



CANADIAN SUPPLY CHAIN FOOD SAFETY COALITION

COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Mémoire présenté au Comité permanent des finances en vue de la préparation du budget 1^{er} août 2017

Les membres de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments sont reconnaissants de pouvoir présenter leurs points de vue au Comité permanent des finances dans le cadre des consultations sur le budget fédéral de 2018.

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments :

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a été créée en décembre 2000 et constituée en société en 2007 pour « *devenir le porte-parole unique de l'industrie le long de la chaîne alimentaire, avec le public et le gouvernement sur les questions de salubrité des aliments qui concernent tout le secteur* ». En juillet 2017, la Coalition compte 30 organisations membres représentant les entreprises de chacun des maillons de la filière alimentaire, depuis les fournisseurs d'intrants, les producteurs primaires, les transporteurs, les transformateurs, les fabricants, les distributeurs et les importateurs, jusqu'aux négociants sur les marchés d'écoulement, sur les marchés étrangers, dans les commerces de détail et dans les entreprises de restauration.

Notre vision est la suivante :

« Le secteur canadien de l'agriculture, de l'aquiculture et de l'alimentation sera réputé dans le monde entier pour produire et vendre des aliments sains ».

Thèmes des consultations prébudgétaires

Le Comité sollicite des avis sur le budget fédéral de 2018.

Le budget fédéral de 2017 prévoyait un **Plan pour l'innovation et les compétences** et énonçait qu'il « *est un effort ambitieux, visant à faire du Canada un leader dans le monde en matière d'innovation. Il met l'accent sur un renforcement de la croissance et sur la création d'emplois bien rémunérés...* », mentionnant que « *[[]es premiers efforts s'articuleront autour de trois industries qui touchent la vie de tous les Canadiens et qui offrent le plus grand potentiel de croissance et de création d'emplois : les technologies propres, les industries numériques et l'agroalimentaire.* »

La Coalition appuie fermement cette approche. Notre secteur représente plus de 6 % du PIB du Canada et emploie un Canadien sur huit. Pour atteindre la croissance prévue dans le secteur agroalimentaire et des pêcheries, il est nécessaire d'établir un solide cadre politique et réglementaire. À cet égard, il importe avant tout pour les membres de la Coalition que **le gouvernement fédéral procède aux investissements nécessaires dans le secteur public et qu'il prenne des mesures incitatives destinées au secteur privé dans le but de préserver et de consolider la réputation internationale du système canadien d'assurance de la salubrité des aliments.**

Nous sommes reconnaissants au comité d'avoir inscrit plusieurs de nos recommandations dans son 11^e rapport à la Chambre des communes. Nous remarquons aussi que le budget fédéral de 2017

19, rue Elm, Ottawa (Ontario) K1R 6M9

Tél. : 613-233-7175

Courriel : cscfsc@monachus.com

www.foodsafetycoalition.ca

prévoit accorder à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), à compter de 2017-2018, un financement additionnel de 149 millions de dollars sur cinq ans pour les activités d'inspection dans les établissements de traitement des viandes, les programmes ciblés pour cerner les risques associés à la contamination par la listériose, et pour le fonctionnement continu de son bureau de vérification de l'inspection. Ce financement est également considéré comme un important investissement. Par contre, aucune part de ces nouveaux fonds alloués n'a été attribuée aux secteurs dans lesquels la Coalition et votre comité ont fait valoir qu'il était nécessaire d'investir.

L'évolution du régime de réglementation pour la salubrité des aliments

En janvier 2017, le gouvernement du Canada a publié dans la Partie I de la Gazette du Canada son projet de règlement sous le titre *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*. Ces règlements modifieront l'approche canadienne de la sécurité alimentaire pour toutes les entreprises de ce secteur, des fermes jusqu'aux commerçants.

À partir de maintenant, l'application de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de ses règlements nécessitera de nouveaux investissements importants de la part des entreprises alimentaires canadiennes de toutes les tailles, y compris les *micro, petites et moyennes entreprises* (MPME), de même que des principaux ministères et organismes gouvernementaux qui participent à la politique sur la salubrité des aliments et à sa surveillance.

Évidemment, nos membres ont été surpris de voir l'ACIA déclarer ce qui suit dans son *Résumé de l'étude d'impact de la réglementation* au sujet du projet de *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*¹ :

La mise en œuvre de la réglementation transformerait et moderniserait l'approche de l'Agence en matière de salubrité des aliments. Cependant, l'ACIA n'aurait pas besoin d'autres programmes de salubrité des aliments, fonds d'inspection ou ressources des niveaux actuels, car le projet de règlement lui permettrait de réaliser ses activités plus efficacement et de redistribuer plus stratégiquement ses ressources en matière de salubrité des aliments. Cela dit, l'ACIA aurait à prévoir des ressources supplémentaires pour la promotion de la conformité et la mobilisation de l'industrie lors de l'entrée en vigueur du Règlement.

Le mandat d'inspection de l'ACIA sera élargi jusqu'à viser des dizaines de milliers d'importateurs, de fabricants de produits alimentaires et de fermes offrant des produits frais². Cette évolution entraînera une augmentation importante des besoins en ressources qui excédera largement celles pouvant être obtenues par « une exploitation plus efficiente » ou par une « redistribution plus stratégique des ressources ». À moins que l'Agence ne prévoie couvrir l'ensemble de ces nouveaux coûts par l'ajout d'autres frais à l'utilisateur, le trésor devra octroyer de nouveaux fonds. **La Coalition est d'avis que les activités réglementaires entourant la sécurité alimentaire constituent un bien public.** En matière de sécurité alimentaire, l'industrie doit assumer certaines fonctions et responsabilités pour lesquelles elle engage des dépenses considérables. Il faut atteindre l'équilibre entre les dépenses publiques et privées. Et si nous voulons réaliser les prévisions de croissance pour 2025 qui sont

¹ La *Gazette du Canada*, Partie I, vol. 151, no 3, page 289.

² L'analyse coûts-avantages préliminaire de l'ACIA (juin 2014) ne comporte pas une estimation du nombre de nouvelles entreprises alimentaires qui seront réglementées. Il est peu probable que ce nombre soit connu avec certitude tant que les derniers secteurs à être inclus dans le système de licences ne seront pas tenus d'avoir suivi le processus.

énoncées dans le budget de 2017, toute modification au système de frais d'utilisation doit assurer la compétitivité de notre industrie.

Investir dans la sécurité alimentaire

Comme nous l'avons indiqué dans de précédents mémoires prébudgétaires, le budget fédéral constitue pour le gouvernement du Canada l'occasion idéale d'annoncer ses investissements en sécurité alimentaire.

Voici les **principaux investissements des entreprises alimentaires** :

- Les plans de contrôle préventifs³ (PCP);
- La formation des employés et la vérification de leurs compétences;
- La mise en œuvre des PCP, notamment des nouvelles procédures, des mesures de contrôle de la salubrité des aliments et, s'il y a lieu, des nouveaux équipements ou autres biens d'immobilisations;
- L'établissement, mise à l'essai et mise en œuvre de systèmes de traçabilité et de tenue de registres pour faciliter les rappels;
- Les frais de licence et d'enregistrement et l'obligation de fournir des rapports pour les établissements actuellement enregistrés et pour les dizaines de milliers d'entreprises réglementées depuis peu;
- La certification des régimes de gestion de la salubrité des aliments par de tierces parties.

Les principaux investissements pour les organismes et ministères gouvernementaux :

Pour l'**Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)**, mentionnons :

- Revoir la formation des inspecteurs et évaluer leurs compétences relativement aux nouvelles approches et exigences réglementaires;
- Recruter de nouveaux employés, les former et évaluer leurs compétences;
- S'assurer que ses nouvelles méthodes d'inspection et le nouveau *règlement* sont systématiquement appliqués dans l'ensemble des secteurs actuels et nouvellement réglementés;
- Mettre en place un programme de surveillance de l'efficacité de la nouvelle méthode d'inspection et fournir des rapports pertinents;
- S'assurer que ses nouveaux systèmes de gestion de l'information pour les frais de licence et d'enregistrement, les rapports d'inspection, les rapports d'incidents, etc. sont établis, efficaces, à jour et constamment améliorés;
- Établir une capacité effective d'aider les entreprises alimentaires nouvellement réglementées à se conformer aux nouvelles exigences réglementaires, notamment les fermes et les MPME;
- Élaborer, avec l'industrie, des guides pour les inspections sur place et les procédures d'échantillonnage, qui devront refléter entièrement les risques démontrés et les

³ Les plans de contrôle préventifs (PCP) exigent de l'entreprise alimentaire une analyse rigoureuse des risques qui aboutit à un ensemble de procédures vérifiées, validées et documentées (écrites) qui décrit la façon dont l'entreprise exerce ses activités comme la traçabilité, les rappels, l'achat d'intrants et d'ingrédients, l'hygiène, la conception des installations et des équipements, l'entreposage des intrants et des produits, la production, le transport et la distribution, la formation et l'évaluation de la compétence des employés et l'étiquetage. Les PCP ont pour but de garantir la conformité aux règlements et la salubrité de tous les produits alimentaires qu'une organisation cultive, fabrique, importe ou exporte.

mesures d'atténuation accessibles pour les contaminants qui se trouvent à l'état naturel dans les aliments;

- De concert avec l'industrie, élaborer des programmes de formation axée sur les compétences à l'intention de l'industrie et d'autres intervenants;
- Maintenir des ressources adéquates pour s'occuper des problèmes de salubrité des aliments et de santé des végétaux et des animaux;
- Maintenir en place suffisamment de ressources pour que ne soit pas compromise la participation du Canada à la salubrité des aliments avec ses partenaires commerciaux et au sein d'organismes internationaux comme la Commission du Codex Alimentarius.

Pour Santé Canada

- Maintenir une forte capacité scientifique aux fins suivantes :
 - Pouvoir effectuer au moment voulu une évaluation des risques d'incidents mettant en cause la salubrité des aliments;
 - Pouvoir évaluer les répercussions possibles sur la santé de la présence de faibles concentrations d'allergènes et de mycotoxines et fixer des limites appropriées pour les aliments à base de céréales qui peuvent être respectées au moyen des technologies offertes sur le marché;
 - Être en mesure d'approuver les nouveaux procédés et technologies, les nouveaux ingrédients, les nouveaux auxiliaires de transformation, etc. pour assurer l'innovation et la compétitivité sur les marchés nationaux et internationaux.
- Maintenir une capacité stratégique efficace aux fins suivantes :
 - Pouvoir participer entièrement et efficacement aux tribunes intergouvernementales bilatérales (p. ex. Canada–États-Unis) et multilatérales (p. ex. Commission du Codex Alimentarius, etc.) sur la politique de salubrité des aliments.

Pour l'Agence de la santé publique du Canada

- Parachever, à brève échéance, avec la coopération des provinces et des municipalités, le réseau national FoodNet Canada des sites de surveillance des intoxications alimentaires pour le faire passer de trois (Ontario, Colombie-Britannique, Alberta) à six;
- Améliorer l'intégration des données de surveillance et des analyses de toutes les sources canadiennes (fédérales, provinciales et municipales);
- Veiller à ce que les laboratoires fédéraux aient la capacité et les moyens de répondre aux besoins changeants en matière de recherche et d'analyse dans le domaine de la salubrité des aliments.

Nos recommandations :

Pour relever ces défis et s'assurer que la mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de ses règlements et la modernisation du système fédéral d'inspection des aliments

soient réalisées dans le délai proposé, la Coalition formule deux recommandations pour le budget fédéral de 2018 :

Recommandation no 1 — Augmentation de l'aide financière du gouvernement fédéral à la conformité des entreprises alimentaires aux nouvelles exigences réglementaires. Le gouvernement fédéral a l'habitude d'aider les entreprises alimentaires, y compris les fermes et les autres MPME, à respecter les nouvelles exigences réglementaires et attentes du marché en matière de salubrité des aliments. Parmi les exemples antérieurs d'aide financière directe, mentionnons :

- l'élaboration et la mise en œuvre de plans HACCP dans les petites et moyennes usines de transformation des viandes (du milieu à la fin des années 1990);
- l'établissement et la mise en œuvre de programmes de salubrité des aliments à la ferme (de la fin des années 1990 jusqu'à Cultivons l'avenir 2);
- l'établissement et la mise en œuvre de programmes de salubrité des aliments pour le secteur non réglementé (emballage, camionnage, eau embouteillée, réemballage et vente en gros, vente au détail et distribution des fruits et légumes frais, etc.) de l'an 2000 jusqu'à Cultivons l'avenir 2.

La mise en œuvre des nouveaux règlements aura des répercussions sur des milliers d'entreprises des secteurs de l'agriculture, de la transformation d'aliments et des segments de la fabrication, de l'expédition, de la manutention et de l'entreposage de la chaîne d'approvisionnement, qu'il s'agisse de micro, petites ou moyennes entreprises, et d'importateurs ou d'exportateurs.

Mesure demandée : Le gouvernement fédéral devrait envisager d'augmenter considérablement les fonds offerts aux entreprises alimentaires canadiennes pour les aider à mettre en œuvre les nouveaux règlements, au moyen de la création d'un nouveau « **programme de mise en œuvre** » de la **Loi sur la salubrité des aliments au Canada**.

Mesure demandée : Le gouvernement fédéral doit songer à d'autres formes d'aide financière (p. ex. des stimulants fiscaux provisoires, etc.) en ce qui concerne les nouveaux investissements nécessaires pour la mise en œuvre des PCP et d'autres exigences liées à la salubrité des aliments. L'existence de ces stimulants pourra être limitée à la période de mise en œuvre prévue (par exemple, pendant cinq ans suivant la proclamation du règlement).

Recommandation no 2 — Accroître le financement du gouvernement fédéral pour la mise en œuvre des nouvelles exigences réglementaires sur la salubrité des aliments. La mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de ses règlements et l'évolution connexe de la nouvelle approche canadienne de la salubrité des aliments nécessiteront de nouveaux fonds importants pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments, la Direction des aliments de Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada.

Mesure demandée : Le budget fédéral de 2018 doit énoncer clairement un plan quinquennal commençant avec l'exercice 2018-2019 afin d'assurer une affectation efficace de toutes les ressources nécessaires à l'exercice des nouvelles responsabilités en matière d'inspection, de promotion de la conformité, d'évaluation des risques, de surveillance, de recherche, d'amélioration des laboratoires, d'élaboration de politiques (à l'échelle nationale et internationale), de préparation de documents d'orientation et d'activités de réglementation et d'approbations.

Conclusion

La mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de ses règlements ainsi que la modernisation du système fédéral d'inspection des aliments figurent parmi les initiatives en cours les plus importantes du gouvernement du Canada. Elles sont essentielles pour le *Plan pour l'innovation et les compétences* du Canada et pour augmenter d'au moins 75 milliards de dollars d'ici 2025 la valeur de l'agriculture, des pêcheries et des exportations agroalimentaires canadiennes. L'aboutissement de l'initiative dépendra des investissements importants des entreprises alimentaires canadiennes et des principaux ministères. Le budget fédéral de 2018 offre au gouvernement du Canada l'occasion idéale de s'assurer que ces investissements soient réalisés et que cette transition vers un système modernisé de salubrité des aliments soit couronnée de succès.

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments demande respectueusement au Comité permanent des finances d'ajouter dans son rapport au gouvernement et au ministre des Finances les recommandations et les mesures qu'elle propose.

À nouveau, les membres de la Coalition tiennent à remercier le Comité permanent des finances de la Chambre des communes de lui avoir donné la chance de participer aux consultations prébudgétaires de 2018.

Nous serons heureux de discuter de nos recommandations avec le Comité.

Membres de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments

Albert Chambers
Directeur exécutif
Tél. : 613-233-7175
Courriel : cscfsc@monachus.com