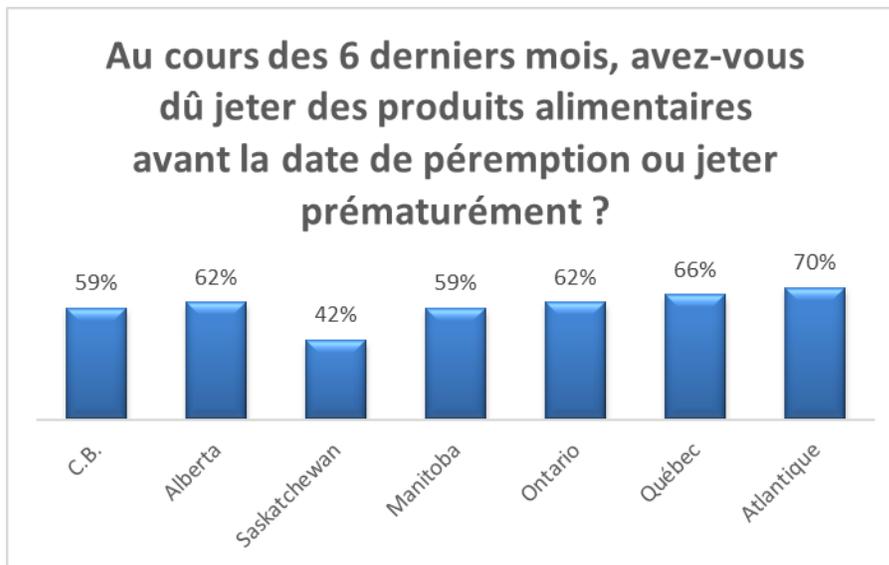


Au cours des six derniers mois, les Canadiens auraient jeté l'équivalent de près de 550 millions de dollars en nourriture à la maison en raison de la « duraflation ».

HALIFAX, N.-É. (10 mars 2022) – Un nouveau mot fait son entrée dans le lexique en constante évolution de l'industrie alimentaire : la « duraflation ». Cette désignation fait un clin d'œil à son proche cousin désormais bien connu sous le nom de « réduflation ». Alors que la réduflation se définit comme une stratégie adoptée par l'industrie alimentaire pour réduire les quantités d'un produit alimentaire sans en modifier le prix, la « duraflation » résulte des problèmes liés à la chaîne d'approvisionnement qui livre aux points de vente des aliments trop mûrs ou moins frais. Ce phénomène finit par coûter plus cher à la chaîne d'approvisionnement et inévitablement au consommateur. De nombreux Canadiens ont commencé à le remarquer et ont estimé qu'il fallait poser des questions sur ce que les gens vivent à la maison avec la détérioration des aliments.

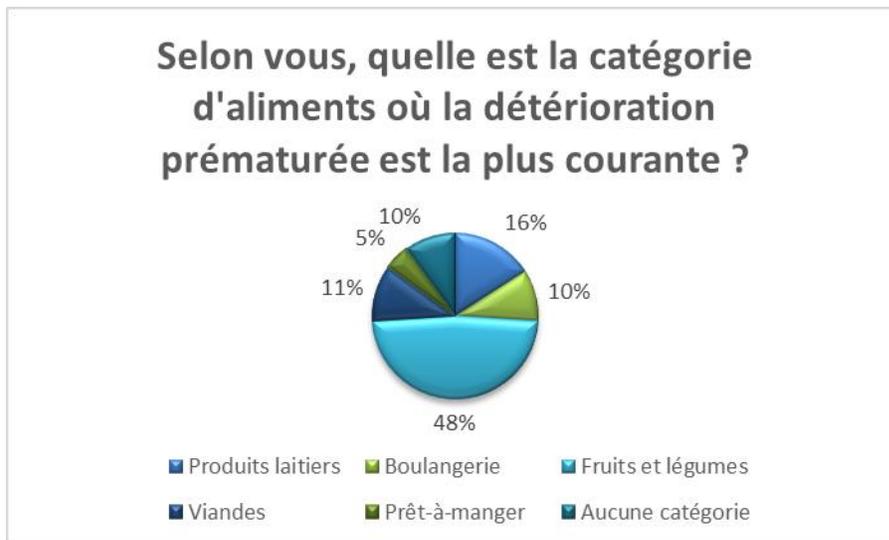
Au cours des derniers mois, de nombreux Canadiens nous ont dit de façon anecdotique qu'ils jetaient prématurément de la nourriture à la maison peu de temps après l'achat. Ils devaient disposer des aliments qui n'étaient plus sécuritaires à consommer ou dont la fraîcheur laissait à désirer selon leurs normes. Le **Laboratoire de sciences analytiques en agroalimentaire de l'Université Dalhousie**, en partenariat avec **Angus Reid**, a mené une étude sur la « mise en rayon », qui se produit lorsque l'efficacité de notre chaîne d'approvisionnement alimentaire compromet la durée de conservation des produits alimentaires périssables au détail. Au total, 1 501 Canadiens partout au pays ont été interrogés en février 2022.



Lorsqu'on a demandé aux participants si au cours du dernier mois ils avaient dû jeter des aliments avant la date de péremption ou en disposer de manière prématurée, les données recueillies nous ont surpris.

À tout moment, on peut s'attendre à devoir se débarrasser prématurément de certains aliments, mais cette fois-ci les résultats étaient plus élevés que prévu. Au total, 63 % des gens sondés ont déclaré avoir éliminé de la nourriture de façon précoce, au cours des six derniers mois, au moins une fois. Sur la base des catégories d'aliments, le pourcentage le plus élevé concernait les fruits et légumes à 45 %, suivi des produits laitiers à 31 %. Les produits de boulangerie venaient en troisième position à 27 % et la viande se retrouvait quatrième à 17 %.

Constatez un changement dans la qualité et la fraîcheur des aliments peut survenir à tout moment, mais nous soupçonnons que la pandémie et les défis que la chaîne d'approvisionnement mondiale a subis ont aggravé les choses ces derniers mois. Lorsque les chaînes d'approvisionnement ne fonctionnent pas de manière optimale, certains délais s'accumulent dans le transport et les consommateurs retrouvent sur les étals des produits ayant une durée de conservation amoindrie.



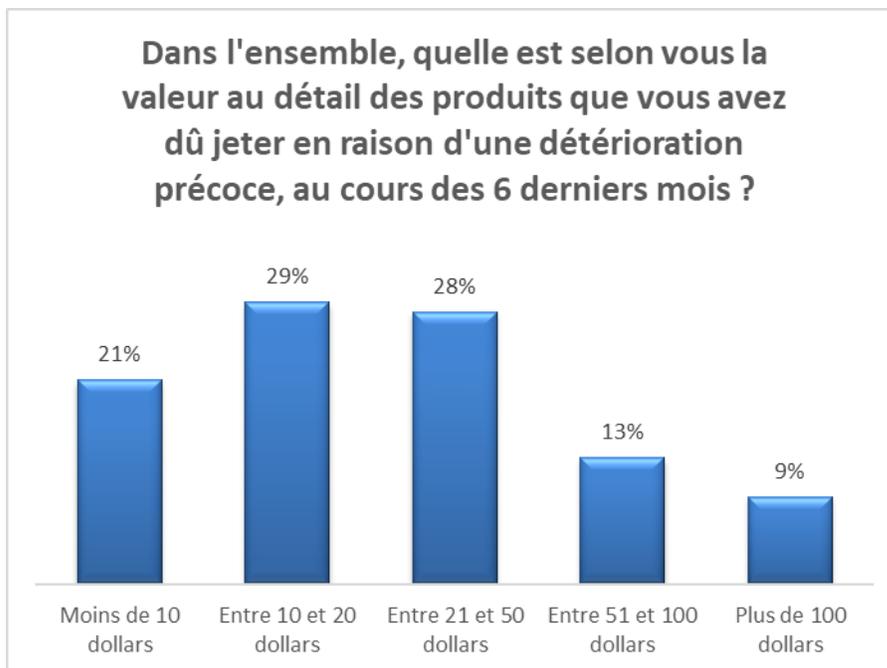
« Le nombre de Canadiens qui l'ont remarqué nous étonne vraiment », a déclaré **Sylvain Charlebois**, directeur du Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire de l'Université Dalhousie. La « durafation » peut survenir à tout moment, en raison des conditions météorologiques, des conflits de travail, d'une pénurie de main-d'œuvre, d'une panne mécanique, de problèmes liés aux frontières, de tout ce qui peut prolonger les temps de stockage et/ou de transport. Mais la pandémie a sûrement aggravé la situation.

Parmi les Canadiens qui ont déclaré avoir éliminé de la nourriture prématurément, la plupart d'entre eux habitaient la région de l'**Atlantique**, à 70 %. Le plus bas taux s'observait en **Saskatchewan** à 42 %. En matière de fréquence, 11 % ont déclaré l'avoir fait une fois, 24 % deux fois, 43 % trois ou quatre fois et 22 % au moins cinq fois ou plus, au cours des six derniers mois. Le nombre de Canadiens qui ont connu la « durafation » à plusieurs reprises au cours des six derniers mois était encore une fois assez inattendu.

Au **Québec**, en **Ontario** et en **Atlantique**, parmi ceux qui ont dû jeter prématurément de la nourriture à la maison, 24 % ont dû le faire cinq fois ou plus.

« Les différences régionales sont révélatrices », a déclaré **Janet Music**, associée de recherche au Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire de l'Université Dalhousie. « On peut constater que certaines régions ont été plus touchées que d'autres par ce phénomène, et cela s'ajoute à la facture d'épicerie d'un ménage », a précisé Music.

Le sondage demandait également aux participants quelle était la catégorie d'aliments ayant une détérioration prématurée plus courante. Dans la très grande majorité, les fruits et légumes représentaient la réponse la plus populaire, à 48 %. Seuls 16 % ont choisi les produits laitiers, suivis de la viande à 11 %.



Enfin, le rapport a estimé en dollars la quantité de nourriture jetée prématurément à la maison. Nous avons demandé aux Canadiens quelle était, selon eux, la valeur au détail des produits qu'ils avaient dû jeter en raison d'une détérioration précoce, au cours des six derniers mois. Alors qu'un total de 21 % ont dit que le montant tournait autour de 10 \$ ou moins, 29 % ont dit qu'il se situait entre 10 \$ et 20 \$. Au total, 28 % ont déclaré qu'il atteignait la fourchette allant de 20 \$ à 50 \$, et 13 %, de 51 \$ à 100 \$. Au total, 9 % ont déclaré avoir dépassé une valeur de 100 \$ au cours des six derniers mois.

En dollars, selon les résultats de notre sondage, nous estimons que les Canadiens pourraient avoir jeté prématurément de la nourriture à la maison pour une somme allant de **305 à 545 millions de dollars** au cours des six derniers mois.

L'industrie de l'épicerie a utilisé l'approche juste à temps pour mettre les aliments sur les étagères et cela a fonctionné pendant de nombreuses années. Les conditions imprévisibles du marché comme la météo, et bien sûr, les employés malades pendant la pandémie et les protocoles sanitaires en constante évolution ont apporté un niveau d'incertitude sans précédent à l'ensemble de l'industrie alimentaire. Cela peut expliquer pourquoi tant de Canadiens connaissent la « mise en rayon ».

Fin du rapport.

Contacts

Dr Sylvain Charlebois, Directeur

Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire, Université Dalhousie

sylvain.charlebois@dal.ca

Janet Music, Coordonnatrice en programme de recherche

Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire, Université Dalhousie

janet.music@dal.ca

Méthodologie : Un sondage représentatif auprès de 1 501 Canadiens a été réalisé en partenariat avec Angus Reid au cours du mois de février 2022.

Marge d'erreur : +/- 3,1 %, 19 fois sur 20. Tout écart entre les totaux est dû à l'arrondissement.

Divulgarion : Le financement de cette enquête provient d'**Angus Reid** et de **l'Université Dalhousie**.