

La pause méridienne des actifs: modes et lieux de restauration en temps contraint

Anne LHUISSIER
France CAILLAVET
Shu Yun CHENG

octobre 2018

Working Paper ALISS 2018-04



INRA UR 1303 ALISS
65 bd de Brandebourg
94205 Ivry-sur-Seine
France

<http://www6.versailles-grignon.inra.fr/aliss>

La pause méridienne des actifs: modes et lieux de restauration en temps contraint

Anne LHUISSIER¹, France CAILLAVET², Shu Yun CHENG³

UR1303 ALISS INRA, 65 Bd de Brandebourg, F-94205 Ivry sur Seine Cedex

Résumé

La pause méridienne des actifs est soumise à de fortes contraintes de temps ainsi qu'à une série d'arbitrages aussi différents que l'organisation du ménage ou les choix alimentaires. Dans l'appareil statistique Français, la restauration collective est une catégorie essentiellement appréhendée en termes monétaires qui ne renseignent que très partiellement les pratiques auxquelles ils correspondent. A partir de l'analyse secondaire de l'enquête Emploi du temps 2009-2010, cet article propose une approche exploratoire des temps et lieux consacrés à la pause méridienne des actifs en étant particulièrement attentif aux caractéristiques sociales. Nous montrons que si l'éventail des lieux possibles de repas hors domicile diffère selon la position sociale, en revanche les durées consacrées à la pause méridienne varient selon les lieux mais pas selon les caractéristiques sociales. Nos résultats montrent aussi que le genre reste un facteur fondamental dans la compréhension des pratiques de repas hors domicile, les pratiques des femmes restant dans la continuité de l'univers domestique par rapport à celle des hommes.

¹ Anne.lhuissier@inra.fr, Centre Maurice Halbwachs (CNRS-EHESS-ENS-INRA Usc)

² France.caillavet@inra.fr, INRA-ALISS UR1303, Université de Paris-Saclay

³ INRA-ALISS UR1303

Introduction

Avec l'éloignement croissant entre le travail et le domicile, les actifs rentrent de moins en moins chez eux pour le déjeuner (Hubert, Madre, Meissonnier, Roux, 2012). Dès les années 1960 on observe un essor particulièrement rapide de la restauration collective⁴, favorisé notamment par le décret du 5 octobre 1960 imposant aux entreprises de plus de 25 salariés de mettre à leur disposition un local de restauration (Gacon et Jarrige, 2014). Entre 1956 et 1971, le nombre de repas pris à la cantine (établissements scolaires, universités et entreprises) quadruple, passant de 8 600 000 à 3 460 0000 (Villeneuve, 1974). Ainsi la prise en charge patronale des repas ouvriers, qui apparaît dès la seconde moitié du 19^e siècle avec les premiers pas de la rationalisation du travail (Lhuissier, 2002 ; Bruegel, 2004 ; Gacon, 2014), s'élargit rapidement après la seconde guerre mondiale aux autres catégories de salariés. Ces évolutions ne sont cependant pas socialement uniformes, comme le montre un certain glissement progressif des lieux de consommation du bas vers le haut de l'échelle sociale, qui exprimerait à la fois une désaffection des cantines par les ouvriers et les profondes mutations qui ont affecté la structure sociale de la population active sur la période. Dès 1971, la fréquentation des cantines par les ouvriers se révèle moindre que pour les autres catégories sociales : 9% des ouvriers prennent leur repas de midi à la cantine contre 15,3% des employés, 14,1% des cadres moyens et 12,3% des cadres supérieurs (Villeneuve et Bigata, 1975). Vingt ans plus tard, en 1991, les ouvriers préfèrent la « gamelle » à la cantine (respectivement 12,9% et 6,8% des repas ouvriers), laquelle devient l'apanage des cadres et professions intermédiaires (Grignon et Grignon, 1999). En même temps que la structure sociale des emplois se transforme, les femmes accèdent au marché du travail et le recours aux repas à l'extérieur, tout comme l'élargissement des possibilités de garde d'enfants ont ainsi été « une condition de l'accès des femmes aux postes les plus qualifiés » (Marchand, 2010, p. 2).

Les travaux menés jusqu'à présent en sociologie, tout comme en histoire ou psychologie du travail (Hatzfeld, 2002 ; Gacon, 2014 ; Bouchet et al., 2016) ont principalement porté sur les pauses alimentaires au travail. L'observation des pauses repas au travail permet de souligner les enjeux qui se cristallisent autour des lieux et plus particulièrement l'évitement de la cantine par certaines catégories de salariés comme pratique de résistance à des nouvelles formes de management (Hatzfeld, 2002 ; Monjaret, 2002 ; Gacon, 2014 ; Jamard, 2014). En revanche, les travaux menés dans d'autres pays où la restauration collective n'est pas autant développée qu'en France, privilégient l'étude des repas pris en dehors des temps et des lieux de travail. Dans une recherche pionnière consacrée aux repas hors domicile « de loisirs » en Angleterre, Warde et Martens expliquent en effet que du point de vue des consommateurs, les établissements de type cantines et restaurants d'entreprise « délivrent rarement des expériences alimentaires de grande valeur. Aucune des personnes interrogées sur leur repas à l'extérieur n'a suggéré le réfectoire de la cantine scolaire ou de l'usine comme le lieu idéal » (Warde et Martens, 2000, p. 36). Pour ces auteurs, ce qui se joue dans les repas hors domicile de loisirs relève de la différenciation et de la distinction sociale. En considérant les repas au restaurant au même titre qu'une forme de consommation culturelle, ils s'interrogent plus généralement sur une hiérarchie culturelle qui refléterait des positions de classes et montrent notamment que, dans le cas anglais, c'est la variété des restaurants de cuisine étrangère qui reste socialement clivante plutôt que le nombre de restaurants fréquentés (Warde *et al.*, 1999).

Ces deux ensembles de travaux conduisent à une partition des repas hors domicile entre restauration collective pour les repas pris au travail et restauration commerciale pour ceux dits « de loisir ». Or cette partition n'a pas lieu d'être quand on considère un moment alimentaire déterminé, pour lequel on observe un éventail des lieux de restauration. Ainsi, le déjeuner, ou pause méridienne, est pris

*auteur de correspondance

Anne.Lhuissier@inra.fr

Mob : 06 75 98 30 26

⁴ La restauration hors foyer (RHF) comprend la restauration commerciale (sur place et à emporter) et la restauration collective qui concerne principalement les entreprises et administrations, établissements scolaires, hospitaliers, pénitentiaires et militaires.

plus fréquemment hors domicile que le dîner, et fait appel à une grande variété de formes de restauration. Selon les sources, un gros quart des repas de midi sont pris à l'extérieur contre environ 13% des repas du soir (Grignon et Grignon, 1999 ; Escalon, Bossard et Beck, 2009 ; Lafay, 2009). Les repas pris sur cette tranche horaire sont par ailleurs extrêmement synchronisés : à 13 heures, 48% des Français sont en train de manger (Saint Pol et Ricroch, 2012 ; voir aussi sur la synchronicité des repas Poulain, 2001 ; Lhuissier *et al.*, 2013). Parce que les repas du midi des actifs comprennent à la fois des repas pris en restauration collective et en restauration commerciale, nous choisissons de mettre l'accent dans cet article sur les repas de midi insérés dans le temps de l'activité professionnelle. Nous prenons ainsi à rebours les travaux contemporains qui tendent à ne prendre en considération que les repas hors domicile pris en-dehors des temps de travail. Ce faisant, nous nous intéressons à l'espace des possibles alimentaires qui s'offrent aux actifs au moment de la pause méridienne, soit dans un temps contraint par le rythme et le lieu de l'activité professionnelle. Cet espace des possibles alimentaires est-il uniformément parcouru ? Au regard de ces éléments, nous souhaitons étudier si les lieux et les durées du déjeuner des actifs reproduisent ou amplifient les différenciations sociales déjà observables à partir de données budgétaires (Chauvel, 1999 ; Grignon et Grignon, 1999 ; Caillavet *et al.*, 2009).

1. Etudier le temps et les lieux des repas hors domicile à partir des enquêtes emploi du temps (INSEE)

La recherche s'appuie sur l'analyse secondaire de l'enquête emploi du temps 2009-2010 réalisée par l'INSEE⁵. Il existe en effet deux sources possibles pour appréhender les repas hors domicile : les dépenses (enquêtes INSEE budgets de famille) et les emplois du temps (enquêtes INSEE emploi du temps). Dans le premier cas, les dépenses d'alimentation hors domicile sont agrégées en un seul poste et ne permettent pas d'analyse détaillée. En outre, travailler sur l'organisation du temps donne des indications différentes de celles obtenues par l'analyse des dépenses. Ces enquêtes permettent notamment de travailler sur les durées d'activités faiblement institutionnalisées telles que le travail domestique et les loisirs. En sociologie, elles sont plus particulièrement utilisées pour travailler sur l'évolution des rôles de genre et sur la synchronisation familiale des temps sociaux (Lesnard et Cornilleau, 2011 ; Chenu, Lesnard, 2006 ; Warde *et al.*, 2007 ; Ponthieux, 2015). Loin de se résumer à un arbitrage économique, les pratiques alimentaires structurent le temps social et « sont, en retour, fortement influencées par la place qui leur est faite dans l'emploi du temps et par le rôle qu'elles jouent dans son organisation » (Aymard, Grignon et Sabban, 1993, p. 1)⁶. Sur la base de travaux montrant que l'activité professionnelle est le facteur prédominant des différences dans l'allocation du temps (Herpin, 1980, p. 602), nous faisons l'hypothèse que les temps professionnels sont également un déterminant majeur de la pause méridienne. Aussi nous privilégierons dans cet article l'étude des repas de midi en semaine de la population active, afin d'y déceler dans un contexte de temps homogène et sous la contrainte professionnelle la variabilité due aux facteurs socioéconomiques. A l'exception des enquêtes emploi du temps, peu de sources statistiques documentent les pratiques de repas en restauration collective. Deux études de marché récentes permettent d'en cerner quelques traits (Mathé et Francou, 2014 ; Edenred, 2016). L'enquête Edenred montre que les Français sont parmi ceux qui fréquentent le plus le restaurant d'entreprise : 39% y déjeunent au moins une fois par semaine, ce qui situe la France après l'Allemagne et la Roumanie (respectivement 54% et 38%) et devant la Belgique 31%, le Royaume Uni 16%, l'Italie 12%, la Pologne 10% ou encore la Tchéquie 7%.

⁵ Nous tenons à remercier ici le Centre Quetelet pour la mise à disposition de la base originale de l'Enquête emploi du temps 2010 (lil-0695 : Emploi du temps - 2010 (2010, INSEE) [fichier électronique], INSEE [producteur], Centre Maurice Halbwachs (CMH) [diffuseur]) et le CTUR pour la mise à disposition de la base harmonisée. Nos remerciements vont plus particulièrement à Evrim Atlintas qui s'est chargée du minutieux travail d'harmonisation des données.

⁶ Sur les questions de temps et alimentation, voir la revue de littérature par Southerton, Diaz-Méndez et Warde, (2012).

L'enquête emploi du temps réalisée par l'INSEE entre septembre 2009 et septembre 2010 auprès de 12 000 individus de plus de 11 ans porte sur la façon dont les individus organisent leur temps. Les enquêtés ont rempli un ou deux carnets (jour de semaine et/ou jour de week-end), dans lequel ils décrivent leurs activités selon un pas de 10 minutes pendant une journée entière (sur 24h). Ils y décrivent leur emploi du temps, dans les termes de leur choix, tout au long de la journée, notant l'heure de début et l'heure de fin des activités qui s'enchaînent. (<http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=sources/ope-enq-emploi-du-temps-edt-2009.htm>). Nous utilisons la base Multinational Time Use Study (MTUS), harmonisée par les soins du Center for Time Use Research de l'Université d'Oxford à des fins de comparaisons internationales⁷.

Partant de l'hypothèse que les repas de midi en semaine sont fortement contraints, en termes de lieux et de durée, et différenciés par l'activité professionnelle, nous avons constitué un sous-échantillon de 6945 personnes actives (ont été exclus les retraités, les lycéens et les étudiants, les personnes au foyer) [Annexe 1]. Seuls les individus à partir de 16 ans ont été retenus. Conformément aux horaires décrits dans la littérature (Poulain, 2001 ; Larmet, 2002 ; de Saint Pol et Ricoch, 2012 ; Lhuissier et al., 2013), nous avons retenu pour la pause méridienne la tranche horaire 11h30-14h30. Lorsque deux pauses alimentaires sont déclarées sur cette tranche horaire, elles ont été prises en compte et sommées. Chaque carnet de semaine correspond à 1 seul individu, dans la mesure où ceux qui remplissent 2 jours remplissent 1 carnet semaine et 1 carnet week-end. On peut donc associer les caractéristiques individuelles de chaque répondant aux circonstances de sa prise alimentaire. Les taux de participation indiquent le pourcentage de répondants qui ont déclaré au moins une prise alimentaire dans l'intervalle de temps défini (24h). Les durées correspondent au temps déclaré par l'individu pour cette/ces prises alimentaires temporellement définies. Elles correspondent à l'action de manger, et n'englobent pas le temps de préparation ou de rangement/vaisselle associé.

L'enquête distingue 5 lieux de repas : la catégorie « lieu de travail » comprend les repas pris à la cantine et ce qui est consommé dans l'espace professionnel (gamelles, produits à emporter...) ; le « restaurant » correspond à tout type de restauration commerciale ; « à domicile » ; « chez une autre personne » ; « autres endroits ». Ces catégories pré-définies correspondent à une logique de lieu et non de nature et provenance des produits consommés. Elles présentent quelques limites. Par exemple avec la variable « lieu de travail » on ne peut pas savoir si le répondant a mangé au restaurant d'entreprise ou dans son bureau, ce qui, au regard de la littérature peut s'avérer clivant pour comprendre les enjeux de l'alimentation au travail. Véga (2003) a par exemple montré comment les « cuisines des ministères » participent de près aux différenciations internes (administration/cabinet) au sein des ministères. De même la variable « restaurant » ne fournit aucune information sur l'échelle des prix ou la palette des établissements pris en compte ; enfin la variable « dans d'autres endroits » est très imprécise. Elle regroupe des comportements assez divers et peu fréquents tels que manger dans les transports, en plein air –dans la rue, piques niques- etc. En dépit des imperfections de ces catégories, les variations entre grands types de lieux permettent de mener une première exploration sur la différenciation sociale des pratiques de repas, en particulier les taux de fréquentation et les durées de repas, pendant la pause méridienne.

Les statistiques descriptives sont complétées par une série de régressions. Nous nous intéressons aux facteurs sociodémographiques associés à la fréquentation des principaux lieux de repas, que ce soit au domicile ou hors domicile. L'enquête peut comporter plusieurs répondants issus d'un même ménage dans la mesure où les conjoints sont également susceptibles d'être interrogés. De ce fait, toutes les observations ne sont pas indépendantes au niveau des variables socio-démographiques du ménage. Pour éviter ce biais lors de l'analyse statistique, nous avons utilisé des modèles où la variance est corrigée de cet effet de grappe (cluster). Les estimations sont obtenues avec le logiciel Stata11. Dans un premier temps, nous utilisons un modèle de régression logistique, la variable expliquée étant la probabilité de déjeuner hors domicile. Le modèle estimé sur l'ensemble des individus actifs montre la très forte significativité de la variable sexe. Nous estimons donc ce modèle séparément sur les sous-échantillons

⁷ Pour plus d'informations, se reporter au site du MTUS : <http://www.timeuse.org/mtus>.

des hommes et des femmes. Pour une analyse plus précise des lieux de repas en dehors du domicile, nous procédons ensuite à l'analyse simultanée des différentes alternatives de lieu de repas se présentant pour un individu actif et nous utilisons un modèle logistique multinomial. La variable dépendante compte cinq modalités (déjeuner au domicile, sur le lieu de travail, au restaurant, chez une autre personne, ailleurs). La modalité de référence est le déjeuner pris à domicile. Les modalités « chez une autre personne » et « ailleurs » représentent de très faibles sous-échantillons et ne seront pas discutées en détail. Ce modèle est estimé sur l'ensemble de l'échantillon des actifs, ainsi que sur ceux des hommes et des femmes actifs.

Les variables sociodémographiques utilisées sont l'âge (5 tranches), le niveau de revenu familial (3 niveaux), le niveau d'éducation (3 niveaux), le statut socioprofessionnel (6 catégories), le secteur d'activité (public / privé), la composition du ménage (5 types). Plusieurs variables reflètent également la perception de la santé et de l'alimentation : santé subjective, régularité et saut de repas, indice de masse corporelle (à partir des variables de poids et taille déclarés) et servent de variables de contrôle ainsi que la région (9 catégories). Elles ne seront pas commentées et n'apparaissent pas dans nos tableaux.

2. Les lieux de la pause méridienne

Le fait d'être en activité a un effet incontestable sur le lieu du déjeuner. En semaine, près de la moitié des actifs (46,34%) ont pris le déjeuner hors de chez eux le jour du remplissage du carnet d'enquête, contre le tiers des personnes dans l'échantillon général (Tableau 1). Plus de 1 actif sur 4 (28,52 %) mange sur le lieu de travail, lequel constitue le principal lieu de déjeuner en dehors du domicile ; le restaurant, le domicile d'une autre personne ou d'autres lieux sont beaucoup moins fréquentés (respectivement 8,37 %, 4,15 % et 5,30 %).

Tableau 1 Le repas de midi en semaine selon le lieu

	Echantillon total			Actifs > 15 ans		
	total	hommes	femmes	total	hommes	femmes
	%	%	%	%	%	%
Lieu de travail	16,35	18,52	14,48	28,52	30,35	26,77
Restaurant	6,01	7,72	4,54	8,37	10,92	5,91
A domicile	69,17	64,84	72,89	53,66	49,25	57,91
Chez qqun	4,52	4,57	4,47	4,15	4,20	4,10
Autres lieux	3,96	4,35	3,62	5,30	5,28	5,31
Total	100	100	100	100	100	100
Effectifs	13924	6437	7487	6945	3407	3538

Enquête Emploi du temps 2009-10

Mais prendre son repas de midi en dehors de chez soi n'est pas une pratique socialement partagée, y compris au sein de la population active. On observe d'importantes différences selon les caractéristiques sociodémographiques, que nous appréhendons à partir de statistiques descriptives (tableau Annexe 2) et dont nous avons cherché à vérifier les effets –toutes choses égales par ailleurs– par une série de régressions (tableau de résultats annexe 3). La principale différence concerne le sexe. Nous observons ici des différences dans les lieux de consommation, puisque la part des déjeuners sur chacun des 4 lieux de restauration extérieurs au foyer est moins importante pour les femmes que pour les hommes. On peut noter que ce résultat est vrai aussi bien sur l'ensemble de la population que sur l'échantillon des actifs (tableau 1). Chez les actifs, l'écart le plus important entre hommes et femmes s'observe au niveau de la fréquentation des restaurants (10.92% vs 5.91%). Cette relation s'avère statistiquement significative puisque la variable « femme » a un impact négatif sur la probabilité de déjeuner à l'extérieur (significativité à 1% dans le tableau Annexe 3) et sur tous les choix de repas à l'extérieur hormis « autres lieux » (significativité à 1% pour restaurants et lieu de travail, tableau Annexe 4). Ces résultats corroborent ceux de de Saint Pol (2008) comparant la part budgétaire consacrée à l'alimentation hors domicile des hommes et des femmes vivant seuls. Et lorsque les femmes mangent sur le lieu de travail, ce n'est pas nécessairement à la cantine. La recherche de Jamard (2014) montre par exemple, à propos des salariées d'un site de production d'EDF, de quelle façon l'espace du bureau est surinvesti par une population féminine d'employées et de cadres. Manger dans son bureau participe de sa réappropriation comme espace « privatisé » en apportant des objets personnels et en y pratiquant des activités personnelles (tricot, lecture etc.), tout en échappant ainsi aux tâches domestiques auxquelles elles se consacraient en rentrant chez elles. Créer un espace intime dans les lieux mêmes du travail est une autre façon de mettre à distance le travail sans sortir de son enceinte. Ces résultats font également écho aux travaux portant sur les liens entre genre et alimentation (Fournier et al., 2015).

L'âge est un autre facteur important de différenciation relatif à l'alimentation : les plus jeunes déjeunent davantage à l'extérieur. Cela rejoint d'autres travaux montrant un repli sur la commensalité à domicile au fur et à mesure de l'avancée en âge (Larmet, 2002). L'analyse des régressions confirme que pour les plus jeunes (16-24 ans), comme pour les catégories intermédiaires (25-44 ans) tous les lieux de repas hors domicile sont significatifs (ref catégorie 45-64, Annexe 4). Il existe cependant des facteurs de différenciations au sein des jeunes catégories : les jeunes femmes ont une probabilité supérieure de déjeuner sur le lieu de travail, au restaurant et au domicile d'une autre personne alors que pour les jeunes hommes, le seul résultat significatif concerne le déjeuner au domicile de quelqu'un d'autre et dans d'autres lieux. La fréquentation de ces lieux distincts renvoie en partie à des formes de sociabilité et d'alimentation plus typiquement féminines et masculines : davantage formelles et conformes aux normes diététiques (repas à table à plusieurs séquences) pour les premières, plus informelles et « vagabondes » pour les hommes. Elles correspondent peut-être également à des insertions différentes dans le monde du travail. Ici aussi la variable de genre est déterminante.

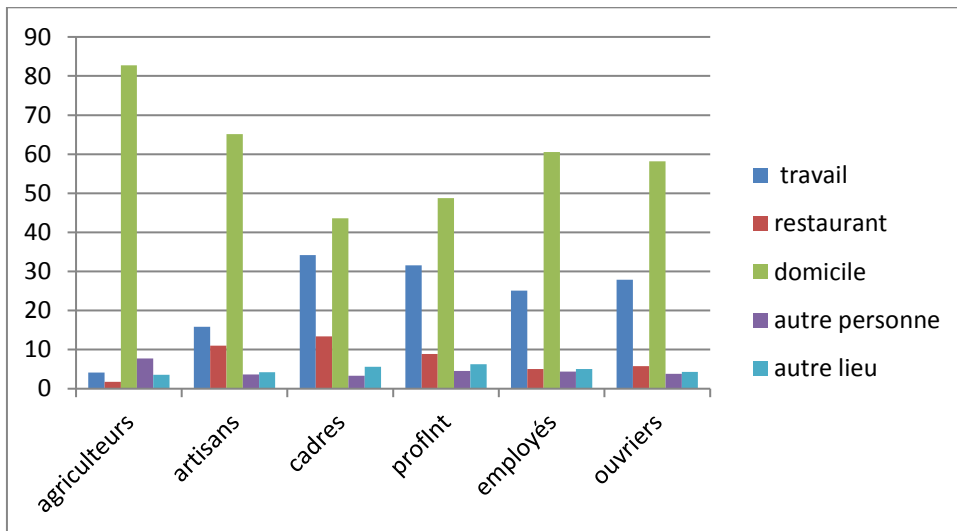
Toutefois, les différences liées à l'âge relèvent aussi des étapes dans le cycle de vie, notamment pour les catégories d'âge intermédiaire qui forment le bataillon des actifs mais se situent différemment au regard de leur situation familiale. Étonnamment, nous observons que manger à l'extérieur le midi semble moins lié à la présence d'enfants dans le ménage qu'à l'absence de conjoint. Ce sont les personnes seules et celles en situation de famille monoparentale qui ont une probabilité plus importante de manger à l'extérieur (ref : couples avec enfants, Annexe 3). Pour les personnes seules, cet effet se confirme quel que soit le lieu et pour les deux sexes (à l'exception des hommes pour la catégorie « autres lieux »). Pour les personnes appartenant à des familles monoparentales, cette observation est vraie quel que soit le lieu mais seulement pour les femmes (à l'exception de la catégorie « autres lieux ») ; et la variable couple sans enfants est associée à une plus forte probabilité de déjeuner sur le lieu de travail chez les femmes (annexe 4).

Indépendamment des lieux où sont pris les repas, la probabilité de manger le midi à l'extérieur est fortement associée au revenu, au diplôme, à la CSP et au fait de travailler dans le secteur privé (Annexe 3). Revenu et diplôme vont dans le même sens : toutes choses égales par ailleurs, revenus et diplômes les plus bas sont associés à une probabilité plus faible de déjeuner à l'extérieur (chez les femmes la relation s'établit via le niveau d'éducation vs les revenus chez les hommes) ; cette probabilité devient plus forte pour les revenus et les diplômes les plus élevés et ceci pour les deux sexes (Annexe 3). Le restaurant est le lieu où se cristallisent le plus de contrastes. Les diplômes et les revenus les plus élevés sont associés à une plus forte probabilité pour les deux sexes. A ces variables s'ajoute le fait de travailler dans le secteur privé. Pour les autres lieux considérés, l'image est moins nette. Les déjeuners sur les lieux de travail font apparaître des associations négatives. On observe un mouvement similaire que pour « manger à l'extérieur » : revenu et niveau d'éducation bas se traduisent par une probabilité moindre de manger sur le lieu de travail, niveaux d'éducation et revenus les plus élevés par une probabilité supérieure, dans le cas des revenus pour les femmes seulement. Manger au domicile d'une autre personne ou dans « d'autres lieux » sont des comportements moins fréquents pour les hommes seulement. Ce sont les plus jeunes et les personnes seules (hommes et femmes) qui ont une plus forte probabilité de déjeuner chez quelqu'un d'autre, ainsi que les femmes dans les familles monoparentales. En ce qui concerne les « autres lieux », ce sont les plus jeunes et les niveaux de revenus les plus élevés (hommes et femmes). Le niveau de diplôme est très clivant : il est associé à une probabilité moindre pour les niveaux les plus bas, mais plus forte pour les femmes les plus diplômées.

La fréquentation des lieux de repas hors domicile varie aussi avec la position sociale⁸, à revenus et niveau d'éducation identiques. La majorité des cadres et des professions intermédiaires déjeunent à l'extérieur (respectivement 56.39% et 51.25%), dont un tiers sur le lieu de travail (34,15% et 31,57%). Si les artisans mangent majoritairement chez eux (65,16%), le tiers restant se répartit plus équitablement entre le lieu de travail (15,86%) et le restaurant (11,05%) que les autres catégories sociales pour lesquelles le principal lieu de déjeuner, après le domicile, demeure le lieu de travail (figure 1).

⁸ Les effectifs étant trop faibles pour les agriculteurs, nous ne commenterons pas cette catégorie.

Figure 1 : répartition des effectifs par lieu de repas au sein de chaque PCS



Lecture : les cadres se répartissent de la façon suivante : 43,6% déjeunent à domicile, 34% sur le lieu de travail, 13,3% au restaurant, 5,6% dans d’autres lieux et 3,3% chez quelqu’un d’autre.

Enquête Emploi du temps 2009-10

Les effets observés dans les régressions se présentent comme le négatif de cette photographie : les catégories inférieures (réf : les professions intermédiaires) ont une probabilité moindre de manger à l’extérieur. Parmi les lieux de repas hors domicile, c’est le restaurant qui concentre le plus de contrastes : les cadres sont les seuls à être associés positivement à la probabilité de déjeuner au restaurant –cela est vrai seulement pour les hommes– alors que les catégories d’ouvriers et d’employés montrent une association négative, et notamment pour les femmes employées et les hommes ouvriers. Les artisans, les employés et les ouvriers (ref : professions intermédiaires) sont également associés négativement à la probabilité de déjeuner sur le lieu de travail et dans les « autres endroits ». Ainsi les résultats concernant la probabilité de déjeuner hors du domicile rejoignent l’analyse en termes de budget mettant en évidence de fortes inégalités sociales entre ménages au regard de la part allouée aux dépenses de consommation hors domicile (Caillavet, Lecogne et Nichèle, 2009 ; Ferrant et Plessz, 2015).

3. La durée des repas de midi

Au contraire de la fréquentation des lieux, les actifs se distinguent à peine de l’échantillon général en ce qui concerne le temps consacré aux repas de midi en semaine 49.08 minutes vs 51.34 minutes (tableau 2)⁹. La durée des repas pris sur le lieu de travail et chez une autre personne sont particulièrement stables (respectivement moins 1 minute et moins 2 minutes), ainsi qu’au restaurant et chez soi (4 mn de moins). Il s’agit à première vue d’un résultat assez inattendu dans la mesure où l’on suppose que les actifs disposent d’un temps plus contraint et donc plus court pour déjeuner. Il semble donc qu’« économiser du temps » aux dépens de la pause déjeuner pour finir plus tôt la journée de travail ne soit pas une priorité, et/ou que cette pause soit une condition nécessaire à l’accomplissement du temps de travail.

Les durées de repas varient selon les lieux, avec une amplitude de 35 minutes. En particulier, nous observons que la durée est inversement proportionnelle au taux de fréquentation : c’est à domicile et sur le lieu de travail, soit les endroits les plus fréquentés, que les temps de repas sont les plus courts (43,77 et 49,27 minutes), alors que les repas pris au restaurant ou chez une autre personne durent plus longtemps (63,79 et 78,54 minutes). Cette observation reste vraie pour l’ensemble des repas. Plus

⁹ Ces durées obtenues à partir de l’enquête emploi du temps sont supérieures aux résultats de l’enquête de consommation alimentaire -CCAF 2010- réalisée par le CREDOC avec une méthodologie différente. Dans cette enquête la durée des déjeuners en semaine des actifs est estimée entre 30 à 45 minutes en moyenne (Mathé et Francou, 2014, p. 46).

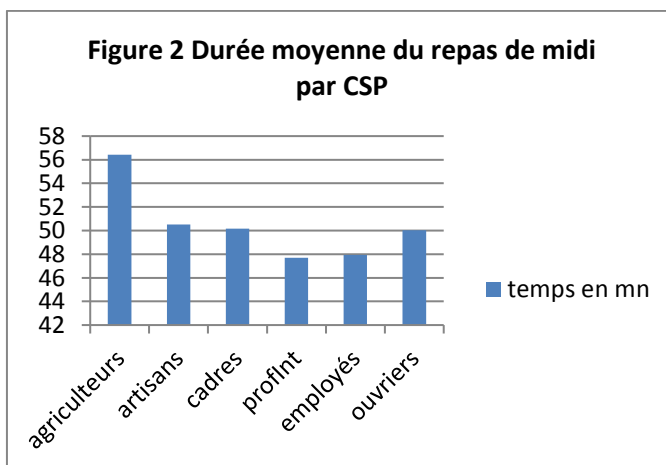
généralement, c'est dans les lieux les plus familiers et quotidiens que le temps consacré aux repas est le plus faible, et dans les lieux marqués du sceau de la sociabilité amicale et d'un événement plus ponctuel que les repas sont les plus longs. Cette situation est très différente de celle observée pour la Grande Bretagne par exemple qui a connu ces dernières années une diminution importante du temps total consacré aux repas pris hors domicile (de 72 à 53 minutes entre 2000 et 2005) (Diaz-Méndez, García-Espejo, 2014). En France, on observe au contraire que le temps consacré aux repas de midi chez soi est quasiment toujours inférieur ou équivalent aux temps moyens consacrés à ceux pris hors domicile (tableau 2). Par ailleurs une étude internationale confirme que les déjeuners sur le lieu de travail ont des durées plus longues en France que dans les autres pays européens (Edenred, 2016).

Tableau 2 Durée consacrée au déjeuner selon le lieu de repas et le sexe (en mn/jour)

	Échantillon total			Actifs >15 ans		
	Total	Hommes	Femmes	Total	Hommes	Femmes
Lieu de travail	50,11	51,59	48,49	49,27	50,98	47,4
Restaurant	67,63	65,73	70,41	63,79	63,31	64,64
A domicile	48,25	49,22	47,52	43,77	44,34	43,3
Chez quelqu'un	75,66	77,14	74,36	78,54	80,42	76,69
Autres lieux	57,84	55,96	59,78	55,6	55,78	55,43
Total	51,34	52,5	51,34	49,08	50,54	47,67

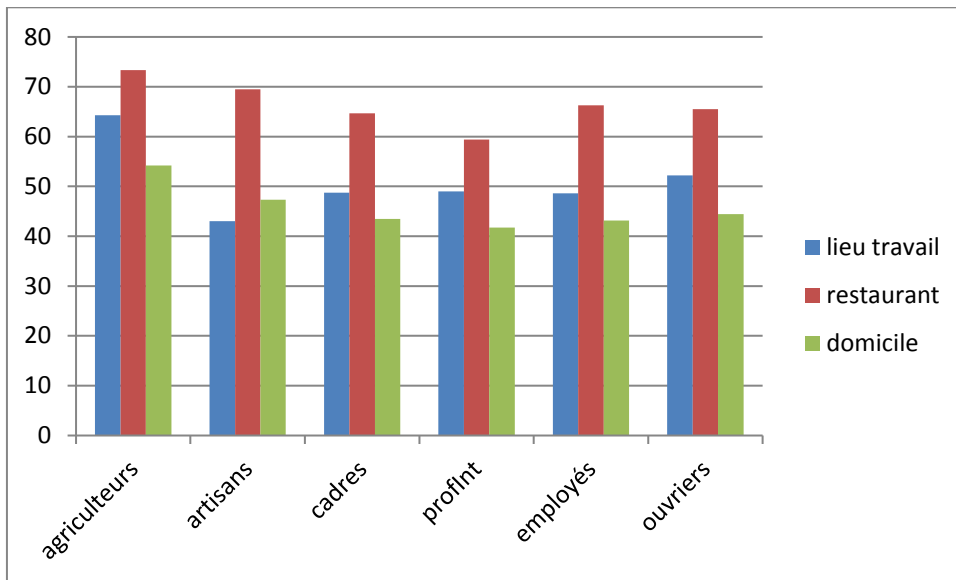
Enquête Emploi du temps 2009-10

Les variations dans les taux de participation des repas de midi (tous lieux confondus) selon les caractéristiques sociales et démographiques ne se confirment pas dans les durées qui, elles, restent assez stables. Qu'il s'agisse de l'âge, du revenu, de l'éducation ou du secteur d'activité, les durées n'introduisent pas de différenciation sociale (Annexe 5) et constituent donc une exception à la fois par rapport aux taux de fréquentation des différents lieux et aux résultats en termes de budget. Le temps consacré aux repas serait plus également partagé par l'ensemble des actifs, avec quelques nuances selon les CSP, pour lesquelles on observe un regroupement assez inhabituel. En effet artisans, cadres et ouvriers se distinguent des autres catégories en consacrant une durée moyenne identique (50mn) (Figure 2). Toutefois ces moyennes diffèrent si l'on considère les lieux des repas. Le temps moyen consacré au repas sur le lieu de travail est similaire pour les cadres, professions intermédiaires et employés de bureau, qui ont en commun, au-delà de la diversité de l'emploi, un cadre commun d'exercice, à la différence des artisans qui y consacrent 5mn de moins, ou des ouvriers qui y consacrent plus de temps (64mn) (Figure 3). Si l'on considère le restaurant, cadres, employés et ouvriers partagent une durée équivalente, supérieure à celle des professions intermédiaires et inférieure à celle des artisans.



Enquête Emploi du temps 2009-10

Figure 3 Durée moyenne du repas de midi pas CSP selon les lieux



Enquête Emploi du temps 2009-10

En ce qui concerne l'âge et le niveau d'éducation, la durée est inverse à la fréquentation, ce qui comporte une certaine logique. On peut faire l'hypothèse que les lieux moins souvent fréquentés obéissent à des occasions et des expériences moins ordinaires auxquelles, par conséquent, on consacre plus de temps. On observe un phénomène similaire pour les ouvriers qui consacrent un temps plus long que les autres catégories aux repas pris dans « d'autres lieux », alors même que ces lieux sont davantage prisés, en termes de fréquentation, des jeunes et des cadres. Le niveau d'éducation semble assez clivant puisque l'on observe aussi que les plus diplômés consacrent moins de temps au repas à domicile alors que les moins diplômés passent un temps bien supérieur à déjeuner chez une autre personne. On décèle là des habitudes et des formes de sociabilité à table assez différentes avec une sociabilité plus « populaire » qui s'exercerait beaucoup plus à domicile (le sien ou celui d'autrui), comme cela a été montré dans la littérature (voir l'article de Larmet, 2002, qui fait le point sur cette question).

Au total, l'examen de la durée des repas vient bouleverser la perception des différenciations sociales observées, en ce qui concerne le hors domicile, aussi bien dans la fréquentation des lieux que dans les budgets alloués. Ce résultat suggère que la durée est étroitement associée au contenu des repas et à son contexte, en particulier la commensalité. En dépit de la simplification des repas observée par Jean-Pierre Poulain (2002) à l'appui d'observations de plateaux dans des restaurants d'entreprise, nos résultats suggèrent qu'il y aurait un temps incompressible accordé aux repas de midi y compris en semaine, lié probablement au fait que ces repas sont, en France, massivement pris à table. Cette observation confirme plus généralement la place importante accordée aux repas en France, déjà soulignée dans de nombreux travaux. Rappelons qu'en 2010, les Français consacrent 2h22 à leurs repas (tous repas confondus) soit 13 mn de plus qu'en 1986 (Saint Pol et Ricroch, 2012) alors même que le temps consacré aux repas décline dans nombre de pays européens (Warde *et al.* 2007 ; Mestdag, 2005). Il y aurait donc quelque chose d'immuable dans le temps consacré au déjeuner, y compris dans un cadre contraint par les rythmes professionnels et en situation de concurrence avec les loisirs. Choix dicté par les besoins des individus, ou réponse aux impératifs professionnels ? La durée de la pause méridienne est souvent déterminée par l'employeur et peut faire partie du contrat de travail. Ainsi certaines entreprises ont institué la journée à horaires variables mais décomptent automatiquement une plage horaire, qui décourage les salariés à sauter le repas ou la pause. Néanmoins, la durée de la pause ne correspond pas forcément au temps passé au repas, et l'homogénéité des durées du déjeuner selon les caractéristiques sociales reste un trait frappant des pratiques de repas en France.

Conclusion

Dans l'appareil statistique Français, la restauration collective est une catégorie essentiellement appréhendée en termes monétaires (Lhuissier, 2014) qui ne renseignent que très partiellement les pratiques auxquelles ils correspondent. Ces données montrent toutefois que les dépenses sont socialement différenciées, et que ces différences ne se résument pas à des niveaux de vie mais s'expliquent aussi par les modes de vie associés. Avec la combinaison des lieux et des durées consacrées aux repas, l'enquête Emploi du temps permet d'approfondir des pratiques d'alimentation hors domicile. En effet le temps consacré aux repas, de même que leur chronologie ou l'heure à laquelle on les prend sont « en rapport étroit avec l'importance qu'on leur accorde et commandent directement leur composition, l'arrangement d'aliments et de boissons qu'il est d'usage d'y consommer » (Aymard et al., 1993, p. 11). Cette enquête nous permet de reconsidérer les enseignements tirés des enquêtes de budget notamment, et en matière de différenciation sociale.

L'analyse menée sur un échantillon d'actifs confirme que l'éventail des lieux possibles de repas hors domicile diffère selon les caractéristiques sociales : revenu et éducation sont clairement associés à la probabilité de manger hors domicile. Les catégories supérieures ont un éventail plus large comme le montre la plus forte fréquence des repas pris au restaurant et sur le lieu de travail par les cadres. Ces taux de fréquentation supérieurs rejoignent les analyses de budget qui montrent une part budgétaire accrue allouée à l'alimentation hors domicile pour les revenus les plus élevés et les catégories supérieures. La restauration sur le lieu de travail reste l'apanage des cadres, comme l'ont mis en évidence les études antérieures à propos de la cantine, qui est une de ces alternatives (?). En revanche les durées varient selon les lieux mais pas selon les caractéristiques sociales. Autrement dit, le temps consacré aux repas dans un contexte professionnel revêt un caractère intangible, voire incompressible, qui subsume la position sociale. Des différences ressortent lorsque l'on combine lieux et durées. Si les lieux les moins souvent fréquentés correspondent à ceux où l'on consacre davantage de temps, cet effet est amplifié par les catégories sociales dans la mesure où l'éventail des lieux n'est pas le même d'une catégorie à l'autre. Les formes de sociabilités en sont sans doute une explication complémentaire et l'étude de la commensalité à table, c'est-à-dire observer avec qui les personnes mangent (en quelle compagnie les repas sont pris), serait une piste à suivre pour prolonger cette analyse.

Enfin le genre reste un facteur fondamental dans la compréhension des pratiques de repas. Il induit une fréquentation moindre des lieux extérieurs pour les femmes. Le domicile reste prépondérant, et manger chez quelqu'un d'autre recueille des chiffres de fréquentation supérieurs à ceux des autres lieux. Par ailleurs quels que soient les effets de l'âge, de l'éducation et du revenu, le genre introduit des variations, les taux variant quasiment du simple au double. Dans ce contexte, on peut souligner la convergence pour les deux sexes de l'association positive des niveaux de diplôme et de revenu les plus élevés avec la fréquentation du restaurant. Malgré tout, les pratiques de repas des femmes actives restent dans la continuité de l'univers domestique par rapport à celle des hommes.

Bibliographie

- AYMARD M., GRIGNON C., SABBAN F. (éd.). 1993. Le temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux. Paris : Ed. de la MSH /INRA.
- BOUCHET T., GACON S., JARRIGE F. (éd.). 2016. La gamelle et l'outil: manger au travail en France et en Europe de la fin du XVIIIe siècle à nos jours. Nancy : Arbre bleu éditions.
- BRUEGEL M. 2004. Le repas à l'usine : industrialisation, nutrition et alimentation populaire. Revue d'histoire moderne et contemporaine, vol. 5, n°3, p. 183-98.
- CAILLAVET F., LECOQNE C., NICHÈLE V. 2009. La consommation alimentaire: des inégalités persistantes mais qui se réduisent. INSEE références 50 ans de consommation en France, Paris : INSEE, p. 49-62.
- CHAUVEL L. 1999. Du pain et des vacances: la consommation des catégories socioprofessionnelles s'homogénéise-t-elle (encore)? Revue Française de Sociologie, vol. 40, n° 1, p. 79-96.
- CHENU A., LESNARD L. 2006. Time Use Surveys: a Review of their Aims, Methods and Results. European Journal of Sociology, vol. 47, n° 3, p. 335-59.
- DÍAZ-MÉNDEZ C., GARCIA-ESPEJO I. 2014. Eating practice models in Spain and the United Kingdom: A comparative time-use analysis. International Journal of Comparative Sociology, vol. 20, n° 10, p. 1-21.
- EDENRED. 2016. What is your idea of meal? Résultats d'une enquête sur les habitudes alimentaires de 2500 salariés d'Edenred dans 14 pays. <http://www.ticketrestaurant.fr/wp-content/uploads/2016/04/IDEAL-MEAL-FR-pageApage-BD.pdf>
- ESCALON H., BOSSARD C., BECK F. (dir.). 2009. Baromètre santé nutrition 2008. Saint-Denis : INPES, coll. Baromètres santé.
- FERRANT C., PLESSZ M. 2015. Structure des budgets alimentaires dans l'enquête Budget de famille 2011. ALISS Working-paper, 15p.
- FOURNIER T., JARTY J., LAPEYRE N., TOURAILLE P. 2015. L'alimentation, arme du genre. Journal des anthropologues, vol. 1, n°140-141, p. 19-49.
- GACON S. (dir). 2014. Cantines et alimentation au travail : une approche comparée, du milieu du XIXe siècle à nos jours. Le Mouvement social, vol 2, n° 247, p. 3-25.
- Gacon S., Jarrige F. 2014. Les trois âges du paternalisme. Cantines et alimentation ouvrière au Creusot (1860-1960). Le Mouvement Social, vol. 2, n°247, p. 27-45.
- GRIGNON CL., GRIGNON CH. 1999. Long-term trends in food consumption: a French portrait. Food and Foodways, vol. 8, n° 3, p. 151-174.
- HATZFELD N. 2002. La pause casse croûte. Quand les chaînes s'arrêtent à Peugeot-Sochaux . Terrain, vol. 39, p. 33-48
- HERPIN N. 1980. Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps. Revue française de Sociologie, vol. XXI, n° 4, p. 599-628.
- HUBERT J.-P., MADRE J.-L., MEISSONNIER J.-P., ROUX S. 2012. La pause méridienne: un facteur clé de l'évolution de la mobilité en France depuis 35 ans. Economie et Statistique, vol. 457-458, p. 35-55. INSEE. 2009. 50 ans de consommation en France -Edition 2009, Paris, INSEE, édition en ligne : <http://www.insee.fr/fr/publications-et-services/sommaire.asp?codesage=CONSO09>
- JAMARD M.-L. 2014. La cantine à l'ère des « réformes ». Le repas du midi dans une grande entreprise publique en France dans les années 1990. Le Mouvement Social, vol. 2, n°247, p. 141-53.
- LAFAY L. (coord.). 2009. Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA2) (2006-2007), Paris, AFSSA.
- LARMET G. 2002. La sociabilité alimentaire s'accroît . Economie et Statistique, vol.°352-353, p. 191-211.
- Laurent L., Cornilleau A. 2001. Modes de vie et usages du temps (Chapitre 4). In A. CHENU et L. LESNARD, La France dans les comparaisons internationales. Guide d'accès aux grandes enquêtes statistiques en sciences sociales. Paris : Presses de Sciences Po., p.67-84.
- LHUISSIER A. 2002. Un dispositif pratique de gestion de la main d'œuvre, les cantines industrielles dans le second XIXe siècle. Consommations et Sociétés, vol. 2, p. 53-65.

- LHUISSIER A. 2014. Anything to declare? Questionnaires and what they tell us. A comparison of 'eating out' in national food surveys in France and Britain (1940-2010). *Anthropology of Food*, S10. <http://aof.revues.org/7625>
- LHUISSIER A., TICHIT C., CAILLAVET F., CARDON P., MASULLO A., MARTIN-FERNANDEZ J., PARIZOT I., CHAUVIN P. 2013. Who Still Eats Three Meals a Day? Findings from a Quantitative Survey in the Paris Area. *Appetite*. Vol. 63, p. 59-69.
- MAHE T., FRANCOU A. 2014. La restauration collective au travail conforte le modèle alimentaire Français. Cahier de recherche 317. Paris: CREDOC.
- MARCHAND O. 2010. 50 ans de mutations de l'emploi. INSEE Première. n°1312.
- MESTDAG I. 2005. Disappearance of the Traditional Meal: Temporal, Social and Spatial Deconstruction. *Appetite*, vol. 45, n°1, p. 62-74.
- MONJARET A. 2002. L'alimentation au travail. Consommations et Sociétés. Cahiers pluridisciplinaires sur la consommation et l'interculturel, n .2.
- PONTHIEUX S. 2015. Introduction. Les enquêtes Emplois du temps: une source majeure pour l'étude des inégalités sociales et de genre. *Economie et Statistique*, n° 478-79-80, p. 5-34.
- POULAIN J.-P., 2001. Manger aujourd'hui : Attitudes, normes et pratiques. Toulouse: Privat.
- POULAIN J.P. 2002. Les pratiques alimentaires de la population mangeant au restaurant d'entreprise. *Consommations et Sociétés*, vol.° 2, p. 97-110.
- SAINT POL (DE) T. 2008. La consommation alimentaire des hommes et des femmes vivant seuls. Insee Première, n° 1194.
- SAINT POL (DE) T., RICOCH L. 2012. Le temps de l'alimentation en France . Insee Première, n° 1417.
- SOUTHERTON D., DIAZ-MÉNDEZ C., WARDE W. 2012. Behavioural Change and the Temporal Ordering of Eating Practices: A UK-Spain Comparison. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, vol. 19, n° 1, p. 19-36.
- VEGA A. 2003. Dans les cuisines des ministères. Paris : Hachette Littérature.
- VILLENEUVE A. 1974. Un français sur cinq déjeune à l'extérieur . *Economie et Statistique*, vol.°56, p. 3-15.
- VILLENEUVE A., BIGATA G. 1975. Repas à l'extérieur et repas au domicile en 1971. Paris : INSEE, Les Collections de l'Insee série « Ménages », M 49.
- WARDE A., MARTENS L. 1998. Eating out and the commercialisation of mental life. *British Food Journal*, vol. 100, n° 3, p. 146-153.
- WARDE A., MARTENS L. 2000. Eating out. *Social Differentiation. Consumption and Pleasure*. Cambridge: Cambridge university Press.
- WARDE A., MARTENS L., OLSEN W. 1999. Consumption and the Problem of Variety: Cultural Omnivorousness, Social Distinction and Dining Out. *Sociology*, vol. 33 ; n° 1 ; p. 105-127.
- WARDE A., CHENG S. L., OLSEN W., SOUTHERTON D. 2007. Changes in the Practice of Eating: A comparative Analysis of Time-Use. *Acta Sociologica*, vol. 50, p. 363-385.

ANNEXE 1 Description de l'échantillon 16 ans et + actifs

Variable	TOTAL n=6945		FEMMES n=3538	HOMMES n=3407
	%	n	%	%
femmes	0,509	3538		0
Age				
16-24	0,040	278	0,037	0,043
25-44	0,517	3591	0,524	0,510
45-64	0,435	3020	0,433	0,437
65 et +	0,008	56	0,006	0,010
Revenu				
1er quartile	0,085	591	0,092	0,078
2e et 3e quartiles	0,489	3399	0,487	0,492
4e quartile	0,425	2955	0,421	0,430
Education				
< Bac	0,110	763	0,103	0,117
Bac	0,441	3064	0,410	0,473
> Bac	0,449	3118	0,486	0,410
PCS				
agriculteurs	0,024	168	0,015	0,033
artisans	0,051	353	0,034	0,068
cadres	0,230	1596	0,201	0,260
prof. intermédiaires	0,283	1967	0,302	0,264
employés	0,239	1661	0,368	0,105
ouvriers	0,173	1200	0,080	0,269
Secteur activité				
secteur privé	0,759	5271	0,716	0,803
Régions				
région parisienne	0,100	696	0,103	0,098
bassin parisien	0,242	1681	0,243	0,241
nord	0,067	464	0,065	0,068
est	0,090	628	0,090	0,091
centre est	0,116	1056	0,122	0,111
ouest	0,152	748	0,146	0,158
sud ouest	0,108	807	0,108	0,107
méditerranée	0,088	611	0,088	0,088
outremer	0,037	254	0,036	0,037
Structure ménage				
personne seule	0,154	1072	0,154	0,155
monoparentale	0,055	384	0,082	0,028
couple sans enfant	0,257	1788	0,253	0,262
couple avec enfants	0,515	3575	0,492	0,539
autres ménages	0,018	126	0,020	0,017
Santé subjective				
bonne santé	0,027	188	0,035	0,019
IMC				
maigreur	0,038	265	0,059	0,016
normal	0,584	4056	0,647	0,519
surpoids	0,270	1872	0,179	0,363
obésité	0,108	752	0,115	0,101
Saut de repas				
saut régulier de repas	0,557	3866	0,575	0,538
Repas réguliers				
regsem	0,707	4911	0,718	0,696

ANNEXE 2 Distribution des actifs en fonction des lieux du repas de midi

Variable	Au travail	Au restaurant	A domicile	Chez autre pers.	Autres lieux
	%	%	%	%	%
Sexe					
femmes	47,8	35,97	54,98	50,35	51,09
hommes	52,2	64,03	45,02	49,65	48,91
Age					
16-24	4,14	5,16	3,22	9,38	5,16
25-44	58,51	53,87	47,09	57,29	54,08
45-64	37,15	40,1	48,51	32,99	40,22
65 et +	0,2	0,86	1,18	0,35	0,54
Revenu					
1er quartile	7,02	6,71	9,26	13,19	8,15
2e et 3e quartiles	47,85	38,9	51,03	52,78	46,47
4e quartile	45,13	54,39	39,71	34,03	45,38
Education					
< Bac	8,13	5,85	13,98	6,6	7,61
Bac	39,93	35,46	47,6	48,61	41,58
> Bac	51,94	58,69	38,42	44,79	50,82
Structure ménage					
pers. seule	17,82	21	12,37	24,65	17,66
fam. monoparentale	5,4	4,3	5,45	7,99	7,07
couple sans enfant	24,48	23,41	27,58	20,83	21,47
couple avec enfant	50,63	50,6	52,51	44,1	52,72
autres ménages	1,67	0,69	2,09	2,43	1,09
CSP					
agriculteurs	0,35	0,52	3,73	4,51	1,63
artisans	2,83	6,71	6,17	4,51	4,08
cadres	27,51	36,66	18,67	18,4	24,18
prof. intermédiaires	31,35	29,95	25,73	31,25	33,42
employés	21,05	14,29	26,97	25,35	22,55
ouvriers	16,91	11,88	18,73	15,97	14,13
Secteur activité					
privé	72,69	86,06	75,99	75,35	76,63
public	27,31	13,94	24,01	24,65	23,37
Région					
région parisienne	14,59	16,52	6,22	8,68	14,67
bassin parisien	27,97	18,93	23,37	25	20,11
nord	5,86	3,96	7,43	7,99	6,79
est	8,28	8,61	9,71	7,99	8,15
centre est	11,61	15,32	11,75	9,72	8,7
ouest	11,41	12,74	17,28	16,67	13,32
sud ouest	7,98	13,6	11,97	12,85	8,97
méditerranée	8,73	7,06	8,75	9,03	12,23
outremer	3,58	3,27	3,51	2,43	7,07
Santé subjective					
plutôt bonne	98,54	1,72	96,67	95,49	96,74
mauvaise	1,46	98,28	3,33	4,51	3,26
IMC					
maigreur	4,39	2,24	3,78	3,82	3,53
normal	59,82	59,21	57,69	59,38	55,98
surpoids	26,7	27,02	26,88	23,96	31,25
obésité	9,09	11,53	11,64	12,85	9,24
Saut de repas					
oui	57,7	65,06	52,51	58,68	59,51
non					
Régularité repas sem					
irrégulier	28,62	34,6	28,12	91,32	33,15
régulier	71,38	65,4	71,88	8,68	66,85
TOTAL n=	1981	581	3727	288	368

ANNEXE 3 Probabilité de déjeuner à l'extérieur le midi en semaine – régression logistique (échantillon actifs)¹⁰

	TOTAL			FEMMES			HOMMES		
	Coeff	z		Coeff	z		Coeff	z	
femmes	- 0,408	-7,47	***						
16-24	0,718	5,07	***	0,978	4,81	***	0,460	2,43	**
25-44	0,365	5,94	***	0,318	3,62	***	0,404	4,93	***
45-64	<i>ref</i>			<i>ref</i>			<i>ref</i>		
65 et +	- 1,226	-3,05	***	- 0,645	-1,16		- 1,448	-2,81	***
1er quartile	- 0,235	-2,12	**	- 0,200	-1,3		- 0,265	-1,69	*
2e et 3e quartiles	<i>ref</i>			<i>ref</i>			<i>ref</i>		
4e quartile	0,219	3,15	***	0,262	2,81	***	0,191	2,08	**
< Bac	- 0,346	-3,59	***	- 0,612	-3,89	***	- 0,159	-1,25	
Bac	<i>ref</i>			<i>ref</i>			<i>ref</i>		
> Bac	0,226	3,16	***	0,252	2,49	**	0,227	2,28	**
agriculteurs	- 1,357	-4,73	***	- 1,216	-2,55	**	- 1,441	-5,04	***
artisans	- 0,632	-4,57	***	- 0,687	-2,94	***	- 0,608	-3,69	***
cadres	0,071	0,94		0,091	0,85		0,064	0,59	
prof. interm	<i>ref</i>			<i>ref</i>			<i>ref</i>		
employés	- 0,247	-3,04	***	- 0,166	-1,54		- 0,299	-2,16	**
ouvriers	- 0,222	-2,38	**	- 0,337	-1,9	*	- 0,213	-1,85	*
secteur privé	0,277	3,92	***	0,166	1,78	*	0,408	3,97	***
pers. seule	0,697	7,48	***	0,878	6,5	***	0,519	4,17	***
fam. monop	0,293	2,32	***	0,431	2,77	***	0,053	0,23	
couple ss enf	<i>ref</i>			<i>ref</i>			<i>ref</i>		
couple avec enf	0,100	1,39		0,184	1,87	*	0,035	0,38	
autres ménages	- 0,104	-0,49		- 0,417	-1,4		0,250	0,86	
cons	- 0,722	-4,74		- 1,156	-5,74		- 0,784	-3,9	

¹⁰ Variables de contrôle : région, santé subjective, IMC, saut de repas et régularité des repas

ANNEXE 4 Probabilité de déjeuner en semaine selon les lieux de repas - Logit multinomial¹¹
(échantillon actifs)

Lieux de repas	TOTAL n=6945		FEMMES n=3538		HOMMES n=3407	
	Coef.	z	Coef.	z	Coeff	z
Maison (réf)						
Lieu de travail						
Femmes	- 0,363	-5,8 ***				
16-24	0,542	3,28 ***	0,847	3,61 ***	0,215	0,94
25-44	0,403	5,73 ***	0,337	3,42 ***	0,467	4,96 ***
45-64	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
65 et +	- 1,771	-3,02 ***	- 1,029	-1,37	- 2,061	-2,54 **
1er quartile	- 0,256	-1,95 *	- 0,162	-0,88	- 0,340	-1,84 *
<i>2e et 3e quartiles</i>						
4e quartile	0,141	1,78 *	0,250	2,32 **	0,053	0,5
< Bac	- 0,276	-2,54 **	- 0,616	-3,38 ***	- 0,040	-0,28
<i>Bac</i>	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
> Bac	0,194	2,35 **	0,197	1,7 *	0,211	1,82 *
agriculteurs	- 2,225	-5,62 ***	- 2,018	-2,86 ***	- 2,330	-4,89 ***
Artisans	- 0,848	-4,8 ***	- 0,724	-2,52 **	- 0,892	-4,19 ***
Cadres	0,070	0,82	0,091	0,76	0,054	0,45
<i>prof interm</i>	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
Employés	- 0,211	-2,29 **	- 0,139	-1,13	- 0,312	-1,98 **
Ouvriers	- 0,097	-0,92	- 0,343	-1,63 *	- 0,066	-0,5
secteur privé	0,099	1,25	0,051	0,49	0,143	1,24
pers. seule	0,615	5,76 ***	0,818	5,21 ***	0,423	3,01 ***
fam. monop	0,206	1,42	0,358	1,98 **	0,000	0
<i>couple avec enf</i>	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
couple ss enf	0,148	1,81 *	0,287	2,57 **	0,037	0,35
autres ménages	0,021	0,09	- 0,164	-0,5	0,310	0,95
Cons	- 1,066	-6,17	- 1,588	-6,94	- 0,970	-4,25
Restaurant						
Femmes	- 0,761	-7,55 ***				
16-24	0,850	3,6 ***	1,339	3,83 ***	0,495	1,56
25-44	0,211	1,91 *	0,307	1,67 *	0,167	1,22
45-64	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
65 et +	- 0,710	-1,43	0,209	0,28	- 1,140	-1,91 *
1er quartile	- 0,322	-1,46	- 0,248	-0,79	- 0,466	-1,63
<i>2e et 3e quartiles</i>						
4e quartile	0,535	4,27 ***	0,708	3,63 ***	0,433	2,81 ***
< Bac	- 0,366	-1,82 *	- 0,557	-1,41	- 0,253	-1,05
<i>Bac</i>	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
> Bac	0,429	3,45 ***	0,373	1,83 *	0,471	2,98 ***
agriculteurs	- 2,040	-3,36 ***	- 1,190	-1,15	- 2,324	-3,14 ***
Artisans	- 0,279	-1,33	- 0,168	-0,42	- 0,318	-1,32
Cadres	0,302	2,42 **	0,230	1,16	0,360	2,17 **
<i>prof interm</i>	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
Employés	- 0,445	-2,76 ***	- 0,513	-2,29 **	- 0,158	-0,68
Ouvriers	- 0,547	-3,14 ***	- 0,531	-1,31	- 0,518	-2,58 ***
secteur privé	1,146	8,09 ***	0,805	3,98 ***	1,479	7,3 ***
pers. seule	0,947	5,88 ***	1,395	5,36 ***	0,668	3,32 ***
fam. monop	0,278	1,14	0,555	1,78 *	0,050	0,13
<i>couple avec enf</i>	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	

¹¹ Variables de contrôle : région, santé subjective, IMC, saut de repas et régularité des repas

couple ss enf	0,046	0,36	0,081	0,39	0,033	0,22
autres ménages	- 0,872	-1,65 *	- 13,913	-57,96	- 0,144	-0,25
cons	- 3,107	-11	- 3,421	-8,1	- 3,586	-9,77
Chez quelqu'un						
femmes	- 0,289	-2,22 **				
16-24	1,388	5,42 ***	1,540	4,11 ***	1,218	3,48 ***
25-44	0,585	3,66 ***	0,541	2,39 **	0,596	2,6 ***
45-64	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
65 et +	- 1,014	-0,98	0,131	0,12	- 13,948	-39,7
1er quartile	- 0,081	-0,37	- 0,299	-0,99	0,149	0,47
2e et 3e quartiles	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
4e quartile	0,082	0,46	- 0,070	-0,29	0,301	1,31
< Bac	- 0,635	-1,91 *	- 0,762	-1,66 *	- 0,523	-1,17
Bac	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
> Bac	0,058	0,32	- 0,034	-0,13	0,156	0,64
agriculteurs	0,229	0,46	- 0,198	-0,19	0,263	0,58
artisans	- 0,352	-1,11	- 0,795	-1,27	- 0,190	-0,51
cadres	- 0,230	-1,07	0,223	0,86	- 0,757	-2,41 ***
prof interm	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
employés	- 0,171	-0,87	- 0,168	-0,63	- 0,147	-0,46
ouvriers	- 0,295	-1,29	- 0,465	-1,05	- 0,270	-1
secteur privé	- 0,002	-0,01	- 0,001	-0,01	0,064	0,26
pers. seule	0,966	4,65 ***	0,794	2,76 ***	1,012	3,59 ***
fam. monop	0,692	2,4 **	0,730	2,08 **	0,290	0,56
couple avec enf	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
couple ss enf	0,112	0,54	0,026	0,1	0,168	0,65
autres ménages	0,448	0,94	0,010	0,02	0,792	1,15
cons	- 3,132	-8,46	- 3,322	-6,72	- 3,272	-6,66
Autres lieux						
femmes	- 0,186	-1,67				
16-24	0,709	2,41 **	0,662	1,59	0,781	2,05 **
25-44	0,215	1,52 *	0,073	0,37	0,371	1,98 **
45-64	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
65 et +	- 0,854	-1,13	- 14,247	-34,77 ***	- 0,467	-0,59
1er quartile	- 0,220	-0,98	- 0,250	-0,83	- 0,186	-0,52
2e et 3e quartiles	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
4e quartile	0,234	1,57 *	0,123	0,61	0,336	1,67 *
< Bac	- 0,471	-2,1 **	- 0,547	-1,62	- 0,412	-1,36
Bac	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
> Bac	0,216	1,45	0,626	2,97 ***	- 0,150	-0,74
agriculteurs	- 0,818	-1,62 *	- 0,231	-0,3	- 1,044	-1,96 *
artisans	- 0,728	-2,35 **	- 1,413	-1,9 *	- 0,489	-1,45
cadres	- 0,142	-0,88	- 0,231	-1	- 0,027	-0,12
prof interm	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
employés	- 0,289	-1,68 *	0,032	0,14	- 0,712	-2,14 **
ouvriers	- 0,334	-1,61 *	0,020	0,05	- 0,495	-2,02 **
secteur privé	0,312	2,03 **	0,200	0,98	0,376	1,71 *
pers. seule	0,512	2,66 ***	0,674	2,54 **	0,327	1,14
fam. monop	0,354	1,39	0,357	1,13	0,215	0,47
couple avec enf	<i>ref</i>		<i>ref</i>		<i>ref</i>	
couple ss enf	- 0,101	-0,62	- 0,130	-0,58	- 0,054	-0,26
autres ménages	- 0,604	-1,16	- 1,628	-1,6	0,052	0,08
cons	- 3,008	-8,99	- 3,378	-7,42	- 3,021	-6,54

ANNEXE 5 Distribution des actifs selon la durée des repas par lieux

Variable	Au travail	Au restaurant	A domicile	Chez autre pers.	Autres lieux
	mn	mn	mn	mn	mn
Sexe					
femmes	47,4	64,64	43,3	76,69	55,42
hommes	50,98	63,3	44,34	80,41	55,78
Age					
16-24	49,88	59,66	39,75	64,81	52,1
25-44	49,6	61,85	42,84	80,79	55,78
45-64	48,75	66,74	44,6	78,21	55,34
65 et +	37,5	72	57,5	110	90
Revenu					
1er quartile	49,2	55,38	44,58	66,05	52,67
2e et 3e quartiles	50,48	64,56	44,2	75,59	57,84
4e quartile	47,99	64,27	43,02	87,96	53,83
Education					
< Bac	50,56	70,89	45,47	103,16	60,36
Bac	49,35	67,86	45,16	76,07	56,34
> Bac	49	60,61	41,42	77,6	54,28
Structure ménage					
pers. seule	50,54	63,28	40,85	73,94	61,08
fam. monoparentale	47,48	61,6	40,44	66,09	54,23
couple sans enfant	48,47	66,03	45,22	93,33	56,58
couple avec enfant	49,38	63,16	43,9	76,22	53,81
autres ménages	49,7	62,5	47,05	81,43	42,5
CSP					
agriculteurs	64,28	73,33	54,17	76,15	48,33
artisans	43,03	69,49	47,35	76,92	54,67
cadres	48,73	64,65	43,48	86,98	54,5
prof. intermédiaires	48,98	59,42	41,73	70,44	54,55
employés	48,58	66,26	43,18	79,86	55,9
ouvriers	52,23	65,51	44,45	83,69	60,58
Secteur activité					
privé	49,76	63,92	44,32	77,1	55,07
public	47,95	62,96	42,01	82,96	57,32
Région					
région parisienne	53,42	63,65	43,02	71,2	63,33
bassin parisien	50,32	59,54	43,6	80	54,46
nord	49,05	51,74	42,35	70,87	42,4
est	45,85	65,4	41,02	67,72	51,67
centre est	47,26	70,12	45	88,93	45,31
ouest	48,36	67,64	45,28	91,04	53,67
sud ouest	49,56	63,1	46,52	67,3	61,82
méditerranée	47,05	64,39	43,25	84,61	69,11
outremer	46,48	56,31	37,17	58,57	45
Santé subjective					
plutôt bonne	49,18	66	43,72	78,87	55,36
mauvaise	54,83	63,75	45,08	71,54	62,5
IMC					
maigreur	48,27	55,38	41,78	70	58,46
normal	49,61	64,36	42,98	76,78	56,11
surpoids	49,07	62,87	45,67	77,24	53,83
obésité	48,05	64,63	43,96	91,62	57,35
Saut de repas					
oui	47,64	62,14	42,82	79,58	54,84
non	51,49	66,85	44,82	77,06	56,71
Régularité repas sem					
irrégulier	49,47	63,13	43,17	77,39	56,39
régulier	49,18	64,13	44	79,11	55,2
TOTAL n=	1981	581	3727	288	368