Facette demandée **uniquement** pour les aliments **industriels**.

Spécificités :

- Facette à **choix multiples** : **NON** (un seul descripteur à sélectionner par aliment)
- Facette **filtrée** : **OUI** (selon certains descripteurs de la facette 10 « *mode de préparation ou de production de l'aliment* » ou de la facette 25 « *mode d'approvisionnement de l'aliment ou de ses ingrédients* »)
- Facette filtrée **systématiquement** : **NON**
- Descripteurs tous proposés **systématiquement** : **OUI**
- Facette **utilisée** pour : la majorité des groupes d'aliments.

Liste des descripteurs (N = 5) :

Code	Libellé	Définition et spécificités d'utilisation	Freq
999	non renseigné	Facette non demandée	195 081
00	ne connaît pas le rayon d'achat de l'aliment		4 977
02	rayon surgelé		3 588
03	rayon frais ou réfrigéré		16 712
99	rayon à température ambiante		35 943

SYNTHESE DES PRINCIPALES SPECIFITES DES FACETTES

LIBELLE DE LA FACETTE	CHOIX MULTIPLES	DESCRIPTEURS SYSTEMATIQUEMENT PROPOSES	FACETTE FILTREE	FACETTE(S) FILTRE(S)	FILTRE SYSTEMATIQUE	EXEMPLES DE GROUPES D'ALIMENTS
01. ORIGINE ANIMALE DE L'ALIMENT	OUI	NON	NON	-	-	<ul style="list-style-type: none"> - Produits laitiers (laits, yaourts, fromages) - Laits et boissons infantiles - Viandes (hors volailles), volailles, produits de charcuterie et abats - Œufs et plats à base d'œufs
02. ETAT PHYSIQUE OU FORME DE L'ALIMENT	NON	NON	NON	-	-	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre et plats à base de pommes de terre - Légumes et plats à base de légumes - Noix et graines - Produits laitiers (laits, fromages, crèmes dessert) - Poissons, crustacés et mollusques - Chocolat - Edulcorants - Gâteaux et pâtisseries sucrés - Boissons chaudes - Sauces salées - Soupes et bouillons
03. METHODE DE CUISSON OU DE RECHAUFFAGE DE L'ALIMENT	NON	NON	NON	-	-	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre et plats à base de pommes de terre - Légumes et plats à base de légumes - Légumineuses et plats à base de légumineuses - Fruits - Produits céréaliers (pâtes, riz, pain) - Viandes (hors volailles) et plats à base de viandes, volailles, produits de charcuterie et abats - Poissons et plats à base de poissons, mollusques et crustacés - Œufs et plats à base d'œufs - Snacks et pâtisseries salées

LIBELLE DE LA FACETTE	CHOIX MULTIPLES	DESCRIPTEURS SYSTEMATIQUEMENT PROPOSES	FACETTE FILTREE	FACETTE(S) FILTRE(S)	FILTRE SYSTEMATIQUE	EXEMPLES DE GROUPES D'ALIMENTS
04. METHODE DE CONSERVATION DE L'ALIMENT	OUI	NON	NON	-	-	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre et plats à base de pommes de terre - Légumes et plats à base de légumes - Légumineuses et plats à base de légumineuses - Fruits - Noix et graines - Produits laitiers (laits, fromages, crèmes dessert) - Produits céréaliers - Viandes (hors volailles) et plats à base de viandes, volailles et charcuterie - Poissons, crustacés et mollusques - Sauces salées
05. MILIEU DE CONSERVATION DE L'ALIMENT	NON	NON	OUI	04	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Légumes - Légumineuses - Fruits frais, compotes et fruits au sirop - Fromages - Produits céréaliers - Viandes (hors volailles) et plats à base de viandes, volailles et abats - Poissons et plats à bases de poissons, crustacés et mollusques
06. INGREDIENT OU AROME DE L'ALIMENT	OUI	NON	NON	-	-	<ul style="list-style-type: none"> - Purées (pommes de terre, légumes, légumineuses) - Compotes de fruits - Produits laitiers (yaourts, fromages blancs, crèmes dessert) - Produits céréaliers - Plats à base d'œufs - Confitures - Chocolat et confiseries - Gâteaux et biscuits secs sucrés - Boissons non alcoolisées - Bières - Soupes et bouillons

LIBELLE DE LA FACETTE	CHOIX MULTIPLES	DESCRIPTEURS SYSTEMATIQUEMENT PROPOSES	FACETTE FILTREE	FACETTE(S) FILTRE(S)	FILTRE SYSTEMATIQUE	EXEMPLES DE GROUPES D'ALIMENTS
07. TENEUR EN SUCRE DE L'ALIMENT	OUI	NON	OUI	10	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Compotes de fruits et fruits au sirop - Produits laitiers (laits, yaourts, crèmes dessert) - Laits et boissons infantiles - Confitures - Chocolat et confiseries - Biscuits secs sucrés et barres céréalières - Boissons non alcoolisées et boissons chaudes
08. TENEUR EN MATIERE GRASSE DE L'ALIMENT	NON	NON	OUI	10	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Produits laitiers (laits, fromage, yaourts, crèmes fraîches) - Laits et boissons infantiles - Viandes (hors volailles), produits de charcuterie - Matières grasses animales et végétales - Biscuits apéritif - Soupes et bouillons - Biscuits secs sucrés et barres céréalières - Sauces salées
09. MATERIAU D'EMBALLAGE DE L'ALIMENT	OUI	NON	OUI	04-10-25	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre et plats à base de pommes de terre - Légumes et plats à base de légumes - Compotes de fruits et fruits au sirop - Produits laitiers (yaourts, fromages, crèmes dessert) - Produits céréalières - Viandes (hors volailles) et plats à base de viandes, volailles, produits de charcuterie - Matières grasses animales et végétales - Chocolat et confiseries - Boissons non alcoolisées - Boissons alcoolisées - Sauces salées - Soupes et bouillons - Biscuits apéritif

LIBELLE DE LA FACETTE	CHOIX MULTIPLES	DESCRIPTEURS SYSTEMATIQUEMENT PROPOSES	FACETTE FILTREE	FACETTE(S) FILTRE(S)	FILTRE SYSTEMATIQUE	EXEMPLES DE GROUPES D'ALIMENTS
10. MODE DE PREPARATION OU DE PRODUCTION DE L'ALIMENT	NON	NON	NON	-	-	<ul style="list-style-type: none"> - Plats à base de pommes de terre - Plats à base de légumes - Plats à base de légumineuses - Compotes de fruits - Produits laitiers (yaourts, crème dessert) - Produits céréaliers et plats à base de céréales - Plats à base d'œufs - Confitures - Gâteaux et biscuits secs sucrés - Boissons non alcoolisées - Sauces salées - Soupes et bouillons - Snacks et pâtisseries salées
12. MARQUE DE L'ALIMENT	NON	OUI	OUI	02-04-05-10-27	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre et plats à base de pommes de terre - Légumes et plats à base de légumes - Fruits - Produits laitiers (laits, yaourts, crèmes dessert) - Produits céréaliers - Volailles et produits de charcuterie - Matières grasses animales et végétales - Chocolat et confiseries - Gâteaux et biscuits sucrés - Boissons non alcoolisées - Sauces salées - Soupes et bouillons - Edulcorants - Plats infantiles - Biscuits apéritif et snacks et pâtisseries salées

LIBELLE DE LA FACETTE	CHOIX MULTIPLES	DESCRIPTEURS SYSTEMATIQUEMENT PROPOSES	FACETTE FILTREE	FACETTE(S) FILTRE(S)	FILTRE SYSTEMATIQUE	EXEMPLES DE GROUPES D'ALIMENTS
13. CONSOMMATION DE LA PEAU DE L'ALIMENT	NON	OUI	OUI	04	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre - Légumes - Fruits - Viandes (hors volailles), volailles - Poissons
14. CONSOMMATION DU GRAS DE L'ALIMENT	NON	OUI	NON	-	-	<ul style="list-style-type: none"> - Viandes (hors volailles) et produits de charcuterie
19. TENEUR EN SEL DE L'ALIMENT	NON	OUI	OUI	04-10	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Noix et graines - Fromages - Produits de charcuterie - Poissons et plats à base de poissons - Soupes et bouillons - Biscuits apéritif - Plats à base de pommes de terre - Plats à base de légumes - Plats à base de viandes - Plats à base de céréales
20. NIVEAU DE CUISSON DE L'ALIMENT	OUI	NON	OUI	03	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre - Viandes (hors volailles), volailles, produits de charcuterie et abats - Poissons - Œufs

LIBELLE DE LA FACETTE	CHOIX MULTIPLES	DESCRIPTEURS SYSTEMATIQUEMENT PROPOSES	FACETTE FILTREE	FACETTE(S) FILTRE(S)	FILTRE SYSTEMATIQUE	EXEMPLES DE GROUPES D'ALIMENTS
25. MODE D'APPROVISIONNEMENT DE L'ALIMENT OU DE SES INGREDIENTS	OUI	NON	OUI	10	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre et plats à base de pommes de terre - Légumes et plats à base de légumes - Légumineuses et plats à base de légumineuses - Fruits - Noix et graines - Viandes (hors volailles) et volailles - Poissons, crustacés et mollusques - Œufs - Confitures - Gâteaux et pâtisseries sucrés - Boissons non alcoolisées - Herbes et épices - Soupes et bouillons
27. RAYON D'ACHAT DE L'ALIMENT	NON	OUI	OUI	10-25	NON	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre et plats à base de pommes de terre - Légumes et plats à base de légumes - Fruits - Produits laitiers (laits, yaourts, crèmes dessert) - Produits céréaliers - Volailles et produits de charcuterie - Gâteaux et biscuits secs sucrés - Boissons non alcoolisées - Sauces salées - Soupes et bouillons - Plats infantiles - Snacks et pâtisseries salées