

Evolution des dépenses alimentaires en produits d'origine animale des ménages wallons



COMPS S., WINANDY S., PALM R., CLAUSTRIAUX J.-J., LEBAILLY P.
Observatoire de la Consommation Alimentaire
Gembloux Agro-Bio Tech/Université de Liège



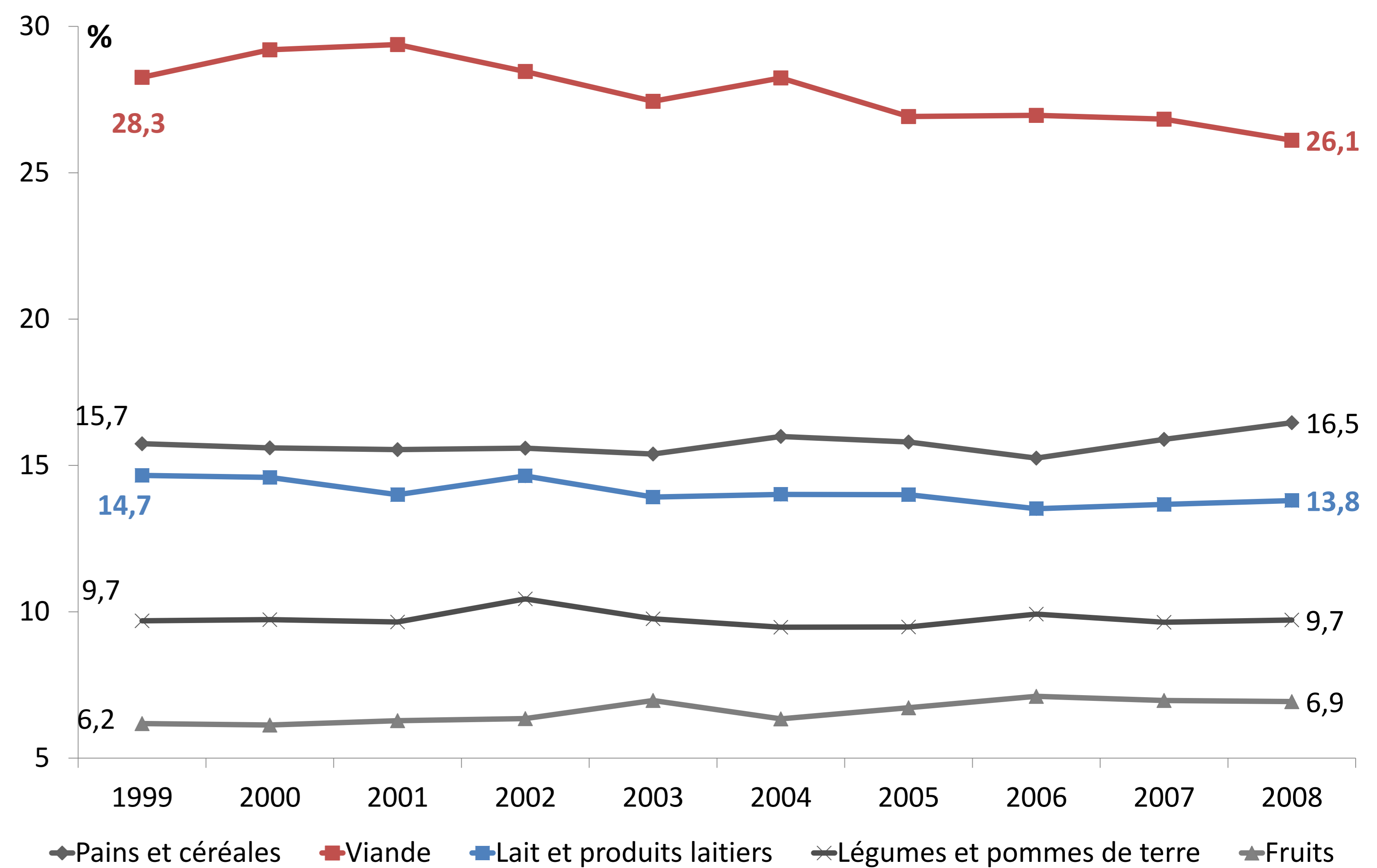
L'enquête sur le budget des ménages, abrégée EBM, est une enquête réalisée annuellement depuis 1999 par la Direction Générale Statistique et Information économique (DGSIE). Cette enquête permet de dresser un état des habitudes en matière de dépenses de consommation de la population sur une année grâce à un échantillon mensuel d'environ 300 ménages. Les données sont extrapolées à la population belge et stratifiées en fonctions de facteurs socio-démographiques.

Évolution de la part des dépenses en viande et en lait et produits laitiers dans le budget des ménages consacré aux produits alimentaires à domicile

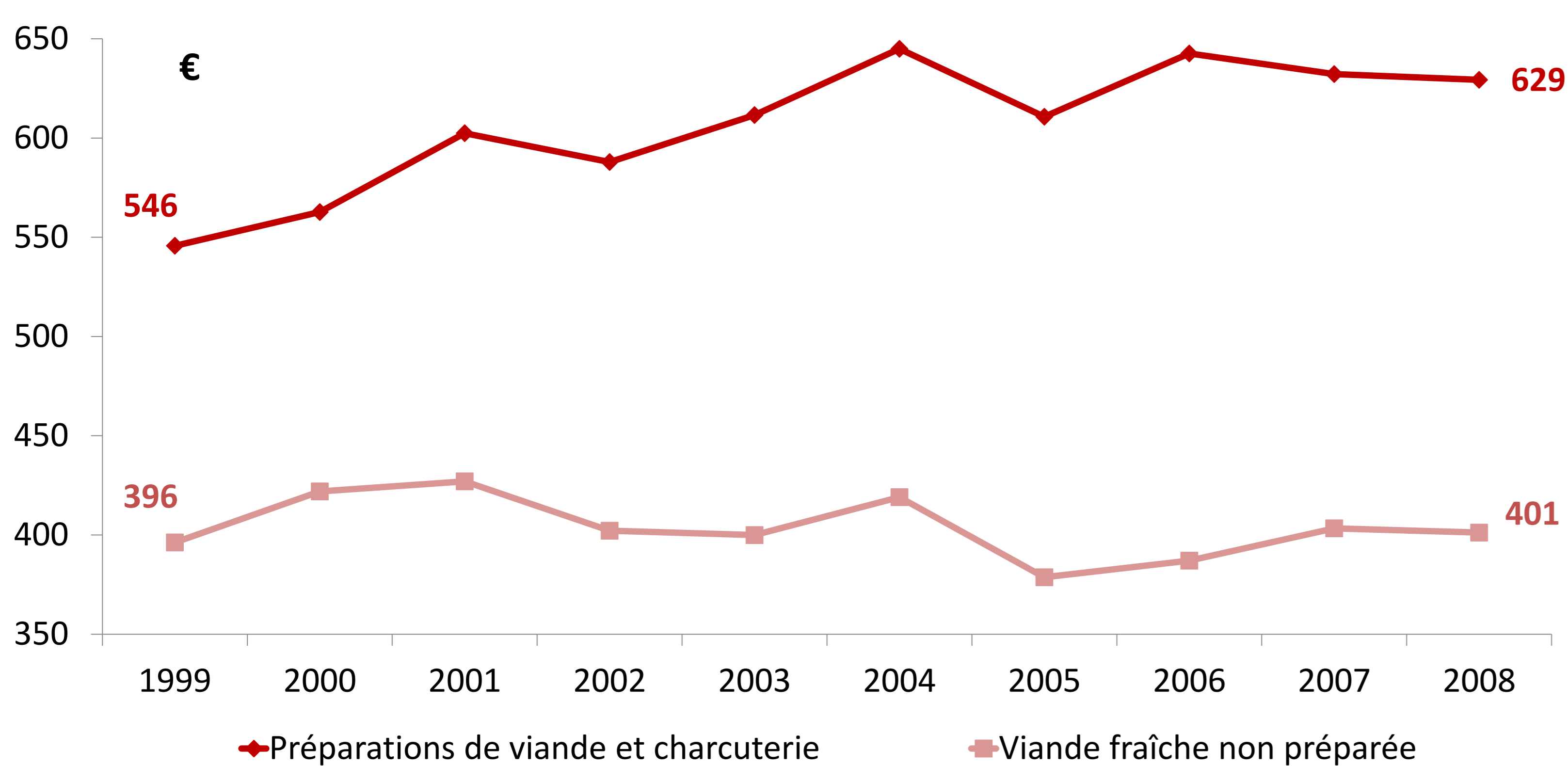
En 2008, les parts des dépenses des ménages wallons dans le budget consacré aux produits alimentaires sont de :

- 26,1% (1032€ en moyenne par ménage) pour la viande,
 - 13,8% (545€) pour les produits laitiers,
 - 0,9% (37€) pour les œufs.
- Les produits d'origine animale représentent ainsi plus de 40% de ce budget.

Malgré une diminution sur la période étudiée, la viande reste le poste budgétaire le plus important dans les dépenses alimentaires à domicile. Les produits laitiers occupent le troisième poste de dépenses derrière le pain et les céréales et devant les légumes et les fruits.



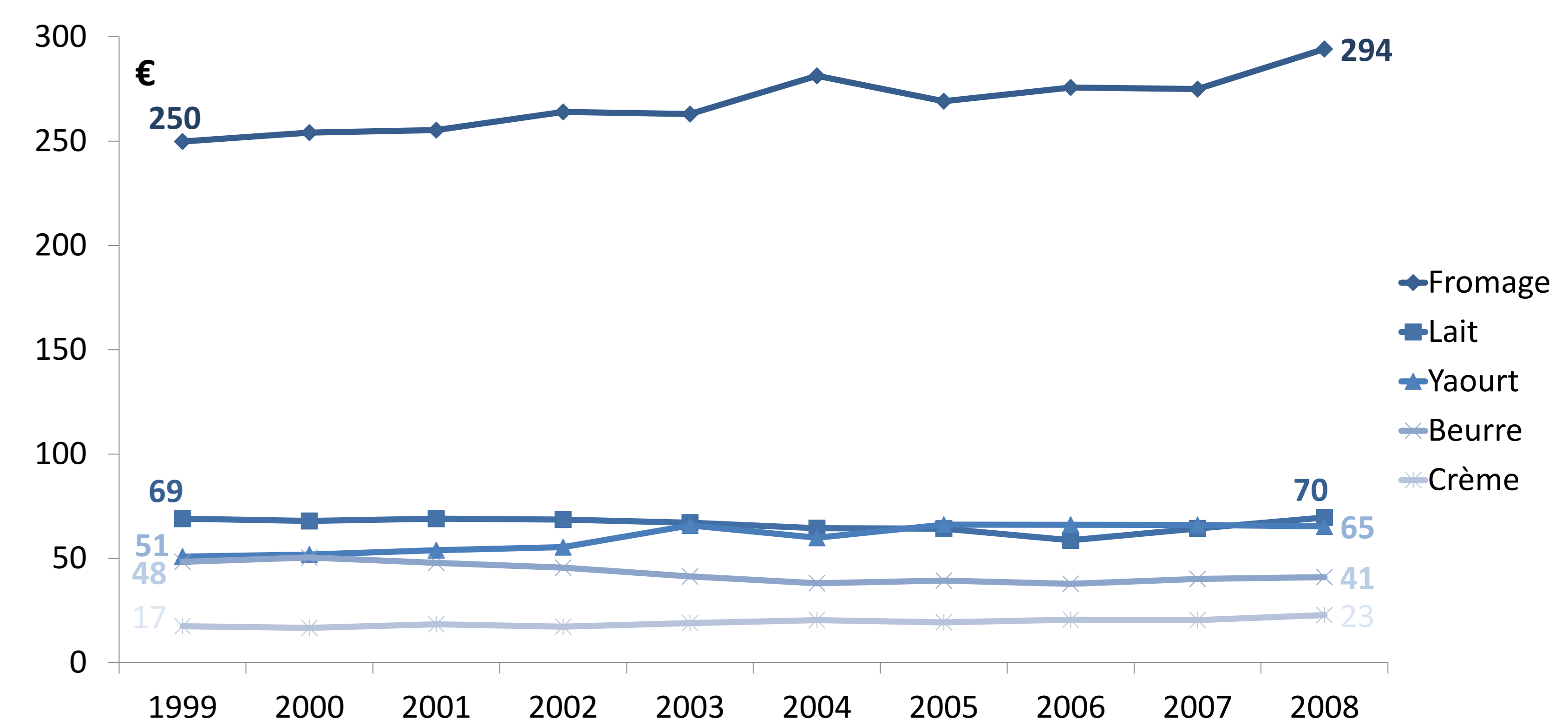
Evolution des dépenses moyennes par ménage en viandes non préparées et en préparations et charcuterie de 1999 à 2008¹



En 2008, les dépenses moyennes par ménage (consommateur ou non) en préparations de viande et charcuterie se montent à 629€ et représentent 61% des dépenses en viande tandis que celles en viandes non préparées s'élèvent à 401€ et représentent 39% des dépenses en viande.

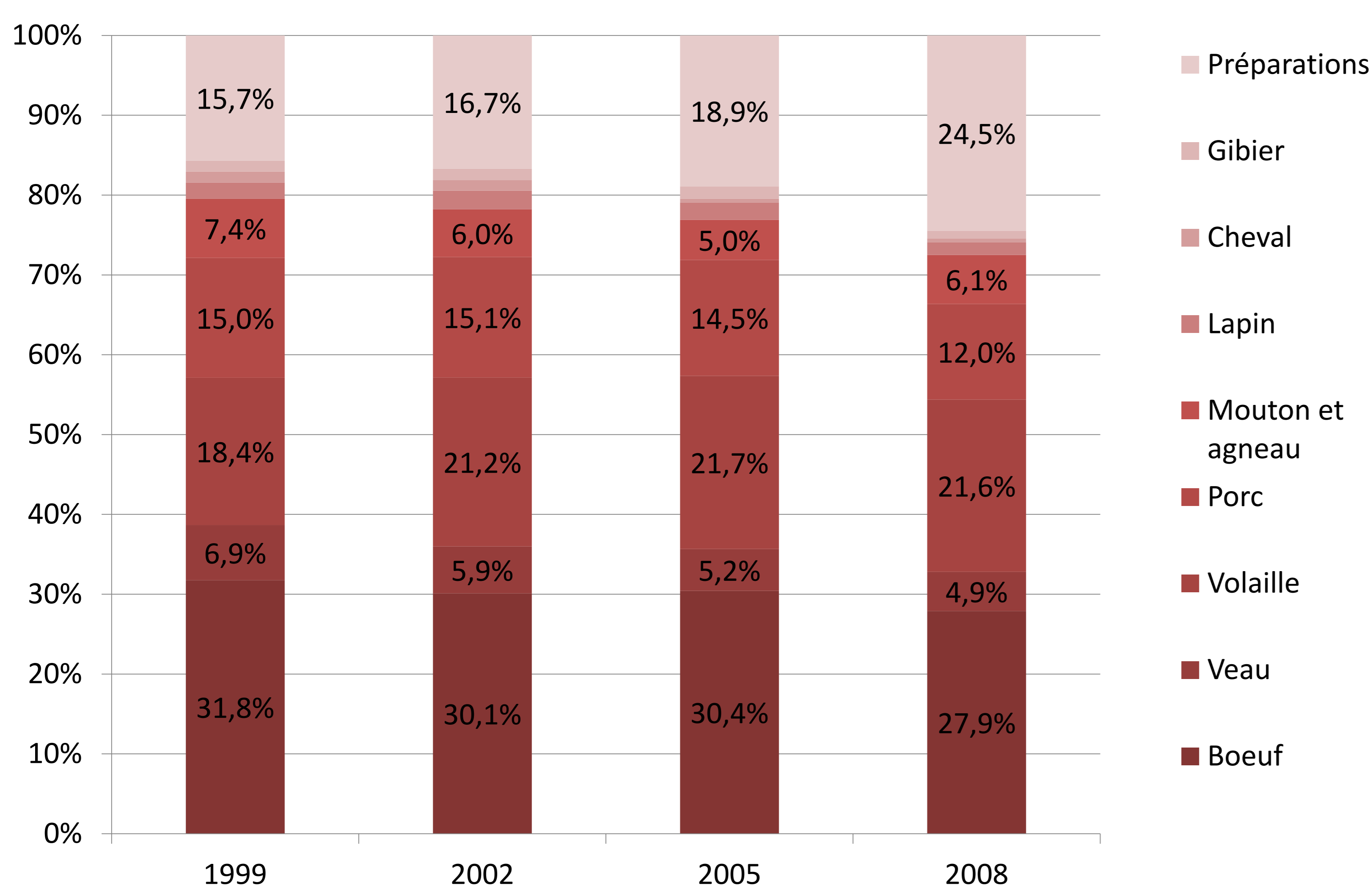
¹ Le terme 'préparations de viande et charcuterie' regroupe la charcuterie et les abats, les viandes préparées et les jus de viande et les 'préparations' reprises dans le graphe ci-dessous (les brochettes, les sautés, le gyros, les escalopes, les cordons bleus, les hamburgers, les plateaux fondue et gourmet et la viande sans spécification).

Evolution des dépenses moyennes par ménage en lait et produits laitiers de 1999 à 2008



En 2008, les dépenses moyennes par ménages (consommateur ou non) en fromage s'élèvent à 294€ et sont les dépenses les plus importantes dans la catégorie lait et produits laitiers. Suivent les dépenses en lait (70€), en yaourt (65€), en beurre (41€) et en crème (23€). Les produits non transformés (lait et crème) représentent 17% des dépenses des ménages en lait et produits laitiers.

Evolution de la structure des dépenses des ménages en viandes fraîches de 1999 à 2008²

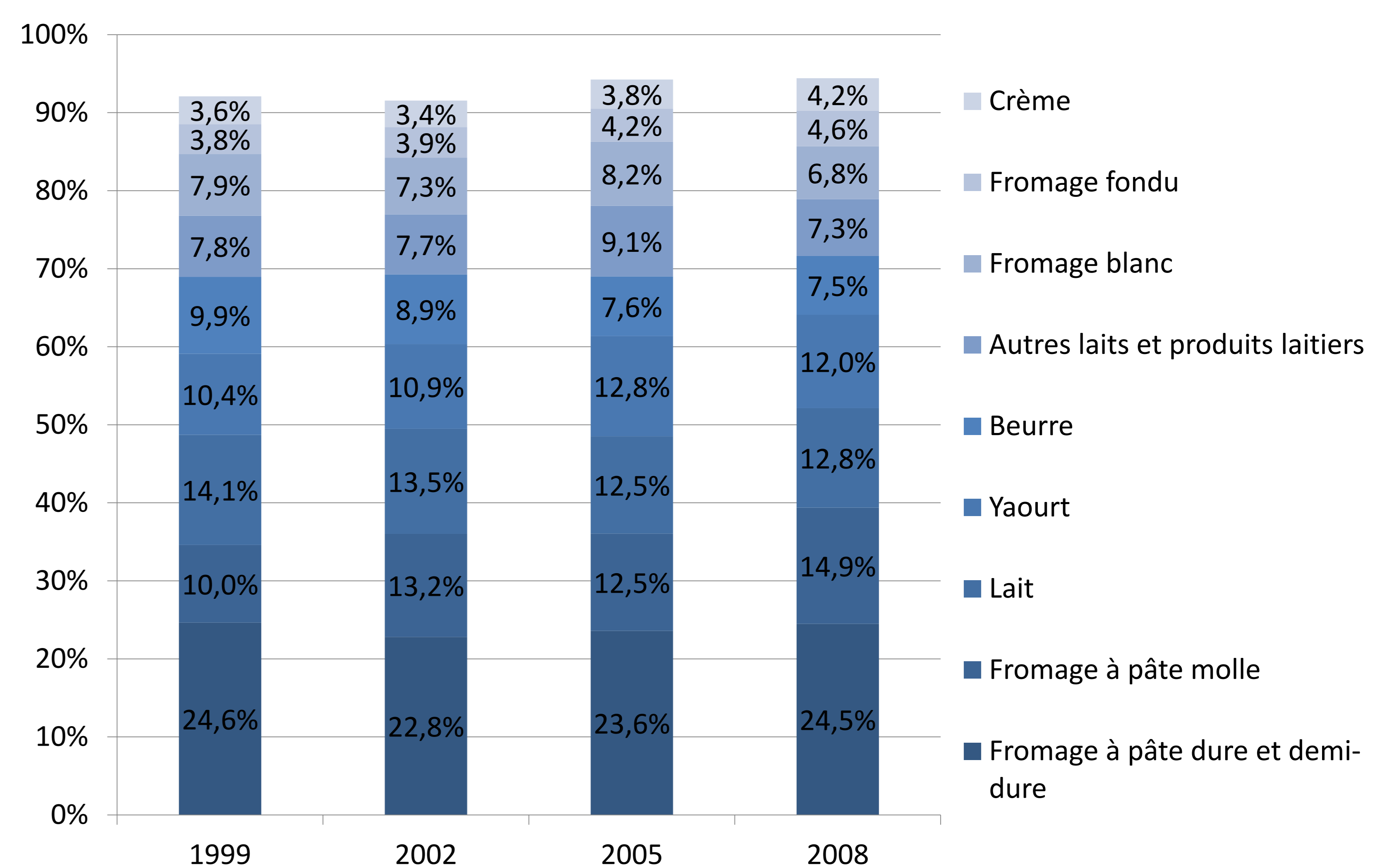


En 2008, les trois principaux postes de dépenses sont le bœuf, les préparations et la volaille. Ils représentent près de 3/4 des dépenses totales en viande fraîche.

De 1999 à 2008, les préparations et la volaille sont les deux seules catégories à augmenter leur part des dépenses, toutes les autres catégories voient leur part des dépenses diminuer.

² Le terme 'préparations' regroupe les brochettes, les sautés, le gyros, les escalopes, les cordons bleus, les hamburgers, les plateaux fondue et gourmet et la viande sans spécification.

Evolution de la structure des dépenses des ménages en lait et produits laitiers de 1999 à 2008³



En 2008, les quatre principaux postes de dépenses sont le fromage à pâte dure et demi-dure, le fromage à pâte molle, le lait et le yaourt. Ils représentent 64% des dépenses totales en lait et produits laitiers.

De 1999 à 2008, la part des dépenses pour le beurre, le fromage blanc et le lait diminue de plus d'un point alors que la part des dépenses du yaourt augmente de 1,6 point et que celle du fromage à pâte molle augmente de près de 5 points.

³ Les pourcentages non représentés dans les histogrammes sont les parts des catégories suivantes : lait condensé, poudre de lait, lait et produits laitiers sans spécifications, fromage diététique, plateau de fromage, fromage pour cuisiner et fromage sans spécifications.