QUESTIONNAIRE FREQUENCE ALIMENTAIRE (+ 16 MOIS)



Si vous êtes déconnecté ou si vous fermez le questionnaire, vos réponses seront systématiquement sauvegardées



1 - Introduction

- 2 Pains, céréales et sucres
- 3 Boissons chaudes, lait et yaourts 4 - Fromage blanc et
 - entremets
 5 Fromages et
- charcuteries
 6 Portions fromages et
- pâté-rillettes 7 - Oeufs et plats garnis
- 8 Poissons et fruits de
- 9 Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries chaudes 11 - Portions viandes
- 12 Sauces et matières grasses
- 13 Types de beurres et margarines pour la cuisson
- 14 Beurres et margarines à tartiner
- 15 Types de beurres et margarines à tartiner
- 16 Pommes de terre et féculents
- 17 Portions pommes de terre et féculents

Questionnaire de fréquence alimentaire

Ce questionnaire a pour but d'estimer vos apports alimentaires sur les 12 derniers mois. Tous les jours et toutes les occasions sont à prendre en compte (jours de la semaine, week-end et jours de fête).

Il s'agit d'évaluer la fréquence à laquelle vous consommez chaque aliment présenté. Les questions sont regroupées par grandes familles d'aliments.

Il vous sera parfois difficile de renseigner précisément la consommation de certains aliments, en particulier lorsque vous les consommez peu fréquemment; nous sommes donc conscients que certaines de vos réponses correspondront plutôt à une **estimation de votre consommation**.

CONSIGNES DE REMPLISSAGE

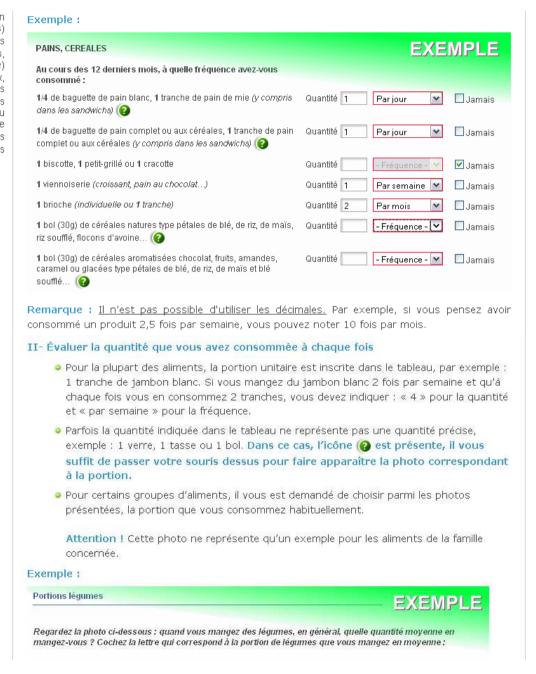
I- Évaluer la fréquence à laquelle vous consommez les aliments

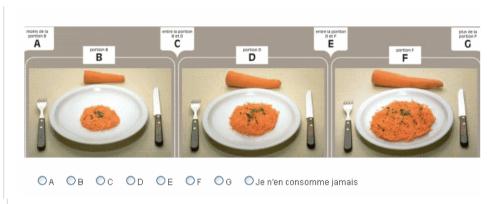
Pour chaque ligne du questionnaire, vous devez répondre à la question suivante : " Combien de fois avez-vous mangé cet aliment au cours des 12 derniers mois, par jour, par semaine, par mois ou par an ?"

Il vous est demandé de renseigner ce que vous avez mangé en moyenne, que ce soit au cours des repas (à domicile ou à l'extérieur) ou entre les repas en indiguant pour chaque aliment :

- une quantité et une fréquence de consommation (par jour, par semaine, par mois, ou par an),
- ou en cochant la case « jamais » si vous n'avez jamais consommé cet aliment au cours des 12 derniers mois.

18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés)
19 - Portions légumes
20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve)
21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés
22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale
23 - Boissons alcoolisées
24 - Commentaires





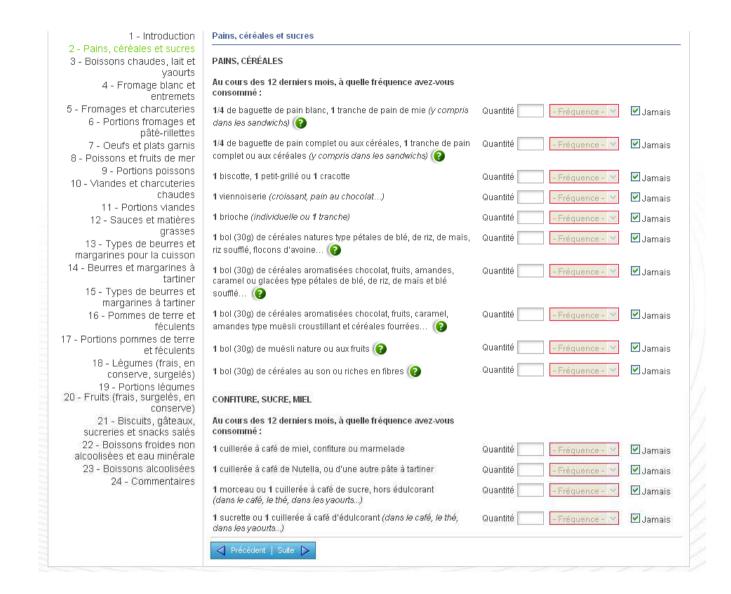
La photographie ci-dessus est destinée à vous aider à évaluer la portion moyenne de légumes que vous mangez en général, quel que soit le légume. La carotte n'est qu'un exemple. Il faut répondre à la question en cochant une des cases : les lettres B, D, F correspondent aux photos, les lettres A, C, E, G aux portions se situant entre les portions B, D, F.

Ce questionnaire est plus long que les autres questionnaires que vous avez reçus et vous semblera sans doute plus difficile à remplir ; toutefois, vous n'êtes pas obligé(e) de le remplir en une seule fois, vous pouvez interrompre le remplissage (les données que vous avez déjà saisies seront sauvegardées) et le reprendre ultérieurement. Vous avez 6 mois pour le remplir.

Si vous vous posez des questions en cours de remplissage, sachez que vous pouvez consulter la rubrique d'aide à tout moment en cliquant sur le bouton Alde ? en haut à droite de la page.

Merci de votre participation, Bon courage!





1 - Introduction Boissons chaudes, lait et yaourts 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et BOISSONS CHAUDES vaourts Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous 4 - Fromage blanc et consommé: entremets 5 - Fromages et charcuteries ✓ Jamais Quantité 1 tasse de café au lait 😱 6 - Portions fromages et pâté-rillettes 1 tasse de café noir (2) Quantité Fréquence - V ✓ Jamais 7 - Oeufs et plats garnis ✓ Jamais Quantité 1 tasse de chicorée au lait (2) 8 - Poissons et fruits de mer Fréquence - 💟 9 - Portions poissons 1 tasse de chicorée nature (à l'eau) Quantité ✓ Jamais 10 - Viandes et charcuteries chaudes ✓ Jamais Quantité 1 tasse de chocolat chaud (au lait) 11 - Portions viandes 12 - Sauces et matières 1 tasse de thé 🔞 Quantité Fréquence - 🔌 ✓ Jamais grasses 13 - Types de beurres et Quantité ✓ Jamais 1 tasse d'infusion (2) Fréquence - N margarines pour la cuisson 14 - Beurres et margarines à 1 tasse de thé au lait 👔 Quantité ✓ Jamais tartiner 15 - Types de beurres et LAIT (hors café, thé, chocolat, chicorée) margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous féculents consommé : 17 - Portions pommes de terre Quantité ✓ Jamais et féculents 1 bol de lait entier (vache, chèvre, brebis) Fréquence - V 18 - Légumes (frais, en Quantité ✓ Jamais conserve, surgelés) 1 bol de lait demi écrémé (vache, chèvre, brebis) Fréquence - N 19 - Portions légumes ✓ Jamais Quantité 1 bol de lait écrémé (vache, chèvre, brebis) 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) Quantité ✓ Jamais 1 bol de lait fermenté (?) 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés Quantité ✓ Jamais 1 bol de lait de soja, d'amande, de riz, d'avoine 👔 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale



1 - Introduction Fromage blanc et entremets 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et FROMAGE BLANC ET FAISSELLE yaourts Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous 4 - Fromage blanc et entremets 5 - Fromages et charcuteries 1/2 bol (150g) de fromage blanc à 0% de matière grasse nature Quantité ✓ Jamais 6 - Portions fromages et 1/2 bol (150g) de fromage blanc à 0% de matière grasse aux fruits. Quantité ✓ Jamais pâté-rillettes aromatisé ou sucré 7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer 1/2 bol (150g) de fromage blanc à 0% de matière grasse aux fruits. Quantité **☑** Jamais à l'aspartame (type Taillefine) 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries 1/2 bol (150g) de fromage blanc à 20% de matière grasse nature **☑** Jamais Quantité chaudes 1/2 bol (150g) de fromage blanc à 20% de matière grasse aux fruits, Quantité 11 - Portions viandes **✓** Jamais aromatisé ou sucré 12 - Sauces et matières grasses 1/2 bol (150g) de fromage blanc à 40% de matière grasse nature Quantité **✓** Jamais 13 - Types de beurres et 1/2 bol (150g) de fromage blanc à 40% de matière grasse aux fruits, Quantité margarines pour la cuisson ✓ Jamais aromatisé ou sucré 14 - Beurres et margarines à tartiner 1 Petit suisse (nature, Petits filous, Petits musclés...) Quantité **☑** Jamais 15 - Types de beurres et margarines à tartiner CRÈME CHANTILLY ET ENTREMETS 16 - Pommes de terre et féculents Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous 17 - Portions pommes de terre consommé: et féculents 18 - Légumes (frais, en 1 cuillère à soupe de crème chantilly Quantité ✓ Jamais conserve, surgelés) 1 coupe d'entremet (100q) (crème dessert type Danette, Liégeois, Quantité **☑** Jamais 19 - Portions légumes Frequence mousse...), y compris maison 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) 1 coupe (100g) de crème caramel, crème brûlée, crème anglaise Quantité ✓ Jamais 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 23 - Boissons alcoolisées Précédent | Suite > 24 - Commentaires

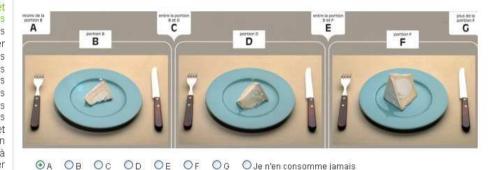
Fromages et charcuteries 1 - Introduction 2 - Pains, céréales et sucres FROMAGES (lors d'un repas ou dans un sandwich) 3 - Boissons chaudes, lait et yaourts Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous 4 - Fromage blanc et consommé: entremets 5 - Fromages et charcuteries Pour les aliments ci-dessous vous pourrez choisir une taille de 6 - Portions fromages et portion à la page suivante. pâté-rillettes Fromage fondu (type La vache-qui-rit, Apéricubes, Kiri...) Quantité ✓ Jamais 7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer Bleu, Roquefort, Gorgonzola ✓ Jamais Quantité 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries Brie, Camembert, Munster, Pont-l'Evêque, fromage type Caprice des Quantité ✓ Jamais chaudes 11 - Portions viandes Fromage de chèvre ✓ Jamais Quantité 12 - Sauces et matières grasses Gouda, Emmental, Gruvère, Comté, Beaufort, Parmesan, Bonbel, Quantité ✓ Jamais Babybel, Port-Salut, Saint-Paulin (en morceau ou râpé) 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson Edam, Mimolette Quantité ✓ Jamais 14 - Beurres et margarines à tartiner Mozzarella, Feta, Mascarpone ✓ Jamais Quantité 15 - Types de beurres et Fromage allégé Quantité ✓ Jamais margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et Fromage frais (type Tartare, Boursin, St. Môret,). Quantité V Jamaia 17 - Portions pommes de terre et féculents CHARCUTERIES (lors d'un repas ou dans un sandwich) 18 - Légumes (frais, en Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous conserve, surgelés) consommé: 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en 1 tranche de jambon blanc Quantité ✓ Jamais conserve) 1 tranche de jambon cru ou de bacon ✓ Jamais Quantité 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés 1 tranche de saucisson sec ou de chorizo ✓ Jamais Quantité 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 1 tranche de cervelas ✓ Jamais Quantité 23 - Boissons alcoolisées 1 tranche de mortadelle 24 - Commentaires Quantité 1 Par semaine Jamais Pour les aliments ci-dessous vous pourrez choisir une taille de portion à la page suivante. Pâté Jamais Quantité 1 Parjour Rillettes **☑** Jamais Quantité ✓ Précédent | Suite |>

1 - Introduction 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et yaourts 4 - Fromage blanc et entremets 5 - Fromages et charcuteries 6 - Portions fromages et pâté-rillettes 7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries chaudes 11 - Portions viandes 12 - Sauces et matières grasses 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson 14 - Beurres et margarines à tartiner 15 - Types de beurres et margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et féculents 17 - Portions pommes de terre et féculents 18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés) 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 23 - Boissons alcoolisées 24 - Commentaires

Portions fromages et pâté-rillettes

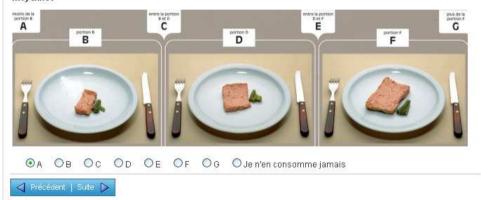
FROMAGES

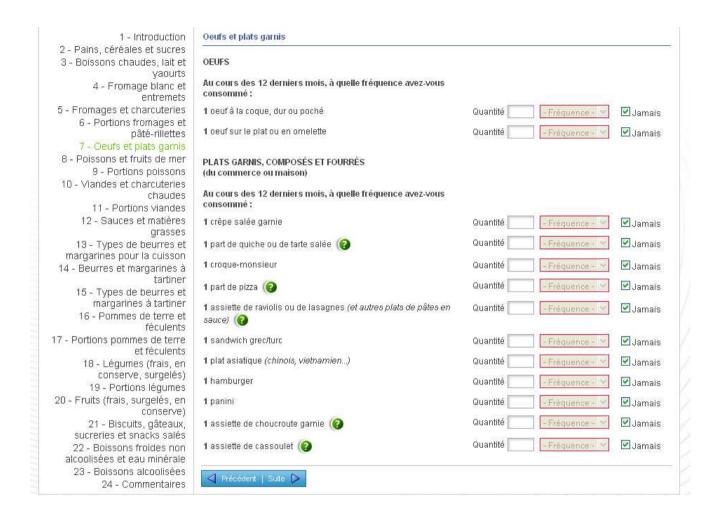
Regardez la photo ci-dessous : quand vous mangez du fromage, en général, quelle quantité moyenne en mangez vous ? Cochez la lettre qui correspond à la portion de fromage que vous mangez en moyenne :



PÂTÉ / RILLETTES

Regardez la photo ci-dessous : quand vous mangez du pâté ou des rillettes, en général, quelle quantité moyenne en mangez vous ? Cochez la lettre qui correspond à la portion de pâté ou de rillettes que vous mangez en moyenne:





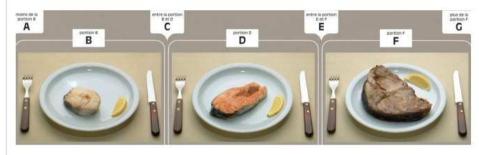
1 - Introduction Poissons et fruits de mer 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous yaourts consommé: 4 - Fromage blanc et entremets 1 portion (100g) de coquillages (12 huîtres, 4 grosses noix de St Quantité ✓ Jamais 5 - Fromages et charcuteries Jacques, ou 1 petite assiette de bulots, bigorneaux, moules...) 6 - Portions fromages et 1 portion (100g) de crustacés (1 petite assiette de crevettes, ✓ Jamais Quantité pâté-rillettes gambas, langoustines, 1/2 tourteau, crabe ou homard...) 7 - Oeufs et plats garnis 1 portion (100g) de 3 bâtonnets de poisson pané ou 1 filet de Quantité ✓ Jamais Fréquence - V 8 - Poissons et fruits de mer poisson pané, y compris maison 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries chaudes Pour les aliments ci-dessous vous pourrez choisir une taille de portion à la page suivante. 11 - Portions viandes 12 - Sauces et matières 1 portion de poisson 'gras' (maquereau, hareng, anguille, sardine, ✓ Jamais Quantité grasses 13 - Types de beurres et 1 portion de poisson 'mi-gras' (anchois, bar, carpe, espadon, flétan, Quantité **☑** Jamais margarines pour la cuisson rouget, roussette, thon, mulet, truite, turbot...) 14 - Beurres et margarines à 1 portion de poisson 'maigre' (les autres espèces, comme cabillaud, Quantité tartiner **☑** Jamais Fréquence - V colin, merlan, sole...) 15 - Types de beurres et margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et féculents 17 - Portions pommes de terre et féculents 18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés) 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 23 - Boissons alcoolisées ✓ Précèdent | Suite > 24 - Commentaires

1 - Introduction 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et yaourts 4 - Fromage blanc et entremets 5 - Fromages et charcuteries 6 - Portions fromages et pâté-rillettes 7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries chaudes 11 - Portions viandes 12 - Sauces et matières grasses 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson 14 - Beurres et margarines à 15 - Types de beurres et margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et féculents 17 - Portions pommes de terre et féculents 18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés) 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 23 - Boissons alcoolisées 24 - Commentaires

Portions poissons

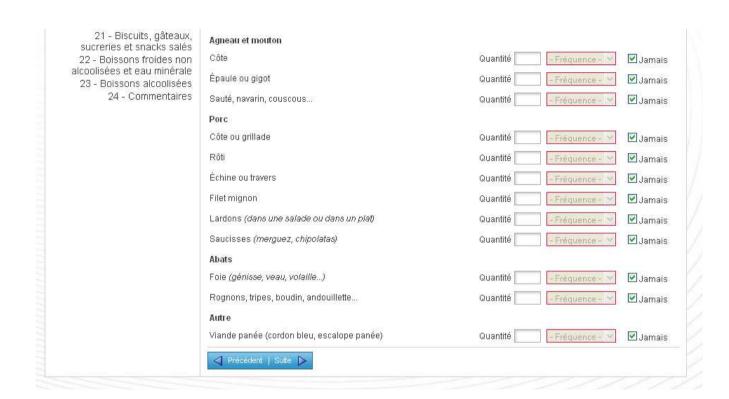
Regardez la photo ci-dessous : quand vous mangez du poisson, en général, quelle quantité moyenne en mangez-vous ? Cochez la lettre qui correspond à la portion de poisson que vous mangez en moyenne :

OA OB OC OD OE OF OG OJe n'en consomme jamais





1 - Introduction	Viandes et charcuteries chaudes		
2 - Pains, céréales et sucres			
3 - Boissons chaudes, lait et			
yaourts	Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous		
4 - Fromage blanc et	consommé :		
entremets	Pour les aliments ci-dessous vous pourrez choisir une taille de		
5 - Fromages et charcuteries	portion à la page suivante.		
6 - Portions fromages et			
pâté-rillettes	Lapin et volailles		
7 - Oeufs et plats garnis	Lapin	Quantité - Fréquence - 🐣	✓ Jamais
8 - Poissons et fruits de mer	5		
9 - Portions poissons	Dinde, poulet, canard sans la peau	Quantité - Fréquence - 🔻	✓ Jamais
10 - Viandes et charcuteries chaudes	Dinde, poulet, canard avec la peau	Quantité - Fréquence - 💙	✓ Jamais
11 - Portions viandes	Boeuf		
12 - Sauces et matières grasses	Steak haché	Quantité - Fréquence - 💙	☑ Jamais
13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson	Rôti ou steak	Quantité - Fréquence - 💙	✓ Jamais
14 - Beurres et margarines à tartiner	Côte ou entrecôte	Quantité - Fréquence - 💙	✓ Jamais
15 - Types de beurres et	Bœuf à la bourguignonne <i>(ou braisé)</i>	Quantité - Fréquence - 💟	✓ Jamais
margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et	Pot-au-feu	Quantité - Fréquence - 💙	☑ Jamais
féculents	Veau		
17 - Portions pommes de terre et féculents	Escalope	Quantité - Fréquence - 💙	✓ Jamais
18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés)	Rôti	Quantité Fréquence	✓ Jamais
19 - Portions légumes	Côte	Quantité - Fréquence - 🔻	✓ Jamais
20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve)	Sauté, blanquette, osso-buco	Quantité - Fréquence - V	✓ Jamais

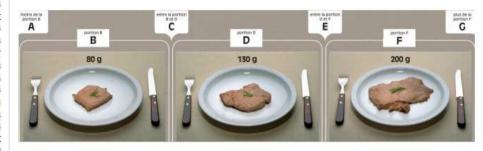


1 - Introduction 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et yaourts 4 - Fromage blanc et entremets 5 - Fromages et charcuteries 6 - Portions fromages et pâté-rillettes 7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries chaudes 11 - Portions viandes 12 - Sauces et matières grasses 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson 14 - Beurres et margarines à tartiner 15 - Types de beurres et margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et féculents 17 - Portions pommes de terre et féculents 18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés) 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 23 - Boissons alcoolisées

24 - Commentaires

Portions viandes

Regardez la photo ci-dessous : quand vous mangez de la viande, en général, quelle quantité moyenne en mangez-vous ? Cochez la lettre qui correspond à la portion de viande que vous mangez en moyenne :



OA OB OC OD OE OF OG OJe n'en consomme jamais



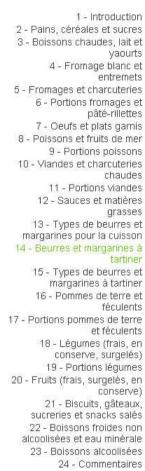
Sauces et matières grasses 1 - Introduction 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous yaourts consommé: 4 - Fromage blanc et entremets 1 cuillerée à café de mayonnaise Quantité ✓ Jamais 5 - Fromages et charcuteries 1 cuillerée à café de moutarde Quantité ✓ Jamais 6 - Portions fromages et pâté-rillettes 1 cuillerée à café de ketchup Quantité ✓ Jamais Fréquence -7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer 1 cuillerée à café de sauce (type tartare, béarnaise, américaine...) Quantité ✓ Jamais 9 - Portions poissons 1 cuillerée à soupe de sauce béchamel Quantité ✓ Jamais 10 - Viandes et charcuteries chaudes 1 cuillerée à soupe de sauce pour pâtes (type sauce tomate, ✓ Jamais Quantité 11 - Portions viandes bolognaise, carbonara...) 12 - Sauces et matières 1 cuillerée à soupe de sauce accompagnant la viande ou le Quantité ✓ Jamais grasses poisson (type sauce au poivre, sauce roquefort, sauce blanche...) 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson 1 cuillerée à soupe de jus de cuisson de la viande Quantité ✓ Jamais 14 - Beurres et margarines à 1 cuillerée à soupe de crème fraîche entière liquide, épaisse ou au Quantité ✓ Jamais tartiner soja (dans une tarte, dans un plat...) 15 - Types de beurres et margarines à tartiner 1 cuillerée à soupe de crème fraîche allégée liquide, épaisse ou au Quantité ✓ Jamais 16 - Pommes de terre et soja (dans une tarte, dans un plat...) féculents 1 cuillerée à soupe de sauce vinaigrette du commerce Quantité Fréquence - 💙 ✓ Jamais 17 - Portions pommes de terre et féculents

Dans les préparations, pour la cuisson ou pour la vinaigrette 18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés) 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol Quantité ✓ Jamais 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive Quantité ☑ Jamais Fréquence conserve) 21 - Biscuits, gâteaux, 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide Quantité Jamais sucreries et snacks salés 1 cuillerée à soupe d'huile de colza Quantité ✓ Jamais 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 1 cuillerée à soupe d'huile de maïs Quantité ✓ Jamais 23 - Boissons alcoolisées 24 - Commentaires 1 cuillerée à soupe d'huile de soja Quantité ✓ Jamais 1 cuillerée à soupe d'huile mélangée (type Isio 4) Quantité ✓ Jamais 1 cuillerée à soupe d'huile de noix ✓ Jamais Quantité Frequence - V 1 cuillerée à soupe d'huile de noisette Quantité ✓ Jamais 1 cuillerée à soupe d'huile de pépins de raisin Quantité ☑ Jamais 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame Quantité ✓ Jamais BEURRES ET MARGARINES POUR LA CUISSON Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous consommé: 1 noisette de beurre ou margarine dans les préparations (viandes, Quantité ✓ Jamais pâtes, légumes...) ou pour la cuisson

1 - Introduction 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et yaourts 4 - Fromage blanc et entremets 5 - Fromages et charcuteries 6 - Portions fromages et pâté-rillettes 7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries chaudes 11 - Portions viandes 12 - Sauces et matières grasses 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson 14 - Beurres et margarines à tartiner 15 - Types de beurres et margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et féculents 17 - Portions pommes de terre et féculents 18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés) 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 23 - Boissons alcoolisées 24 - Commentaires

Types de beurres et margarines pour la cuisson Cochez le type de beurre, margarine ou autre type de matière grasse que vous consommez le plus fréquemment dans les préparations ou pour la cuisson : Margarine ordinaire à environ 80% de matière grasse Margarine à environ 80% de matière grasse au tournesol Margarine à environ 70% matière grasse (type Astra) Margarine à environ 70% de matière grasse (type Fruit d'Or) Margarine allégée à environ 60% de matière grasse (type Plantafin, Le Fleurier, Fruit d'or, Primeyère) Margarine allégée à environ 60% de matière grasse enrichie en oméga 3 (type Plantafin, Primevère) O Margarine allégée à environ 40% de matière grasse nature doux ou ½ sel (type Effi ou St. Hubert 41) O Margarine allégée à environ 35% de matière grasse enrichie en stérol végétal (type Fruit d'or pro activ) Margarine allégée à environ 25% de matière grasse, ou moins, doux ou ¼ sel (type Bridélight) O Végétaline O Beurre doux, demi-sel, ou avec cristaux de sel O Beurre allégé doux ou demi-sel O Suif, saindoux, graisse de canard ou autre graisse animale (hormis la crème fraîche) Aucune, je n'utilise jamais de beurre ou de margarine pour la préparation et la cuisson





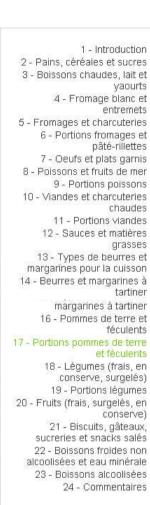


2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et 4 - Fromage blanc et 5 - Fromages et charcuteries 6 - Portions fromages et 7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries 11 - Portions viandes 12 - Sauces et matières 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson 14 - Beurres et margarines à 15 - Types de beurres et margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et 17 - Portions pommes de terre et féculents 18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés) 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 23 - Boissons alcoolisées 24 - Commentaires

1 - Introduction Types de beurres et margarines à tartiner Cochez le type de beurre, margarine ou autre type de matière grasse que vous utilisez le plus fréquemment pour yaourts entremets Margarine ordinaire à environ 80% de matière grasse Margarine à environ 80% de matière grasse au tournesol pâté-rillettes Margarine à environ 70% matière grasse (type Astra) Margarine à environ 70% de matière grasse (type Fruit d'Or) O Margarine allégée à environ 60% de matière grasse (type Plantafin, Le Fleurier, Fruit d'or, Primevère) Margarine allégée à environ 60% de matière grasse enrichie en oméga 3 (type Plantafin, Primevère) chaudes O Margarine allégée à environ 40% de matière grasse nature doux ou 1/2 sel (type Effi ou St. Hubert 41) O Margarine allégée à environ 35% de matière grasse enrichie en stérol végétal (type Fruit d'or pro activ) grasses Margarine allégée à environ 25% de matière grasse (ou moins) doux ou ¼ sel (type Bridélight) O Végétaline Beurre doux, demi-sel, ou avec cristaux de sel tartiner Deurre allégé doux ou demi-sel O Suif, saindoux, graisse de canard ou autre graisse animale (hormis la crème fraîche) Aucune, je n'utilise jamais de beurre ou de margarine pour tartiner féculents



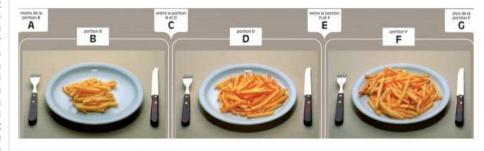
1 - Introduction Pommes de terre et féculents 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et POMMES DE TERRE yaourts Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous 4 - Fromage blanc et entremets 5 - Fromages et charcuteries Pour les aliments ci-dessous vous pourrez choisir une taille de 6 - Portions fromages et portion à la page suivante. pâté-rillettes Salade de pommes de terre Quantité **☑** Jamais 7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer Pommes de terre à l'eau, vapeur ou au four Quantité **✓** Jamais 9 - Portions poissons Pommes de terre sautées à l'huile ou au beurre 10 - Viandes et charcuteries Quantité **☑** Jamais Fréquence chaudes Purée (en flocons ou maison) Quantité **☑** Jamais 11 - Portions viandes 12 - Sauces et matières Frites (maison ou surgelées) ✓ Jamais Quantité grasses 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson PÂTES, RIZ, SEMOULE 14 - Beurres et margarines à Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous tartiner 15 - Types de beurres et margarines à tartiner Pour les aliments ci-dessous vous pourrez choisir une taille de 16 - Pommes de terre et portion à la page suivante. féculents Påtes (tous types) Quantité ✓ Jamais 17 - Portions pommes de terre et féculents Riz (blanc, complet, sauvage) Quantité **☑** Jamais 18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés) Semoule, y compris couscous, boulghour Quantité **✓** Jamais 19 - Portions légumes Autres céréales : ébly, quinoa, tapioca Quantité ✓ Jamais 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) Légumes secs (lentilles, haricots blancs, fèves, pois cassés, pois Quantité **☑** Jamais 21 - Biscuits, gâteaux, chiches...) sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 23 - Boissons alcoolisées Précédent | Suite > 24 - Commentaires



Portions pommes de terre et féculents

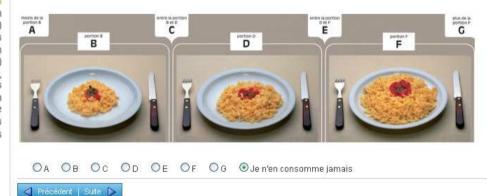
PORTIONS POMMES DE TERRE

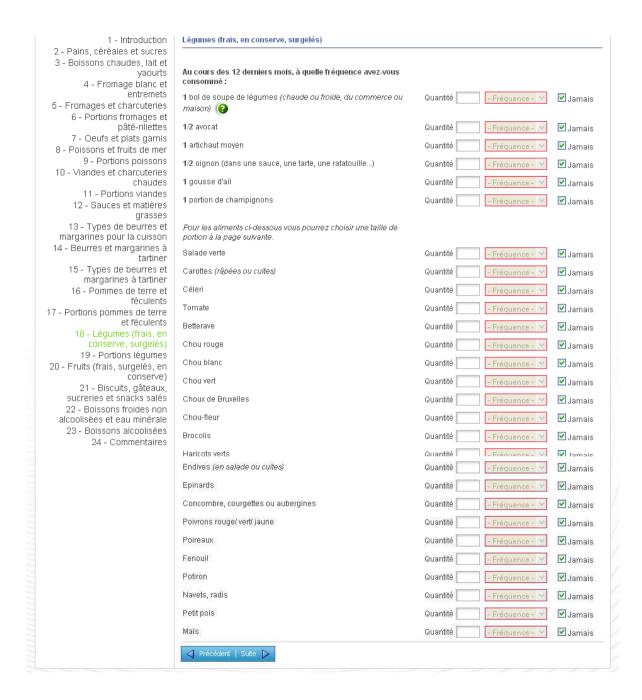
Regardez la photo ci-dessous : quand vous mangez des pommes de terre, de la purée ou des frites, en général, quelle quantité moyenne en mangez vous ? Cochez la lettre qui correspond à la portion que vous mangez en moyenne :



PORTIONS FÉCULENTS

Regardez la photo ci-dessous : quand vous mangez des pâtes, du riz ou de la semoule, en général, quelle quantité moyenne en mangez vous ? Cochez la lettre qui correspond à la portion que vous mangez en moyenne :





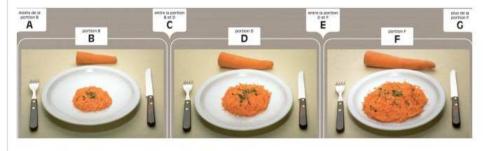
1 - Introduction 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et yaourts 4 - Fromage blanc et entremets 5 - Fromages et charcuteries 6 - Portions fromages et pâté-rillettes 7 - Oeufs et plats garnis 8 - Poissons et fruits de mer 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries chaudes 11 - Portions viandes 12 - Sauces et matières grasses 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson 14 - Beurres et margarines à 15 - Types de beurres et margarines à tartiner 16 - Pommes de terre et féculents 17 - Portions pommes de terre et féculents 18 - Légumes (frais, en conserve, surgelés) 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en conserve) 21 - Biscuits, gâteaux, sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non alcoolisées et eau minérale

23 - Boissons alcoolisées

24 - Commentaires

Portions légumes

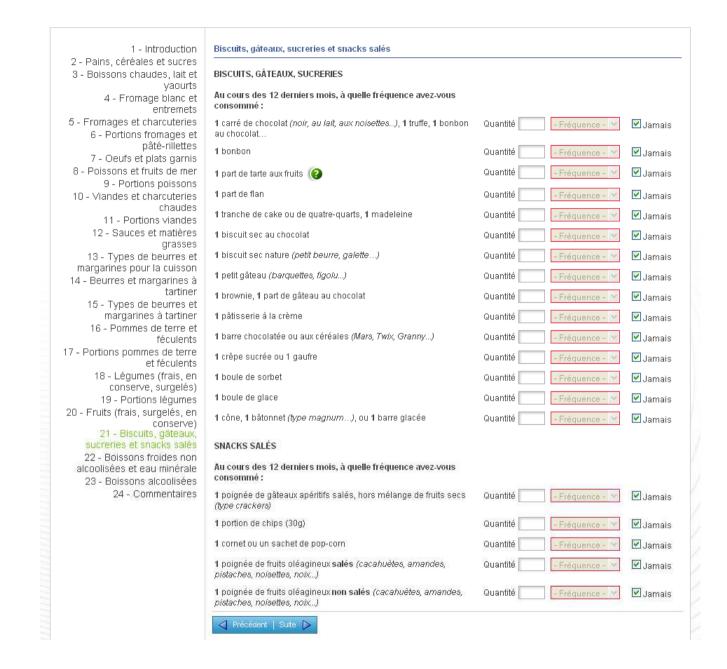
Regardez la photo ci-dessous : quand vous mangez des légumes, en général, quelle quantité moyenne en mangez-vous ? Cochez la lettre qui correspond à la portion de légumes que vous mangez en moyenne :



OA OB OC OD OE OF OG OJe n'en consomme jamais



1 - Introduction Fruits (frais, surgelés, en conserve) 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et ATTENTION: pour les fruits que vous ne consommez pas toute l'année, il est préférable et plus facile que vous yaourts rapportiez votre consommation à un total par an. Par exemple : si au cours des 12 derniers mois, vous avez 4 - Fromage blanc et consommé du melon 3 fois environ au mois de juin et 5 fois environ au mois de juillet, rapportez cette consommation à entremets 5 - Fromages et charcuteries 6 - Portions fromages et Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous consommé : pâté-rillettes 7 - Oeufs et plats garnis 1 verre de jus de fruits pressés (2) Quantité ✓ Jamais 8 - Poissons et fruits de mer 9 - Portions poissons 1 poignée de fruits secs (pruneaux, abricots, raisins secs...) Quantité ✓ Jamais 10 - Viandes et charcuteries 1 coupe (100g) de compote sucrée ✓ Jamais chaudes Quantité 11 - Portions viandes 1 coupe (100q) de compote sans sucre ajouté Quantité ✓ Jamais 12 - Sauces et matières grasses 1 coupe (100g) de fruits au sirop ✓ Jamais Quantité Fréauence -13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson ✓ Jamais 1 pomme moyenne Quantité 14 - Beurres et margarines à ✓ Jamais 1 poire movenne Quantité tartiner 15 - Types de beurres et 1 portion d'agrume (1 orange ou 2 mandarines ou 1/2 ✓ Jamais Quantité margarines à tartiner pamplemousse ou 1 citron) 16 - Pommes de terre et ✓ Jamais 1 banane movenne Quantité féculents 17 - Portions pommes de terre 1 pêche ou 1 nectarine ou 1 brugnon Quantité ✓ Jamais et féculents 18 - Légumes (frais, en 1 abricot ✓ Jamais Quantité conserve, surgelés) 19 - Portions légumes 1/4 de melon Quantité ✓ Jamais 20 - Fruits (frais, surgelés, en ✓ Jamais 1 portion de cerises Quantité conserve) 21 - Biscuits, gâteaux, 1 portion de fraises, framboises ou d'autres fruits rouges ✓ Jamais Quantité Fréquence - V sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non 1 prune moyenne (reine claude, mirabelle...) Quantité ✓ Jamais alcoolisées et eau minérale ✓ Jamais Quantité Fréquence - V 23 - Boissons alcoolisées 24 - Commentaires 1 bol de raisin (blanc ou noir) ✓ Jamais Quantité 1/4 d'ananas ✓ Jamais Quantité 1/2 manque Quantité ✓ Jamais 1 portion de 3 litchis Quantité ✓ Jamais ✓ Jamais 1 fruit exotique (1/2 goyave, 1/2 papaye, 1 fruit de la passion...) Quantité Précédent | Suite >



1 - Introduction Boissons froides non alcoolisées et eau minérale 2 - Pains, céréales et sucres 3 - Boissons chaudes, lait et BOISSONS FROIDES NON ALCOOLISÉES yaourts Au cours des 12 derniers mois, à quelle fréquence avez-vous 4 - Fromage blanc et consommé: entremets 5 - Fromages et charcuteries ✓ Jamais 1 verre de jus de fruits ou de légumes 100% pur jus (2) Quantité - Fréquence - 🔻 6 - Portions fromages et pâté-rillettes 1 verre de jus de fruits avec sucre ajouté ou de légumes (nectar ou Quantité ✓ Jamais 7 - Oeufs et plats garnis à base de concentré) (2) 8 - Poissons et fruits de mer Quantité ✓ Jamais 1 verre de sirop à l'eau, ou d'eau aromatisée sucrée (2) 9 - Portions poissons 10 - Viandes et charcuteries Quantité ✓ Jamais 1 verre de soda (Coca-cola, Sprite, Fanta, Orangina, Ice Tea...) chaudes 11 - Portions viandes 1 verre de soda light, ou d'eau aromatisée non sucrée (2) Quantité ✓ Jamais 12 - Sauces et matières grasses Quantité ✓ Jamais 1 verre d'eau minérale plate ou gazeuse (2) 13 - Types de beurres et margarines pour la cuisson ✓ Jamais Quantité 1 verre d'eau de source plate ou gazeuse (2) Fréquence -14 - Beurres et margarines à ✓ Jamais tartiner 1 verre d'eau du robinet (filtrée ou non) Quantité 15 - Types de beurres et Quantité ✓ Jamais margarines à tartiner 1 verre de bière sans alcool 16 - Pommes de terre et féculents EAUX MINÉRALES 17 - Portions pommes de terre et féculents Quelle marque d'eau minérale consommez-vous le plus O Evian 18 - Légumes (frais, en O Volvic Cette question n'a aucun but commercial, elle permettra conserve, surgelés) simplement de mieux connaître vos apports en minéraux par les O Vittel 19 - Portions légumes 20 - Fruits (frais, surgelés, en O Hépar conserve) O Contrex 21 - Biscuits, gâteaux, O Saint Amand sucreries et snacks salés 22 - Boissons froides non O Thonon alcoolisées et eau minérale Ogeu 23 - Boissons alcoolisées O Vals 24 - Commentaires O Luchon O Aucune O Je ne souhaite pas répondre Autre :

