

COVID-19 et les changements dans les pratiques alimentaires des ménages

JACINTHE CLOUTIER
MARIE-CLAUDE ROY
AMANDA ROY

2020PE-45

PERSPECTIVES / INSIGHTS



Un article de la série Perspectives est un texte court présentant une analyse éclairée et rigoureusement documentée. Les idées et les opinions émises dans cette publication sont sous l'unique responsabilité des auteurs et ne représentent pas nécessairement les positions du CIRANO ou de ses partenaires.

ISSN 2563-7258 (version en ligne)

[5 Octobre 2020]

COVID-19 et les changements dans les pratiques alimentaires des ménages¹

JACINTHE CLOUTIER

PROFESSEURE, UNIVERSITÉ LAVAL
CHERCHEURE, CIRANO

MARIE-CLAUDE ROY

AUXILIAIRE DE RECHERCHE, ÉTUDIANTE À LA MAÎTRISE, UNIVERSITÉ LAVAL

AMANDA ROY

AUXILIAIRE DE RECHERCHE, ÉTUDIANTE À LA MAÎTRISE, UNIVERSITÉ LAVAL

Résumé

But – L'objectif de cet article est d'identifier les pratiques alimentaires que les ménages ont déclaré avoir modifiées pendant la pandémie de COVID-19 au printemps 2020.

Conception/méthodologie/approche - Les données ont été recueillies auprès d'un échantillon de 1 143 adultes de la province de Québec (hommes = 555, femmes = 588), entre le 22 et le 29 mai 2020. Les répondants ont rempli un questionnaire électronique contenant 13 questions sur leurs pratiques alimentaires et 3 questions sociodémographiques (âge, sexe, région d'habitation).

Résultats – L'article présente des données descriptives sur ces 13 pratiques alimentaires et compare des groupes en fonction des caractéristiques sociodémographiques. Les résultats indiquent que 9 pratiques alimentaires sur 13 ont subi des changements importants à la suite de la pandémie. De plus, les hommes, les personnes actives sur le marché du travail ainsi que les personnes vivant dans des régions moins affectées par la pandémie ont été plus nombreux à indiquer que leurs pratiques alimentaires avaient changé.

Originalité/valeur – L'article contribue à obtenir de nouvelles connaissances sur les effets de la pandémie sur certaines pratiques alimentaires. Les pratiques, lorsqu'elles sont maintenues dans le temps, permettent de développer des habitudes. Il devient donc pertinent d'identifier les pratiques dont le changement dans l'occurrence est favorable à de meilleures habitudes alimentaires.

Mots clés - Comportement des consommateurs, pandémie, pratiques alimentaires

¹ Cet article reprend les principaux éléments de l'article suivant : Cloutier, J., Roy, M.-C. & Roy, A. (2020). COVID-19 and changes in household food practices. *Journal of Family and Consumer Sciences* (en révision).

Introduction

La pandémie liée à la COVID-19 s'est rapidement répandue à travers le monde, obligeant les ménages à s'adapter dans leur quotidien, tant sur le plan professionnel que personnel. Il est intéressant de constater que, selon des données compilées par Google au printemps 2020, il semblerait que les résidents de la province de Québec aient respecté le confinement dans une plus grande proportion que les autres provinces, états ou régions (Péloquin, 2020). Les mesures de confinement ainsi que la fermeture de multiples entreprises non-essentielle imposées par certains gouvernements ont eu pour conséquences de modifier les comportements de consommation alimentaire des ménages (Baker, Farrokhnia, Meyer, Pagel, & Yannelis, 2020; Carvalho, Peralta, & Pereira dos Santos, 2020; Dou et al., 2020; Ker & Cardwell, 2020).

Au Canada notamment, les consommateurs ont modifié certaines habitudes et ont acheté significativement plus d'aliments non-périssables, tels que du riz ou des légumes en conserve, et moins d'aliments frais, tels que du pain et des légumes frais (Statistique Canada, 2020). La variation en pourcentage des ventes hebdomadaires pour ces quatre produits indique que les ventes de riz ont augmenté de 239% et de 180% pour les légumes en conserve, alors que le pain et les légumes frais ont augmenté de beaucoup moins, à savoir de 40% et de 31%, respectivement.

La présente étude a donc pour but d'identifier plusieurs pratiques alimentaires que les ménages ont déclaré avoir modifiées pendant la pandémie de la COVID-19 au printemps 2020. Les pratiques alimentaires sont définies ici comme étant « l'ensemble des activités quotidiennes liées à l'alimentation : approvisionnement (lieu, fréquence, choix des produits), stockage (lieu, quantité, type de produits), préparation culinaire (façons de cuisiner, type de plats préparés), consommation (lieu des repas, fréquences, structure des repas). Cela implique de rendre compte des choix effectués par les personnes pour ces différentes activités liées à l'alimentation » (Cardon, 2010. p. 32). **Comme les pratiques, lorsqu'elles sont maintenues dans le temps, aident à développer des habitudes (Tucker, 2019), il devient alors pertinent d'identifier les pratiques dont le changement est favorable à de meilleures habitudes alimentaires** et cet article permettra de combler le vide dans la littérature concernant les pratiques alimentaires des ménages québécois en temps de pandémie.

Il est important de préciser que cet article ne présente qu'une partie des résultats d'une étude plus vaste portant sur le gaspillage alimentaire. Les variables d'importance liées au gaspillage alimentaire qui ont été étudiées dans le cadre de ce projet plus vaste sont la littératie alimentaire, l'insécurité alimentaire, ainsi que différents biais perceptuels. Les mesures de confinement imposées au Québec au cours de la pandémie ont nécessité une modification du questionnaire afin de prendre en compte l'influence de cette nouvelle situation lors de la collecte des données. Il apparaissait important de cibler certaines pratiques alimentaires pouvant être affectées par les mesures sanitaires mises en place par le gouvernement. Ainsi, treize items ont été formulés afin d'identifier les pratiques pour

lesquelles l'occurrence a changé en raison de la pandémie. Huit de ces items appartiennent aux éléments de la littératie alimentaire, cinq autres ont été ajoutés en raison de leur pertinence pour l'étude. En plus d'évaluer l'occurrence de certaines pratiques alimentaires, il a été possible de mesurer la présence de certains éléments de la littératie alimentaire (Szymkowiak et al., 2020).

Liste des 13 pratiques alimentaires à l'étude

Planification/gestion

1. Le temps passé à la planification des repas et des achats
2. La fréquence de l'utilisation d'une liste d'épicerie lors des achats

Sélection

3. La participation aux achats des aliments
4. La rigueur à acheter uniquement ce qui se trouve sur la liste d'épicerie

Préparation

5. Le temps passé à préparer (cuisiner) des aliments

Consommation

6. La fréquence à laquelle vous réutilisez des restes de table
7. La fréquence à laquelle des aliments ont été gaspillés
8. La quantité d'aliments gaspillés

Habitudes d'achats

9. La fréquence des visites à l'épicerie
10. La fréquence d'achat d'aliments en ligne
11. L'achat d'emballages de format familial
12. La quantité d'aliments achetés en vrac
13. L'achat d'aliments préparés et produits au Québec

Revue de littérature

Pour étudier les habitudes alimentaires, il est pertinent de se baser sur la définition de la littératie alimentaire, car elle englobe diverses pratiques alimentaires essentielles. La plus citée est celle de Vidgen et Gallegos (2014, p.24, traduction libre) :

“Un moyen de raisonner qui permet aux individus, aux ménages, aux communautés ou aux nations de protéger la qualité de l'alimentation par le changement et de renforcer la résilience de l'alimentation au fil du temps. Il se compose d'un ensemble de connaissances, de compétences et de comportements interdépendants nécessaires pour planifier, gérer, sélectionner, préparer et consommer des aliments pour répondre aux besoins et déterminer la

consommation. Ces connaissances peuvent être simplement interprétées comme les outils nécessaires à une relation saine avec l'alimentation tout au long de la vie”.

En lien avec cette définition, Gauthier (2018) précise que la littératie alimentaire met en avant les « compétences nécessaires pour faire des choix sains en termes d'alimentation, de comprendre les effets de ces choix sur leur santé, l'environnement et l'économie » (p.38). Les paragraphes qui suivent présentent des pratiques illustrant les quatre domaines de la littératie alimentaire (Figure 1) appliquées à un contexte de crise sanitaire.

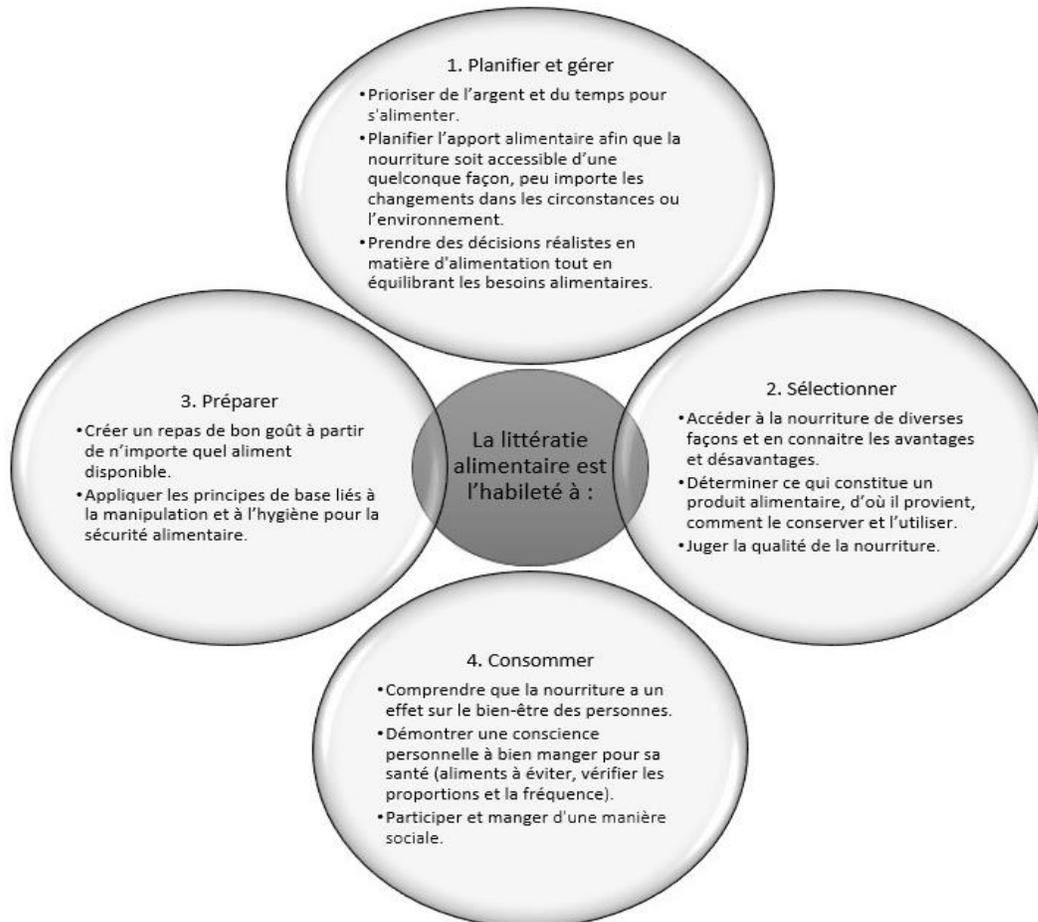
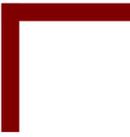


Figure 1. Figure adaptée des onze éléments de la littératie alimentaire selon Vidgen et Gallegos (2014). Traduction libre.

Selon une étude effectuée auprès d'Américains et de Chinois, il semblerait que les consommateurs soient devenus plus prudents dans leur planification de dépenses pour la nourriture (Dou et al., 2020). D'ailleurs, d'autres données indiquent qu'au début du confinement, des comportements de stockage ont été observés aux États-Unis et au Portugal (Baker et al., 2020; Carvalho et al., 2020). En observant les transactions d'achat



dans les épiceries, Baker et ses collègues (2020) soulignent qu'il y a eu un sommet au début de la pandémie, atteignant 8,5 dollars américains quotidiennement pour diminuer jusqu'à 2 dollars américains quotidiennement en un mois. Les hommes auraient toutefois été moins enclins à faire des réserves que les femmes (Baker et al., 2020; Carvalho et al., 2020).

À la suite de l'annonce de la fermeture de différents commerces non essentiels tels que les restaurants, les dépenses en repas à emporter ou à livrer ont augmenté (Alexander & Karger, 2020; Baker et al., 2020; Dou et al., 2020) et elles sont demeurées élevées (Baker et al., 2020). Il a aussi été constaté qu'à chaque visite à l'épicerie, les consommateurs ont acheté des quantités supplémentaires de divers aliments, ce qui est peu surprenant puisqu'ils ont diminué le nombre de visites à l'épicerie (Dou et al., 2020). Plusieurs consommateurs ont opté pour l'option d'achat en ligne, que ce soit pour se faire livrer ou aller cueillir en magasin leur épicerie. Chez les américains, il s'agissait de leur première expérience d'achat en ligne dans le tiers des cas (Dou et al., 2020).

De plus, la fermeture des restaurants en plus des mesures de confinement a amené les gens à cuisiner davantage à la maison (Carroll et al., 2020; Dou et al., 2020). Cela a eu pour conséquences que les gens se sont mis à cuisiner et à manger davantage en compagnie des membres de leur ménage (Dou et al., 2020). Les ménages ont aussi indiqué jeter moins de nourriture (Charlebois, Finch et Music, 2020), les légumes et les fruits étant les aliments les plus jetés durant la pandémie (Dou et al., 2020). Ces aliments, plus particulièrement les légumes, sont d'ailleurs reconnus pour être les plus souvent jetés, et ce, même avant la pandémie (Audet et Brisebois, 2018; Edjabou, Petersen, et Scheutz, 2016; Gaiani, Caldeira, Adorno, Segrè, et Vittuari, 2018; Silvennoinen, Juha-Matti, Hartikainen, Heikkilä, et Reinikainen, 2014).

On constate que la situation de pandémie a eu un impact sur les habitudes de consommation des ménages. On peut donc s'attendre à ce que des modifications soient observées chez les ménages québécois concernant divers comportements propres à la littérature alimentaire.

Méthode et échantillon

La collecte de données a été effectuée par le biais d'un panel web d'une firme de sondage, qui a envoyé l'invitation à participer à l'enquête à des répondants potentiels dans toute la province de Québec entre le 22 et le 29 mai 2020. Les répondants devaient indiquer s'ils avaient modifié leur comportement durant la pandémie pour chacune des treize pratiques alimentaires. L'étude a reçu l'approbation du Comité de l'éthique à la recherche de l'Université Laval.

L'échantillon (Tableau 1) est constitué de 1 143 adultes de la province de Québec et est représentatif de la population québécoise en termes de genre, d'âge et de région. Pour les analyses, nous avons utilisé une variable dichotomique où 0 = autres que la région de Montréal et 1 = région de Montréal, puisque c'est dans cette région que le plus grand nombre de cas de COVID a été observé. En effet, en date du 25 mai 2020, la région de Montréal comptabilisait 24 112 (50,03%) cas confirmés de personnes atteintes de la COVID-19 sur un total de 47 982 cas dans la province de Québec (Gouvernement du Québec, 2020). Cette dichotomisation permettra de vérifier si, dans un milieu où la pandémie a été plus marquée, cela a affecté davantage les pratiques alimentaires.

Tableau 1: Statistiques descriptives de l'échantillon (n = 1 143)

Variables	n	%
Genre		
Femme	588	51,4
Homme	555	48,6
Âge		
20 à 24 ans	165	14,4
25 à 44 ans	404	35,3
45 à 64 ans	309	27,0
65 ans et plus	265	23,2
Région		
Montréal	295	25,8
Autre	848	74,2

Résultats

Le Tableau 2 présente les statistiques descriptives de l'échantillon concernant les treize énoncés de pratiques alimentaires. Les quatre domaines de la littératie alimentaire ont été utilisés afin de catégoriser les énoncés dans le but d'observer si la situation de pandémie pouvait avoir affecté certaines pratiques qui y sont reliées. Une cinquième catégorie a été ajoutée puisque ces énoncés n'étaient pas liés à la littératie alimentaire. La première colonne (ombragée) présente le pourcentage de répondants ayant indiqué que l'habitude n'avait pas changé. Les trois dernières colonnes présentent les proportions de répondants ayant indiqué que l'habitude avait changé. La première des trois colonnes donne le total des répondants ayant indiqué une modification (total de diminution et d'augmentation). Les deux dernières colonnes, en italique, présentent la proportion de ceux ayant indiqué que la pratique a diminué ou augmenté, respectivement. Les répondants devaient répondre à la question suivante : « Parmi la liste des énoncés, veuillez indiquer si certaines situations ont été modifiées dans votre ménage en raison du confinement et de la pandémie ». Ils devaient choisir entre deux options, à savoir si l'occurrence de la pratique avait *augmenté* ou *diminué* pendant la pandémie en cochant la case appropriée. Il était explicitement demandé de ne rien cocher si ces habitudes n'avaient pas changé.

Planification et gestion

Au cours de la pandémie, les ménages québécois ont investi davantage d'efforts dans les pratiques liées à la planification des repas et des achats alimentaires : 61 % ont d'ailleurs augmenté le temps passé à la planification des repas et des achats.

Au cours de la pandémie, les ménages québécois ont investi davantage d'efforts dans les pratiques liées à la planification des repas et des achats alimentaires : 61 % ont d'ailleurs augmenté le temps passé à la planification des repas et des achats.

C'est également ce que Dou et ses collaborateurs (2020) ont trouvé auprès des Américains et des Chinois. D'ailleurs, en raison de la situation de rupture de stock plus importante qu'avant la pandémie pour le riz, la farine, les haricots secs et les produits céréaliers manufacturés, cela a pu créer un certain besoin de mieux planifier ses achats.

Sélection

Parmi les personnes ayant indiqué avoir changé les pratiques liées à la sélection, la majorité en a augmenté l'occurrence. Par exemple, 40 % des répondants ont fait preuve d'une plus grande rigueur à acheter uniquement ce qui se trouve sur la liste d'épicerie.

40 % des répondants ont fait preuve d'une plus grande rigueur à acheter uniquement ce qui se trouve sur la liste d'épicerie.

Cette dernière pratique peut avoir été influencée par le stress lié à la capacité de se nourrir soi-même et de nourrir les membres du ménage (Dou et al., 2020).

Préparation

67 % des répondants ont affirmé avoir augmenté le temps passé à cuisiner. Ceci est conforme aux résultats obtenus par Carroll et collaborateurs (2020), montrant que les ménages canadiens ont rapporté avoir passé plus de temps à cuisiner et également avoir préparé davantage de repas « à partir de zéro ».

67 % des répondants ont affirmé avoir augmenté le temps passé à cuisiner.

Selon Dou et ses collaborateurs (2020), une très grande proportion (70%) des Américains et des Chinois a indiqué que la nourriture était devenue une source de réconfort et un moyen de réduire le stress pour eux. Ceci laisse croire que ces personnes, confinées, ont eu du plaisir à préparer des repas et ont apprécié planifier cette activité, qui s'est d'ailleurs effectuée en compagnie des membres de leur ménage (Dou et al., 2020). Dans le même

ordre d'idées, les ménages canadiens ont davantage impliqué leurs enfants dans la préparation des aliments (Carroll et al., 2020).

Tableau 2. Résultats descriptifs (n = 1 143)

Pratiques alimentaires	Aucun changement (%)	Changement (%)		
		Total	Diminution	Augmentation
Planification/gestion				
1. Le temps passé à la planification des repas et des achats	22.9	77.1	16.1	61.0
2. La fréquence de l'utilisation d'une liste d'épicerie lors des achats	35.3	64.7	10.4	54.2
Sélection				
3. La participation aux achats des aliments	38.8	61.2	19.6	41.6
4. La rigueur à acheter uniquement ce qui se trouve sur la liste d'épicerie	39.1	60.9	20.5	40.4
Préparation				
5. Le temps passé à préparer (cuisiner) des aliments	23.2	76.8	9.6	67.2
Consommation				
6. La fréquence à laquelle vous réutilisez des restes de table	38.6	61.4	5.6	55.8
7. La fréquence à laquelle des aliments ont été gaspillés	29.6	70.4	62.6	7.8
8. La quantité d'aliments gaspillés	29.8	70.2	63.0	7.2
Habitudes d'achats				
9. La fréquence des visites à l'épicerie	13.5	86.5	75.8	10.8
10. La fréquence d'achat d'aliments en ligne	61.1	38.9	12.2	26.8
11. L'achat d'emballages de format familial	47.1	52.9	16.1	36.8
12. La quantité d'aliments achetés en vrac	47.9	52.1	36.5	15.6
13. L'achat d'aliments préparés et produits au Québec	44.1	55.9	5.9	50.0

Consommation

Parmi les éléments faisant partie du domaine de la consommation selon Vidgen et Gallegos (2014) se trouvent des pratiques liées au gaspillage alimentaire. Les ménages québécois ont en grande partie favorisé la diminution du gaspillage alimentaire en diminuant la fréquence et la quantité d'aliments jetés et en réutilisant davantage les restes de table. Ce sont 63 % des répondants qui ont affirmé avoir diminué la fréquence et la quantité d'aliments gaspillés.

63 % des répondants ont affirmé avoir diminué la fréquence et la quantité d'aliments gaspillés.

Dou et al. (2020) ont aussi observé, dans leur étude, que les pratiques liées à la réduction du gaspillage alimentaire se sont améliorées au cours de la pandémie. Cette prise de conscience peut avoir été fortement influencée par les prix plus élevés de certains aliments, par exemple pour la viande, les poissons et les oeufs (Dou et al., 2020). Puisqu'il est nécessaire d'essayer de diminuer les coûts, il peut y avoir une plus grande utilisation ou réutilisation des aliments que les ménages ont déjà en leur possession. Cela peut exacerber la créativité dans la cuisine. Néanmoins, tout comme avant la pandémie, les fruits et plus particulièrement les légumes demeurent les aliments les plus jetés (Audet et Brisebois, 2018; Edjabou et al., 2016; Gaiani et al., 2018; Silvennoinen et al., 2014). Ceci met en lumière le besoin de mieux informer les consommateurs sur les moyens de planifier efficacement l'achat de fruits et légumes, de bien les conserver et d'optimiser leur utilisation.

Il faut toutefois noter que l'aspect financier n'est peut-être pas le seul facteur ayant influencé la réduction du gaspillage alimentaire. Au Canada, au moment de la collecte de données, il n'y avait pas eu d'appréciation significative et rapide des prix des aliments (Deaton et Deaton, 2020). D'autres facteurs ont pu contribuer à la diminution du gaspillage alimentaire. Par exemple, le fait d'être constamment à la maison permet de mieux savoir et surveiller ce qu'il y a dans le réfrigérateur et dans le garde-manger (Charlebois et al., 2020). Notamment, la réutilisation des restes de table a augmenté alors que les restes sont habituellement relativement gaspillés (Audet et Brisebois, 2018). De plus, les consommateurs se sont procuré davantage d'aliments non-périssables tels que le riz, les pâtes et les soupes en conserve (Statistique Canada, 2020).

Habitudes d'achats

Un total de 76 % des répondants a affirmé avoir réduit la fréquence des visites à l'épicerie, tout comme pour plusieurs autres personnes dans le monde (Baker et al., 2020; Dou et al., 2020). Cette pratique a d'ailleurs été encouragée par les autorités gouvernementales afin de limiter les possibles contacts avec le virus. Les files d'attente pour entrer dans une épicerie pouvaient aussi avoir un effet décourageant sur le nombre de visites en épicerie.

Les pratiques alimentaires que les répondants ont le plus indiquées ne pas avoir changées se situent dans la catégorie des habitudes d'achat, celle en tête de liste étant la fréquence d'achat d'aliments en ligne. Ceci est contraire aux études précédentes où les gens avaient signalé qu'ils avaient davantage utilisé le service d'épicerie en ligne, que ce soit au cours de la pandémie du Covid-19 (Dou et al., 2020) ou du SARS (Forster & Tang, 2005). Bien que près de 27% de la population aient déclaré avoir augmenté la fréquence de l'épicerie faite en ligne, il semble que la population du Québec n'était pas aussi ouverte à cette pratique que ce qui pouvait être anticipé, compte tenu des circonstances. En fait, selon une étude du CEFRIO (2019), seulement 7% des adultes québécois réalisent des achats en ligne de produits alimentaires, ceci incluant l'épicerie en ligne, les boîtes de prêts-à-cuisiner, les abonnements à des paniers de fruits et de légumes et les achats de produits fins auprès de boutiques spécialisées. Il est possible que la relation de proximité avec l'aliment, d'être sur les lieux physiques et de pouvoir observer ou toucher le produit, ait une plus grande importance chez les Québécois que chez les personnes sondées dans les études de Dou et ses collègues (2020) et de Forster et Tang (2020). De plus, il ne faut pas oublier que plusieurs commerçants n'avaient pas une offre adaptée au commerce électronique. Par exemple, les sites d'épicerie en ligne cessaient parfois de fonctionner ou il n'y avait pas de plages horaires disponibles à courte échéance pour le ramassage ou la livraison. Ceci pourrait être une autre raison expliquant la faible utilisation des services d'épicerie en ligne par les consommateurs.

76 % des répondants ont affirmé avoir réduit la fréquence des visites à l'épicerie et 27 % de la population a déclaré avoir augmenté la fréquence de l'épicerie faite en ligne.

La moitié des répondants a affirmé avoir augmenté l'achat d'aliments préparés et produits au Québec. Toutefois, près de la moitié des répondants ont déclaré ne pas avoir modifié cette pratique. On pensait avoir un taux plus faible compte tenu des encouragements à la population par le gouvernement du Québec à privilégier les produits québécois, notamment avec l'initiative du Panier Bleu (Martel, 2020). Il est possible qu'un frein à la consommation d'aliments locaux ait pu exister du fait que la pandémie a débuté en saison hivernale, ce qui réduit l'accès à de nombreux produits locaux, y compris les fruits et légumes. En outre, près de la moitié des répondants ont indiqué qu'ils n'avaient pas modifié leur comportement d'achat concernant les emballages de format familial et la quantité d'aliments achetés en vrac.

Des différences observées en fonction de certaines données sociodémographiques

Les résultats aux tests t sont présentés dans le Tableau 3. Les zones ombragées soulignent les résultats où une différence statistiquement significative a été observée entre ceux ayant indiqué que le comportement avait changé comparativement à ceux ayant indiqué aucun changement. Les catégories de référence sont présentées au bas du tableau. Concernant l'âge, les groupes comparés sont les personnes actives sur le marché du travail et les personnes majoritairement retraitées (65 ans et plus).

Différences selon le genre

On constate que cinq pratiques alimentaires ont été modifiées différemment selon le genre. Ainsi, il semble qu'il y ait davantage d'hommes qui ont augmenté le temps à planifier et à préparer les repas. En contrepartie, il y a davantage d'hommes ayant signifié que la quantité et la fréquence des aliments gaspillés ainsi que la quantité d'achats d'aliments en vrac ont diminué.

De manière générale, il est connu que les hommes s'impliquent moins dans la cuisine (Hartmann, Dohle et Siegrist, 2013) et qu'ils ont appris à cuisiner beaucoup plus tard dans le cycle de vie (Lavelle et al., 2016). En raison du confinement, les hommes ont dû revoir leurs habitudes, puisqu'en pré-pandémie, ils présentaient un plus faible niveau de compétences culinaires que les femmes (van der Horst, Brunner et Siegrist, 2011). Ceci laisse supposer que pour les hommes, le confinement pourrait avoir eu un effet bénéfique sur leur niveau de littératie alimentaire par le développement de nouvelles compétences.

Autre résultat intéressant, les hommes ont indiqué faire moins de gaspillage alimentaire qu'avant la pandémie. En contexte pré-pandémique, les femmes étaient généralement plus en charge de l'approvisionnement et de la préparation des aliments, ce qui avait pour conséquences qu'elles étaient plus susceptibles de gaspiller des aliments (Cantaragiu, 2019; Koivupuro et al., 2012). Également, puisqu'elles sont responsables de l'alimentation de leur famille, elles sont davantage préoccupées par l'aspect de santé, de sécurité et d'innocuité, de sorte qu'elles vont jeter les aliments qu'elles craignent ne plus être bons (Cantaragiu, 2019; Koivupuro et al., 2012). Les résultats obtenus dans la présente étude suggèrent que lorsque les hommes sont davantage impliqués dans différentes tâches alimentaires, il y aurait moins de gaspillage.

- **Davantage d'hommes ont augmenté le temps à planifier et à préparer les repas**
- **Les hommes ont indiqué faire moins de gaspillage alimentaire qu'avant la pandémie.**

Tableau 3. Résultats aux test t (n = 1 143)

	Genre ^a	Âge ^b	Région ^c
Planification/gestion			
1. Le temps passé à la planification des repas et des achats	t(1141)=2.225*	t(1141)=-5.098***	t(1141)=1.670
2. La fréquence de l'utilisation d'une liste d'épicerie lors des achats	t(1137.8)=0.268	t(428.5)=-0.918	t(508.9)=0.244
Sélection			
3. La participation aux achats des aliments	t(1141)=-1.471	t(1141)=-2.058*	t(1141)=1.202
4. La rigueur à acheter uniquement ce qui se trouve sur la liste d'épicerie	t(1141)=1.450	t(1141)=-2.499*	t(1141)=2.447**
Préparation			
5. Le temps passé à préparer (cuisiner) des aliments	t(1141)=2.568**	t(1141)=-5.474***	t(1141)=2.343**
Consommation			
6. La fréquence à laquelle vous réutilisez des restes de table	t(1141)=1.443	t(1141)=-5.803***	t(506.5)=0.852
7. La fréquence à laquelle des aliments ont été gaspillés	t(1141)=2.192*	t(1141)=-7.652***	t(1141)=3.236**
8. La quantité d'aliments gaspillés	t(1141)=2.257*	t(1141)=-6.538***	t(1141)=2.812**
Habitudes d'achats			
9. La fréquence des visites à l'épicerie	t(1141)=1.078	t(1141)=-1.704	t(487.5)=0.818
10. La fréquence d'achat d'aliments en ligne	t(1135.8)=-0.718	t(1141)=-2.763**	t(1141)=-2.242*
11. L'achat d'emballages de format familial	t(1136.9)=0.446	t(434.5)=-2.708**	t(511.4)=0.425
12. La quantité d'aliments achetés en vrac	t(1141)=2.124*	t(1141)=-4.374***	t(511.7)=2.106*
13. L'achat d'aliments préparés et produits au Québec	t(1141)=1.583	t(1141)=-2.567**	t(1141)=1.351

* : p≤0.05; ** : p≤0.01; *** : p≤0.001

a : catégorie de référence : 1=femme

b : catégorie de référence : 1=entre 20 et 64 ans

c : catégorie de référence : 1=vit dans la région de Montréal

Différences selon l'âge

Un grand nombre de pratiques alimentaires (11/13) ont été modifiées différemment selon l'âge. On constate que les 65 ans et plus sont moins nombreux à avoir indiqué que leurs habitudes alimentaires avaient changé. Ceci ne signifie pas nécessairement que les personnes de ce groupe d'âge n'adoptaient pas les comportements appropriés avant la

pandémie, mais plutôt que leur situation habituelle ne semble pas avoir été chamboulée par les mesures de confinement.

On constate que les 65 ans et plus sont moins nombreux à avoir indiqué que leurs habitudes alimentaires avaient changé. Ceci ne signifie pas nécessairement que les personnes de ce groupe d'âge n'adoptaient pas les comportements appropriés avant la pandémie, mais plutôt que leur situation habituelle ne semble pas avoir été chamboulée par les mesures de confinement.

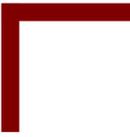
Cela peut aussi signifier qu'elles avaient déjà de bonnes pratiques avant le contexte du printemps 2020. Par exemple, les consommateurs âgés (65 ans et plus) gaspillent moins de nourriture (Quested, Marsh, Stunell et Parry, 2013). Toutefois, bien que le niveau de littératie alimentaire augmente avec l'âge (Wijayaratne, Reid, Westberg, Worsley et Mavondo, 2018), il serait moins élevé chez les seniors (Howard et Brichta, 2013). L'isolement, exacerbé par la situation de confinement (les âgés de 70 ans et plus ne devant plus sortir de leur résidence selon les directives du gouvernement), a eu des conséquences négatives sur leur santé mentale (Steinman, Perry et Perissinotto, 2020) et fort probablement sur leur alimentation (Boreskie, Hay et Duhamel, 2020). Ces résultats soulignent l'importance à accorder à une population vulnérable que sont les âgés, particulièrement en situation de crise sociale.

Différences selon la région

Environ la moitié des pratiques alimentaires (6/13) ont été modifiées différemment selon la région. Les gens résidant dans une région autre que Montréal ont été plus nombreux à indiquer que leurs comportements avaient changé.

Les gens résidant dans une région autre que Montréal ont été plus nombreux à indiquer que leurs comportements avaient changé. Dans le spectre des activités mesurées, le fait d'être dans une région où le confinement était plus restrictif ne semble pas avoir eu d'impact.

Au printemps 2020, dans la région de Montréal, les mesures de confinement ont été plus importantes et elles ont duré plus longtemps que dans les autres régions de la province de Québec (Guilbault, 2020). Au moment de la collecte de données, le confinement était toujours en vigueur dans la région de Montréal, alors que le déconfinement avait débuté



depuis le début du mois de mai pour les autres régions. On peut donc déduire ici que bien que des gens aient été en confinement plus sévère, ceux-ci n'ont pas changé certaines pratiques en comparaison des personnes en déconfinement. Pourrait-on en déduire que ces pratiques étaient déjà acquises pour les Montréalais ? Une analyse plus approfondie des données descriptives pour chaque groupe d'âge permet de constater que la non-modification des pratiques pourrait être attribuée au groupe d'âge qui est sur-représenté dans la région de Montréal, celui des 65 ans et plus. Lorsqu'on compare un même groupe d'âge entre les deux régions, il n'y a pas de différence significative. Donc, dans le spectre des activités mesurées, le fait d'être dans une région où le confinement était plus restrictif ne semble pas avoir eu d'impact.

Conclusion

L'objectif de cet article était d'identifier plusieurs pratiques alimentaires que les ménages ont déclaré avoir modifiées pendant la pandémie de COVID-19 au printemps 2020. Les résultats montrent qu'une grande majorité des comportements a été largement modifiée, à l'exception de quelques pratiques incluses dans les habitudes d'achat. Les différences observées, globalement et pour les sous-groupes comparés, ont permis de constater à quel point **une situation où les gens doivent rester à la maison peut avoir un impact favorable sur leurs pratiques alimentaires et éventuellement leur niveau de littératie alimentaire.**

Les résultats de cette étude ont des implications sur différents plans. Sur le plan scientifique, cette étude fournit des données sur les habitudes d'achats des consommateurs dans un moment particulier, celui d'une pandémie. Elle permet de comprendre ce qui peut amener les gens à développer des habitudes alimentaires plus en adéquation avec les compétences en matière de littératie alimentaire, telles que cuisiner davantage en raison d'un accès limité aux restaurants. Toutefois, il importe de noter que les répondants devaient répondre en faisant référence à leur perception de leurs agissements avant la période de pandémie et de confinement, ce qui veut dire plus de trois mois auparavant. Les résultats doivent donc être interprétés avec prudence, car même en leur demandant de rapporter leurs comportements en temps normal, certains biais peuvent troubler leur perception qu'ils ont d'eux-mêmes et donc de ce qu'ils indiquent dans un sondage.

Une donnée importante pouvant influencer les comportements alimentaires en temps de pandémie est le revenu. À la suite de la fermeture de plusieurs commerces imposée par le gouvernement, plusieurs ménages ont vu leurs revenus diminuer drastiquement, générant potentiellement deux problématiques. D'une part, dans l'étude de Dou et al. (2020), les Américains et les Chinois mentionnaient être dix fois plus inquiets de se nourrir eux-mêmes ou leur ménage qu'avant la pandémie. Ceci aura pu développer une insécurité alimentaire marginale, i.e. la crainte de manquer de nourriture et/ ou une

limitation de la sélection de nourriture à cause du manque d'argent (Tarasuk, Michell, & Dachner, 2016). Quel que soit le niveau d'insécurité alimentaire vécu, ceci aura clairement contribué à la modification des tendances d'achats des consommateurs. D'autre part, les ménages à plus faibles revenus ont aussi été défavorisés dans le contexte du confinement puisque les nouvelles pratiques qui ont du être adoptées pouvaient nécessiter du matériel qui n'était pas nécessairement disponible et accessible financièrement, à court terme. En effet, les ménages n'étaient pas nécessairement prêts à devoir passer plus de temps à la maison, nécessitant d'avoir les compétences culinaires pour se débrouiller, mais aussi les équipements utiles à cuisiner davantage à la maison. Les ménages à plus faibles revenus ont pu être défavorisés dans ce contexte. Il serait alors pertinent de tenir compte de la variable revenu dans les recherches futures. Dans ce contexte, il devient un défi de montrer aux gens comment se débrouiller en cuisine à la maison lorsque le budget est réduit.

Les différentes pratiques alimentaires qui ont été modifiées durant la pandémie constituent des conséquences d'un séjour prolongé à la maison. La situation de pandémie actuelle aura donc eu un impact favorable sur les pratiques alimentaires pour plusieurs ménages.

À la lueur des données recueillies dans cette étude, il est possible de croire que les différentes pratiques alimentaires qui ont été modifiées durant la pandémie constituent des conséquences d'un séjour prolongé à la maison. Considérant que ces pratiques sont liées à la littératie alimentaire, on peut supposer que le niveau de littératie alimentaire a augmenté au sein des ménages. La situation de pandémie actuelle aura donc eu un impact sur plusieurs ménages, dans plusieurs domaines, dont l'alimentation. Le portrait de la consommation alimentaire a définitivement changé, du moins pour le moment, ce qui nécessite que les professionnels de l'industrie alimentaire arriment leurs façons de faire avec ces nouveaux défis.

Références

- Alexander, D. et Karger, E. (Sous presse). Do Stay-at-Home Orders Cause People to Stay at Home? Effects of Stay-at-Home Orders on Consumer Behavior. *Federal Reserve Bank of Chicago*.
- Audet, R., et Brisebois, É. (2018). *Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation*. Retrieved from: https://www.jourdelaterre.org/wp-content/uploads/2018/12/E%CC%81tudes_Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-et-la-consommation-Jour_de_la_terre_a%CC%80_vos_frigos_-compressed.pdf
- Baker, S. R., Farrokhnia, R. A., Meyer, S., Pagel, M., & Yannelis, C. (2020). *How does household spending respond to an epidemic? consumption during the 2020 covid-19 pandemic* (0898-2937). Working Paper 26949. Available at <http://www.nber.org/papers/w26949>.
- Boreskie, K. F., Hay, J., & Duhamel, T. (2020). Preventing Frailty Progression During the Covid-19 Pandemic. *The Journal of Frailty & Aging*, 9(3), 130-131.
- Cantaragiu, R. (2019). *The impact of gender on food waste at the consumer level*. Studia Universitatis "Vasile Goldis" Arad. Seria stiinte economice [1584-2339], 29(4), 41-57.
- Cardon, P. (2010). Regard sociologique sur les pratiques alimentaires des personnes âgées vivant à domicile. *Gérontologie et société*, 33(134), 31-42.
- Carroll, N., Sadowski, A., Laila, A., Hruska, V., Nixon, M., Ma, D. W. L. et Haines, J. (2020). The Impact of COVID-19 on Health Behavior, Stress, Financial and Food Security among Middle to High Income Canadian Families with Young Children. *Nutrient*, 12(2352), 1-14.
- Carvalho, B., Peralta, S., & Pereira dos Santos, J. (2020). *What and how did people buy during the Great Lockdown? Evidence from electronic payments*. Retrieved from <https://EconPapers.repec.org/RePEc:eca:wpaper:2013/307531>.
- CEFRIQ. (2019, May 5, 2020). Portrait du commerce électronique alimentaire au Québec. Retrieved from <https://cefrio.qc.ca/fr/realisations-et-publications/portrait-du-commerce-electronique-alimentaire-au-quebec/>.
- Charlebois, S., Finch, E., & Music, J. (2020). Un nouveau rapport suggère que les Canadiens gaspillent 13,5 % de nourriture en plus à la maison depuis le début de la pandémie. Retrieved from <https://cdn.dal.ca/content/dam/dalhousie/pdf/sites/agri-food/COVID%20Organic%20Food%20Waste%20-%20fran%C3%A7ais.pdf>.
- Deaton, B. J., & Deaton, B. J. (2020). Food security and Canada's agricultural system challenged by COVID-19. *Canadian Journal of Agricultural Economics/Revue canadienne d'agroéconomie*. 1-7.
- Dou, Z., Stefanovski, D., Galligan, D., Lindem, M., Rozin, P., Chen, T., & Chao, A. M. (2020). The COVID-19 Pandemic Impacting Household Food Dynamics: A Cross-National Comparison of China and the US. doi:<https://doi.org/10.31235/osf.io/64jwy>
- Edjabou, M. E., Petersen, C., & Scheutz, C. (2016). Food waste from Danish households : Generation and composition. *Waste Management*, 52, 256-268.
- Forster, P. W., & Tang, Y. (2005). *The role of online shopping and fulfillment in the Hong Kong SARS crisis*. Paper presented at the Proceedings of the 38th Annual Hawaii International Conference on System Sciences.
- Gaiani, S., Caldeira, S., Adorno, V., Segrè, A., & Vittuari, M. (2018). Food wasters: Profiling consumers' attitude to waste food in Italy. *Waste Management*, 72, 17-24.
- Gauthier, S. (2018). *La littératie alimentaire chez les patients obèses : validation d'un questionnaire sur la littératie alimentaire (SFLQ)*. (Mémoire, Université catholique de Louvain, Belgique).
- Gouvernement du Québec. (2020). Situation du coronavirus (COVID-19) au Québec. Retrieved from <https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/situation-coronavirus-quebec/>
- Guilbault, J.-P. (2020). Québec reporte à nouveau le début du déconfinement à Montréal. *ICI Grand Montréal*. Retrieved from <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1700923/coronavirus-deconfinement-grand-montreal-report-25-mai>

- Hartmann, C., Dohle, S., & Siegrist, M. (2013). Importance of cooking skills for balanced food choices. *Appetite*, 65, 125-131.
- Howard, A., & Brichta, J. (2013). *What's to Eat? Improving Food Literacy in Canada*. (14-051). Ottawa Retrieved from <https://opha.on.ca/getmedia/0dde51a8-d0a0-47f2-b567-8d385ac095f8/Improving-Food-Literacy-in-Canada.pdf.aspx?ext=.pdf>
- Ker, A. P., & Cardwell, R. (2020). Introduction to the special issue on COVID-19 and the Canadian agriculture and food sectors: Thoughts from the pandemic onset. *Canadian Journal of Agricultural Economics/Revue canadienne d'agroeconomie*. (20200513). <https://doi-org.acces.bibl.ulaval.ca/10.1111/cjag.12245>
- Koivupuro, H.-K., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Katajajuuri, J. M., Heikintalo, N., Reinikainen, A., & Jalkanen, L. (2012). Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households. *International Journal of Consumer Studies*, 36, 183-191.
- Lavelle, F., Spence, M., Hollywood, L., McGowan, L., Surgenor, D., McCloat, A., . . . Dean, M. (2016). Learning cooking skills at different ages : a cross-sectional study. *The international journal of behavioral nutrition and physical activity*, 13(1), 119.
- Martel, M.E. (2020). Le Panier Bleu: une belle initiative, mais pas la panacée. *La Voix de l'Est*. Retrieved from : <https://www.lesoleil.com/actualite/covid-19/le-panier-bleu-une-belle-initiative-mais-pas-la-panacee-e4d7dbbf4f60a971b640b7274e42b83d>
- Quested, T. E., Marsh, E., Stunell, D., & Parry, A. D. (2013). Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours. *Resources, Conservation and Recycling*, 79, 43-51.
- Silvennoinen, K., Juha-Matti, K., Hartikainen, H., Heikkilä, L., & Reinikainen, A. (2014). Food waste volume and composition in Finnish households. *British Food Journal*, 116(6), 1058-1068.
- Statistique Canada. (2020). *Les consommateurs canadiens se préparent pour la COVID-19*. (No 62F0014M). Canada. Retrieved from <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/62f0014m/62f0014m2020004-fra.htm>
- Steinman, M. A., Perry, L., & Perissinotto, C. M. (2020). Meeting the Care Needs of Older Adults Isolated at Home During the COVID-19 Pandemic. *JAMA Internal Medicine*, 180(6), 819-820. doi:10.1001/jamainternmed.2020.1661
- Szymkowiak, A., Kulawik, P., Jeganathan, K., & Guzik, P. (2020). In-store epidemic behavior: scale development and validation. *arXiv preprint arXiv:2005.02764*.
- Tarasuk, V., Michell, A., & Dachner, N. (2016). Household food insecurity in Canada, 2014. Retrieved from <https://proof.utoronto.ca/wp-content/>
- van der Horst, K., Brunner, T. A., & Siegrist, M. (2011). Ready-meal consumption : associations with weight status and cooking skills. *Public Health Nutrition*, 14(2), 239-245.
- Vidgen, H. A., & Gallegos, D. (2014). Defining food literacy and its components. *Appetite*, 76, 50-59.
- Wijayarathne, S. P., Reid, M., Westberg, K., Worsley, A., & Mavondo, F. (2018). Food literacy, healthy eating barriers and household diet. *European Journal of Marketing*, 52(12), 2449-2477.