

Analyse comparative : perception sensorielle des légumes frais locaux face à leurs équivalents surgelés importés

par le Centre d'expertise de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et ExperiSens, pour l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) - 25 février 2025.

Contexte et objectif de l'étude

Dans le contexte de la Stratégie nationale d'achats d'aliments québécois (SNAAQ), l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) s'est intéressée aux différences sensorielles entre certains légumes frais et leurs équivalents surgelés et importés. Divers aspects ont été explorés tel que la texture des légumes, l'apparence, l'odeur, le goût et l'appréciation globale. L'objectif étant de répondre à la question :

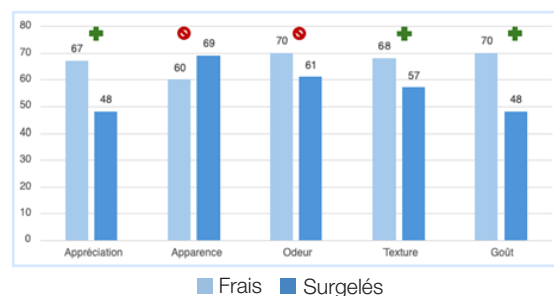
« Existe-t-il une réelle distinction entre les légumes préparés frais locaux par opposition aux légumes surgelés importés pouvant justifier la substitution de l'un des produits par son équivalent dans certaines préparations en cuisine ? »

Méthodologie

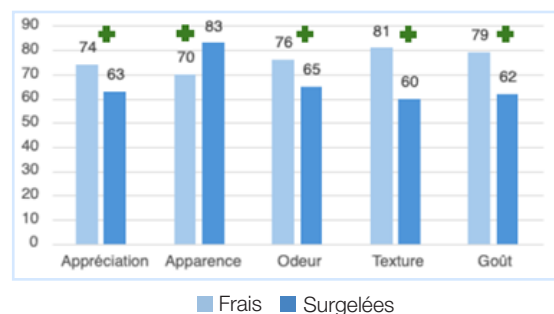
- **50 participants recrutés à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)**
- **Méthode utilisée** : les participants goûtaient six échantillons (deux par légume), présentés dans un ordre précis indiqué à l'écran. Après chaque dégustation, ils remplissaient un questionnaire comprenant cinq évaluations sur une échelle de Likert (appréciation, apparence, odeur, texture, goût) et une question ouverte. Les résultats ont ensuite été exprimés en pourcentages pour en faciliter la lecture.
- **Produits évalués** : oignon, carotte, navet, locaux et précoupés frais et surgelés importés.
- **Format d'évaluation** : chaque légume a été préparé de manière à préserver au maximum ses caractéristiques sensorielles : les oignons ont été sués dans de l'huile végétale, les carottes cuites à la vapeur et les navets rôtis au four.

Résultats clés

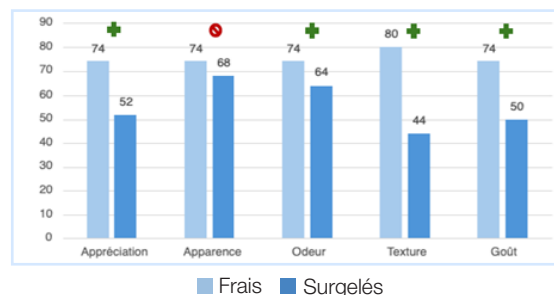
Résultat Oignons



Résultat Carottes



Résultat Navets



Dans le but de faciliter l'interprétation des données, l'icône + est utilisée pour représenter une différence statistiquement significative ($p \leq 0,05$), alors que le o est utilisé pour représenter une différence qui n'est pas significative ($p > 0,05$).

Analyse comparative : perception sensorielle des légumes frais locaux face à leurs équivalents surgelés importés

par le Centre d'expertise de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et ExperiSens, pour l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) - 25 février 2025.

L'étude met en évidence une différence sensorielle nette entre les légumes frais locaux et légumes surgelés importés. Les participants ont généralement préféré les légumes frais pour l'appréciation globale, la texture et le goût. La surgélation n'a pas influencé l'odeur des oignons ni l'apparence des navets et des oignons, mais les carottes et oignons surgelés se sont démarqués par une apparence jugée plus attrayante (couleur plus vive, aspect lustré). Dans l'ensemble, les légumes frais demeurent les plus appréciés.

Constats clés des entrevues menées par l'ITHQ

Les légumes précoupés frais du Québec représentent une opportunité pour accroître l'offre de produits locaux. Toutefois, plusieurs obstacles freinent leur adoption : le coût à l'achat, la durée de conservation limitée, l'absence de plus-value perçue selon certaines utilisations en cuisine et la nécessité d'adapter les recettes institutionnelles existantes à l'utilisation de produits frais en remplacement des produits surgelés.

En revanche, de nombreux facteurs favorisent leur utilisation : la supériorité sensorielle (goût, saveur et texture), la provenance locale et un prix compétitif. S'ajoutent la durabilité des approvisionnements, la demande croissante des usagers pour davantage de légumes frais, et le fait que les légumes frais précoupés constituent l'option la plus accessible pour l'introduction d'une plus grande diversité de légumes au menu. Ces atouts représentent de puissants leviers pour augmenter la part de produits québécois dans l'offre alimentaire.

Recommandations

- Privilégier la création de menus se collant aux saisons de production maraîchère afin d'approvisionner les légumes, au moins cher de la saison
- Opter pour des légumes frais précoupés dans des préparations où la différence de qualité sera réellement mise en valeur
- Créer des liens avec les producteurs et les transformateurs d'ici



Contact

Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ)

Catherine Lessard, directrice générale adjointe
clessard@apmquebec.com

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

Service d'accompagnement en
approvisionnement local
snaaq@ithq.qc.ca



Association des
producteurs maraîchers
du Québec