

Défi Tirez le meilleur parti de vos aliments:

J'AIME
MANGER
pas gaspiller

EN BREF

Le défi « Tirez le meilleur parti de vos aliments » était une intervention visant à modifier les comportements afin de **réduire l'incidence des dates de péremption sur le gaspillage alimentaire des ménages grâce à une meilleure littératie alimentaire et à des compétences alimentaires renforcées.**

En octobre 2025, 591 personnes se sont inscrites pour relever le défi et 161 d'entre elles ont répondu aux sondages utilisés pour évaluer l'intervention.



AVANT LE DÉFI

Bon nombre de participantes et participants ont déclaré jeter des aliments uniquement parce que leur date de péremption était dépassée, en particulier les fruits et légumes, la viande et le poisson, ainsi que les produits laitiers.

77% des gens ne savaient pas si les dates de péremption indiquaient la sécurité des aliments ou pensaient qu'elles le faisaient.

Pour déterminer si un aliment pouvait être consommé sans risque, **64%** de gens tenaient compte de sa date de péremption au moins la moitié du temps.

APRÈS LE DÉFI

Les participantes et participants étaient nettement **moins susceptibles de déclarer jeter des aliments simplement parce que leur date de péremption était dépassée.**

85 %
des gens ont déclaré ne jamais gaspiller d'aliments pour cette raison.

75 %
des participantes et participants savaient que la date de péremption n'est pas un indicateur de salubrité alimentaire.

94 %
des gens savaient que les dates de péremption diffèrent des dates limites d'utilisation.

Les participantes et participants avaient nettement plus tendance à ne pas se limiter à la date de péremption pour déterminer si un aliment pouvait être consommé sans risque. Elles et ils prenaient

plutôt en considération la durée depuis laquelle elles et ils possédaient l'aliment, la façon dont

il avait été entreposé, le type d'aliment et les signes de détérioration.

Les participantes et participants réfléchissaient plus souvent à la manière optimale et à l'endroit idéal pour conserver les denrées périssables afin de préserver leur fraîcheur.

Lisez le rapport complet à l'adresse suivante : lovefoodhatewaste.ca/fr/a-propos/recherche/