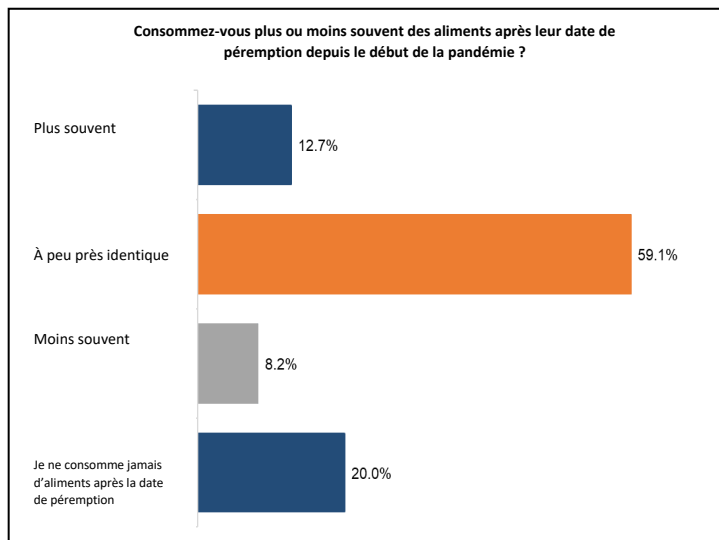


## Un nouveau rapport suggère que les Canadiens gaspillent 13,5 % de nourriture en plus à la maison depuis le début de la pandémie

**HALIFAX, N.-É. (1<sup>er</sup> septembre 2020)** – Avant la pandémie, le ménage canadien moyen gaspillait un peu plus de 2 kg par semaine.<sup>1</sup> Étant donné que la plupart de nos vies ont changé et que la plupart des Canadiens passent plus de temps à la maison depuis mars, beaucoup se demandent si les Canadiens génèrent du gaspillage alimentaire à la maison. La présente enquête sur le gaspillage d'aliments biologiques à la maison examine combien de nourriture les Canadiens gaspillent par rapport à la situation avant la pandémie. Nous examinons également les facteurs liés à la COVID et d'autres facteurs



qui pourraient entraîner davantage de gaspillage alimentaire à la maison. En partenariat avec **Caddle**, 8 272 Canadiens ont été interrogés entre le 21 et le 23 août 2020.

Les résultats des déclarations volontaires suggèrent que les Canadiens gaspillent plus de nourriture depuis le début de la pandémie. Avant la pandémie, et sur la base des estimations, les participants ont indiqué que leur ménage produisait environ 2,03 kg par semaine de déchets alimentaires organiques (évitable et inévitable). Ce nombre est inférieur aux

données que l'on peut trouver dans la plupart des études sur le gaspillage alimentaire, mais le présent rapport voulait examiner les différences entre les perceptions pré-COVID et les perceptions actuelles.<sup>2</sup> Notre enquête suggère que le ménage canadien moyen produit maintenant 2,30 kg de déchets alimentaires organiques (évitables et inévitables), ce qui représente une augmentation de 13,5 %. Cela concorde avec certaines données antérieures publiées par certaines municipalités du pays.<sup>3</sup> D'après nos évaluations de modélisation, les ménages canadiens pourraient générer entre 20 et 24 millions de kilos supplémentaires de déchets organiques par mois, depuis le début de la pandémie ; cependant, ce nombre a peut-être chuté considérablement en juillet et août depuis l'ouverture de nombreux restaurants. Néanmoins, il n'est pas clair si les ménages génèrent plus de déchets, proportionnellement, qu'avant la pandémie, étant donné que les Canadiens mangent plus souvent à la maison. Un total de

<sup>1</sup> Food Waste in the Home. (n.d.). LoveFoodHateWaste. Retrieved August 24, 2020, from <https://lovefoodhatewaste.ca/about/food-waste/>

<sup>2</sup> Stefan, V., van Herpen, E., Tudoran, A. A., & Lähteenmäki, L. (2013). Avoiding food waste by romanian consumers: The importance of planning and shopping routines. *Food Quality and Preference*, 28(1), 375-381. doi:10.1016/j.foodqual.2012.11.001

<sup>3</sup> Paul van der Werf, Rob Cook & Peter Hargreav. COVID 19 Waste Generation Report May, 2020.

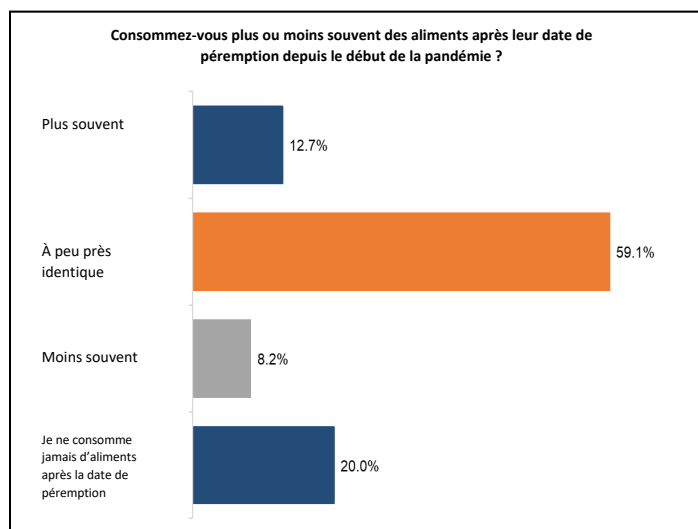
55,4 % des gens sondés estiment qu'ils gaspillent moins de nourriture en pourcentage du volume, par rapport à la période précédant la pandémie.

Les raisons pour lesquelles la nourriture est gaspillée varient considérablement. Les participants devaient mentionner les raisons pour lesquelles la nourriture était gaspillée dans leur ménage depuis le début de la pandémie. La raison la plus souvent choisie était « les aliments sont laissés dans le réfrigérateur ou le congélateur trop longtemps » (31,3 %), ce qui indique probablement de mauvais comportements en matière de planification. En réalité, la mauvaise planification est à l'origine de la plupart des réponses. « Ne pas consommer de nourriture avant la date de péremption ou utiliser avant les dates limites » (15,0 %), « Préférer la nourriture la plus fraîche possible » (12,8 %) et d'autres raisons sont autant de problèmes qui pourraient être résolus en planifiant mieux et en agissant différemment lors de l'achat et de la cuisson des aliments. Le deuxième choix le plus populaire parmi tous était que « les membres de la famille ne finissent pas leurs assiettes » (30,4 %), sauf au **Québec**, où c'était en fait le choix le plus populaire (26,9 %). Fait intéressant, 17,2 % des ménages croient ne jamais gaspiller de nourriture, ce qui est un pourcentage bien plus élevé que ce que les études antérieures ont démontré.<sup>4</sup>

Il est également intéressant de noter certaines mesures que les personnes interrogées ont déclaré avoir prises plus souvent depuis le début de la pandémie pour réduire la quantité de déchets alimentaires générés. « Manger les restes plus souvent » (34,5 %) était la mesure la plus populaire, suivie de « regarder plus souvent dans le réfrigérateur et les armoires » (24,4 % étant la deuxième mesure la plus populaire). « Opter pour la conservation, la congélation et la mise en conserve des aliments plus souvent » étant le troisième choix le plus populaire (22,5 %). Le **Québec** est la seule province où « nous n'avons rien changé depuis le début de la pandémie » a été le choix le plus populaire (29,2 %).

Au cours de notre enquête, nous avons également demandé si les participants jetaient de la nourriture en pensant qu'elle était contaminée par la COVID-19, ce qui générerait à son tour plus de déchets. Alors qu'un total de 10 % des Canadiens ont déclaré avoir jeté des aliments qu'ils croyaient contaminés par la COVID-19, le **Québec** avait le pourcentage le plus élevé (14 %), suivi de la **Colombie-Britannique** (13 %).

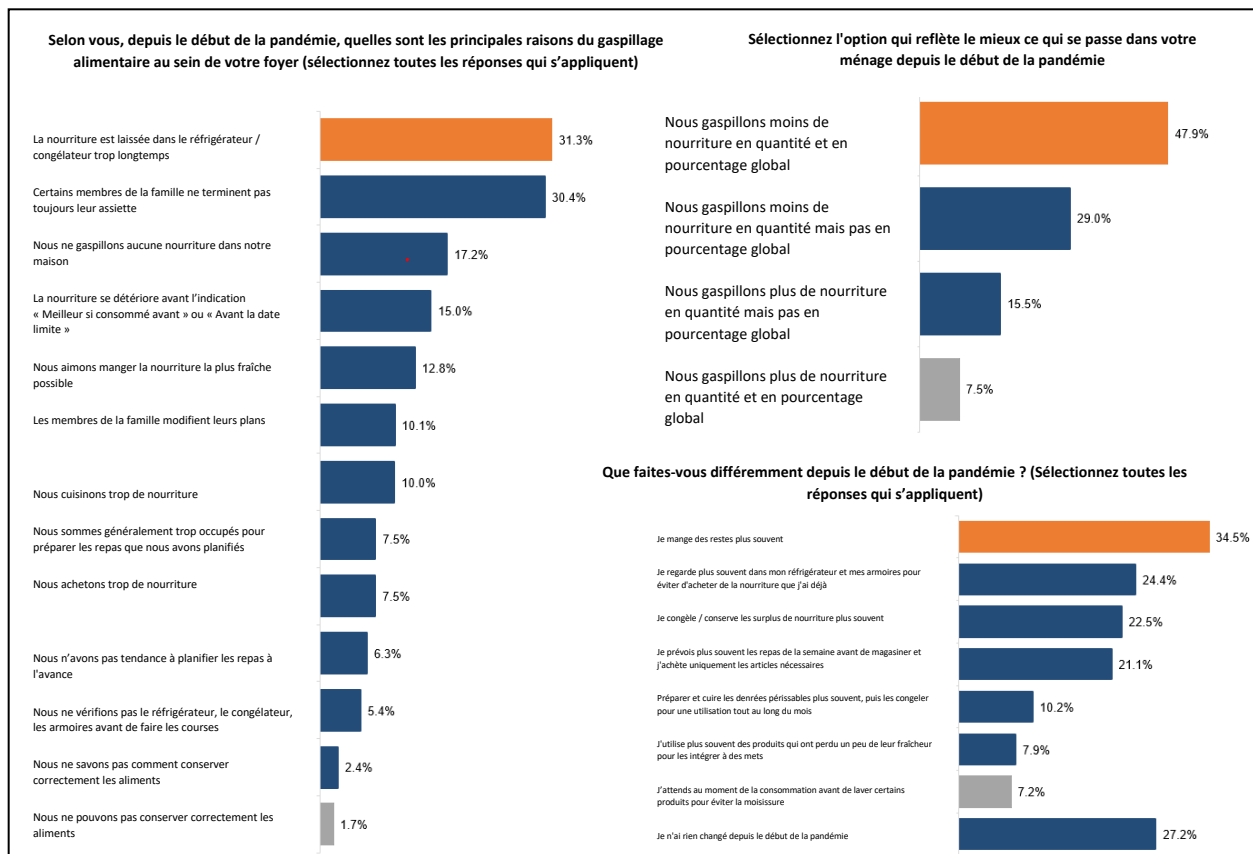
Une partie de la population canadienne consomme également plus souvent des aliments après leur date d'expiration depuis le début de la pandémie pour réduire le gaspillage. Alors que 12,7 % le font plus souvent depuis le début de la pandémie, 8,2 % le font moins souvent. Un total de 20,0 % ne mange jamais de produits alimentaires après leur date de péremption. Le **Manitoba** a le pourcentage le plus élevé



<sup>4</sup> Delley, M., & Brunner, T. A. (2018). Household food waste quantification: Comparison of two methods. *British Food Journal*, 120(7), 1504–1515. <https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2017-0486>

de personnes qui ont mangé des aliments dépassant leur date de péremption le plus souvent depuis le début de la pandémie (14,8 %), tandis que le **Québec** a le taux le plus faible (8,6 %).

Enfin, nous avons demandé si les participants avaient acheté plus de nourriture pour en donner à une banque alimentaire ou à un organisme communautaire depuis le début de la pandémie. Il s'agissait principalement d'évaluer dans quelle mesure les gens considéraient l'aide aux banques alimentaires comme une priorité, tout en achetant plus de nourriture qu'ils n'en avaient besoin. Au total, 17 % des gens enquêtés ont déclaré avoir acheté et donné de la nourriture aux banques alimentaires. Le niveau le plus élevé se trouve en **Ontario** (20 %) et le plus bas à **l'Île-du-Prince-Édouard** (7 %). Les résultats de cette enquête doivent être considérés avec une certaine prudence. La pandémie a apporté beaucoup d'incertitude à la plupart des Canadiens au cours des six derniers mois. Ce changement massif a probablement déclenché différents modèles de comportement à domicile.<sup>5</sup> Le fait de passer plus de temps à la maison a évidemment incité les ménages à consommer les aliments différemment. Cette étude fournit des preuves que le gaspillage alimentaire généré par les Canadiens à la maison a augmenté au cours des derniers mois.



**Fin du rapport. Plus de données / résultats disponibles sur demande.**

<sup>5</sup> Werf, P. van der, Seabrook, J. A., & Gilliland, J. A. (2019). Food for naught: Using the theory of planned behaviour to better understand household food wasting behaviour. *The Canadian Geographer / Le Géographe canadien*, 63(3), 478–493. <https://doi.org/10.1111/cag.12519>

**Méthodologie** : 8 272 Canadiens ont été interrogés en août 2020. Panel omnibus, Caddle, 21-23 août 2020. L'échantillon comporte une marge d'erreur de +/- 3,1 points de pourcentage, 19 fois sur 20. Les écarts dans ou entre les totaux sont dus à l'arrondissement. Les données ont été collectées par Caddle.

**Numéro d'approbation du comité d'éthique de la recherche : 2020-5215.**

**Divulgateion** : Le financement de cette enquête a été fourni par **Caddle**. (<https://getcaddle.com/partners/solutions/>) and Dalhousie University.

**Équipe de recherche :**

Dr. Sylvain Charlebois, ([Sylvain.charlebois@dal.ca](mailto:Sylvain.charlebois@dal.ca))

Directeur, Laboratoire en science analytique agroalimentaire, Université Dalhousie.

Erica Finch, ([erica.finch@dal.ca](mailto:erica.finch@dal.ca))

Associée de recherche, Laboratoire en science analytique agroalimentaire, Université Dalhousie.

Janet Music, ([janet.music@dal.ca](mailto:janet.music@dal.ca))

Gestionnaire, Laboratoire en science analytique agroalimentaire, Université Dalhousie.