
POR 226-07
du contrat : 39903-080572-001-CY
Date d'octroi : 6 novembre 2007
Executive Summary is also available in English

Sommaire des résultats

PERCEPTIONS DES CANADIENS DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS VENDUS AU CANADA



Préparé pour
L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

por-rop@inspection.gc.ca

Décembre 2007

LES ÉTUDES DE MARCHÉ CRÉATEC +

206, Avenue des Pins Est - Montréal (Québec) H2W 1P1
Tél. : (514) 844-1127 – Fax : (514) 288-3194
Courriel : info@createc.ca / Site web : www.createc.ca

TABLE DES MATIÈRES

1.	CONTEXTE, OBJECTIF ET MÉTHODOLOGIE.....	1
2.	VUE D'ENSEMBLE	3
3.	PRINCIPAUX RÉSULTATS	5
	3.1 <i>Rôle perçu du gouvernement</i>	5
	3.2 <i>Préoccupations relatives à la salubrité des aliments</i>	7
	3.3 <i>Manipulation des aliments à la maison</i>	10
	3.4 <i>Enjeux de communication</i>	11
4.	CONCLUSION	11

SOMMAIRE DES RÉSULTATS

1. CONTEXTE, OBJECTIF ET MÉTHODOLOGIE

Contexte

- Cette recherche a été commandée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) afin de comprendre comment les Canadiens perçoivent la salubrité des aliments vendus au pays et aider l'Agence à :
 - Rehausser le niveau de connaissance de ses rôles et responsabilités, et promouvoir des systèmes de salubrité alimentaire qui protègent les aliments vendus au Canada.
 - Bien camper les rôles joués par l'ACIA et le gouvernement fédéral afin de susciter un plus grand soutien pour les efforts du Canada.
 - Améliorer sa communication et ses efforts pour se rapprocher des consommateurs sur les questions liées à la salubrité alimentaire par l'entremise de produits de communication multimédia, et d'une collaboration avec l'industrie et les groupes d'intervenants qui interagissent directement avec les consommateurs.
 - Déterminer le type et le ton de l'information à être partagée.
 - Actualiser et valider des données quantitatives existantes, et orienter les recherches futures sur l'opinion publique.

Objectif

- Explorer les perceptions existantes reliées à la salubrité des aliments vendus au Canada dans quatre grands domaines : (1) connaissance et savoir, (2) attitudes et comportements, (3) confiance et préoccupations et (4) information et communication.

Méthodologie

- Du 24 au 29 novembre 2007, huit focus groupes d'une durée de 2 heures chacun, réunissant de six à huit participants, ont été menés dans quatre villes canadiennes et autant de régions du pays, soit avec un total de 60 hommes et femmes âgés de 25 à 59 ans, représentant diverses professions, degrés de scolarité et origines ethniques.

-
-
- Deux groupes ont été tenus dans chacune des villes de Calgary, Toronto, Halifax (en anglais) et de Montréal (en français). Dans chaque ville, un groupe se caractérisait par un grand souci quant à la salubrité des aliments vendus, tandis que l'autre l'était moins.
 - Les participants ont été recrutés au hasard par Créatec à l'aide d'un questionnaire de recrutement bilingue approuvé par le client qui assurait, entre autres choses, que tous les participants soient en charge des achats alimentaires de leur foyer et que la viande rouge fasse partie de leur régime alimentaire. Dans chaque groupe, il y avait au moins quelques participants avec des enfants à charge.
 - Tous les répondants ont reçu la somme incitative de 50 \$ à la fin de leur session, en guise de remerciement.
 - Les discussions dans les huit groupes se sont généralement déroulées selon le guide de discussion approuvé par le client.
 - La méthode des ateliers interactifs a été utilisée au cours de la première moitié de chaque session. C'est ainsi que dans chaque groupe les participants ont formé des équipes de deux et ont échangé sur ce qu'ils savaient, croyaient et avaient entendu dire à propos de la salubrité des aliments au Canada (que ce soit vrai ou faux) et sur ce qu'ils se demandaient. Chaque équipe a présenté ses délibérations au groupe pour alimenter la discussion. Grâce à cette méthode, une grande quantité d'informations spontanées a été générée par un ensemble de 30 équipes.

Limites

- On notera que la recherche qualitative est par nature exploratoire et qu'on ne peut la généraliser à un marché ou une audience particulière, sans être davantage validée en profondeur. Au mieux, la recherche qualitative explore l'éventail des points de vue et permet de comprendre pourquoi de tels points de vue existent.
 - Les révélations et les suggestions obtenues des principaux acheteurs d'aliments qui ont bien voulu participer à notre étude ont considérablement rehaussé notre compréhension de leurs perceptions et de leur confiance dans la salubrité des aliments vendus au Canada.
 - Toutefois, le lecteur est avisé que toute affirmation de nature non factuelle n'est qu'une opinion du moment sujette au changement.
- Conséquemment, comme c'est le cas pour toute recherche qualitative, et en accord avec le Code d'éthique et les normes de l'Association de la recherche et de l'intelligence marketing (ARIM), les résultats peuvent ou non être représentatifs de la population visée dans son ensemble.

2. VUE D'ENSEMBLE

- Globalement, les résultats de la recherche ont été très constants dans les huit groupes, que ce soit au chapitre de la langue, de l'ethnicité, de la région ou du niveau de confiance.
- La salubrité des aliments était et continue d'être un sujet de grand intérêt pour les participants qui ont démontré une grande motivation à en comprendre les divers aspects. Cependant, les questions liées à la salubrité des aliments ne venaient généralement pas au premier rang de leurs préoccupations spontanées, à moins qu'il n'y ait un rappel ou un événement déclencheur.
- Dans l'ensemble, la confiance dans la salubrité des aliments vendus au Canada était modérée et fragile.
- Les effets à long terme de facteurs comme les pesticides, les produits chimiques, les OGM, les hormones dans la viande et les produits laitiers, et la persistance des inquiétudes quant à l'impact de la maladie de la vache folle sur l'approvisionnement en viande préoccupaient bien davantage que les intoxications d'origine alimentaire, considérées comme des désagréments de courte durée et de faible risque.
- Outre le cancer et les allergies alimentaires graves, aucune autre condition médicale ou maladie – que ce soit le diabète, une maladie cardiaque, un taux élevé en cholestérol – ont été discutées en lien avec la salubrité alimentaire. Certains participants ont mentionné le sel et les gras trans, la salmonelle et la E. coli mais il y avait beaucoup plus d'inquiétude au sujet des produits chimiques, des antibiotiques, des hormones de croissance et des pesticides.
 - Les préoccupations traditionnelles sur la salubrité des aliments semblent avoir laissé la place à de nouveaux enjeux, inconnus, à long terme et plus menaçants.
- Les gens ont rapporté une tendance grandissante à lire les étiquettes et à rechercher des informations rassurantes lorsqu'ils magasinent des aliments, frais ou emballés. Ceux qui sont affectés par une allergie alimentaire ont dit déployer un effort encore plus rigoureux lorsqu'ils lisent les étiquettes sur les lieux d'achat.
- En raison des préoccupations portant sur l'utilisation des pesticides, les résidus d'antibiotiques, les colorants, etc., il y avait un intérêt marqué pour les aliments biologiques, perçus par beaucoup comme meilleurs pour la santé à cause des pratiques de production et de croissance plus sécuritaires.
 - Toutefois, plusieurs se sont également questionnés sur l'étiquetage des produits biologiques, à savoir ce qu'il signifiait, de quelle manière il était surveillé, comment et qui établissait les normes.
- Les participants de tous les groupes étaient tout à fait disposés à adopter des pratiques sécuritaires pour manipuler les aliments à la maison, et certains étaient fiers de les mettre déjà en pratique. D'autres souhaitaient qu'on les rassure d'être sur la bonne voie.

-
- Les participants à cette étude, y compris ceux du Québec, étaient généralement confiants que le gouvernement canadien faisait son travail en ce qui concerne les règlements et les normes. Généralement, ils étaient aussi d'avis que les normes canadiennes étaient élevées.
 - Cependant, les participants ont démontré une faible connaissance de la réglementation existante, si elle était respectée et comment, et de qui s'occupait de quoi en termes de juridiction. Par exemple, quelques participants de Calgary savaient que la municipalité avait la responsabilité d'inspecter les restaurants et à Toronto, certains participants savaient que la province était responsable de la salubrité de l'eau mais cette connaissance provenait probablement de la couverture médiatique de ces sujets suite à l'impact qu'ils ont eu sur la salubrité et la santé.
 - Les participants n'étaient pas particulièrement intéressés à en savoir davantage sur les règlements en tant que tels.
 - Par contre, ils semblaient vraiment très curieux et inquiets à propos d'inspection et de conformité au niveau local, régional, national et international. Les participants ont exprimé de nombreuses questions, des doutes et des incertitudes quant à l'intégrité des inspecteurs et l'efficacité du système actuel d'inspection des aliments.
 - Les participants ont dit qu'ils se fiaient sur un vaste éventail de sources d'information produites par les médias, comme la télévision, l'Internet, les journaux et la radio, en plus du bouche à oreille provenant des amis et de la famille. Cependant, il y a eu peu ou pas de rappel de fournisseurs ou de sources précises d'information, qu'elles soient sur Internet, de nature imprimée, gouvernementale ou reliées à l'industrie. De plus, la plupart des responsables des achats alimentaires qui ont participé à l'étude ne semblaient pas rechercher activement de l'information sur la salubrité des aliments, malgré le sérieux de plusieurs de leurs préoccupations.
 - En général, les participants semblaient faire confiance au gouvernement canadien pour les tenir au courant des questions touchant la salubrité des aliments, et Santé Canada a été mentionné à quelques reprises comme étant une source fiable.
 - En fait, le niveau de confiance était élevé dans les cas d'avertissements et/ou de rappels d'aliments. Les participants avaient le sentiment que dès qu'un message public était devenu nécessaire, il n'y avait plus de doutes sur le niveau de gravité.
 - Toutefois, les rappels et/ou les alertes d'aliments suscitaient généralement des réactions contradictoires.
 - D'une part, les participants étaient rassurés par la diligence du gouvernement et heureux d'avoir l'information qui leur permettait d'éviter d'acheter ou d'écartier un produit alimentaire particulier.
 - D'autre part, les participants ont également admis qu'ils se questionnaient sur les conditions qui ont permis à un produit alimentaire insalubre d'entrer dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et devenaient plus inquiets à propos de la salubrité générale des aliments.

3. PRINCIPAUX RÉSULTATS

3.1 RÔLE PERÇU DU GOUVERNEMENT

Normes et règlements

- L'impression générale des normes et de la réglementation canadienne était favorable.
- L'intérêt pour connaître les aspects légaux des normes et règlements était faible.
- Les consommateurs ont démontré une très faible confiance dans la mise en application des règlements, particulièrement au niveau local.
- La mise en application des normes et des règlements accaparait la plus grande part des questions, doutes et incertitudes des consommateurs.

Responsabilités du gouvernement

- Les consommateurs étaient confus à propos de qui fait quoi.
- Les participants avaient une faible connaissance de ce que le gouvernement fait et dans quelle mesure son travail était bien fait, mais ils étaient pleins d'espoir.

Priorités du gouvernement

- Un déséquilibre perceptuel semble exister entre d'une part la salubrité des aliments en tant que grande priorité gouvernementale et d'autre part, la faible connaissance de ce que le gouvernement fait actuellement.
- Les consommateurs s'attendaient à ce que leur gouvernement se concentre sur la mise en application des normes et des règlements, sur l'étiquetage des aliments et sur l'éducation des consommateurs, tous des domaines qui leur signalaient si le gouvernement accorde de l'importance à la salubrité des aliments.

Gestion de crise – rappels/alertes d'aliments

- Les alertes ou les rappels d'aliments ont suscité des sentiments contradictoires d'anxiété et de confiance.
- Les consommateurs ont démontré qu'ils connaissaient bien les aliments ayant fait l'objet d'un rappel dans le passé mais avaient de la difficulté à se souvenir de détails sur ce qui s'était passé et pourquoi – pour eux, les rappels d'aliments semblaient devenir monnaie courante.

-
-
- Les gens étaient très conscients que la viande et les produits maraîchers pouvaient être contaminés par des bactéries, à tel point que E. coli et la salmonelle semblent désormais devenus des termes familiers du vocabulaire du consommateur, même si ces deux micro-organismes étaient souvent confondus.
 - Les rappels d'aliments pour animaux de compagnie étaient considérés comme un événement familial.

Crédibilité du gouvernement

- Bien que les consommateurs ont eu confiance dans ce que le gouvernement a dit lorsqu'il y a eu un rappel ou une alerte d'aliments, cette confiance ne devrait pas être prise pour acquise. La confiance envers le gouvernement est mise à l'épreuve chaque fois qu'il y a un rappel d'aliments.

L'étiquette Fait au Canada

- En apprendre davantage sur les normes qui régissent l'étiquette *Fait au Canada* augmentait l'anxiété du consommateur.
- L'étiquette *Fait au Canada* avait peu de crédibilité et soulevait des questions parce qu'on ne pensait pas qu'elle était garante de quoi que ce soit et inquiétait les consommateurs.

Confiance dans l'approvisionnement des aliments

- L'impression générale sur la salubrité des aliments au Canada était favorable mais fragile. Alors qu'on pensait que la salubrité de l'approvisionnement alimentaire se situait à l'intérieur de limites acceptables, les participants révélaient que leur anxiété n'était pas très loin, prête à se manifester rapidement.
- Selon ce qu'ont dit les participants, on a dénoté que les raisons d'être moins confiants aujourd'hui ont augmenté par rapport à il y a quelques années.
- Le sujet de la mise en application des normes et règlements avait un retentissement direct et négatif sur le sentiment de confiance.
- Les consommateurs ne croyaient pas que l'industrie alimentaire faisait sa part pour s'assurer que les aliments étaient salubres.

3.2 PRÉOCCUPATIONS RELATIVES À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Étiquetage des aliments

- Bien que les participants nous aient signalé qu'ils avaient davantage tendance à lire les étiquettes des aliments, celles-ci étaient néanmoins une source d'informations confuses pour les consommateurs. Souvent mal comprises, elles engendraient de la frustration et de la méfiance.
- Les produits chimiques, les additifs ainsi que les agents qui prolongent la durée de vie en étagère (agents de conservation et emballages) étaient perçus comme des menaces sérieuses pour la santé.
- La véracité des dates d'expiration soulevait des questions.
- Questions abordées : malaise suscité par des étiquettes d'aliments incomplètes ou trompeuses concernant les produits chimiques, les additifs, les agents de conservation, les composantes allergènes, la valeur nutritive réelle ainsi que les dates d'expiration de tous les types d'aliments.

Viande et volaille

- Les consommateurs étaient d'avis que l'industrie alimentaire ajoutait à la viande et à la volaille des substances nuisibles et hautement dangereuses.
- Les consommateurs avaient des sentiments contradictoires envers la consommation de la viande et de la volaille qu'ils achetaient dans les magasins de vente au détail et dans les restaurants.
- Les risques perçus pour la santé de consommer de la viande et de la volaille étaient à long terme, inconnus et faisaient peur, alors que les risques à court terme étaient considérés comme acceptables, pour le moment.
- La maladie de la vache folle était encore fortement gravée dans l'esprit des consommateurs.
- Questions abordées : incertitude associée à la consommation de viande et de volaille en raison de l'usage de stéroïdes, d'hormones, d'additifs et d'antibiotiques, et de la nourriture donnée aux animaux, ce que la maladie de la vache folle confirmait.

Étiquetage des aliments biologiques

- Les aliments biologiques évoquaient en premier lieu des impressions favorables parce qu'ils ne sont pas supposés contenir les substances dangereuses que l'industrie alimentaire ajoute habituellement.

-
-
- Les consommateurs n'étaient pas certains de ce que l'étiquette biologique voulait vraiment dire parce que sa réglementation est déficiente et potentiellement trompeuse.
 - Questions abordées : grande confusion entre le terme biologique et aliments naturels.

Inspections préventives

- Les inspections des aliments avaient un impact direct sur la confiance des consommateurs dans les produits alimentaires, essentiellement de manière négative.
- Les doutes associés à l'intégrité des inspecteurs et au système général d'inspection étaient plus prononcés dans le cas du secteur des services alimentaires, suivi de près par l'industrie alimentaire dans son ensemble.
- Les rappels d'aliments pour animaux de compagnie et de jouets ont significativement augmenté l'anxiété des consommateurs.
- Les consommateurs avaient une faible connaissance de qui était responsable de l'inspection des aliments et comment celle-ci était effectuée.
- Les méthodes d'inspection des aliments étaient l'un des rares domaines de l'administration gouvernementale sur lesquels les participants ont exprimé de l'intérêt à en savoir davantage, principalement pour se rassurer.
- Questions abordées : de forts doutes sont ressortis concernant l'efficacité et l'intégrité des inspections à tous les niveaux – allant de la ferme, aux usines de transformation, à la vente au détail et à la restauration – et à tous les paliers – local, régional et international – ceux-ci étant alimentés par les rappels récents de jouets et d'aliments pour animaux de compagnie.

Aliments importés

- Dans l'ensemble, les consommateurs n'étaient pas très confiants envers les aliments importés qu'ils considéraient comme une grande menace à la sécurité d'approvisionnement des aliments.
- Les participants voyaient la mondialisation comme étant un facteur responsable de la baisse de la qualité des aliments.
- Les aliments importés étaient souvent synonymes d'aliments provenant des pays du tiers-monde.
- Comparativement aux normes des autres pays, le Canada ressortait favorablement.
- Les importations en provenance des États-Unis, de l'Europe, de la Russie et des pays du Commonwealth n'ont pratiquement jamais été mentionnées.

-
-
- Questions abordées : un risque beaucoup plus grand associé aux aliments importés comparativement aux aliments produits au pays parce que la plupart des autres pays étaient perçus comme moins réglementés que le Canada.

Les pratiques de l'industrie alimentaire et du secteur des services alimentaires

- Les consommateurs avaient conscience que la contamination alimentaire pouvait survenir à n'importe quelle étape de la chaîne de l'approvisionnement alimentaire, mais n'étaient pas alarmés par cette possibilité.
- La contamination alimentaire était étroitement associée aux pratiques en matière d'hygiène.
- Les participants paraissaient avoir une méfiance grandissante envers les grandes entreprises.
- Questions abordées : doute et méfiance envers l'insalubrité des processus de production et des façons de manipuler dans les usines, les restaurants, les services de repas-rapide et les magasins de vente au détail.

Le mercure dans le poisson et les fruits de mer

- Les préoccupations au sujet des niveaux de mercure, principalement dans le saumon et le thon, étaient fondées sur des informations vagues, comprenant le débat sur le poisson d'élevage vs capturé à l'état sauvage.
- Les consommateurs ont échangé peu de préoccupations liées à la salubrité du poisson.
- Questions abordées : le poisson pourrait avoir des effets dommageables sur la santé.

Aliments modifiés génétiquement

- Il y avait une inquiétude généralisée et des impressions négatives au sujet des produits issus de la biotechnologie.
- Les consommateurs ont inclus les OGM à l'intérieur du thème de la salubrité des aliments à cause de l'inconnu entourant leur impact cumulatif.
- Questions discutées : il y a eu de l'incertitude due à l'inconnu entourant leurs effets cumulatifs sur la santé et en dernier ressort, sur l'approvisionnement alimentaire.

Matières plastiques et emballages

- Un haut niveau d'anxiété est ressorti au sujet des matières plastiques et des contenants pour aliments – les participants étant perplexes et incertains quant à ce qu'il faut faire.
- Les normes et règlements s'appliquant aux emballages étaient perçus comme dépassés, n'ayant pas évolué avec le temps.
- Questions discutées : inquiétude grandissante face au cancer à cause des fuites de produits chimiques nocifs dans l'eau, de l'utilisation de matières plastiques dans les fours à micro-ondes ou de l'impact des contenants de plastique sur les aliments.

Contamination de l'eau

- L'incident de Walkerton a laissé son lot d'inquiétudes lorsqu'il est question de consommation d'eau, comme l'ont fait les rappels de produits maraîchers dus à des méthodes d'irrigation déficientes.
- Dans l'esprit des consommateurs, l'eau et les boissons faisaient partie intégrante du thème de la salubrité des aliments.
- Questions abordées : la salubrité des sources d'eau était une inquiétude qu'on associait à la consommation d'eau potable, à la préparation des aliments et à l'irrigation.

Succédanés du sucre

- Les substituts causant des maladies représentaient une préoccupation grandissante à cause de l'accent mis actuellement sur la santé publique relativement au poids et à l'obésité.
- Questions abordées : l'aspartame était perçu comme un agent cancérigène.

3.3 MANIPULATION DES ALIMENTS À LA MAISON

- Un faible niveau de risque était généralement associé à l'intoxication alimentaire.
- L'intoxication alimentaire était perçue comme causant des effets principalement à court terme, comparativement aux dommages cumulatifs provenant des produits chimiques, des pesticides, etc.
- Les consommateurs semblaient avoir une bonne compréhension des causes et des symptômes de l'intoxication alimentaire ainsi qu'une bonne connaissance des pratiques adéquates pour manipuler les aliments à la maison.

-
-
- Les efforts pour se protéger étaient regroupés en cinq grandes catégories : (1) le lavage des mains et des aliments, (2) le nettoyage des ustensiles et des surfaces, (3) la cuisson et l'entreposage sécuritaire, (4) le respect des dates de péremption et (5) les achats sélectifs.
 - Les participants voulaient plus d'informations et souhaitaient qu'on les rassure d'être sur la bonne voie.

3.4 ENJEUX DE COMMUNICATION

- Les participants comptaient beaucoup sur les médias pour les informer et utilisaient l'Internet comme un complément.
- En matière de salubrité des aliments, les consommateurs avaient une très faible connaissance ou se rappelaient très peu de ressources particulières sur le Web ou de matériel imprimé quelconque.
- Les participants avaient de plus en plus tendance à lire les étiquettes mais ils n'y trouvaient pas beaucoup d'informations satisfaisantes ou compréhensibles qu'ils pouvaient utiliser.
- Les participants étaient prêts à s'inscrire à un service de notification automatique par courriel afin d'être informés sur des alertes et/ou des rappels mais personne n'était réceptif à recevoir des messages téléphoniques automatisés. Toutefois, les participants n'avaient pas été informés que de tels messages téléphoniques étaient surtout destinés aux personnes souffrant d'allergies.

4. CONCLUSION

Globalement

- La salubrité des aliments était considérée comme un sujet d'une grande pertinence personnelle pour les consommateurs canadiens, constituée principalement d'interrogations, de doutes, d'incertitudes et parfois de craintes.
- Il est clair que toute communication ou action du gouvernement dans ce domaine recevrait une grande attention de la part du public. Cependant, parce que la confiance est précaire, les sentiments de sécurité peuvent rapidement faire place à une crise de crédibilité. En conséquence, un flux continu de communication est nécessaire pour maintenir la confiance dans le gouvernement.
- La manière dont les gens perçoivent l'action gouvernementale relative à la mise en application des règlements, l'intégrité des inspecteurs, l'étiquetage des aliments, les normes sur les emballages, les produits chimiques et les OGM a une influence directe sur leur niveau de confiance, encore plus que son action visant à prévenir la contamination par des agents pathogènes.

-
-
- En dehors des rappels ou des alertes, les gens ne recherchent pas activement de l'information principalement parce que :
 - Ils supposent qu'au Canada, les aliments sont assez sécuritaires ou que les risques se situent à l'intérieur de limites acceptables (sauf si avis contraire des médias).
 - Leurs préoccupations au sujet des effets cumulatifs à long terme sont à l'état latent et non manifestement présentes à leur esprit.
 - Ils ne savent pas où trouver de l'information disponible qui soit exacte, fiable et pertinente, ni qui offre ce service ou la façon d'y accéder.

Communication proactive

- Le grand message pour les communications qui ressort de cette étude est que les consommateurs sont réceptifs à ce que de l'information sur la salubrité des aliments soit 'poussée' vers eux de manière proactive, et que cette information devrait être 'poussée' si le gouvernement veut entretenir un flux continu de communication.
- Si cela n'était pas fait, et qu'il n'y avait communication qu'en cas de problème (soit lors d'une alerte ou d'un rappel d'aliments), le gouvernement pourrait donner l'impression qu'il ne fait que réagir, ce qui est susceptible de mettre à risque la confiance des consommateurs.
- Le ton et le contenu des communications gagneraient à prendre en compte les liens que les consommateurs font avec le thème de la salubrité des aliments.

État d'esprit des consommateurs

- Les considérations des consommateurs en matière de salubrité des aliments semblent s'inscrire dans un continuum aux pôles opposés, allant du pôle de l'évitement de la maladie, au pôle de l'atteinte et du maintien d'une bonne santé.
 - Au pôle de l'évitement de la maladie, la pensée des gens se concentre d'abord sur les produits chimiques que l'industrie alimentaire et agricole introduit, y compris la vache folle, les OGM, les engrais, les pesticides, les additifs, les antibiotiques, les agents de conservation, les substituts, les matières plastiques et les emballages, etc., et ensuite sur la contamination bactérienne.
 - Au pôle de l'atteinte et du maintien d'une bonne santé, la pensée des gens se concentre sur le biologique, les aliments produits localement et non importés, dont l'étiquetage indique qu'ils ne contiennent pas certaines substances.

-
-
- Si on visualise ce continuum comme une balançoire, la plupart des gens se situent actuellement au pôle de l'évitement de la maladie, surtout à cause de leurs préoccupations envers les produits chimiques.
 - Conséquemment, le contenu des communications devrait, à chaque fois que possible, aussi inclure des considérations liées aux substances chimiques, pas uniquement aux bactéries. Aujourd'hui, la salubrité des aliments vendus au Canada signifie principalement qu'ils sont exempts de produits chimiques.

Les Études de Marché Créatec+

206, avenue des Pins Est - Montréal (Québec) H2W 1P1

Tél. : (514) 844-1127 – Fax : (514) 288-3194

Courriel : info@createc.ca

Numéro de contrat TPSGC : 39903-080572-001-CY

Date d'octroi : 6 novembre 2007

Agence canadienne d'inspection des aliments : por-rop@inspection.gc.ca