

Une nouvelle étude révèle l'impact de la hausse des prix alimentaires sur les pratiques de salubrité alimentaire à la maison

HALIFAX, 24 avril 2024 — La salubrité et l'innocuité alimentaires sont essentielles pour tous les Canadiens et pour l'ensemble de l'industrie alimentaire. **L'Agence canadienne d'inspection des aliments** estime que chaque année, plus de **4 millions de Canadiens** sont affectés par des maladies d'origine alimentaire. Avec la hausse des prix alimentaires, il y a des préoccupations que certains Canadiens pourraient compromettre leur santé en consommant des aliments potentiellement non sécuritaires, simplement parce qu'ils ne peuvent pas se permettre de gaspiller de la nourriture. En collaboration avec **Caddle**, le **Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire** de **l'Université Dalhousie** a mené une étude pour explorer comment les Canadiens gèrent les risques de salubrité et l'innocuité alimentaires à domicile face à l'escalade des coûts alimentaires. L'étude a interrogé 9 109 Canadiens tout au long du mois d'avril 2024.

Consommation d'aliments à risque

Lorsqu'on leur a demandé si les prix alimentaires plus élevés influençaient leur volonté de consommer des aliments proches ou passés de leur date de « meilleur avant », 58,0 % des répondants ont dit qu'ils étaient plus enclins à le faire. En revanche, 37,0 % ont rapporté que les prix plus élevés n'avaient pas changé leurs habitudes de consommation. Parmi les 58,0 % disposés à consommer de tels aliments, 23,1 % ont indiqué qu'ils mangent toujours des aliments qui sont passés de leur date de « meilleur avant » ou qui semblent trop mûrs. Pendant ce temps, 38,6 % consomment souvent de tels aliments, et 30,8 % le font parfois. Seulement 7,5 % consomment rarement des aliments dans ces conditions. Notamment, près de la moitié des Canadiens qui consomment des aliments potentiellement risqués étaient incertains quant à leur salubrité. Au total, 48,0 % n'étaient pas sûrs que manger de tels aliments pourrait les rendre malades.

Génération	Pourcentage croyant avoir été malade après avoir mangé un produit alimentaire potentiellement insalubre au cours de la dernière année
Génération Y (1980-1996)	41%
Génération X (1965-1980)	24%
Baby Boomers (1946-1964)	20%
La Plus Grande Génération (Avant 1946)	10%
Génération Z (1997-2005)	10%

Tomber malade

Nous avons également demandé s'ils avaient vécu des problèmes de santé ou une intoxication alimentaire qu'ils soupçonnaient liés à la consommation d'aliments proches ou passés de leur date de « meilleur avant ». Les résultats étaient assez alarmants. Au total, 20,0 % des Canadiens affirment avoir été malades après avoir consommé des aliments proches ou passés de leur date de « meilleur avant ». La répartition par générations donne une bonne idée du groupe le plus sous pression en raison des prix alimentaires plus élevés. La Génération Y (née entre 1980 et 1996) est le groupe où le nombre de répondants qui croient avoir été malades est préoccupant. Alors que 41,0 % de la Génération Y, 24,0 % de la Génération X (née entre 1965 et 1980) ressentent la même chose. Les Boomers (nés entre 1946 et 1964) sont troisièmes à 20,0 %, suivis par la Grande Génération (née avant 1946), et la Génération Z (née entre 1997 et 2005), à 10,0 %.

Province	% Pensant que la Nourriture est Moins Salubre à Cause des Prix
Nouvelle-Écosse	39.4
Terre-Neuve-et-Labrador	32.0
Colombie-Britannique	28.3
Ontario	28.1
Alberta	26.0
Saskatchewan	24.9
Québec	24.2
Nouveau-Brunswick	23.3
Manitoba	23.2
Île-du-Prince-Édouard	15.8

Conservation plus longue des aliments

Nous avons également demandé si les Canadiens avaient modifié leurs habitudes de stockage ou de préparation des aliments pour prolonger la durée de vie des aliments en réponse à la hausse des prix. Des exemples de stratégies que les Canadiens pourraient utiliser incluent la congélation du pain pour prévenir la moisissure, le stockage des légumes dans des tiroirs contrôlés en humidité pour maintenir la fraîcheur, et l'utilisation de contenants sous vide pour conserver les restes comestibles plus longtemps. Cela peut aussi signifier qu'ils ont acheté plus d'équipement comme un congélateur. Au total, 47,0 % des Canadiens ont déclaré avoir changé leur approche pour conserver les aliments afin de prolonger la durée de vie des produits.

Vue d'ensemble sur la salubrité alimentaire et l'inflation

L'enquête a également examiné comment les Canadiens perçoivent que la salubrité alimentaire a été impactée par l'inflation alimentaire au cours de la dernière année. Cela pourrait signifier que les Canadiens pensent que certains aliments sont soit contaminés plus souvent, soit que certains produits alimentaires sont frauduleux et peuvent avoir été adultérés. Seulement 8,5 % des Canadiens estiment que les aliments sont plus sûrs qu'il y a 12 mois. Tandis qu'un total de 26,9 % pensent qu'ils sont moins sûrs, un total de 35,5 % croient que l'inflation alimentaire n'a eu aucun impact sur la salubrité de notre nourriture. De plus, la majorité des Canadiens, 50,1 %, croient que l'inflation alimentaire et les prix alimentaires plus élevés les ont forcés à prendre plus de risques avec leurs aliments.

Citations

"Les résultats de notre étude mettent en lumière une tendance préoccupante : à mesure que les prix des aliments augmentent, de plus en plus de Canadiens prennent des risques avec leur salubrité alimentaire. Il est impératif que nous abordions ces problèmes collectivement pour garantir qu'aucun Canadien ne doive choisir entre des difficultés économiques et sa santé," a déclaré le **Sylvain Charlebois**, directeur du Laboratoire d'analyse agroalimentaire à l'Université Dalhousie.

"À travers nos recherches, nous avons observé un changement significatif dans la manière dont les Canadiens gèrent leur nourriture à la maison, motivé par le besoin de s'adapter à l'augmentation des coûts alimentaires. Beaucoup prolongent la vie de leurs produits alimentaires grâce à diverses techniques de stockage, ce qui peut être vu comme une stratégie adaptative positive. Cependant, le fait que près de la moitié des participants soient incertains quant à la sécurité des aliments qu'ils consomment souligne la nécessité d'une meilleure éducation des consommateurs et d'un soutien pour naviguer ces défis en toute sécurité," a déclaré **Janet Music**, responsable du programme de recherche au Laboratoire d'analyse agroalimentaire à l'Université Dalhousie.

À propos du Laboratoire des sciences analytiques agroalimentaire

Le Laboratoire des sciences analytiques agroalimentaire à 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 étudie 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.

Méthodologie : L'enquête réalisée en avril 2024 et un total de 9 109 répondants. Ce nombre est à la fois le total pondéré et non pondéré, indiquant que chaque répondant a été compté une fois dans l'analyse, et aucun ajustement fait pour assurer la représentativité n'a changé le nombre total de répondants. La marge d'erreur pour l'enquête, en supposant un niveau de confiance de 95 %, est d'environ 1,92 %. Cela signifie que les résultats de l'enquête sont attendus être à $\pm 0,63$ points de pourcentage de ce qui aurait été obtenu si toute la population avait été interrogée, 95 fois sur 100.

Contacts

Dr Sylvain Charlebois, Directeur

Laboratoire d'analyse agroalimentaire, Université Dalhousie

sylvain.charlebois@dal.ca

Janet Music, Coordonnatrice du programme de recherche

Laboratoire d'analyse agroalimentaire, Université Dalhousie

jlmusic@dal.ca

Divulgation : Le financement pour l'enquête a été fourni par l'Université Dalhousie et Caddle.