

## **L'incidence de la hausse des prix alimentaires sur les repas des Fêtes**

HALIFAX, 1<sup>er</sup> décembre 2023 – La saison des Fêtes approche à grands pas et les Canadiens, qu'ils soient jeunes ou plus âgés, issus de diverses cultures et origines, se rassemblent autour d'une table avec leurs proches pour célébrer et partager un bon repas. Pour plusieurs, les aliments traditionnels de Noël comme la dinde se retrouvent au premier plan, tandis que les plats de légumes jouent un rôle d'accompagnement. Toutefois, à mesure que la composition démographique du Canada se transforme, le menu de Noël évolue également. Certaines personnes choisissent des solutions alternatives à base de plantes ou préparent des repas hybrides avec des plats traditionnels de leur pays d'origine, offrant le réconfort à toute la famille, ce qui demeure si important en cette période de l'année.

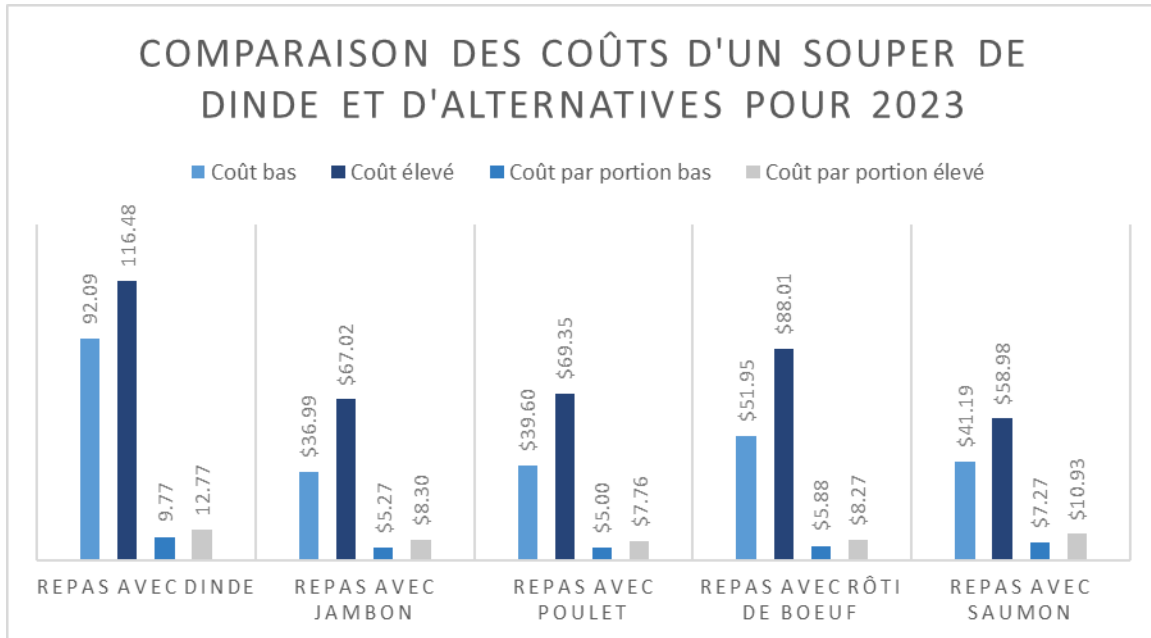
Peu importe l'origine de chacun, à l'approche des mois d'hiver, plusieurs se laissent aller à l'indulgence, voire même à la « surindulgence », pendant les Fêtes. Cette année, se faire plaisir avec des mets fins deviendra une proposition coûteuse. Au cours des dernières années, on a porté notre attention sur les prix alimentaires, car le coût de la nourriture a atteint des sommets inégalés que plusieurs d'entre nous n'ont pas connus par le passé. De nombreux problèmes sous-jacents ont joué un rôle important dans cette équation : des conditions météorologiques défavorables affectant la croissance et le rendement des récoltes, des événements géopolitiques faisant augmenter le coût de l'énergie et des conflits sociaux tout au long de la chaîne d'approvisionnement limitant l'offre. Depuis l'avènement de la pandémie, l'inflation des prix alimentaires a augmenté en moyenne de plus de 20 %.

Pourtant, bien que l'on s'attende à ce que les prix alimentaires se stabilisent, le coût élevé du logement pousse de nombreux ménages à réviser leurs traditions des Fêtes. Les hausses du taux d'intérêt ont placé de nombreuses familles dans une situation précaire. L'utilisation des banques alimentaires a augmenté de 78,5 % depuis 2019, et un tiers de ceux qui dépendent des banques alimentaires sont des enfants.

### **Coûts du souper des Fêtes**

Le repas traditionnel des Fêtes au Canada est généralement constitué d'une dinde avec farce et légumes d'accompagnement, de tourtières et d'un ragoût de boulettes, suivi d'un dessert plutôt riche et élaboré. Cette année, les prix sont plus élevés que jamais auparavant. En utilisant les données du Laboratoire de sciences analytiques en agroalimentaire de l'Université Dalhousie, un repas traditionnel de Noël pour un groupe de 4 à 6 personnes coûtera en moyenne 104,85 \$. Alors que le taux d'inflation alimentaire commence à diminuer, plusieurs consommateurs constateront que les articles qui composent un menu traditionnel connaissent des augmentations de prix similaires, voire plus élevées. La dinde a augmenté d'environ 5 %, les pommes de terre de 6,6 %, les carottes de 12,8 %.

Cependant, lorsque nous examinons les coûts par unité d'un repas de dinde complet avec de la sauce et des petits pains, du gâteau aux fruits et du lait de poule, nous constatons que le coût par personne totalise 9,48 \$. Un prix raisonnable pour se laisser aller à l'excès avec ceux qu'on aime.



Le coût initial pour nourrir une tablée de gens pourrait s'avérer trop élevé pour le Canadien moyen cette année. Mais n'oublions pas que la coutume veut que nous établissions de nouvelles traditions au fil du temps ! Ainsi, en raison des prix élevés, nous nous attendons à voir de nombreux Canadiens abandonner la dinde et la farce, en choisissant des solutions alternatives moins coûteuses à partager avec leur famille et leurs amis. Par exemple, le jambon réduira le coût du repas à environ 7,79 \$ par personne en moyenne. Même si la nourriture est différente, l'acte de manger ensemble demeure l'aspect important de ces traditions, et non pas la dinde en elle-même. Les célébrations des Fêtes étant toujours plus joyeuses lorsqu'on les partage avec des êtres chers.

### **Partager le stress de la cuisine en demandant à chaque invité de préparer un plat**

Bien sûr, il existe d'autres moyens d'économiser à Noël, nul besoin de sacrifier nos plats préférés. Une simple recherche sur Google vous donnera des milliers d'idées de mets, à la fois des plats d'accompagnement époustouflants et des incontournables réconfortants. Cette année a été difficile pour de nombreuses personnes en raison de la hausse de l'inflation et des taux d'intérêt qui ont entamé le revenu disponible des consommateurs. Voici une belle occasion de partager non seulement le coût du repas, mais aussi le plaisir, sans mettre trop de pression financière et sociale sur l'hôte ou les invités.

« Devant la hausse du coût des repas des Fêtes, avec un peu de créativité, les Canadiens redéfinissent leurs traditions en mettant l'accent sur la joie de manger ensemble avec leurs proches plutôt que sur des plats spéciaux à table. » - **Janet Music**

« Alors que les Canadiens sont confrontés à des prix alimentaires plus élevés, plusieurs explorent des moyens innovants de célébrer les Fêtes, en mettant l'accent sur l'esprit de convivialité et la joie de partager, peu importe le menu servi à table. » - **Dr Sylvain Charlebois**

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 de sciences analytiques en 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 acteurs de l'industrie et les décideurs politiques.

#### **Contacts**

Janet Music, Chercheure associée

Laboratoire de sciences analytiques en agroalimentaire, Université Dalhousie

[jlmusic@dal.ca](mailto:jlmusic@dal.ca)

Dr Sylvain Charlebois, Directeur

Laboratoire de sciences analytiques en agroalimentaire, Université Dalhousie

[sylvain.charlebois@dal.ca](mailto:sylvain.charlebois@dal.ca)

**Divulgation** : Le financement de l'enquête a été fourni par l'Université Dalhousie.