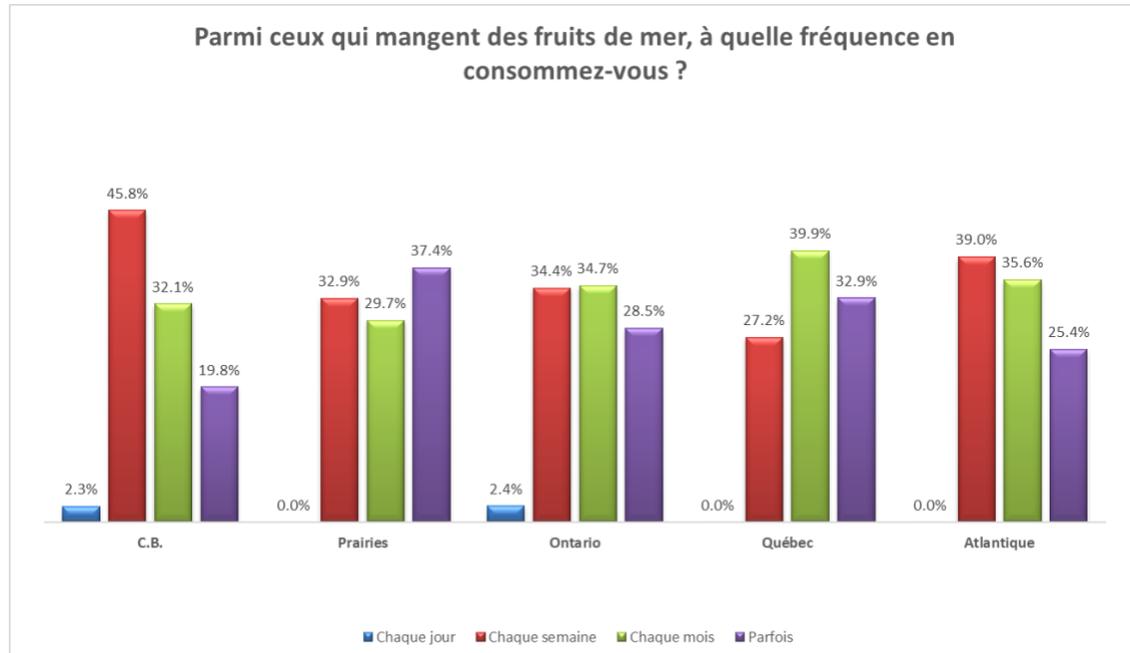


Les Canadiens jettent leurs filets de préférence : une nouvelle étude révèle des informations sur les choix de fruits de mer et la durabilité.

HALIFAX, 24 octobre, 2023 – Alors que les Canadiens célèbrent le Mois national des produits de la mer en octobre, le Laboratoire d'analyse agroalimentaire de l'Université Dalhousie est fier de dévoiler une étude révolutionnaire sur l'Économie bleue. Dirigée par les chercheurs de renom, le Dr. Stefanie Colombo et le Dr. Sylvain Charlebois, cette étude met en lumière les motivations fascinantes des Canadiens en matière d'achat de poissons et de fruits de mer. Réalisée en partenariat avec Angus Reid, cette recherche exhaustive compare les préférences et les habitudes des Canadiens, collectées plus tôt cette année.

Les Canadiens Intègrent les Poissons et les Fruits de Mer dans Leurs Régimes Alimentaires

Les résultats de l'étude révèlent que les poissons et les fruits de mer occupent une place importante dans l'alimentation des Canadiens, avec un impressionnant 86,7 % des répondants indiquant qu'ils incluent régulièrement des poissons et des fruits de mer dans leurs repas. Cela démontre l'attrait durable de ces délices océaniques parmi les Canadiens d'un océan à l'autre. Leur principale raison de consommer des fruits de mer est la nutrition (64 %), plutôt que le coût (21 %).



Préférences Alimentaires Régionales

En ce qui concerne les habitudes alimentaires régionales, l'étude montre que la Colombie-Britannique est en tête, avec 45,8 % des répondants de la province qui déclarent consommer des poissons et des fruits de mer chaque semaine. En revanche, le Québec affiche la plus faible consommation hebdomadaire, avec 27,2 %. Le rapport souligne également que la consommation quotidienne est relativement rare, avec seulement 2,4 % en Ontario et 2,3 % en Colombie-Britannique qui déclarent consommer des poissons et des fruits de mer quotidiennement.

Les méthodes de cuisson sont importantes, en particulier pour les jeunes Canadiens

De manière intéressante, la recherche révèle une division générationnelle concernant l'importance des méthodes de cuisson dans le choix des fruits de mer. Les jeunes Canadiens, y compris les Milléniaux (56,9 %) et la génération Z (58,4 %), accordent une plus grande importance aux méthodes de préparation et de cuisson lorsqu'ils décident d'acheter des fruits de mer pour cuisiner à la maison. En revanche, les générations plus âgées, telles que la génération X (47,6 %), les Baby-Boomers (45,7 %) et la plus grande génération (45,8 %), considèrent ces facteurs dans une moindre mesure.

Les Produits de la Mer Surgelés Règnent en Maîtres

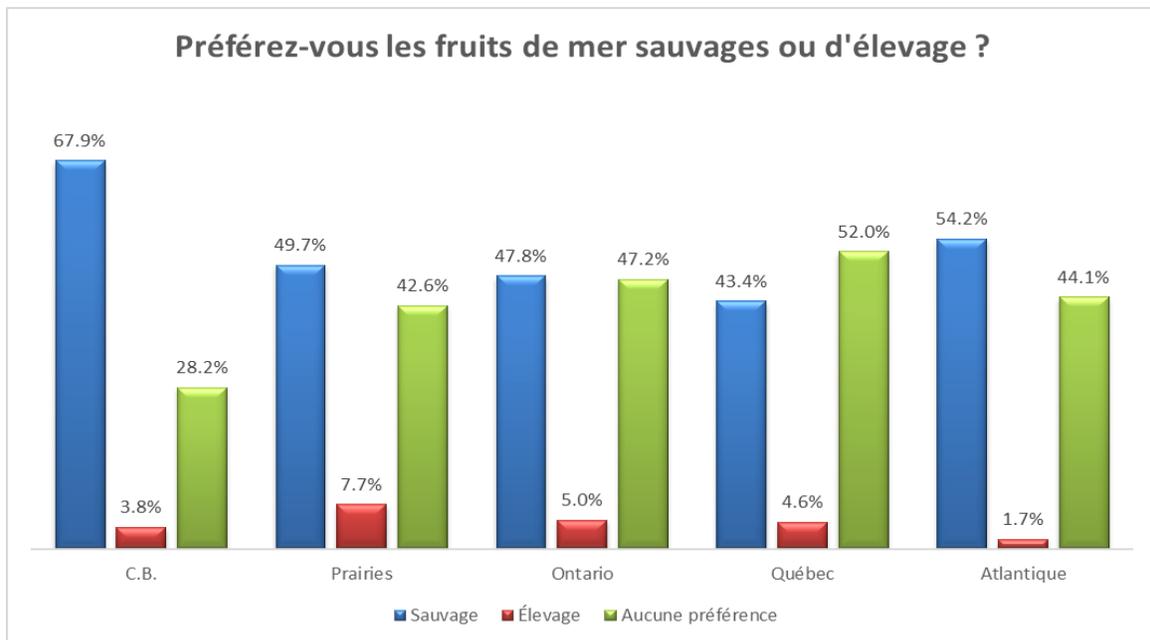
L'étude révèle que les produits de la mer surgelés sont le choix le plus populaire pour la consommation à domicile, probablement en raison de la familiarité des Canadiens avec leur commodité. Un impressionnant 49,2 % des répondants de la génération Z optent pour les produits de la mer surgelés, contre 39,1 % des répondants de la génération X. Bien que les produits de la mer frais restent populaires, avec 31,5 % de la génération X qui les prépare à la maison, le pourcentage tombe à 16,9 % pour la génération Z et à 16,7 % pour la plus grande génération.

Les Canadiens Préfèrent les Produits de la Mer Sauvages

La recherche confirme une préférence écrasante pour les produits de la mer sauvages parmi les Canadiens. Les habitants de la Colombie-Britannique sont en tête de cette préférence avec 67,9 %, suivis des provinces de l'Atlantique à 54,2 %, des Prairies à 49,7 %, de l'Ontario à 47,8 %, et enfin du Québec à 43,4 %. À noter que le Québec était la seule province où un pourcentage plus élevé de la population n'exprimait aucune préférence pour les produits de la mer sauvages, à hauteur de 52,0 %.

Les produits de la mer d'élevage sont durables

Malgré la forte préférence pour les produits de la mer sauvages, la plupart des Canadiens ont indiqué que les produits de la mer d'élevage sont perçus comme une méthode durable de récolte des produits de la mer. Le revenu joue un rôle significatif dans cette perception, avec seulement 35,6 % des répondants considérant dans l'ensemble que l'aquaculture est durable. Ceux ayant des revenus familiaux dépassant 150 000 \$ ont montré le plus haut taux d'accord à 53,3 %, suivis de la tranche de revenu de 35 000 \$ à 74 999 \$ à 50,2 %, et de la tranche de revenu de 75 000 \$ à 149 000 \$ à 48,6 %.



Disposition à Payer Plus pour des Produits de la Mer Certifiés Durables

Lorsqu'on leur a demandé s'ils seraient disposés à payer plus cher pour des produits de la mer certifiés durables, l'étude a révélé que 40 % des répondants ont exprimé leur disposition, par rapport à 24,2 % qui étaient en désaccord. Il est à noter que les femmes étaient plus enclines à payer un supplément pour des produits de la mer certifiés durables, avec 47,2 % des répondantes qui étaient d'accord, contre 32,6 % des répondants masculins.

Considérations sur le Changement Climatique

La plupart des gens (54 %) considèrent l'environnement et le changement climatique comme des facteurs importants lorsqu'ils font des choix alimentaires, et cela est plus élevé chez les personnes âgées de 18 à 29 ans (60 %) que chez celles âgées de 30 à 77 ans. Inhérent à cela, la plupart des gens préféreraient acheter des produits de la mer pêchés ou élevés au Canada (74 %) plutôt qu'importés, ce qui pourrait également être lié à la fraîcheur.

Récolte Éthique

La moitié des répondants ont déclaré qu'ils considèrent comme important le traitement éthique de leurs produits de la mer de la mer à la vente au détail (c'est-à-dire comment ils ont été élevés, pêchés ou manipulés), et plus de femmes (59 %) que d'hommes (43 %) étaient d'accord avec cette affirmation.

Le Dr. Stefanie Colombo, Co-chef de la recherche au Laboratoire d'analyse agroalimentaire de l'Université Dalhousie, a ajouté : "L'étude souligne l'importance de l'éducation et de la sensibilisation concernant les options de produits de la mer durables. En alignant les préférences des consommateurs avec des pratiques de récolte responsables, nous pouvons contribuer à la préservation de nos océans et de nos écosystèmes aquatiques."

Le Dr. Sylvain Charlebois, Co-chef de la recherche au Laboratoire d'analyse agroalimentaire de l'Université Dalhousie, a commenté les conclusions, en déclarant : "Notre étude fournit des informations précieuses sur les relations complexes entre les Canadiens et leurs choix de produits de la mer. Comprendre ces préférences peut contribuer à promouvoir des pratiques plus durables dans l'industrie de la pêche et de l'aquaculture."

Cette étude menée par le Laboratoire d'analyse agroalimentaire de l'Université Dalhousie, en collaboration avec Angus Reid, constitue une ressource précieuse pour les décideurs politiques, l'industrie des produits de la mer et les consommateurs, alors que nous naviguons collectivement vers l'avenir de l'Économie bleue du Canada.

Pour plus d'informations et pour accéder au rapport complet, veuillez visiter <https://www.dal.ca/sites/agri-food.html>.

À propos du Laboratoire de sciences analytiques en agroalimentaire

Le Laboratoire d'analyse agroalimentaire de l'Université Dalhousie est une unité de recherche dédiée à fournir des informations précieuses sur les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture. Leur équipe interdisciplinaire d'experts mène des recherches sur divers aspects de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, offrant des solutions basées sur les données pour informer les parties prenantes de l'industrie et les décideurs politiques.

Contacts

Dr. Stefanie Colombo, Professeure agrégée

Laboratoire de sciences analytiques en agroalimentaire, Université Dalhousie

scolombo@dal.ca

Dr. Sylvain Charlebois, Directeur

Laboratoire de sciences analytiques en agroalimentaire, Université Dalhousie

sylvain.charlebois@dal.ca

Méthodologie du sondage : Caddle est l'un des panels actifs les plus crédibles sur le marché canadien. Un sondage représentatif des Canadiens a été mené en septembre 2023. Au total, 5221 Canadiens ont participé à ce sondage. Marge d'erreur : +/- 1,2 %, 19 fois sur 20. Tout écart dans ou entre les totaux est dû à l'arrondissement.

Divulgateion : Le financement de l'enquête a été fourni par Caddle et l'Université Dalhousie.

AGRI-FOOD ANALYTICS LAB/LABORATOIRE DE SCIENCES ANALYTIQUES EN
AGROALIMENTAIRE

<https://www.dal.ca/sites/agri-food.html>