



Chambre des communes  
CANADA

**Sous-comité sur la salubrité des aliments du  
Comité permanent de l'agriculture et de  
l'agroalimentaire**

---

SFSA • NUMÉRO 006 • 2<sup>e</sup> SESSION • 40<sup>e</sup> LÉGISLATURE

---

TÉMOIGNAGES

**Le lundi 4 mai 2009**

—  
**Président**

M. Larry Miller

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante :

**<http://www.parl.gc.ca>**

## Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le lundi 4 mai 2009

• (1600)

[Traduction]

**Le président (M. Larry Miller (Bruce—Grey—Owen Sound, PCC)):** Très bien, je déclare la séance ouverte.

Au cours de la première partie de l'après-midi et de la soirée, nous entendrons messieurs Doyle et Bouchard des Producteurs laitiers du Canada. Nous accueillerons également M. de Valk.

Je vous remercie beaucoup d'être ici aujourd'hui.

Afin d'entrer sans tarder dans le vif du sujet, nous vous saurions gré de limiter votre présentation à 10 minutes ou moins. Nous passerons ensuite aux questions sur le sujet.

Encore une fois, merci.

**L'hon. Wayne Easter (Malpeque, Lib.):** Monsieur le président, tout d'abord, j'aimerais poser une question de procédure qui concerne la séance de mercredi.

Vous vous rappelez que nous avons tenu une séance l'autre jour, et je crois que nous estimions tous qu'une période de deux heures devrait être allouée uniquement au Syndicat de l'agriculture; que celui-ci ne devrait pas être inclus dans le groupe des autres témoins étant donné que son témoignage va à l'encontre des leurs.

Allons-nous pouvoir disposer de ces deux heures pour une rencontre avec ce syndicat? Cela ne fonctionnera tout simplement pas s'ils ne sont qu'un témoin parmi six autres. Nous devons régler cette question.

**Le président:** Je n'ai pas tous les renseignements ici, mais ne pourrions-nous pas aller de l'avant avec la présente séance et je vous répondrai d'ici la fin?

**L'hon. Wayne Easter:** Bien. Pouvez-vous vous pencher sur cette question? S'il ne s'agit pas d'une question de procédure, monsieur le président, je vais déposer une mention à cet effet.

**Le président:** Très bien.

Monsieur Doyle, pouvez-vous commencer? Bien, merci.

[Français]

**M. Richard Doyle (directeur général, Producteurs laitiers du Canada):** Merci, monsieur le président. Je vais commencer en français.

Avant tout, monsieur le président, j'aimerais présenter mon collègue le Dr Réjean Bouchard, qui est le directeur adjoint à Producteurs laitiers du Canada. Il est responsable de la plupart des dossiers qui touchent l'innocuité et la salubrité des aliments.

Vous avez reçu une copie de ma présentation ainsi qu'une présentation en PowerPoint sur la mise à jour récente de notre programme Lait canadien de qualité, ou LCQ.

Considérant le peu de temps que nous avons, je me concentrerai surtout sur le programme LCQ. Je ferai ma présentation en anglais, mais je serai heureux de répondre aux questions dans les deux langues officielles.

[Traduction]

Monsieur le président, la déclaration que vous avez devant vous parle également des autres activités menées par les Producteurs laitiers du Canada concernant la salubrité des aliments. Ces activités englobent la traçabilité, notamment l'élaboration d'un programme de biosécurité pour les fermes laitières et, en collaboration avec d'autres groupes d'agriculteurs, l'élaboration d'une Stratégie nationale sur la santé des animaux d'élevage, la publication d'un Code de pratiques pour les soins et la manipulation des bovins laitiers, la vérification de l'absence de résidus dans le lait et l'évaluation de nouveaux indicateurs de l'application de mesures de salubrité des aliments pour l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Je dis quelques mots sur ces activités dans ma déclaration mais, comme je l'ai dit précédemment, j'entends me consacrer principalement au programme Lait canadien de qualité, qui est un programme de biosécurité pour les fermes laitières. Néanmoins, toutes ces activités sont étroitement liées à la salubrité des aliments et témoignent de l'engagement des producteurs laitiers vis-à-vis de l'excellence dans la production de lait pour les consommateurs canadiens.

Au cours des 10 dernières années, ou quelques années de plus, les PLC ont collaboré avec Agriculture et Agroalimentaire Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'élaboration du programme Lait canadien de qualité pour doter les producteurs des outils nécessaires leur permettant de gérer la salubrité des aliments et de faire la preuve d'une diligence raisonnable, comme élément important de la production d'aliments.

Le programme LCQ est un programme de salubrité des aliments à la ferme conçu pour aider les producteurs à prévenir, à surveiller et à réduire les risques de danger pour la salubrité des aliments. Le programme est fondé sur les principes internationalement acceptés du HACCP — je suis sûr que vous connaissez ce sigle — il s'agit du Système de l'analyse des risques - point critique pour leur maîtrise, qui est une approche scientifique et proactive de la salubrité des aliments, où l'accent est mis sur la prévention, la surveillance et la limitation du risque de danger pour la salubrité des aliments. Le programme LCQ définit les risques critiques et les pratiques de gestion optimales pour les gérer.

Les producteurs qui participent au programme LCQ s'efforcent d'améliorer la salubrité du lait et de la viande dans leur ferme en tenant des dossiers permanents pour surveiller les points de contrôle critiques et gérer la contamination microbiologique et chimique, en appliquant des pratiques de gestion optimales pour la salubrité du lait et de la viande, en élaborant des procédures normalisées de détermination des tâches et des responsabilités de chaque intervenant dans la chaîne de production du lait et en élaborant des plans de mesures correctives pour veiller à ce que les membres de la famille et le personnel sachent quoi faire en cas de problème.

Les producteurs laitiers qui participent au programme LCQ surveillent de près les éléments clés suivants dans la salubrité du lait et de la viande, notamment: traite des animaux à qui on administre des médicaments vétérinaires et, par conséquent, prévention des résidus dans le lait, refroidissement et stockage efficace du lait et, par conséquent, contrôle de la croissance microbiologique, transport des animaux et prévention des résidus et des dangers physiques dans la viande, utilisation de médicaments et de produits chimiques pour le bétail et, encore une fois, prévention des résidus dans le lait, et enfin, assainissement rigoureux de l'équipement de traite, ici aussi à des fins d'hygiène microbiologique et, enfin, analyse de l'eau de lavage pour relever les paramètres microbiologiques.

Les producteurs mettent également en oeuvre des pratiques de gestion optimales pour la gestion du fumier, l'alimentation des animaux, l'identification des animaux, le stockage des médicaments et des produits chimiques, la traite et la formation du personnel.

Le programme LCQ offre l'accréditation aux producteurs qui ont mis en oeuvre le programme dans leur ferme. Les producteurs se soumettent alors à des vérifications à la ferme puis, une fois accrédités, à des vérifications périodiques dont l'objet est de confirmer qu'ils répondent toujours aux exigences.

À l'initiative de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux ont élaboré un processus de reconnaissance en consultation avec l'industrie: le Programme de reconnaissance de la salubrité des animaux à la ferme. Ce programme de reconnaissance comporte un examen technique des documents destinés aux producteurs, un examen technique des systèmes de gestion, l'évaluation de la mise en oeuvre et un suivi continu. En 2006, le programme LCQ a obtenu la reconnaissance technique tant des documents destinés aux producteurs que de son système de gestion. Il a aussi maintenu cette reconnaissance par un suivi continu de la part de l'ACIA.

• (1605)

Les producteurs laitiers ont reconnu la valeur et le dynamisme que le Programme LCQ offre à l'ensemble de l'industrie et ont arrêté la date cible du 31 décembre 2010 pour l'accréditation obligatoire de tous les producteurs laitiers canadiens. Les provinces travaillent à atteindre cette cible et le nombre de producteurs laitiers augmente rapidement. Jusqu'à présent, 96 p. 100 de tous les producteurs laitiers du pays ont reçu une formation dans le cadre du programme. À l'échelle nationale, 10 p. 100 de tous les producteurs ont été accrédités ou ont terminé le processus d'accréditation. Dans certaines provinces, on parle même de plus de 90 p. 100 des producteurs. Je l'admets, il s'agit des provinces plus petites. Dans d'autres provinces, ce pourcentage est plus près de zéro en raison des différentes étapes requises, plus particulièrement en Ontario et au Québec, qui ont installé, dans chaque ferme laitière, ce que nous appelons des appareils d'enregistrement de l'heure et de la température du lait (EHT). Les producteurs ont suivi toutes ces étapes. Alors, lorsque ces provinces seront prêtes à accréditer et à valider les producteurs et

à exécuter l'ensemble du processus, le nombre ou le pourcentage des producteurs accrédités augmentera rapidement.

Une fois tout ce processus réalisé, le Canada occupera une situation unique dans le monde alors que tous les producteurs seront accrédités en vertu d'un programme reconnu de salubrité des aliments à la ferme. Un certain nombre de pays dans le monde ont instauré ce type de programme par entreprise; mais grâce à notre système collectif canadien, je crois que nous aurons une situation plutôt unique relativement à ce programme obligatoire de salubrité des aliments à la ferme qui comporte un processus de validation, des vérifications et une accréditation visant tous les producteurs.

Parce qu'il repose sur le HACCP, le programme LCQ a la capacité de répondre aux nouvelles exigences de la science et de la salubrité des aliments. Le programme est également assez souple pour être intégré aux programmes élaborés par certains autres partenaires de la chaîne alimentaire, comme les camionneurs, les transformateurs et les détaillants, pour faire en sorte que la salubrité des aliments soit correctement assurée dans toute la chaîne alimentaire.

Nous avons collaboré avec l'Association des transformateurs laitiers du Canada. Récemment, nous avons organisé une conférence ayant pour thème « Une nouvelle approche de la salubrité des aliments » qui a porté sur le système des indicateurs pour la quantification de dangers pour l'ensemble de la chaîne alimentaire. Le système est un prolongement des programmes fondés sur le HACCP et vaut pour l'ensemble de la chaîne des aliments laitiers.

Voilà toutes les mesures prises par notre industrie dans ses efforts pour fusionner tous les différents programmes de salubrité des aliments en un seul programme.

Monsieur le président, je m'arrête ici, je crois que mon temps est écoulé. Je serai très heureux de répondre à toutes questions que vous aurez.

**Le président:** Bien. En fait, il vous restait environ deux minutes et demie, mais j'apprécie que vous ayez pu terminer plus tôt. Nous pourrions passer à la période des questions.

J'aurais dû procéder ainsi dès le début. Je croyais que l'horaire de la séance était différent. Nous entendrons donc M. de Valk, de l'Association canadienne des importateurs réglementés. Vous avez 10 minutes. Merci.

• (1610)

**M. Robert de Valk (secrétaire exécutif, Association canadienne des importateurs réglementés):** Merci, monsieur le président. Merci de me donner l'occasion de donner le point de vue de certains importateurs au sujet de la salubrité des aliments.

Notre association commerciale, l'Association canadienne des importateurs réglementés, ou encore l'ACIR, est une organisation commerciale spécialisée dont les membres importent des produits alimentaires pour lesquels des quotas ont été fixés. Actuellement, les principaux quotas visent le poulet, les oeufs en coquille ou transformés, la dinde et, évidemment chers collègues, les produits laitiers et le fromage. Ces quotas sont instaurés afin de protéger les programmes de gestion des produits alimentaires qui les visent plus particulièrement.

L'ACIR se concentre exclusivement à représenter les intérêts et les droits des importateurs de ces produits. Les importations d'autres produits alimentaires et biens ne sont pas visées par l'ACIR, alors si vous avez des questions concernant ces produits, vous devrez vous adresser à quelqu'un d'autre. En tant qu'importateurs de produits de la volaille principalement — ainsi que des oeufs, la dinde étant évidemment considérée de la volaille tout comme d'autres oiseaux de basse-cour — nos membres mènent leurs activités dans un contexte de réglementation appliqué principalement par l'Agence canadienne d'inspection de aliments.

Selon notre expérience, l'ACIA assure la salubrité des aliments en ce qui a trait aux importations de volaille et de produits de la volaille transformés grâce à l'application de deux politiques principales. La première consiste à restreindre les importations de produits de la volaille et des produits de la volaille transformés uniquement aux pays et aux installations de transformation qui ont démontré l'application d'un système équivalent au système d'inspection canadien fondé sur les principes du HACCP. Cette équivalence d'un système d'inspection est un élément clé pour assurer la salubrité des aliments ici au Canada, étant donné que notre système d'inspection est fondé sur la salubrité des aliments.

La deuxième politique vise à restreindre les importations de produits de la volaille transformés uniquement aux produits pour lesquels une étiquette a été enregistrée et qu'un numéro a été émis par l'ACIA en vertu de son service d'approbation antérieur. Aucun produit de volaille transformé ne peut entrer au Canada sans un numéro d'enregistrement de l'étiquette, dont la vérification est faite à la frontière soit par des représentants de l'ACIA ou de l'ASFC et — ce qui est très important et essentiel — par des représentants des gouvernements étrangers avant d'autoriser les exportations vers le Canada.

Généralement, une copie de l'étiquette d'enregistrement, approuvée et enregistrée par l'ACIA, est transmise à l'inspecteur responsable dans l'installation à l'étranger. Ainsi, cet inspecteur dispose d'un document qu'il peut consulter lorsqu'il signe le certificat d'exportation vers le Canada. Actuellement, seuls les États-Unis, le Brésil, la Thaïlande et certains établissements en Israël, en Hongrie et en France sont admissibles à exporter des produits de volaille au Canada. Toutefois, dans le cas de la Thaïlande, seuls les produits de volaille transformés peuvent être exportés. Vous pouvez constater que cet univers est assez limité.

L'agencement de ces deux règlements constitue un moyen très efficace et efficient d'améliorer la salubrité des aliments étant donné qu'il permet aux importateurs d'assumer leur responsabilité qui consiste à importer en toute sécurité des produits de volaille et des produits de volaille transformés venant d'installations régies par le HACCP. Nous ne pouvons, par exemple, importer des produits venant d'installations non visées par le HACCP. Les règlements en vigueur au Canada l'interdisent.

La semaine dernière, à Washington, D.C., dans le cadre d'une conférence à laquelle j'ai assisté, nous avons appris que les États-Unis envisagent d'ajouter les produits d'oeufs et le poisson chat à la liste publiée par le département de l'agriculture des É.-U., ce qui signifie que seules les importations des pays disposant d'un système d'inspection équivalant à celui des États-Unis seront permises. Pour votre information, le Canada est le seul qui possède un système d'inspection équivalent dans le cas des produits d'oeufs, par exemple. Autrement dit, le Canada serait le seul pays qui peut exporter des produits d'oeufs aux États-Unis.

Vous voyez donc ce qui se produit ici. Un projet de loi semblable est maintenant envisagé par le Congrès qui souhaite élargir l'application du HACCP aux produits régis par la FDA, lesquels sont tous des produits non assujettis à la réglementation du département de l'agriculture américain. Par conséquent, le gouvernement américain élargit l'utilisation du système d'inspection équivalent et l'approbation préalable de l'étiquette comme moyen d'améliorer la salubrité des aliments car, comme vous le savez, on tient actuellement à Washington de nombreuses séances sur la salubrité des aliments, tout comme vous le faites ici au Canada.

• (1615)

Certains ont allégué que l'équivalence des systèmes d'inspections est utilisée par les pays pour faire obstacle à l'importation, mais tant que les mêmes règles s'appliquent à l'industrie nationale, cette mesure sera efficace. L'équivalence de la salubrité des aliments qui s'appuie sur les principes internationalement acceptés du HACCP constitue une des meilleures façons d'améliorer constamment le profil de salubrité des aliments fabriqués au pays et des produits alimentaires importés, en plus d'uniformiser les règles du jeu sur le marché.

Le rôle pivot joué par l'enregistrement des étiquettes avant la mise en marché du produit, lequel permet efficacement d'éviter l'importation de produits ne satisfaisant pas aux exigences canadiennes, ne semble pas être reconnu à sa juste valeur par le gouvernement actuel. Comme vous le savez, le gouvernement a pris unilatéralement la décision d'éliminer cette exigence. Or, aucun des principaux partenaires commerciaux du Canada n'en avait fait la demande, et aucun ne souhaitait qu'il en soit ainsi. Bien entendu, certains diront que l'étiquetage n'est pas une question de salubrité des aliments, alors qu'il est essentiel de refuser l'importation de produits qui ne satisfont pas aux exigences canadiennes pour pouvoir maintenir la salubrité des aliments. Il est inutile de retirer ces produits après qu'ils aient été consommés au Canada. Il faut plutôt éviter qu'ils ne soient consommés.

Si les audiences du sous-comité peuvent inciter le gouvernement à revoir et à modifier sa décision d'éliminer les services d'approbation préliminaire des étiquettes, alors les Canadiens et la salubrité des aliments seront bien desservis. En effet, compte tenu de l'expérience que nous avons vécue avec les produits de volaille transformés, nous ne comprenons pas pourquoi l'enregistrement de toutes les étiquettes de produits alimentaires, tant ceux qui sont produits au pays que ceux qui sont importés, n'est pas obligatoire. Plus de la moitié des rappels de produits alimentaires sont attribuables au fait que certains allergènes ne figurent pas sur l'étiquette de produits alimentaires importés. Si toutes les étiquettes devaient être enregistrées avant que le produit ne soit mis en marché, les entreprises seraient beaucoup plus scrupuleuses et s'assureraient que les exigences du Canada sont respectées. Ainsi, la salubrité des aliments serait préservée et le nombre de rappels serait réduit.

De nos jours, compte tenu du monde électronique dans lequel nous vivons, il serait possible d'enregistrer rapidement toutes les étiquettes à un coût peu élevé. L'ACIA a d'ailleurs mis au point un système électronique d'enregistrement des étiquettes, mais pour une raison que j'ignore, il n'est pas très utilisé. C'est dommage.

Une autre façon efficace d'améliorer la salubrité des aliments et de favoriser l'instauration de systèmes harmonisés de salubrité des aliments consisterait, pour le gouvernement fédéral et les autres ordres de gouvernement, à fournir du financement en vue de l'adaptation des principes HACCP. Selon le programme PASCAA, l'ACIA doit préparer un plan générique HACCP à l'intention des distributeurs de produits alimentaires. Nous avons été les premiers à souscrire à ce programme, et notre demande a été acceptée.

Le modèle générique est maintenant utilisé par bon nombre de distributeurs dans tout le pays, mais comme il y a plus de 400 — peut-être même 500 — distributeurs alimentaires au Canada, il serait bénéfique, pour l'amélioration du profil de salubrité des aliments consommés par les Canadiens, d'offrir du financement aux distributeurs de petite et moyenne taille pour les inciter à adopter les principes HACCP. Des établissements sous contrôle fédéral ont reçu un financement semblable pour les encourager à adopter les principes HACCP, ce qui en a fait l'un des programmes de financement les plus efficaces que le gouvernement fédéral ait jamais mis de l'avant.

J'ai terminé, monsieur le président.

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur de Valk.

Monsieur Easter, vous avez sept minutes.

**L'hon. Wayne Easter:** Merci, monsieur le président, et merci à vous tous d'être venus.

Monsieur de Valk, vous avez parlé de l'étiquetage, et j'aurais quelques questions pour vous et M. Doyle à ce sujet. Êtes-vous en train de dire que les exigences en matière d'étiquetage ne sont pas les mêmes pour les producteurs canadiens que pour les exportateurs d'autres pays qui désirent percer le marché canadien?

**M. Robert de Valk:** Non, ce que je dis c'est qu'ils sont assujettis exactement aux mêmes exigences. Mais prenons l'exemple d'un établissement situé aux États-Unis qui veut exporter au Canada. De la façon dont l'équivalence de l'inspection fonctionne, c'est que l'inspecteur du département de l'Agriculture américain pour cet établissement étranger devient en fait un inspecteur de l'ACIA. Il doit interpréter la réglementation canadienne et s'assurer que le produit exporté a été préparé selon les normes d'importation canadiennes. L'une des meilleures façons pour lui de s'assurer que ce produit en particulier respecte les exigences canadiennes est d'avoir une étiquette enregistrée auprès de l'ACIA. Ainsi, il peut savoir que quelqu'un au Canada a déjà examiné le produit et a établi qu'il respectait les exigences canadiennes.

• (1620)

**L'hon. Wayne Easter:** Je ne comprends toujours pas, et je pense que je ne suis pas le seul. Vous avez parlé de quelque chose qui avait été éliminé par le gouvernement; de quoi s'agit-il? Pouvez-vous m'expliquer quelles étaient exactement les exigences éliminées par le gouvernement? J'avoue que je suis un peu perdu.

**M. Robert de Valk:** Il n'a encore rien éliminé, mais il prévoit le faire.

**L'hon. Wayne Easter:** De quoi parle-t-on au juste?

**M. Robert de Valk:** L'approbation des étiquettes avant la mise en marché. En ce moment, si quelqu'un veut exporter au Canada, il doit d'abord soumettre une étiquette à l'ACIA aux fins d'enregistrement.

**L'hon. Wayne Easter:** Maintenant je vous suis. Nous voilà sur la même planète.

**M. Robert de Valk:** C'est la même exigence qui est en vigueur au pays. Avant de pouvoir vendre un produit de volaille sur le marché

canadien, il vous faut d'abord faire enregistrer votre étiquette par l'ACIA.

**L'hon. Wayne Easter:** Et à quelle date le gouvernement prévoit-il éliminer cette exigence?

**M. Robert de Valk:** Les rumeurs veulent que le tout soit publié dans la Gazette en juin ou juillet et que l'élimination se fasse en septembre.

**L'hon. Wayne Easter:** Richard, je crois que vous avez dit que les conditions de salubrité alimentaire de l'industrie laitière, que vous nous avez détaillées, et les programmes auxquels participent les exploitants de ferme laitière avec Agroalimentaire Canada, comme la Commission du lait, fonctionnent bien. La majeure partie de l'industrie participe maintenant à ce programme. Mais il y a aussi l'autre côté de la médaille quand on pense au projet de loi C-27, et c'est la question de l'étiquetage. Est-ce que les produits consommés par la population sont bien ce qu'ils sont supposés être? Le fromage est-il du fromage? Le lait est-il du lait? La crème glacée, de la crème glacée? Et que pouvez-vous dire? Quand nous pensons à cette question, il faut savoir que s'il y a des problèmes, nous allons nous en occuper. Il ne s'agit pas d'une question de salubrité des aliments proprement dite, mais il s'agit définitivement du droit du consommateur de savoir ce qu'il consomme.

**M. Richard Doyle:** Il ne s'agit pas simplement d'éviter aux consommateurs d'être induits en erreur. C'est une question importante.

Pour ajouter à ce que Robert disait, nous avons à peine abordé la question d'approbation préalable. Chaque semaine, nous trouvons sur le marché des produits qui ont mal été étiquetés. Cela se produit pour toutes sortes de raisons: le manque de bilinguisme, le manque d'information sur les valeurs nutritives, la désinformation à l'égard de la qualité des produits, et l'usage inadéquat de la terminologie laitière. Nous sommes très vigilants sur ce point. Mon exemple préféré est celui de la tartelette au beurre. La plupart des tartelettes au beurre ne contiennent aucun beurre. Je ne comprends toujours pas pourquoi ils appellent ça des tartelettes au beurre, puisque le beurre est un aliment réglementé. On pourrait croire qu'en appliquant la réglementation, on protégerait aussi le nom. C'est d'ailleurs l'intérêt d'avoir une telle réglementation. Les discussions avec l'ACIA avancent bien sur certaines questions. Beaucoup de travail a déjà été fait en ce qui concerne les lignes directrices relatives à l'utilisation ou à la mauvaise utilisation de la terminologie sur les étiquettes. Beaucoup d'améliorations ont été apportées depuis la présentation du projet de loi dont vous avez fait mention, mais nous sommes toujours loin du but.

L'approbation préalable peut être utile, mais nous remarquons que beaucoup de produits importés n'ont pas reçu d'approbation préalable ou se sont retrouvés sur le marché avec des étiquettes qui ne sont pas conformes à la réglementation canadienne. C'est toujours un sujet de préoccupation pour les Producteurs laitiers du Canada.

• (1625)

**L'hon. Wayne Easter:** Ces produits se retrouvent sur les tablettes des supermarchés?

**M. Richard Doyle:** Oui, bien sûr. Le problème, c'est que de la façon dont le système fonctionne, il vous faut déposer une plainte. Il vous faut trouver ces produits et les signaler à l'ACIA. Ensuite, vous n'en entendez plus parler, ce qui fait que vous ne savez jamais si des mesures de suivi ont été prises. Il vous faut vous-même essayer de vérifier si ces produits sont toujours sur le marché.

**L'hon. Wayne Easter:** Monsieur de Valk, vous avez nommé six ou sept pays qui ont exporté des produits de volaille au Canada. Quel pourcentage du marché provient de ces pays?

**M. Robert de Valk:** Ça représente environ 8 p. 100 du marché.

Il faut se rappeler que le quota se situe à 7,5...

**L'hon. Wayne Easter:** Oui, je sais.

Ce que je veux dire, c'est que notre marché est très ouvert, même avec le système de quota. Nous sommes beaucoup plus ouverts que les États-Unis et bien d'autres le sont à cet égard.

**M. Robert de Valk:** J'aimerais corriger un détail au sujet des États-Unis: il n'existe aucun contrôle des importations aux États-Unis. Vous pouvez expédier autant de volaille que vous le désirez.

**L'hon. Wayne Easter:** C'est vrai pour la volaille, mais pas pour les autres produits.

**Le président:** Merci. Votre temps est écoulé, monsieur Easter.

Allez-y, monsieur Bellavance, vous avez sept minutes.

[Français]

**M. André Bellavance (Richmond—Arthabaska, BQ):** Merci.

Docteur Bouchard, êtes-vous vétérinaire ou biologiste?

**M. Réjean Bouchard (directeur adjoint, Politiques et production laitière, Producteurs laitiers du Canada):** Il est biologiste et je suis nutritionniste. J'ai un doctorat en nutrition animale.

**M. André Bellavance:** Donc, si je vous pose des questions sur le type de bactérie qu'on peut retrouver dans les aliments, vous pourriez y répondre.

**M. Réjean Bouchard:** Oui.

**M. André Bellavance:** J'ai eu la chance de visiter l'usine de Lactantia qui est située dans ma circonscription, à quelques pieds d'où je demeure, à Victoriaville. J'ai été impressionné par toutes les mesures que l'on prend pour s'assurer que la salubrité du lait ou des petits fromages qui se rendent chez le consommateur est impeccable. Ils étaient très stricts au sujet des mesures de salubrité, tant lors de la visite de l'usine que dans toutes les opérations.

Quel type de bactéries impropres à la consommation peut-on trouver dans le lait? La *Listeria* peut-elle s'y trouver?

**M. Réjean Bouchard:** On peut y trouver la *Listeria* ainsi que des bactéries pathogènes. Au cours de la production, on essaie de garder ces contaminations à un bas niveau en maintenant la température du lait en-dessous de 5°. À ce niveau, les bactéries ne croissent pas. Une fois le lait livré à l'usine, on utilise la pasteurisation à différents niveaux pour détruire toutes les bactéries pathogènes. Ces bactéries sont détruites par la pasteurisation et c'est pourquoi on l'utilise.

Quant au fromage de lait cru, l'équivalent de la pasteurisation se produit pendant le vieillissement du fromage: l'acidité change, le niveau d'eau est bas et les bactéries n'ont pas suffisamment d'eau pour survivre. On obtient ainsi un effet équivalent à la pasteurisation.

**M. André Bellavance:** Si une cargaison de lait arrivait à l'usine et qu'on y trouvait un type de bactérie qui rendrait le lait ou le produit qui en découlerait impropre à la consommation humaine, l'écarterait-on?

**M. Réjean Bouchard:** Oui, la bactérie serait éliminée par la pasteurisation, le traitement à la chaleur, etc.

**M. André Bellavance:** Donc, une inspection très serrée se fait sur le plancher. On ne peut pas en passer des « p'tites vites ».

**M. Réjean Bouchard:** Non. D'ailleurs, ces usines sont aussi approuvées par le HACCP, le programme de surveillance des points

critiques. On prend continuellement des mesures de la température et du temps de rétention du lait dans le pasteurisateur. Toutes ces mesures sont documentées. Quand le produit sort de l'usine, il est sain et ne contient pas de bactéries pathogènes.

● (1630)

**M. André Bellavance:** Des inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments sont-ils sur place dans les usines?

**M. Réjean Bouchard:** Dans le cas des usines qui pourraient faire de l'exportation, oui. Il y a aussi les usines qui sont inspectées par les inspecteurs provinciaux.

**M. André Bellavance:** Des inspecteurs du gouvernement sont sur place en tout temps.

**M. Réjean Bouchard:** D'une façon ou d'une autre, oui.

**M. André Bellavance:** Monsieur Doyle, j'ai l'impression qu'il y a eu une crise de confiance envers la salubrité de nos aliments quand des cas de listériose se sont produits chez Maple Leaf, malheureusement. On avait appris que le gouvernement envisageait de diminuer le nombre d'inspecteurs et de laisser à l'entreprise le soin de faire les inspections.

On ne veut pas dire que l'entreprise ne doit pas être responsable et ne pas inspecter ses aliments. Cependant, pour la confiance du public et même pour vous, qui représentez des milliers de producteurs agricoles et laitiers, n'est-il pas préférable que l'argent de nos taxes serve à payer des inspecteurs qui sont sur place et non dans des bureaux à s'occuper de paperasse? Le fait de savoir que des experts travaillent pour nous et s'assurent de la salubrité des produits qui se retrouvent sur les tablettes et qui seront ensuite achetés et consommés pourrait-il favoriser la confiance du public?

**M. Richard Doyle:** Je veux juste corriger une chose. Il n'y a pas d'inspecteurs en permanence dans les usines, à ce que je sache. Il y a des mécanismes d'inspection provinciaux et fédéraux. Par contre, les inspecteurs ne fonctionnent pas comme dans un abattoir; la situation y est un peu différente.

Il faut noter qu'en ce qui a trait aux tests relatifs à la salubrité du lait, celui-ci est testé à la ferme, on lui fait subir des tests quand le camion arrive à l'usine, on fait des tests pour les cellules somatiques, pour les bactéries, pour les résidus, etc. Il s'agit du produit agricole qui subit le plus de tests sur le plan sanitaire, microbiologique et autre. On teste à l'usine, il y a des laboratoires. Même si chaque producteur met un échantillon testé dans le camion, ce sera testé de nouveau. Il y a tout un processus. Si jamais il y a des résidus ou quoi que ce soit, le camion sera écarté et le producteur sera responsable, dans bien des cas, et devra payer tous les frais liés au camion. On parle d'une perte de plusieurs dizaines de milliers de dollars. Il y a vraiment de l'autodiscipline, que ce soit à l'usine ou à la ferme.

Revenons à votre point. Malgré tout cela, je suis un peu d'accord avec vous. Il est important, dans la société d'aujourd'hui, de s'assurer d'avoir un bon système, compte tenu des risques que l'on court sur le plan de l'alimentation malgré tous les garde-fous qu'on a mis en place. On a des règlements. Pour revenir à ce dont M. Wayne parlait un peu plus tôt, que ce soit sur le plan de l'étiquetage ou sur le plan de la salubrité et de l'innocuité des aliments, on a besoin de s'assurer que la confiance du consommateur ne soit aucunement entachée. Au-delà de l'autodiscipline que doivent s'imposer les producteurs de produits alimentaires, on a besoin de s'assurer, face aux consommateurs, qu'on a des mécanismes, que ce soit pour l'importation ou pour nos propres produits.

J'aimerais ajouter deux choses, si vous me le permettez. Toutes les études menées auprès des Canadiens indiquent qu'un des éléments majeurs était la question de nos mécanismes d'inspection et de nos réglementations. On a une perception de nos consommateurs. Nos produits sont assujettis à des lois et des règlements qui sont beaucoup plus sévères que dans d'autres pays.

Je ne prendrai pas position et n'essaierai pas de dire si la perception est exacte ou non, mais je pense que c'est important. Nos producteurs aussi demandent que les normes, qui deviennent de plus en plus sévères sur tous les plans, notamment celui de la salubrité, soient les mêmes pour les importations, ce qui n'est pas toujours le cas. Au Québec, il y a eu des inspections provinciales. On se posait des questions sur les importations et sur l'application des normes. Avaient-elles la même rigueur? Ce n'est pas toujours le cas et c'est malheureux.

[Traduction]

**Le président:** Merci, monsieur Bellavance. Votre temps est écoulé.

Monsieur Allen, vous avez sept minutes.

**M. Malcolm Allen (Welland, NPD):** Merci, monsieur le président. Merci à vous tous d'être ici aujourd'hui.

J'aimerais commencer par M. Doyle.

Dans votre exposé sur le LCQ, vous avez parlé des moyens que vous avez mis en oeuvre par le biais du HACCP de même que les pratiques qui, sans doute, ont été élaborées sur une longue période de temps en collaboration avec les producteurs laitiers, pour les amener à travailler tous dans le même sens. Corrigez-moi si je me trompe, mais il me semble que c'est ce que je vois dans une partie du rapport.

C'est pourquoi je soulève la question — M. Bellavance l'a déjà abordée d'une certaine façon, pas du point de vue des producteurs, mais du point de vue du transformateur — à savoir si nous... parce qu'il est évident que nous n'allons pas mandater un inspecteur sur chaque ferme de façon régulière. Je crois que nous sommes tous d'accord avec ça.

Je crois qu'à la page 3, vous parlez d'essayer de faire instaurer l'accréditation obligatoire, une structure, et un programme de surveillance. Maintenant, quand vous parlez de programme de surveillance, pensez-vous à un programme de surveillance direct ou indirect en ce qui concerne l'ACIA? Pourrait-il, par exemple, s'agir d'envoyer quelqu'un à l'occasion pour faire des vérifications, ou simplement de préparer une liste de vérifications que n'importe qui pourrait remplir, ou de quelque chose entre les deux?

• (1635)

**M. Richard Doyle:** Nous parlons essentiellement de vérificateurs. Nous parlons d'aller sur les fermes, de les visiter, et de s'assurer que toutes les pratiques prévues dans le programme sont suivies par les producteurs. Il s'agit en fait d'une deuxième inspection. Nous ne

parlons pas d'inspecteurs de l'ACIA. Nous parlons de personnes adhérant au programme, de personnes employées dans le cadre du programme, de personnes qui seraient formées selon le programme approuvé par l'ACIA. L'ensemble du processus et du mécanisme est certifié et approuvé par l'ACIA, et ces personnes se rendraient sur les fermes.

**M. Malcolm Allen:** Il n'y aurait donc pas d'inspecteurs de l'ACIA; il s'agirait plutôt de vérificateurs formés et certifiés par l'ACIA, ou du moins, en vertu du programme.

**M. Richard Doyle:** Ils seraient certifiés en vertu du programme de l'ACIA, oui.

**M. Malcolm Allen:** Très bien, si vous le dites. Ce n'est peut-être pas si clair que ça, mais nous allons nous en contenter.

**M. Richard Doyle:** Nous payons pour ça. C'est ce qui fait la différence.

**M. Malcolm Allen:** Pouvez-vous m'aider à comprendre pourquoi il semble y avoir, dans le programme de gestion du programme laitier, une tendance à mettre la salubrité au premier plan? Les producteurs m'ont entre autres demandé quelles étaient mes impressions concernant l'aspect sécuritaire des produits laitiers. L'une des choses qui m'est venue en tête était l'un des facteurs de validation, si on veut, sur l'innocuité du produit. Et je parle principalement du lait, parce que je suis d'accord avec ce que vous avez dit plus tôt concernant le mauvais étiquetage de produits tels que le yogourt, qui peuvent en effet ne pas avoir été préparés comme nous pensons qu'ils le sont.

M. Easter a parlé de la crème glacée, et à moins d'aller dans une vieille usine à crème glacée, vous ne trouverez pas nécessairement de crème glacée. On a souvent l'impression que les personnes chargées de valider le milieu du lait sont en fait les mères qui vont acheter ce qu'il faut pour leurs enfants, et personne n'a même songé à remettre leur décision en question. Pouvez-vous m'aider à comprendre pourquoi ça semble aussi le cas pour la salubrité? En clair, je ne pense pas qu'il y ait d'inspecteur plus exigeant qu'une mère qui va elle-même faire les courses et acheter les aliments qu'elle mettra sur la table pour ses enfants. Selon vous, pourquoi c'est ainsi?

**M. Richard Doyle:** C'est peut-être dû à l'histoire. Ça fait longtemps maintenant que le lait est un produit salubre, et c'est toujours le cas actuellement. Comme je l'ai déjà dit, aujourd'hui encore le lait est le produit qui subit le plus de tests. C'est en grande partie à cause de la pasteurisation, car on parle de lait liquide. Dans notre pays, nous pasteurisons tout le lait vendu à des consommateurs, et à mon avis, c'est très important aussi. Même si on a un lait de grande qualité, il existe toujours un risque si on le consomme cru, malgré ce que pourraient dire certaines personnes bien connues. Je crois que la science l'a prouvé, et nous en avons vu assez de cas dans d'autres pays. Ce ne sont pas des choses que nous connaissons ici, du moins pas avec les produits que nous vendons au détail.

**M. Malcolm Allen:** Pourrait-on parler d'une culture de la salubrité de la part des producteurs oeuvrant dans l'ensemble du système de production, d'une certaine façon? C'est le tableau général que j'ai en tête. Je ne suis pas sûr que vous voyez la même chose du point de vue de la gestion; vos chiffres portent à croire que la participation des producteurs laitiers est assez élevée. Avez-vous senti une réticence?

Je devrais peut-être poser la question autrement plutôt que de lancer des fleurs au groupe. Y a-t-il eu, de quelque façon que ce soit, une certaine résistance parce que les gens ne croyaient pas avoir besoin de le faire ou qu'ils trouvaient qu'ils se débrouillaient déjà très bien, qu'ils n'avaient pas à modifier leur façon de faire?

**M. Richard Doyle:** Eh bien, oui. Pour être honnête, absolument. Mais ça ne veut pas nécessairement dire que les producteurs ne mettent pas beaucoup d'accent sur la salubrité exceptionnelle de leur produit. C'est parce qu'ils savent de première main à quel point le produit est salubre: ils le consomment eux-mêmes. Ils produisent le lait et le consomment à la ferme; ils sont donc convaincus de la qualité de leur travail.

Quand on parle de programmes de salubrité des aliments à la ferme, il est nécessaire de tout noter dans les détails. La plupart des producteurs qui se sont joints au programme en sont arrivés à la conclusion que c'est exactement ce qu'ils faisaient, mais qu'en plus, ils devaient remplir de nombreux formulaires pour justifier leurs actions, tout noter et en faire rapport, et ainsi de suite. Donc, la réticence des producteurs n'est pas nécessairement liée à la salubrité des aliments, si vous voulez; c'est lié au processus, ce que vous pouvez comprendre.

Mais avec les problèmes actuels qui touchent les aliments et la traçabilité, il est devenu nécessaire de se plier à ces mesures, et ce n'est qu'une question de temps avant que tout soit terminé. Les choses progressent. Je suis donc très optimiste et je crois que nous atteindrons nos objectifs sous peu.

• (1640)

**M. Malcolm Allen:** Monsieur de Valk, je veux revenir à la question de l'étiquetage pour laquelle vous avez présenté un vibrant plaidoyer, et je veux parler davantage de la traçabilité. Si on pense à l'aspect électronique, vous avez tout à fait raison.

Est-ce que les personnes avec qui vous vous entretenez à propos de l'importation d'aliments voient cette exigence comme un obstacle à leur travail d'importation ou se font dire par leurs fournisseurs que c'est un obstacle pour eux, ou est-ce qu'elles voient la traçabilité et l'étiquetage électronique comme une amélioration pour leur travail?

**M. Robert de Valk:** Il y a deux visions. On trouve dans l'industrie les deux opinions que vous avez mentionnées. Certaines personnes voient le processus préalable d'approbation comme un fardeau de réglementation qu'elles doivent porter, et elles aimeraient mieux pouvoir s'en passer. Paradoxalement, ces mêmes personnes disent souvent qu'un des avantages du système est que tout le monde doit respecter les mêmes règles. Comme l'a indiqué Richard, les produits qui se trouvent en magasin ne deviennent pas non conformes aux exigences canadiennes du jour au lendemain, parce que ça voudrait dire qu'il faudrait se plaindre et essayer de faire retirer les produits des rayons. Il me semble que ce serait faire les choses à l'envers, surtout s'il existe une meilleure façon de procéder qui permet d'éviter que les produits en question se retrouvent sur le marché dès le départ.

Alors ces personnes se plaignent du manque de liberté sur le plan de la réglementation tout en reconnaissant les avantages que ces règlements apportent quant à l'uniformisation des règles du jeu.

**Le président:** Merci, monsieur Allen. Votre temps est écoulé.

Monsieur Shipley, vous avez sept minutes.

**M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC):** Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins de leur présence parmi nous aujourd'hui.

Je vais m'adresser particulièrement à vous, monsieur Doyle. Il est évident que le moteur derrière tout ça est la crise de la listériose, mais je suis heureux de voir que tous les témoins reconnaissent en toute honnêteté que c'est une question de salubrité des aliments, de sorte que nous pouvons non seulement éviter une éclosion de *Listeria*,

mais également d'autres problèmes qui pourraient survenir concernant la contamination des aliments.

Vous avez dit que de tous les produits offerts, le lait est celui qui subit le plus d'analyses. Pourquoi donc? Vous avez parlé du programme Lait canadien de qualité que vous allez mettre en oeuvre en décembre 2010. Je crois vous avoir entendu dire que vous alliez réussir à obtenir la participation de tous les producteurs. Est-ce que ce sera un programme obligatoire?

**M. Richard Doyle:** Oui.

**M. Bev Shipley:** Ce sera obligatoire. Combien de producteurs en feront partie?

**M. Richard Doyle:** Un peu plus de 13 000. À l'heure actuelle, on en compte 13 400, il me semble.

**M. Bev Shipley:** Jusqu'ici, combien de producteurs se sont engagés à s'y conformer? Vous avez dit que...

**M. Richard Doyle:** Il y a différentes étapes. C'est un programme relativement complexe où il faut que des gens se rendent à la ferme et vérifient tout. Il faut remplir tous les formulaires, puis un validateur se rend sur place. Avant d'avoir une accréditation complète, c'est relativement...

En ce moment, 10 p. 100 sont accrédités, mais 96 p. 100 des 13 400 producteurs ont reçu une formation sur le programme et ont au moins entrepris les premières étapes.

**M. Bev Shipley:** Comment réagissent les producteurs face à un programme si rigoureux qui leur est imposé?

**M. Richard Doyle:** Je crois que les réactions varient. Comme je l'ai dit, le plus difficile lorsqu'on veut vanter les mérites d'un programme comme celui-là... En général, nous pouvons compter sur l'appui des producteurs; autrement, le programme n'existerait pas. Nos dirigeants sont des producteurs, alors il est bien évident qu'il y avait une volonté et un désir de procéder ainsi.

Quand on essaie de faire accepter l'idée sur le terrain, comme je l'expliquais à M. Allen, on se heurte à des réticences de la part de certains producteurs. Voici ce qu'ils nous disent: « J'ai toujours produit un lait de grande qualité. Je le sais. On procède à des analyses chaque mois. Je sais que j'ai un produit de grande qualité. Il n'y a pas de bactérie et très peu de cellules somatiques. Pourquoi est-ce que je m'embarquerais dans ce processus extrêmement complexe qui exige que je justifie tout ce que je fais? »

En soi, c'est raisonnable. C'est la nature humaine. Qu'on prenne n'importe quelle entreprise et qu'on lui dit comment gérer ses affaires alors qu'elle le fait très bien depuis des années, on va sentir une certaine réticence — et c'est ce que nous vivons. Mais si je regarde le secteur de la production laitière, je constate qu'il y a une grande volonté de voir ces programmes entrer en vigueur, et tous les dirigeants appuient la mise en oeuvre de ce programme.

• (1645)

**M. Bev Shipley:** Vous avez dit que les Producteurs laitiers du Canada appuient l'élaboration d'une stratégie nationale sur la santé des animaux d'élevage. Je me demande si vous pouvez m'aider un peu à ce propos.

La stratégie vise à éviter les dangers pour la santé des animaux et à y réagir plus rapidement, à améliorer l'accès au marché — et je crois que nous comprenons tous ce que cela signifie du point de vue de la gestion de l'approvisionnement — et à nous donner une plus grande capacité de protéger la santé publique, la viabilité de l'industrie et même le soin des animaux d'élevage. Vous voulez également souligner la nécessité d'avoir une concertation entre tous les grands intervenants.

Est-ce une stratégie qui sera conforme aux normes d'autres pays, ou est-ce une stratégie qui sera unique et avant-gardiste pour l'industrie canadienne?

**M. Richard Doyle:** Oh, elle est plutôt conçue pour répondre à nos besoins ici, au Canada.

Un des problèmes de la Stratégie nationale sur la santé des animaux d'élevage est que nous disposons de tous les éléments. Nous avons la traçabilité; nous avons toutes les analyses et tout ce dont nous avons besoin. Mais à cause de la nature de notre pays, où il y a des autorités provinciales et régionales ainsi que trois systèmes de traçabilité ou d'identification des animaux, le but de cette stratégie — et nous sommes en train d'en discuter avec tous les autres représentants des secteurs de l'élevage bovin et des productions animales — est de coordonner le tout, car tout le monde fonctionne selon ses règles. Il existe une association pour la traçabilité. Il en existe une autre responsable d'autre chose. Essentiellement, il faut juste établir les liens nécessaires, de sorte que si un problème survient, nous y réagissons tous de la même façon.

Je ne suis pas en train de dire que nous risquons d'avoir des problèmes avec une autre maladie, loin de là. Dans le cas de la maladie de la vache folle, nous avons été capables d'agir très rapidement, de retracer les animaux, et ainsi de suite. Mais nous pensons tous que nous pouvons être plus efficaces simplement en étant un peu mieux coordonnés.

**M. Bev Shipley:** Depuis combien de temps y travaillez-vous?

**M. Richard Doyle:** Une stratégie générale sur la santé des animaux a été conçue par l'ACIA, et au sein de l'industrie, les responsables de la santé des animaux d'élevage se penchent sur la question depuis quelques années, je dirais. Les sous-ministres adjoints — à l'échelle fédérale, provinciale et territoriale — ont décidé de reprendre l'idée et de collaborer avec l'industrie de façon à arriver à une meilleure coordination plus rapidement. Je crois qu'ils ont grandement contribué à l'avancement de ce projet. Une version préliminaire d'une politique nationale fait maintenant l'objet d'un débat. D'ici quelques semaines, je m'attends à avoir la version finale de cette stratégie. Élaborer une stratégie et la mettre en oeuvre sont des choses bien différentes, mais il faut commencer quelque part.

**M. Bev Shipley:** Pouvez-vous me parler un peu des intervenants, afin que ce soit bien clair lorsque nous parlons...

**M. Richard Doyle:** Pour la Stratégie nationale sur la santé des animaux d'élevage, nous avons la Coalition canadienne pour la santé des animaux, qui regroupe la plupart des organisations qui oeuvrent dans le secteur des animaux d'élevage. Ainsi, il y a la Canadian Cattlemen's Association, les Producteurs laitiers du Canada, le Conseil canadien du porc, le Secteur de la volaille et les petites industries, comme les industries caprine ovine, et équine, qui y participent aussi. En fait, pratiquement tous les producteurs dans le secteur des animaux d'élevage en sont.

**M. Bev Shipley:** Monsieur Bouchard, vouliez-vous ajouter quelque chose?

**M. Réjean Bouchard:** Je complétais la réponse de Richard. Les médecins en chef de chaque province participent à l'élaboration de la stratégie.

**M. Richard Doyle:** Ce n'est pas uniquement l'industrie.

**M. Bev Shipley:** D'accord.

Nous parlons des normes en vigueur. Pouvez-vous me parler un peu de la salubrité des aliments et, comme je l'ai mentionné, de l'absence d'antibiotiques et de résidus? En tant qu'ancien producteur laitier, je suis au courant des conséquences, si vous ne l'êtes pas. J'ai eu la chance de ne jamais avoir eu à me débarrasser d'une partie de ma production. Mais est-ce que ces normes sont maintenant les mêmes d'une province à l'autre? Est-ce un ensemble de normes nationales, et est-ce que les provinces peuvent avoir des normes qui annulent l'autorité nationale?

**M. Réjean Bouchard:** Le processus est le même; tout fait l'objet d'analyses. La seule variation possible est lorsqu'on procède à une analyse qui diffère d'une province à l'autre; toutefois, comme ce sont des analyses équivalentes, elles ont le même résultat. Il existe plus d'une analyse possible pour détecter la présence de résidus, et même si différentes provinces ont adopté différentes méthodes, cela s'équivaut au bout du compte.

• (1650)

**M. Richard Doyle:** Donc, la véritable norme est la même.

**M. Bev Shipley:** Je crois que mon temps est écoulé.

**Le président:** Merci.

La parole est maintenant à M. Easter. Vous avez cinq minutes.

**L'hon. Wayne Easter:** Merci.

J'aurais quelques questions pour M. de Valk.

Lorsque vous importez des produits, il semble que ces produits sont tenus de respecter des règles semblables à celles auxquelles doivent se conformer les producteurs d'ici. Selon ce que vous savez des autres secteurs, qu'on parle du boeuf, des fruits et des légumes ou peu importe, est-ce bien le cas et, sinon, pourquoi?

Une des doléances exprimées le plus fréquemment par les producteurs, c'est que les produits qui arrivent de l'extérieur du pays ne sont pas tenus de respecter les mêmes normes que les produits canadiens. Si on prend par exemple la laitue importée du Mexique, certains herbicides ou fongicides peuvent être utilisés au Mexique que nous n'avons pas droit d'utiliser ici, soit parce qu'ils posent un risque pour la santé et la sécurité des travailleurs, soit parce que la réglementation le veut ainsi. Toutefois, rien n'empêche cette tête de laitue de se retrouver sur les étalages, ce qui porte atteinte à nos producteurs, qui doivent baisser leurs prix malgré qu'ils offrent selon moi un produit de meilleure qualité.

Quelle est votre expérience dans ce domaine, si vous en avez?

**M. Robert de Valk:** Oui, je crois bien pouvoir vous donner quelques éléments de réponse.

Lorsqu'on parle d'accréditation préalable, cela ne s'applique qu'aux produits de la volaille, du porc, du boeuf et également aux légumes transformés. Aucun autre produit, alimentaire ou autre, n'est soumis à cette exigence. Donc l'accréditation préalable des produits est un outil à portée limitée, principalement utilisé dans l'industrie de la viande. Il s'est par contre révélé très utile, car il nous permet de refouler à la frontière bon nombre de produits qui ne répondent pas aux exigences canadiennes.

Richard disait remarquer sur les étalages beaucoup de produits laitiers qui ne répondent pas aux exigences canadiennes, mais son secteur n'est pas assujéti à l'accréditation préalable des produits. Vers la fin de mon exposé, je proposais que le Canada se penche sur la possibilité d'exiger l'accréditation de tous les produits alimentaires, importés ou non, afin de créer d'emblée une référence, une traçabilité. Ainsi, nous aurions déjà une foule de renseignements et, grâce aux moyens technologiques auxquels nous avons accès aujourd'hui, tout cela peut se faire très rapidement. Je pense que le moment est venu d'envisager une telle mesure, ce qui permettrait peut-être de régler en même temps le problème que vous soulevez.

**L'hon. Wayne Easter:** Merci, monsieur de Valk.

Richard, vous avez parlé d'identification et de traçabilité. Je citerai en exemple une petite usine de transformation du boeuf à l'Île-du-Prince-Édouard. Elle a été conçue de manière à permettre l'abattage de 700 bêtes par semaine, mais elle est très loin du compte. Ce système très coûteux a été établi dans une optique de traçabilité, alors qu'il n'est même pas utilisé au moment où on se parle. Je ne suis pas contre le principe de la traçabilité, mais pourquoi les agriculteurs auraient-ils à assumer tous ces coûts? Si les origines ou l'itinéraire du produit peuvent être retracés et qu'un problème de salubrité se pose à un moment ou l'autre de la chaîne d'approvisionnement, qui doit payer? Où en est actuellement ce système pour ce qui est de la coordination dans toute l'industrie, et avec les gouvernements fédéral et provinciaux? Quel en est le coût, et qui l'assume?

**M. Richard Doyle:** Je vais laisser Réjean répondre à cette question.

**M. Réjean Bouchard:** Comme vous le savez, les animaux doivent être identifiés à la ferme. Lorsqu'on parle de vaches laitières, on peut présumer que toutes les bêtes sont identifiées. Il existe un système national, appelé Identification nationale des bovins laitiers, qui, depuis son entrée en vigueur, oblige les producteurs à identifier leurs animaux; il s'agit en fait d'un règlement. La plaquette fixée à l'oreille des bêtes représente le principal moyen d'identification, à partir duquel il est possible de déterminer où se trouve l'animal sinon de le retracer si jamais un problème de salubrité se posait à un moment ou l'autre de la chaîne d'approvisionnement. L'identification des animaux est un outil essentiel à l'amélioration génétique. Il est impératif de savoir quel animal est accouplé avec un autre. Ces renseignements sont également essentiels du point de vue de la consignation des données sur le lait, parce qu'il faut être en mesure de lire les données recueillies.

Je ne sais pas si je réponds à votre question.

• (1655)

**L'hon. Wayne Easter:** Vous y répondez, Réjean, mais le problème — et je ne sais pas si ce comité aura le pouvoir de recommander quoi que ce soit —, c'est que tous ces coûts encourus dans le système, car tout cela coûte de l'argent, reviennent au producteur primaire. Les revenus de ces producteurs sont très faibles au Canada si on les compare à ceux des États-Unis. Leur niveau d'endettement est élevé. Pourquoi le producteur primaire aurait-il à payer pour les problèmes de salubrité des aliments? Pourquoi ces coûts ne sont-ils pas assumés par les contribuables canadiens, comme bon nombre de ces choses se font aux États-Unis?

**M. Réjean Bouchard:** Pour ce qui est de la traçabilité en particulier, nous savons que le gouvernement s'appête à lancer un nouveau programme. Ainsi, cette question deviendrait en grande partie une responsabilité du gouvernement, qui assumerait les coûts de la traçabilité. Je ne sais pas si c'est ce qui se passera en réalité,

mais c'est ce qu'on nous dit. Le gouvernement reconnaît que c'est une question de bien collectif et qu'il doit en assumer certains coûts.

**M. Richard Doyle:** Puis-je ajouter quelque chose très rapidement?

M. Easter saura reconnaître que lorsqu'il est question d'une industrie soumise à la gestion des approvisionnements, où le système permet aux producteurs de recouvrer leurs coûts à partir du marché, il est possible de recouvrer ces coûts en les imposant aux agriculteurs. Si la possibilité était enlevée aux agriculteurs de recouvrer leurs coûts à partir du marché, le gouvernement aurait à assumer certains de ces coûts, comme aux États-Unis. Dans les secteurs où il n'y a pas de gestion des approvisionnements et qui sont donc privés de la possibilité de recouvrer les coûts à partir du marché et de les transférer, il devient alors nécessaire d'envisager une intervention gouvernementale.

**Le président:** Merci, monsieur Doyle.

Monsieur Anderson, vous avez cinq minutes.

**M. David Anderson (Cypress Hills—Grasslands, PCC):** Merci, monsieur le président.

J'aurais quelques questions à propos de la collaboration entre les organismes gouvernementaux, dans votre système en particulier.

Pour ce qui est de la listériose, nous avons entendu beaucoup de choses à propos du fait que ce sont les provinces qui ont dû, dès le départ, prendre ce dossier en main, avant que le gouvernement fédéral et quelques ministères et organismes n'interviennent. On a parlé des communications entre ces ministères et organismes, notamment.

À quoi ressemble la collaboration entre les gouvernements fédéral et provinciaux dans le cadre du programme LCQ, Lait canadien de qualité? Faites-vous affaire avec un seul organisme, principalement l'ACIA? Comment les ministères et organismes provinciaux s'intègrent-ils au tableau? Et si vous vous butez à des problèmes, qui est appelé à les régler?

**M. Richard Doyle:** Le programme LCQ consiste en réalité en un système national. Les principaux intervenants sont Agriculture Canada et l'ACIA. Dans la plupart des provinces, il y a un programme d'inspection des fermes, qui continuera d'être appliqué. Il y a également une inspection fédérale, pour ce qui est de l'alimentation du bétail entre autres. Les usines, qu'elles soient accréditées ou non, sont dotées de différents systèmes d'inspection. Donc c'est en quelque sorte une compétence partagée.

Ce que vous avez dit à propos de la listériose ne s'applique pas au LCQ; toutefois, l'exemple des fromages du Québec est plus probant. Le gouvernement provincial a interagi avec les distributeurs et les artisans, tout particulièrement. Il y a environ un mois et demi, un problème est survenu en lien avec fromages au lait cru importés, une question qui relève du gouvernement fédéral parce qu'il s'agit d'un produit importé. On a trouvé sur le marché un certain nombre de fromages importés contaminés à la bactérie *Listeria*. Les médias se sont un peu emparés de cette histoire, par exemple en s'interrogeant à savoir si, dans ce dossier en particulier, les inspecteurs de l'ACIA se sont montrés plus rigoureux que le gouvernement du Québec.

Si vous me demandez mon opinion sur cette question, je vais être très honnête avec vous: il est impossible d'inspecter toute la marchandise. Je suis tout à fait d'avis qu'il nous faut davantage d'inspecteurs et que nous devons nous assurer d'avoir suffisamment de ressources pour faire notre travail conformément à la réglementation en vigueur. Toutefois, il n'est pas réaliste de penser que chaque produit, importé ou non, est inspecté et soumis à des essais. Il faut procéder à un bon échantillonnage aléatoire, à un échantillonnage intelligent. Bien entendu, les produits qui ont posé problème dans le passé seront contrôlés de façon plus rigoureuse, etc.

Si je comprends bien, c'est ce que fait l'Agence par rapport aux importations. Ses inspecteurs prélèvent beaucoup plus d'échantillons de fromage au lait cru que, par exemple, de cheddar vieilli ou d'un autre fromage vieilli, pour les raisons que Réjean exposait. Le processus biologique aurait tôt fait d'éliminer la plupart des pathogènes microbiologiques qui pourraient s'y trouver.

Les ressources se font rares dans tous les secteurs, dans l'industrie comme au gouvernement. Nous comprenons tous cette situation. Il faut trouver le moyen de bien faire les choses compte tenu des ressources à notre disposition.

• (1700)

**M. David Anderson:** M. McCain a insisté sur le fait qu'il ne s'agissait pas selon lui d'un manquement au niveau de l'inspection; que c'était le système lui-même qui posait problème à certains égards. Je pense que vos propos vont dans le même sens.

Pouvez-vous suggérer des façons d'améliorer votre système pour ce qui est des relations entre les deux ordres de gouvernement? Pensez-vous qu'ils sauront travailler efficacement ensemble? Vous avez dit que le gouvernement fédéral était responsable de certaines inspections, tandis que les provinces voyaient à d'autres. Est-ce que la relation entre les deux est bonne? Avez-vous des choses à suggérer à ce propos?

**M. Richard Doyle:** À l'heure actuelle, il existe un comité national qui rassemble les responsables fédéraux et provinciaux en matière de réglementation. Nous essayons d'établir des normes, pour assurer une plus grande uniformité et également par souci de qualité. Nous y travaillons déjà depuis bon nombre d'années.

Je travaille depuis assez longtemps dans cette industrie pour savoir que nous avons fait des pas de géant pour ce qui est de l'harmonisation des normes de qualité d'un bout à l'autre du pays. Je parle ici de la qualité du point de vue microbiologique.

**M. David Anderson:** Justement, à ce propos, ce comité a discuté à quelques reprises des normes qui s'appliquent aux produits de la viande au Canada, à savoir s'il conviendrait d'adopter une norme nationale à laquelle devront également se conformer tous les abattoirs provinciaux, et de soutenir les plus petits abattoirs en adoptant une norme différente qui leur permettrait — parce que leur marché est plus restreint — d'adhérer à une norme provinciale.

Vous semblez penser qu'il serait préférable, dans votre secteur, d'avoir une norme nationale, que tous seraient tenus de respecter. Est-ce bien cela? Faites-vous certaines exceptions pour les plus petits intervenants?

**M. Richard Doyle:** Dans notre secteur, nous avons travaillé très fort pour élaborer un code national des produits laitiers, qui établit des normes nationales auxquelles doivent se conformer les provinces signataires, dont la tâche est essentiellement de veiller au respect de la réglementation provinciale.

Il subsiste des écarts, mais il faut comprendre que dans notre industrie, une fois récolté, le lait est transvidé dans le camion citerne.

Les producteurs ne sont pas libres de décider où va leur lait. Dans un système collectif comme le nôtre, c'est plus difficile. Nous avons quelques créneaux pour l'alimentation spéciale de certains animaux ou pour le lait biologique et autre, mais l'économie de coûts...

Avec 13 400 producteurs de lait au pays, les coûts de transport à eux seuls seraient tout à fait exorbitants si chaque producteur était libre de décider où va son lait.

**M. David Anderson:** Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur votre système de traçabilité, du début de la chaîne jusqu'à la fin? Je pense autant à vos produits, comme le lait, qu'aux produits de la viande et à la gestion du bétail. Pouvez-vous prendre deux ou trois minutes, bref, le temps qu'il faut?

**M. Richard Doyle:** D'accord. Je vais y aller en premier, et Réjean me corrigera.

Encore une fois, il y a des petites différences. Le système Agri-Traçabilité du Québec est probablement un des systèmes de traçabilité les plus réputés au Canada. Heureusement, nous avons d'autres bons systèmes. Ils diffèrent un peu, mais font essentiellement la même chose. Au Québec, c'est différent, parce qu'ils utilisent une puce électronique et une plaquette d'oreille, et ce dès la naissance. Lorsqu'un veau voit le jour, il est automatiquement identifié et continuera de l'être tout au long de sa vie.

Chaque ferme laitière est maintenant dotée de dispositifs d'identification par GPS, c'est-à-dire que chaque emplacement, chaque immeuble abritant des animaux laitiers est marqué, ce qui nous permet de savoir exactement où se trouve chacun des animaux, grâce à l'identification des lieux. À la livraison du lait, chacune des fermes est également identifiée. Des échantillons sont prélevés et conservés, puis sont soumis à des tests dans des laboratoires provinciaux, le plus souvent, une fois reçus à l'usine. Sur réception du lait, les usines procèdent également à leurs propres tests en ce qui a trait aux résidus, afin de déterminer si elles doivent jeter ou non tout le contenu du camion. Ensuite, le lait est entreposé dans un silo.

Ainsi, on sait d'où vient le lait, ce qui permet également de connaître sa date de production, la date de transformation du produit et le silo exact d'où vient le lait. On peut déterminer quelles sont les fermes qui ont alimenté un silo en particulier, ce qui permet ensuite de retracer l'animal.

Je ne sais pas ce qu'on voudrait de plus d'un système de traçabilité.

• (1705)

**Le président:** Vous avez de loin dépassé votre temps, alors je vous remercie beaucoup, monsieur Doyle.

Madame Bennett, vous avez cinq minutes.

**L'hon. Carolyn Bennett (St. Paul's, Lib.):** Merci beaucoup.

Comme vous pouvez l'imaginer, en tant que membres du comité, nous recevons beaucoup de choses, tout le temps, de personnes qui essayent de nous aider, mais de personnes qui ont évidemment un point de vue particulier.

J' imagine que ma question s'adresse à M. de Valk, particulièrement en ce qui concerne ce qui nous a été souligné, à savoir la différence entre un produit importé au Canada ou aux États-Unis. Je ne sais pas si vous-même en avez. Mais quelqu'un a souligné que les États-Unis inspectent tous les envois importés de viande, mais que 90 p. 100 des envois de viande qui entrent au Canada ne le sont pas.

**M. Robert de Valk:** Je crois que vous citez quelque chose qui dit que 100 p. 100 des importations de viande aux États-Unis sont inspectées, tandis qu'au Canada, seulement 10 p. 100 le sont. Je ne sais pas qui vous a donné cette information. Encore une fois, le Canada et les États-Unis ont essentiellement le même système. C'est pourquoi nous avons des équivalences. Les équivalences quant à l'importation et à l'exportation de la viande sont meilleures entre nos deux pays qu'entre n'importe quels autres pays dans le monde. Essentiellement, ce que font les deux pays, c'est de tester au hasard, à la frontière, les importations et les exportations de viande. C'est le genre de test qui est effectué pour toutes les autres importations également. Mais nous les testons au hasard pour toute sorte de chose, notamment les pathogènes, mais également les pesticides, etc.

De plus, les deux éléments que j'ai mentionnés dans mon exposé — le fait que les systèmes soient équivalents et que les étiquettes soient approuvées au préalable — sont en vigueur dans les deux pays. Si nous voulons exporter aux États-Unis, nous devons au préalable faire approuver les étiquettes par le département de l'Agriculture des États-Unis, afin que ce produit puisse entrer au pays. De même, pour une exportation qui provient des États-Unis, ils se doivent de faire approuver les étiquettes au préalable par l'ACIA.

En fait, les inspecteurs des deux pays agissent pour le bien de l'autre afin de s'assurer que les règlements sont respectés, et ils prennent ces responsabilités très au sérieux. Souvent, des chargements sont retenus aux États-Unis et ne sont pas exportés au Canada parce que l'inspecteur a décidé qu'il n'était pas d'accord avec l'interprétation d'un règlement canadien. Nous devons alors demander à un inspecteur canadien d'intervenir pour corriger l'interprétation faite par l'inspecteur américain et l'informer que ce n'est pas vraiment ce que dit le règlement.

Mais ils sont très prudent. Au Canada, nous faisons exactement la même chose. Tout produit qui ne répond pas aux exigences américaines ne peut être exporté aux États-Unis.

**L'hon. Carolyn Bennett:** Je crois que dans votre exposé, lorsque vous avez parlé de l'approbation des étiquettes au préalable, vous avez dit que jusqu'à présent, cela concerne uniquement le boeuf, le porc, la volaille et les légumes traités. Pourtant, bon nombre des éléments qui nous ont causé des ennuis ici au Canada n'entraient pas dans ces catégories. Qu'il s'agisse de framboises du Guatemala ou... je pense à des choses qui n'entrent pas dans ces catégories. Une approbation des étiquettes au préalable, en tant que pratique exemplaire, serait alors appliquée à tous les produits en raison de la question de la traçabilité.

Je veux savoir où se trouve le reste de ces produits. S'il y a un problème, cette approche serait-elle plus sécuritaire et plus juste? Est-ce bien cela?

**M. Robert de Valk:** Évidemment, cela ne réglera pas tous vos problèmes, alors ne l'oubliez pas. Nous avons aussi des problèmes au niveau de la viande à l'occasion, même si nous avons mis en place ces deux procédures et politiques sécuritaires pour améliorer la salubrité des aliments. Elles vous donnent beaucoup plus d'informations. Elles assurent une vérification supplémentaire dans le système, et elles vous permettent de prendre part à cet élément de tracabilité, qui actuellement ne concerne pas beaucoup de produits.

Nous ne savons rien à propos des produits jusqu'à ce qu'ils arrivent au Canada, sur les étagères des supermarchés, et qu'un inspecteur commence à les examiner.

• (1710)

**L'hon. Carolyn Bennett:** Savez-vous si les inspecteurs de l'ACIA examinent des échantillons de produits de viande prêts-à-manger

pour déceler la présence de la bactérie *E. coli*, de la salmonelle et de la listériose?

**M. Robert de Valk:** Oui, ils le font.

**L'hon. Carolyn Bennett:** D'accord. Une fois de plus, on entend dire qu'ils ne le font pas.

Évidemment, dans tout système de vérification, dans tout système d'échantillonnage aléatoire, plus on en fait, mieux c'est. Quand il y a du travail en retard ou qu'il manque du personnel, etc. — je crois qu'on s'inquiète aussi de ne pas avoir suffisamment d'inspecteurs — alors il arrive que beaucoup d'aliments qui devaient être inspectés passent la frontière sans l'être. N'est-ce pas vrai?

**M. Robert de Valk:** Ce n'est pas ce qui se passe à la frontière. Vous pouvez presque savoir en comptant sur vos doigts si votre chargement va être inspecté, parce qu'il y a une inspection aléatoire environ tous les douze à quinze chargements. Le système choisit le chargement à inspecter et l'inspection a lieu. Il y a toujours un inspecteur sur place pour le faire. L'inspecteur n'arrive pas toujours aussi rapidement que vous le souhaiteriez, mais une fois que le système a choisi un chargement, ce chargement doit être inspecté.

**L'hon. Carolyn Bennett:** Savez-vous quel chargement va être inspecté? En êtes-vous informé à l'avance?

**M. Robert de Valk:** Non, la sélection se fait au hasard.

**Le président:** Madame Bennett, votre temps de parole est écoulé. Merci.

Monsieur Bellavance, vous avez cinq minutes.

[Français]

**M. André Bellavance:** Je reviens à la question de la confiance du public.

Comme une grande majorité de citoyens, j'ai confiance en la qualité de nos aliments, heureusement. Je ne vois pas ce qu'on ferait si on perdait cette confiance. Par contre, avec l'exemple des événements de l'été dernier, on s'aperçoit qu'un rien suffirait à ébranler cette confiance.

C'est aussi une question de perception. On peut accepter qu'il y ait malheureusement des accidents, en espérant qu'ils ne causent pas de morts. Heureusement, cela n'arrive pas souvent, ici. Néanmoins, on constate qu'on n'est pas à l'abri de cela. On entend souvent dire que ce qui vient d'ailleurs est dangereux et que cela peut ensuite causer des maladies et des morts. Or, ce n'est pas vrai. Cela peut arriver chez nous aussi.

Heureusement, les gens ont gardé confiance en nos aliments et je m'en réjouis, bien sûr. Cependant, comme je le disais, l'écart est très mince entre la confiance et la perte de confiance en la qualité de nos aliments.

On parle de façon récurrente des aliments qui viennent de l'extérieur, non seulement depuis le début de la rencontre du comité, mais depuis que je siége au Comité de l'agriculture, soit depuis 2005. Vous venez d'en parler. M. de Valk a dit que des inspections se faisaient aux frontières, etc. C'est vrai. Vous avez dit, monsieur Doyle, qu'on ne pouvait pas tout inspecter ce qui entre au pays. C'est vrai.

Cependant, à mon avis, tant sur le plan de notre marché intérieur, ce qui est fabriqué ici, que sur le plan de ce qui vient de l'extérieur — et j'aimerais que vous partagiez cette idée avec moi, mais vous avez le droit d'avoir une opinion contraire —, il y a place à amélioration.

Monsieur Doyle, je pense notamment à un producteur agricole qui m'a dit que du lait au chocolat ou un liquide à saveur de chocolat provenant de la Chine était vendu chez Walmart. Qu'est-ce que ce produit? Est-ce du lait et si c'en est, est-il de la même qualité que celui que nous avons au Canada? C'est peut-être une autre espèce de produit. On a vu ce qui s'est passé en Chine avec la mélamine ajoutée au lait, et il y a de quoi être inquiet.

Des normes de salubrité existent en Chine, à présent. Le problème réside peut-être dans la façon de les appliquer. Il se pourrait qu'il soit moins facile d'appliquer ces règles dans certaines régions, et on constate aussi qu'il y a des problèmes. Néanmoins, comment se fait-il que ces produits se retrouvent sur nos tablettes? Des tests ont probablement été effectués et validés, mais serait-il possible de savoir un peu plus ce que c'est et de s'assurer que cela répond à des normes correctes, parce que c'est censé être le cas.

Il n'en demeure pas moins que j'ai encore une grande inquiétude face à ce genre de produits. Je parle de la Chine, mais cela peut venir d'ailleurs. Cela peut même venir des États-Unis, qui sont nos voisins et qui ont aussi des règles, mais qui ont fabriqué de la nourriture pour animaux qui a empoisonné des animaux domestiques. Je sais que ce ne sont pas des humains, mais on parle d'aliments et il reste que ce n'est pas agréable non plus.

À mon sens, il y a place à amélioration et il faudrait déterminer ce qui devrait être fait. Quand un employé de l'agence nous dit avoir appris des médias que des compressions de 24 millions de dollars seront faites à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, étalées sur trois ans, et que les inspections seront faites de plus en plus par l'industrie elle-même, je pense à la marge mince en matière de confiance, dont je parlais plus tôt. C'est dangereux de la franchir.

Le coût pour embaucher davantage d'inspecteurs et s'assurer que le travail est bien fait et qu'il y a un plus grand nombre d'inspections, notamment aux frontières, n'est pas si élevé comparativement à celui qu'engendrerait une perte de confiance qui ferait en sorte que sur le plan économique, nos producteurs et nos transformateurs se retrouveraient avec ce problème sur les bras.

C'était un long préambule, mais j'aimerais quand même entendre l'opinion de tout le monde à ce sujet.

• (1715)

**M. Richard Doyle:** Je vais essayer d'être plus bref que la fois précédente.

Tout d'abord, je suis d'accord avec vous. Je pense que tout système peut s'améliorer; nous y travaillons. Si on regarde quelles sont les priorités des consommateurs, quelles sont leurs inquiétudes sur le plan de l'alimentation, etc., l'innocuité et la salubrité des aliments viennent toujours en tête de liste.

Vous parlez du lait au chocolat provenant de la Chine. Il est évident qu'avec la libéralisation du commerce due à la mondialisation, on sera de plus en plus assujéti à des risques, souvent en provenance de pays en voie de développement. D'un autre côté, on ne peut pas tout tester non plus. On ne peut pas nécessairement faire des tests pour la mélamine, etc. Des tests sont faits sur une base aléatoire, mais ce n'est pas évident non plus. On ne peut pas faire des tests pour 2 000, 3 000, 4 000 produits chimiques ou autres, ce ne serait pas possible.

Parlons des façons d'apporter des améliorations. Je déplore une chose. Prenons votre histoire du chocolat. On s'en est aperçu et on a demandé à l'agence d'assurer un suivi, d'inspecter le produit, etc. Je ne peux que présumer qu'elle l'a fait, mais je n'en ai aucune idée. Il serait peut-être bon qu'il y ait un peu plus de transparence sur le plan

des suivis des plaintes ou de l'identification d'une inquiétude dans une industrie. Nous faisons cela pour essayer de protéger le consommateur. Je comprends qu'il y a des aspects liés au commerce, mais il serait bon de savoir si on a perçu qu'il y avait un problème, si l'agence a assuré un suivi et réglé la question. Autrement, on ne peut qu'attendre de ne plus voir ces produits sur les tablettes, ce qui indiquerait qu'il y a eu un suivi. Il y a peut-être moyen d'améliorer cela.

[Traduction]

**Le président:** Merci.

Monsieur Allen.

**M. Malcolm Allen:** Ce dernier commentaire sur la question du suivi était intéressant. Oui, il y a des renseignements de nature exclusive, et nous comprenons tous cela. Je n'ai pas besoin de l'expliquer; vous pourriez l'expliquer mieux que moi.

D'autres produits que nous trouvons sur les tablettes sont étiquetés, mais ce sont de faux produits laitiers. Le yogourt n'est peut-être pas mal étiqueté, mais il y a une perception erronée de ce que c'est. Il n'est pas donné à tous d'être capable de lire les petits caractères sur certains de ces produits, plus particulièrement à ceux qui, comme moi, portent des lunettes plus épaisses qu'ils le voudraient, ou qui sont un peu plus vieux qu'ils ne le souhaiteraient. Est-ce qu'on pourrait en venir à dire que les étiquettes de ces produits sont trompeuses, voire fausses?

**M. Richard Doyle:** Absolument. Prenons par exemple la crème glacée. Il y a un an, nous avons assisté à l'arrivée d'un nouveau produit qu'on appelle dessert glacé. Ce produit a été placé sur les mêmes tablettes et avait la même apparence. On l'appelle dessert glacé, et l'emballage est d'un bleu clair sur un bleu foncé. Lorsque les contenants de crème glacée sont empilés les uns sur les autres, le couvercle du contenant du bas cache le nom du produit. C'est une pratique de marketing. Les fabricants peuvent affirmer qu'ils respectent les lois et qu'ils désignent convenablement le produit. Mais c'est trompeur pour le consommateur. Ce n'est pas seulement une question de terminologie. Ces produits sont fabriqués à partir d'huile de palme et d'autres ingrédients. Mais le consommateur n'en a absolument aucune idée. Nous avons testé le marché. Les consommateurs ont acheté le produit et ont indiqué qu'ils ne savaient pas que ce n'était pas de la crème glacée. Le prix était le même, le produit était placé au même endroit et il avait la même apparence. L'agence n'intervient pas, parce que le produit respecte la réglementation.

Ces produits sont-ils trompeurs? Pour le prouver, je devrais aller devant les tribunaux et tenter des poursuites contre l'entreprise. On ne devrait pas avoir à se demander si c'est trompeur. Est-ce que c'est trompeur d'annoncer une tartelette au beurre sans beurre? D'après une étude réalisée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, environ 84 p. 100 des consommateurs ont indiqué que, s'ils voient le nom d'un produit inscrit sur l'étiquette, ils supposent que l'ingrédient principal y est présent. Ce n'est pas moi qui le dit, ce sont les consommateurs. Et ce n'est pas moi qui ai réalisé cette étude. Mon étude à moi révèle que 76 p. 100 des consommateurs estiment que le nom du produit et l'ingrédient principal concordent. Selon l'étude de l'ACIA, c'est 84 p. 100. Nous ne devrions même pas nous demander si c'est trompeur ou non — nous devrions simplement veiller à ce que ces pratiques n'existent pas.

•(1720)

**M. Malcolm Allen:** Pour en revenir à la salubrité des aliments, je pense qu'en fait il y a une incidence sur la salubrité des aliments lorsque les consommateurs, qui sont assez souvent pressés en raison de leur style de vie et de leurs contraintes de temps, achètent souvent des produits prêts à manger qu'ils estiment être... et je pense que la crème glacée est un exemple parfait, alors qu'il s'agit peut-être bel et bien d'un autre ingrédient. Ils n'ont pas nécessairement de réactions allergiques, mais ils risquent de présenter des symptômes mineurs d'allergie. Ils achètent des produits pensant qu'il s'agit d'ingrédients en particulier, mais c'est en bout de ligne quelque chose de tout à fait différent. Certaines statistiques révèlent qu'il y a des millions de maladies d'origine alimentaire au Canada, selon le rapport que vous voulez lire.

À mon avis, si l'étiquette n'indique pas clairement qu'il ne s'agit pas vraiment de crème glacée ou qu'il ne s'agit pas vraiment d'une tartelette au beurre, c'est que nous n'informons vraiment pas le consommateur. Je ne crois pas que nous lui rendons service sur le plan de la sécurité des aliments si, effectivement, nous ne lui montrons pas de quoi il s'agit et de quelle façon il pourrait en être affecté, compte tenu des ingrédients.

**M. Richard Doyle:** J'aimerais ajouter un commentaire, parce que je suis d'accord avec vous.

Voici ce qu'il en est et ce que nos sondages auprès des consommateurs révèlent exactement; ça rejoint ce que disait M. Bellavance. Si nous perdons la confiance des consommateurs, que ce soit à l'égard de l'étiquette, à l'égard du système d'inspection, à l'égard de n'importe quoi, si les consommateurs n'ont plus confiance dans le fait que le produit qu'ils achètent est sûr, que c'est exactement le produit désigné sur l'étiquette, ils peuvent alors décider de l'acheter ou non. Au moins, ils ne se font pas duper, et le système canadien demeure efficace.

Il y a deux ou trois ans, nous avons testé du fromage fondu auprès de groupes de consommateurs. Dans l'ensemble, nous disposons d'une réglementation qui décrit très bien ce qu'est censé être du fromage fondu. Les transformateurs qui ne respectent pas la réglementation ajoutent simplement le mot « produit » et indiquent sur l'étiquette « produit de fromage fondu »; ainsi, ils n'ont à se soumettre à aucune réglementation quelle qu'elle soit. Nous avons donc amené des groupes de consommateurs faire des courses. Nous leur avons essentiellement expliqué la différence entre les produits pour leur montrer dans quelle mesure ils se font duper par ce type de technique de marketing. Vous ne pouvez pas vous imaginer à quel point ils se sont sentis offensés. Ils ont été outrés parce qu'ils ne veulent pas qu'on leur dise qu'ils ont été dupés et bien sûr ils ne veulent pas savoir qu'ils sont dupés. Et dès qu'ils le savent, ils perdent confiance dans l'entreprise.

La sécurité des aliments est en cause. Pour revenir à ce que nous disions, le problème ne touche pas une seule entreprise, mais l'ensemble du système agricole. Si, par exemple, un fromage est touché, la consommation de tous les types de fromage sera touchée. C'est toute la confiance du consommateur qui est affectée, non pas à l'égard d'un seul fromage, mais à l'égard de toute sa consommation de fromage. Nous l'avons vu dans le cas de la listériose: la crise a eu une incidence sur toute la consommation de fromage, pas seulement sur un fromage en particulier qui était davantage visé que d'autres. Mais c'est la confiance du consommateur qui influence le marché, et nous devons éviter de perdre cette confiance.

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Doyle.

Monsieur Shipley, vous avez cinq minutes.

**M. Bev Shipley:** J'ai seulement deux points à soulever rapidement.

À titre d'information, je tiens à préciser une ou deux choses concernant le commentaire de M. Bellavance en ce qui concerne les coupures dans le poste d'inspecteur. Je pense que le compte rendu en a déjà fait état, mais je veux simplement dire, pour votre gouverne, que nous avons en fait investi 113 millions de dollars dans la salubrité des aliments et que nous avons créé 200 nouveaux postes d'inspecteur. Nous avons rétabli... pour remplacer l'échantillonnage obligatoire dans le cas de la bactérie *Listeria* qui a été annulé en 2005, nous avons donc essayé de prendre les choses en main dans le dossier de la salubrité des aliments. Surtout en ce qui a trait à la bactérie *Listeria*, mais aussi pour ce qui est de la salubrité des aliments. Nous voulons donc que le compte rendu fasse état clairement de ce que notre gouvernement a fait pour améliorer la situation.

Monsieur Doyle, je voulais terminer une partie de ma question précédente, qui avait trait aux antibiotiques. C'est un problème. Je vous félicite pour les mesures que votre industrie a prises afin d'empêcher tout antibiotique d'entrer dans le système. Pour ce qui est de l'élaboration de ce programme et de l'élaboration des tests, est-ce que c'est semblable au processus de contrôle utilisé pour la détection des antibiotiques dans la viande, de sorte que nous pouvons être certain, pour ce qui est de la sécurité des antibiotiques pour l'être humain, qu'il y a cette protection?

•(1725)

**M. Richard Doyle:** Eh bien, je ne connais pas aussi bien le domaine de la détection des antibiotiques dans la viande, mais je sais que pour ce qui est du lait, chaque camion fait l'objet d'un test avant d'être vidé. On fait un test et, si les résultats sont positifs pour l'un ou l'autre des échantillons — pour qu'il n'y ait pas de faux positifs ni de faux négatifs —, on refait un autre test pour confirmer les résultats. Ensuite, chacun des échantillons est testé de nouveau, puis non seulement le lait est détruit, mais ce sont les producteurs qui doivent en assumer les coûts. La valeur du contenu de certains camions s'élève à 70 000 \$. Le fait que tout soit testé dissuade les producteurs de s'essayer. Malheureusement, ça se produit à l'occasion, mais c'est rare. Et quand ça se produit, c'est souvent parce qu'un nouvel employé a mal étiqueté les animaux et les a tous traités.

Donc ça arrive, vous savez. Pour en revenir à certains des commentaires formulés plus tôt, ce genre de choses arrivent, mais le système doit les détecter. Les erreurs vont continuer de se produire, mais il faut être en mesure de les repérer. Au bout du compte, c'est vraiment la sécurité des consommateurs qu'il faut viser.

**M. Bev Shipley:** Je pense que c'est là toute la question. Vous savez, nous sommes des êtres humains et nous ne sommes pas parfaits, évidemment, et qu'il s'agisse des produits laitiers ou d'autres produits comme ceux de l'élevage du porc, l'important, c'est de nous assurer que les consommateurs n'en pâtissent pas. C'est vraiment ce dont il est question ici et, si je comprends bien, ce que nous visons le plus possible, c'est la création non seulement d'un processus, mais d'un certain nombre de processus qui permettront ensemble de protéger le consommateur et qui seront mis en oeuvre par différentes organisations, depuis le producteur principal jusqu'à la personne qui place le produit sur les tablettes dans certains cas.

Permettez-moi de revenir sur un point, et ensuite, j'ai terminé, monsieur le président. Vous avez parlé de la biosécurité. Vous avez dit que, pour régler la question de la biosécurité dans les fermes laitières canadiennes, vous avez travaillé en étroite collaboration avec l'industrie bovine. Vous n'avez pas parlé de l'industrie porcine, qui, à mon avis, dispose d'un programme de biosécurité plus rigoureux, à l'instar du secteur de la volaille. Elle dispose d'un programme de biosécurité très strict qu'il faut respecter avant d'entrer dans les porcheries parce que les animaux... Les installations utilisées pour l'élevage du boeuf ont tendance à être plus ouvertes que celles utilisées dans l'industrie du porc.

Je me demande donc pourquoi vous mettez l'accent sur l'industrie bovine plutôt que sur l'industrie porcine.

**M. Richard Doyle:** J'imagine que c'est avant tout une question de ressemblance entre les animaux. Vous savez, la biosécurité est présente dans les fermes laitières et chez la plupart des exploitants de fermes laitières... J'ai écouté M. Bellavance parler de la façon appropriée de s'habiller et de se protéger. Maintenant, dans la plupart des fermes laitières, s'il y a des visiteurs, on prend les mesures nécessaires avant de leur permettre d'accéder à la ferme. Ce n'est plus possible de s'arrêter simplement en passant pour aller visiter les installations.

La Canadian Cattlemen's Association avait travaillé avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour essayer de mettre en place un programme de normes nationales en matière de biosécurité. Nous avons l'impression que c'était une bonne idée et qu'il pourrait y avoir suffisamment de similitudes entre les bovins laitiers et les bovins de boucherie. Nous cherchions essentiellement à éviter de réaliser des travaux déjà accomplis ailleurs. Remarquez que, clairement, la biosécurité dans les fermes laitières sera différente de celle que l'on trouve dans les fermes d'élevage bovin, comme elle sera différente de la biosécurité dans une ferme porcine. Somme toute, il pourrait y avoir des similitudes pour ce qui est de certains aspects de l'élaboration des normes.

• (1730)

**M. Bev Shipley:** Merci, monsieur le président.

**Le président:** Votre temps est écoulé.

Merci beaucoup, messieurs, d'avoir été avec nous aujourd'hui. De bonnes questions ont été posées et nous avons eu d'excellentes réponses. Merci encore.

Nous allons suspendre la séance pendant au plus 10 minutes, et je voudrais que tout le monde soit de retour à la table d'ici là. Merci.

• (1730)

(Pause)

• (1740)

**Le président:** Nous reprenons nos travaux.

M. Anderson invoque le Règlement.

**M. David Anderson:** Monsieur le président, j'invoque le Règlement. J'aimerais en fait lire un passage pour qu'il figure au compte rendu. Je crois qu'il pourrait être intéressant d'en discuter un peu.

Je vous lis donc un article de la journaliste Sarah Schmidt à Ottawa, intitulé *New independent food inspection agency needed: Expert*, diffusé à 17 h 2 sur CanWest, qui traite de la nécessité d'avoir recours à un nouvel organisme indépendant d'inspection des aliments:

Un grand spécialiste de la salubrité des aliments a dit lundi aux parlementaires chargés d'enquêter sur l'écllosion de listériose que le gouvernement fédéral devrait mettre sur pied un organisme indépendant responsable de la salubrité des aliments

qui relèverait directement du Parlement, parce que l'Agence canadienne d'inspection des aliments manque à ses obligations envers les consommateurs.

Sylvain Charlebois, professeur de marketing à l'Université de Regina et coauteur du 2008 Food Safety Performance World Ranking, a sévèrement critiqué le « double mandat » de l'ACIA, qui consiste à la fois à protéger le public et à évaluer les risques au sein de l'industrie agroalimentaire.

M. Charlebois a dit au cours d'audiences spéciales que le mandat fondamental de l'ACIA consiste à évaluer les risques et à réprimer les menaces, et que l'Agence, une fois restructurée devrait s'en tenir à la promotion du commerce international de concert avec l'industrie.

M. Charlebois a toutefois mis en garde les législateurs siégeant au comité spécial chargé d'enquêter sur la salubrité des aliments au Canada, lequel a été formé l'été dernier, après l'écllosion mortelle de listériose attribuable à de la viande contaminée, contre le « syndrome de réglementation excessive » qui frappe le programme de la salubrité des aliments.

M. Charlebois a fait valoir que seules des politiques qui tiennent compte des facettes complexes et interreliées de notre économie en matière d'alimentation peuvent limiter les épidémies et leurs répercussions tragiques. On répète sans cesse qu'il faut augmenter le nombre d'inspections. C'est beaucoup trop simple.

« Je peux dire en toute franchise qu'à l'heure actuelle, il est moins difficile de construire un hôpital que d'implanter un abattoir au Canada. La réglementation, tant provinciale que fédérale, est trop lourde. Le Canada n'a pas besoin d'autres règlements; il a plutôt besoin d'une approche différente en matière de salubrité des aliments. »

Santé Canada élabore à l'heure actuelle des lignes directrices applicables aux politiques sur les aliments, et l'ACIA, dont le ministre de l'Agriculture est responsable, est chargé de l'inspection et de l'application de la réglementation.

Un organisme indépendant responsable de la salubrité des aliments qui privilégie les intérêts des consommateurs et qui relève directement du Parlement ne serait pas coincé entre Santé Canada et le ministère de l'Agriculture.

Le double mandat de l'ACIA a fait l'objet de critiques depuis sa création en 1997 par l'ancien gouvernement libéral de Jean Chrétien; toutefois, les préoccupations quant à savoir s'il est réaliste d'assurer la salubrité des aliments tout en facilitant les exportations de l'industrie agroalimentaire se sont amplifiées au cours des derniers mois.

Ronald Doering, qui a fait office de président de l'ACIA de 1997 à 2002 et qui est maintenant associé au sein du cabinet d'avocats Gowling Lafleur Henderson, a qualifié lundi de « saugrenue » la proposition de M. Charlebois voulant que la responsabilité de la salubrité des aliments soit confiée à un organisme relevant du Parlement plutôt qu'à un ministre.

M. Doering avait fait la déclaration suivante au sujet des négociations portant sur la création de l'ACIA: « Les parties s'entendaient principalement pour dire qu'il faut veiller à l'efficacité de la reddition de comptes si on veut que les choses se fassent autrement en matière de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux, et qu'il faut que l'organisme relève directement d'un ministre comme à l'habitude; bien entendu, le ministre en question serait tenu responsable du travail de l'organisme. »

M. Doering a ajouté qu'il est « facile » d'alléguer que le double mandat de l'ACIA pose un problème pour les consommateurs. Au contraire, selon lui, les Canadiens sont bien servis du fait que l'ensemble de la chaîne alimentaire relève d'un seul organisme d'application de la loi, l'ACIA, qui est responsable des graines, des aliments pour animaux, des engrais, de la santé de tous les végétaux, de la santé de tous les animaux, de tous les aliments et de toutes les matières premières, car tous ces éléments sont reliés.

• (1745)

**Le président:** Attendez un instant, on invoque le Règlement.

**L'hon. Wayne Easter:** J'invoque le Règlement. Est-ce que David pourrait expliquer quel est l'objet de son rappel au Règlement? Je crois savoir et je crois être en partie d'accord avec lui. Quel est l'objet de son rappel au Règlement?

**Le président:** D'après ce que nous avons entendu jusqu'à maintenant, je crois qu'il invoque le Règlement parce que ce communiqué de presse ou cet article, ou quoi qu'il en soit, rapporte des propos que M. Charlebois n'a même pas tenus devant le comité. J'aimerais entendre le reste. Je demanderai probablement à M. Anderson, lorsqu'il aurait fini sa lecture, de remettre le document au comité pour que nous puissions tous y jeter un coup d'oeil.

Veuillez continuer.

**M. David Anderson:** D'accord, j'ai presque fini, monsieur le président.

Monsieur Doering a ajouté que le système n'est pas dépassé.

« Le système canadien de réglementation des aliments, de la santé des animaux et des végétaux est admiré partout dans le monde. Le fait que nous puissions exporter des aliments, des animaux ou des végétaux dans 100 pays sans qu'ils soient inspectés est révélateur de la crédibilité de l'organisme de réglementation. »

L'article se termine ainsi.

Vous avez raison, monsieur le président. Je ne sais pas s'il s'agit d'une question de privilège ou d'un rappel au Règlement; ce qui me préoccupe, c'est qu'avant même que le comité ait entendu le témoin, un article présentant un témoignage que nous aurions apparemment entendu a déjà été rendu public. On dirait que ça s'est déjà passé. Je m'interroge également sur l'intégrité journalistique, mais je ne crois pas que ce soit la question dont le comité est saisi. C'est une question d'objectivité de l'information présentée.

Je me demande tout simplement s'il ne s'agissait pas d'un coup de publicité ou d'autre chose de ce genre. J'estime que le fait de divulguer de l'information avant d'en avoir fait part au comité et le fait que cette information ait ensuite été rendue publique constituent un grand manque de respect à l'égard du comité. Le comité n'a pas encore entendu cette information, et je crois que nous aurions dû être les premiers à l'entendre.

Il semble que le titre ne soit même pas en lien avec le contenu de l'article. Mais je me demande si quelqu'un d'autre ici s'en soucie et, en fait, s'il est nécessaire que nous poursuivions la réunion ou si nous devrions l'ajourner.

**Le président:** Ce sera bientôt votre tour, André.

Monsieur Charlebois, je ne sais pas si vous avez des commentaires à faire à ce sujet, mais comme M. Anderson l'a souligné, il appert en effet que soit vous avez divulgué des extraits du témoignage que vous deviez présenter, et que vous n'avez pas encore présenté, soit des gens là-bas ont inventé ces propos. Avez-vous des commentaires à faire? Avant de donner la parole à M. Bellavance, je vous laisse la chance de commenter, si vous souhaitez le faire.

• (1750)

**M. Sylvain Charlebois (professeur agrégé, Université de Régina, à titre personnel):** Je laisserai M. Bellavance intervenir d'abord, et je vous ferai part de mes commentaires par la suite.

**Le président:** Monsieur Bellavance.

[Français]

**M. André Bellavance:** Eh bien oui, vous allez être surpris de me voir prendre la défense de M. Charlebois. À l'égard de bien des dossiers, nous sommes en profond désaccord. Par contre, c'est loin d'être la première fois qu'un témoin comparaisant devant nous émette des opinions sur certains sujets, et ça inclut celui que nous débattons aujourd'hui. Depuis le début de la crise de la listériose, M. Charlebois est parmi ceux qui font le plus souvent valoir leur opinion par écrit à ce sujet. Je pense qu'il peut être fort utile de profiter de son expertise. Je ne vois pas en quoi le fait qu'il ait émis une autre de ses opinions à ce sujet dans le cadre d'un article publié aujourd'hui cause problème. Que nous soyons d'accord ou non, ça n'a aucune importance.

J'aimerais d'ailleurs rappeler au comité que le gouvernement lui-même peut faire ce genre de chose. Nous étions en train d'étudier le dossier des produits du Canada au Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire quand, au beau milieu de nos délibérations, le premier ministre Harper et le ministre de l'Agriculture sont allés faire

des annonces à ce sujet. Nous n'avions même pas fini nos travaux. Voilà ce que j'appelle un manque de respect envers un comité.

M. Charlebois, pour sa part, a fait ce qu'il fait habituellement. Il émet régulièrement des opinions sur bien des dossiers reliés à l'agroalimentaire. Je ne vois pas pourquoi ce qui vient d'être lu causerait un problème en particulier à ce moment-ci.

[Traduction]

**Le président:** J'aimerais souligner un point, monsieur Bellavance: la différence est que ce n'est pas son opinion qui est remise en question, mais plutôt la nature de l'information qu'il a divulguée. Il est maintenant 17 h 45 et des poussières, et nous n'avons toujours pas entendu cette information. Je crois que c'est ce qui est contesté.

Monsieur Charlebois.

**M. Sylvain Charlebois:** Merci, monsieur le président.

Par respect pour le comité, je crois que je vous dois des explications. Je crois savoir ce qui s'est passé.

Hier soir, je préparais mes notes en vue de l'exposé de ce soir, et la reportrice en question m'a appelé à la maison. Elle savait que je devais être ici ce soir et m'a demandé de lui communiquer le contenu de mes notes. Je lui ai dit que la réunion prendrait fin au plus tôt à 19 heures ce soir, alors j'ai exigé que l'article ne soit pas diffusé avant 19 heures, heure de l'Est, ce soir.

Nul besoin de vous dire, monsieur le président, que je suis déçu. C'est tout ce que j'ai à dire.

**Le président:** D'accord.

Est-ce que cela répond à votre question, monsieur Anderson?

**M. David Anderson:** Ça répond peut-être à ma question. Mais je ne suis pas moins mécontent d'être aux prises avec une situation où un témoignage a été diffusé avant que nous l'ayons entendu. Je suis déçu que M. Bellavance ne considère pas qu'il s'agit là d'un problème pour le comité. Mais si ce n'en est pas un — et que nous fixons cette limite —, eh bien soit.

**Le président:** Monsieur Charlebois.

**M. Sylvain Charlebois:** Sauf votre respect, dans ce cas-ci, il y a un filtre. Une reportrice a écrit l'article et a reformulé mes propos. Elle a interviewé d'autres personnes, ce dont je n'étais pas au courant, et ça a donné un article qui se trouve sur le Web. Ce n'est pas mon témoignage. J'ai d'autres choses à dire et je compte les dire.

**Le président:** Par souci de clarté, monsieur Charlebois, dites-vous que les propos qu'elle vous a prêtés dans l'article n'étaient pas les vôtres? Est-ce bien ce que vous dites?

**M. Sylvain Charlebois:** Non. Ce n'est pas ce que je dis. Manifestement, je n'ai pas lu l'article. On m'a seulement dit qu'ils ont été rapportés sur le site Web.

**Le président:** Je ne l'ai pas lu non plus.

**M. Sylvain Charlebois:** L'article ne présente pas de nouvelles opinions; elles sont connues du public depuis bien des mois.

Je considère que les travaux de votre comité sont constructifs: vous vous penchez sur l'éclosion de la listériose et les façons d'améliorer nos systèmes. Je n'ai rien entendu qui porte à croire que...

**Le président:** Monsieur Easter.

**L'hon. Wayne Easter:** Monsieur le président, je ne crois pas que c'est une bonne chose de dire que de l'information a été présentée au comité lorsque ce n'est pas le cas. J'ai témoigné devant un grand nombre de comités dans mon ancienne vie, et je peux prévoir le déroulement des événements. On peut donner à quelqu'un un aperçu d'un exposé, on peut lui accorder une entrevue. Je suis d'avis qu'il était mal venu de communiquer de l'information comme si elle avait déjà été présentée au comité auparavant. Je crois que la vitesse à laquelle l'information peut être diffusée sur une période de 24 heures fait partie du dilemme associé aux nouvelles modernes.

Cela étant dit, j'espère que les autres témoins, le gouvernement ou même les membres du comité n'agiront pas de la sorte. Je crois que nous devons écouter tout l'exposé de M. Charlebois. Nous comparerons ensuite les notes avec l'information diffusée par la presse. Voilà ce que j'en pense.

● (1755)

**Le président:** Merci.

Monsieur Charlebois — j'espère le prononcer correctement —, comme il ne semble plus y avoir de commentaires, vous disposez de 10 minutes ou moins. La parole est à vous.

**M. Sylvain Charlebois:** Je suis natif de Québec et j'habite en Saskatchewan. Mon nom a été déformé maintes et maintes fois.

**Le président:** Quoi qu'il en soit, c'était bien involontaire.

**M. Sylvain Charlebois:** J'en conviens, je dois porter une part de responsabilité pour le triste événement avec la presse. C'est quelque peu embarrassant. Malheureusement, le lien de confiance entre la reportrice et moi a été rompu. Je tiens donc à m'excuser.

Chers membres du comité, monsieur le président, je crois que vous venez tout juste de recevoir une copie de mes notes préliminaires. Excusez mon écriture. Le greffier m'a appelé, si je me souviens bien, mardi ou mercredi de la semaine dernière, et comme je suis vice-doyen des cycles supérieurs de ma faculté, c'est une période de l'année où je suis très, très occupé. J'ai donc fait de mon mieux pour rassembler mes idées en vue de cette importante réunion.

Je vous remercie de me donner l'occasion de vous parler aujourd'hui d'un sujet d'une si grande importance. Comme vous le savez peut-être, l'Université de Regina a publié au cours des dernières années un grand nombre d'études sur la communication des risques: par exemple la maladie de la vache folle, le rappel des épinards contaminés au *E. coli*, le rappel des tomates contaminées à la salmonelle et tout récemment, les produits alimentaires Maple Leaf contaminés à la listériose.

**M. Bev Shipley:** J'invoque le Règlement, monsieur le président. M. Charlebois a dit que nous avions ses notes. Sont-elles toutes sur cette seule page?

**M. Sylvain Charlebois:** Non, il y a cinq pages.

**L'hon. Wayne Easter:** Je ne crois pas qu'elles ont été traduites. C'est pour cela que nous ne les avons pas.

**M. Sylvain Charlebois:** Vous ne les avez pas?

**Le président:** Je n'ai rien devant moi, donc je vais devoir demander ce qu'il en est au greffier.

**M. Bev Shipley:** C'est en fait ce qu'il a dit. Il aurait été utile de les avoir.

**Le président:** Pour que les choses soient bien claires, je répète que nous n'avons pas de copie des notes.

**M. Sylvain Charlebois:** Je vais ralentir la cadence.

**Le président:** D'accord. Merci.

**M. Sylvain Charlebois:** À l'Université de Regina, nous avons également publié l'an dernier, en 2008, le premier classement mondial sur les rendements en matière de salubrité des aliments. Nous sommes fiers de cette initiative car elle a attiré l'attention du monde entier. Dans notre rapport, le Canada était en bonne position parmi les pays industrialisés, mais il reste encore des choses à faire.

Les répercussions de l'écllosion de listériose prouvent que nous devons améliorer nos systèmes en matière de salubrité des aliments. Puisque la salubrité des aliments est une question qui comporte de nombreux aspects, j'ai décidé d'aborder ce soir trois sujets précis. Le premier est le syndrome de la surréglementation; le deuxième est l'architecture des systèmes de salubrité des aliments du Canada; et le troisième est le clivage urbain/rural qui est, à mon avis, une des plus grandes difficultés en matière de salubrité des aliments. En d'autres mots, je souhaite brosser un tableau global en matière de salubrité des aliments.

Les risques liés à l'alimentation, comme les pathogènes d'origine alimentaire, ont diminué d'une manière significative au cours de la dernière décennie, mais non les rappels, parce que le système fonctionne. Le risque ne peut qu'être réduit, non éliminé. Lorsque les attentes du public en matière de risque sont trop élevées, des résultats irréalistes sont exigés et les gouvernements s'efforcent tant bien que mal de répondre à ces attentes. Lorsqu'on les compare à la perfection ou à une situation qui ne comporte aucun risque, aucune mesure humaine ne tient la route.

Les demandes pour augmenter la réglementation sont plus compréhensibles dans le domaine de la salubrité des aliments, mais je crains que le syndrome de la surréglementation n'ait pris le dessus sur notre programme en matière de salubrité des aliments. Le traitement des aliments n'est qu'un exemple parmi tant d'autres. Comme vous le savez, le traitement des aliments connaît actuellement d'importantes difficultés, la salubrité des aliments n'étant qu'une parmi tant d'autres. J'ai personnellement travaillé avec des entreprises en démarrage et des entreprises bien établies. On pourrait maintenant débattre du fait qu'il est moins difficile de construire un hôpital qu'un abattoir. J'ai vu cette situation en Saskatchewan. Tout récemment, nous avons perdu XL Beef, le seul abattoir fédéral de Moose Jaw. Les règlements provinciaux et fédéraux sont insupportables en ce moment. Le Canada n'a pas besoin de plus de règlements, mais plutôt d'une approche différente en matière de salubrité des aliments.

Aujourd'hui, la nourriture est beaucoup moins chère, plus saine et plus salubre qu'à tout autre moment de l'histoire. On demande aux entreprises agroalimentaires de dépenser davantage sur des systèmes de traçabilité des produits alimentaires, d'effectuer plus d'inspections et d'appliquer des protocoles rigoureux. Ces initiatives coûtent de l'argent. Il est de plus en plus difficile pour l'industrie alimentaire de se concentrer sur les nouvelles initiatives en matière de salubrité des aliments alors qu'elle ne dispose pas de plus d'argent.

Pendant des années, nous avons vu des entreprises comme Maple Leaf changer leur structure de coûts et mettre au point des opérations centralisées afin d'offrir des calories à moindre coût aux consommateurs. De plus, le commerce mondial et les produits alimentaires importés rendent nos systèmes de distribution des aliments très complexes. Si les consommateurs souhaitent que la salubrité de nos produits alimentaires soit préservée, ils doivent s'attendre à payer plus cher. Cependant, les derniers sondages effectués par l'Université de Regina sur cette question suggèrent que les consommateurs ne sont toujours pas prêts à payer davantage pour la salubrité des aliments. Cela devra changer avant que le Canada ne soit frappé par une importante catastrophe liée à la salubrité des aliments. Le facteur des calories à moindre coût met beaucoup de pression sur les intervenants de l'industrie alimentaire. La récession économique actuelle alimente le feu. Aujourd'hui, les consommateurs canadiens et américains ne dépensent que 10 à 12 p. 100 de leur revenu disponible pour des aliments achetés au magasin. Il y a moins d'une génération, ce pourcentage oscillait autour de 25 p. 100.

L'industrie alimentaire est maintenant très fragmentée, ce qui favorise une concurrence féroce, particulièrement en ce qui a trait aux coûts. L'industrie alimentaire doit tirer son épingle du jeu dans un milieu très concurrentiel afin de réussir. Le prix est souvent la principale variable de commercialisation. Par conséquent, nous sommes tous, dans une certaine mesure, responsables de ce qui se produit, parce que l'industrie alimentaire nous donne ce que nous lui demandons.

• (1800)

Les épidémies sont désastreuses, mais elles sont une conséquence inévitable que nous ne pouvons qu'espérer limiter. Les fabricants de produits alimentaires surpassent les normes gouvernementales et, comme l'ont mentionné les témoins qui m'ont précédé, des normes telles que l'HACCP et les certifications ISO, afin de s'assurer que leurs produits alimentaires excèdent les exigences en matière de conformité sur la santé et la salubrité. Le problème comporte plus d'aspects qu'il n'y paraît. Par conséquent, les solutions nécessitent qu'une mesure coopérative soit prise dans l'ensemble des industries alimentaires et de part et d'autres des frontières nationales, en plus des mesures punitives infligées aux contrevenants.

Aucune entreprise alimentaire ne tente de causer délibérément des préjudices aux consommateurs. Ce point doit être clair. Mais les comportements irresponsables des entreprises doivent être réprimandés. Les responsabilités partagées de l'ensemble des chaînes d'approvisionnement doivent être au premier plan de toute nouvelle politique en matière de salubrité des aliments. Des situations comme l'écllosion de listériose chez Maple Leaf insécurisent fondamentalement les Canadiens en ce qui a trait aux aliments, et cela a de grandes répercussions pour les consommateurs canadiens. Mais nous, consommateurs modernes, devons comprendre que ces épidémies et leurs répercussions tragiques ne peuvent être minimisées que par des politiques qui portent sur la nature complexe et interdépendante de nos économies alimentaires. Essentiellement le mantra « nous devons inspecter davantage » est beaucoup trop simple.

Mon point suivant est l'architecture de système. Il est terrorisant de lire les prévisions publiées par les experts en salubrité des aliments au cours de la dernière décennie. Certains analystes suggèrent que le prochain 11 septembre proviendra de nos approvisionnements alimentaires. On peut envisager une telle menace particulièrement en raison de l'architecture inadéquate en matière de salubrité des aliments.

Il a fallu sept mois pour trouver la source de la contamination lors du rappel d'épinards de 2006 aux États-Unis. Encore pire, nous avons découvert que les tomates n'étaient pas la cause de l'écllosion de *Salmonella* qui a entraîné l'hospitalisation de milliers de personnes en 2008. Les poivrons étaient responsables de cette écllosion. La même histoire s'est répétée avec la maladie de la vache folle. Il a fallu des mois pour découvrir l'origine du premier cas déclaré de ESB qui est survenu le 20 mai 2003.

• (1805)

**M. David Anderson:** J'invoque le Règlement. Je croyais que vous aviez dit qu'il avait presque écoulé son temps. Je me demandais si nous pouvions entendre l'intégralité de cette présentation, plutôt que...

**L'hon. Wayne Easter:** Nous trouvons ça acceptable.

**Le président:** Ce n'est pas un problème pour moi.

Continuez, monsieur Charlebois.

**M. Sylvain Charlebois:** L'industrie alimentaire est une organisation collective plus ou moins officielle dont le but principal est de fournir des aliments sains aux consommateurs canadiens, mais ses efforts n'ont actuellement pas les effets escomptés. Des études suggèrent que moins de 5 p. 100 de tout ce que nous mangeons au Canada est vérifié par des autorités publiques compétentes. Pensez aux importations, aux restaurants, aux traiteurs, aux comptoirs à hot dog sur les trottoirs de la ville, aux barres de chocolat et aux croustilles achetées dans des pharmacies ou à la nourriture achetée lors d'événements. La majorité des aliments que nous mangeons n'est pas du tout vérifiée. La plupart des consommateurs ne le savent pas.

Pour que l'industrie alimentaire soit en mesure de mener à bien son mandat, le secteur privé doit jouer un rôle proactif auprès des agences publiques en matière de pratiques liées à la salubrité des aliments. Les autorités en matière de salubrité des aliments de ce pays doivent établir des partenariats fiables afin de contrer les menaces potentielles de l'approvisionnement alimentaire, qu'elles soient induites ou non par l'humain. La culture du « nous contre eux » est trop importante dans les entreprises alimentaires.

Le problème se trouve dans l'architecture du système. Avec les ressources dont nous disposons actuellement, nous pouvons apporter deux changements importants. L'ACIA doit modifier son double mandat visant à protéger le public et à évaluer les risques au sein de l'industrie. En d'autres mots, l'ACIA ne devrait pas traiter directement avec le grand public. L'ACIA est branchée de manière inhérente à l'évaluation des risques et à la maîtrise des menaces. Elle n'a pas été mise sur pied pour communiquer les risques d'une manière adéquate.

L'écllosion de listériose prouve qu'elle est incapable de communiquer efficacement les risques. L'ACIA devrait travailler uniquement avec l'industrie et le commerce international. Ainsi, elle pourrait faire un meilleur travail en collaboration avec Santé Canada en vue de mettre au point un meilleur système de surveillance des maladies d'origine alimentaire dont nous avons tant besoin et qui serait semblable à ceux qui existent dans d'autres pays. L'ACIA devrait également jouer un rôle clé dans l'élaboration de systèmes de traçabilité transversaux qui fonctionnent de la ferme jusqu'à l'assiette des consommateurs, ce qui représente un défi important.

À l'heure actuelle, les relations entre les organismes gouvernementaux et les fonctions de la chaîne d'approvisionnement de l'industrie alimentaire sont tout à fait dysfonctionnelles. Afin de protéger le public, le Canada pourrait mettre sur pied une agence en matière de salubrité des aliments indépendante qui se concentrerait uniquement sur les préoccupations des consommateurs. Une telle agence devrait relever directement du Parlement et ne pas être confinée entre deux silos, c'est-à-dire Santé Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada. Nous devons également adopter une vision continentale de notre chaîne alimentaire et élaborer une approche en matière de salubrité des aliments qui n'augmente pas les obstacles au commerce international.

L'Europe, l'Australie et la Nouvelle-Zélande ont adopté des approches semblables avec grand succès. Il est maintenant temps de concevoir un plan de salubrité des aliments à l'échelle continentale pour l'Amérique du Nord. Nous devons surmonter certaines difficultés parce que l'harmonisation des normes est tout sauf une chose simple, mais c'est possible. Comme notre économie est fortement intégrée à celle des États-Unis, nous devons, pour nos consommateurs, amorcer un dialogue sérieux sur les systèmes de salubrité des aliments avec les autorités américaines. La salubrité des aliments a trait à la confiance des consommateurs, et pas uniquement aux risques. Les organismes de réglementation et les législateurs ne se préoccupent actuellement que de la sécurité et des risques, et non de la perception. Au lieu d'obliger les autorités gouvernementales à jouer le rôle d'homme de main de l'industrie, nous devons protéger la relation entre les consommateurs canadiens et l'industrie alimentaire avant qu'il ne soit trop tard.

Pourquoi ne pas récompenser les bons comportements au lieu de seulement punir les mauvais? Pourquoi ne pas créer des synergies qui permettraient le partage des connaissances entre les intervenants, et d'ainsi créer une mémoire collective qui aiderait l'industrie à composer avec les crises futures? Un partenariat sain entre le gouvernement et l'industrie le permettrait.

•(1810)

[Français]

Mon dernier point va porter sur le clivage entre les populations urbaines et rurales. À mon avis, ce clivage est énorme. Soyons francs: la plupart des gens provenant d'un milieu urbain ne connaissent pas l'agriculture. Ce clivage entre les populations urbaines et rurales est omniprésent en Occident. Il y a moins d'un quart de siècle, 30 p. 100 de la population canadienne dépendait de l'agriculture pour vivre. Maintenant, comme partout ailleurs, l'ensemble de la population a du mal à comprendre la réalité du milieu agricole qui entoure les centres urbains.

En ce qui concerne la consommation, en particulier des produits alimentaires de base, ce clivage a mené à une sorte de divorce entre la production vivrière rurale et la consommation urbaine. C'est pourquoi la plupart des citoyens comprennent mal les risques qui sont en jeu. Nos politiques en matière de salubrité alimentaire en souffrent. Il faut sérieusement penser à éduquer nos citoyens sur la production agricole, les canaux de distribution, les enjeux du domaine agroalimentaire, et ainsi de suite. Par exemple, il existe six différentes espèces de bactéries *Listeria*. Or, seule l'une d'entre elles, soit la *Listeria monocytogène*, peut provoquer la maladie chez l'être humain. Les autres sont généralement inoffensives pour les humains. De plus, la bactérie *Listeria* est partout, et on en mange tous les jours. Il faut le dire. Il faut s'assurer que les consommateurs le savent. La plupart des citoyens ignorent totalement plusieurs facettes de l'agriculture.

Les gens croient qu'il faut inspecter davantage les aliments, et c'est dû au fait que la population des grands centres urbains a de la difficulté à comprendre les assises de l'industrie agroalimentaire. En éduquant le public, nous risquons de mieux contenir certains mythes sous-jacents aux craintes des consommateurs. Il faut donc éduquer le public, pas seulement durant les crises, mais aussi en temps normal, de façon proactive. De là le besoin de créer une agence indépendante pour mieux servir les consommateurs. Dans le cas de l'influenza AH1N1, on constate à l'heure actuelle qu'il y a beaucoup de crainte et d'incertitude partout dans le monde. On décrète des embargos, des restrictions aux importations, en raison de ces craintes. À mon avis, l'éducation est un facteur clé en matière de sécurité alimentaire.

[Traduction]

En conclusion, jamais auparavant la nourriture n'a été aussi salubre, saine et peu dispendieuse qu'à l'heure actuelle. Du même coup, jamais auparavant nous n'avons été confronté à autant de difficultés en ce qui a trait au maintien de la salubrité des aliments. La portée de chaque rappel augmente, mais une plus grande réglementation n'est pas la solution. Une plus grande réglementation à l'échelle nationale ne ferait que masquer les vrais problèmes. Nous devons établir un meilleur partenariat entre l'industrie et les organismes de réglementation publics et mettre sur pied une agence au service du public qui relève du Parlement. Le pire reste à venir, et nous devons être prêts à l'affronter.

[Français]

Nous savons beaucoup de choses, mais peu de consommateurs prennent la peine d'analyser. En outre, ils sont peu nombreux à prendre la peine de comprendre les changements alimentaires qui nous entourent. Les dangers sont là, ils sont réels, mais ils sont mal saisis. Nous pouvons faire mieux à cet égard.

Merci.

[Traduction]

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Charlebois.

Madame Bennett, vous avez sept minutes.

**L'hon. Carolyn Bennett:** Merci beaucoup.

Je crois que bon nombre de personnes sont préoccupées par les responsabilités doubles et peut-être conflictuelles de l'ACIA. Votre changement d'architecture et d'appareil m'intéresse. En mettant sur pied l'Agence de santé publique du Canada, nous avons résolu que nous ne pouvions faire ça, parce qu'en ce qui a trait à la responsabilité ministérielle, qui s'assurerait que les solutions proposées seraient mises en place?

Je crois que la salubrité des aliments est du ressort de la santé. S'il y avait eu une agence de protection de la santé ou un organisme quelconque qui se penche sur toutes les fonctions de réglementation, je suppose que j'aurais aimé connaître vos commentaires sur la manière de rendre des comptes au Parlement par l'entremise du ministre de la Santé comme nous le faisons avec l'Agence de santé publique. Comme c'est le cas en Angleterre, la santé publique serait responsable de la prévention, de la promotion et de toutes les choses connexes, mais la réglementation se ferait dans une agence de protection de la santé qui était responsable de la réglementation. Puis, l'ACIA, si vous le souhaitez, pourrait agir à titre d'organisme de soutien, d'encadrement, d'établissement des pratiques exemplaires et d'assurance de la qualité. Il est très difficile d'être à la fois l'entraîneur et l'arbitre. J'ai déjà joué au hockey de cette manière, et ce n'était pas très amusant. Ils ont tendance à punir tous les coups de l'autre côté.

Je m'interrogeais sur vos idées à cet égard. Je ne suis pas certaine de ce que le Parlement ferait. Serait-ce ce comité? De quelle manière le Parlement pourrait-il apporter les modifications nécessaires?

Lorsque vous recevez un bulletin, si vous avez un E, vous êtes mis en retenue ou vous devez assister aux cours d'été. On ne peut remettre des bulletins sans proposer une solution, n'est-ce pas? Vous voulez savoir qui apportera la solution. D'après notre expérience, nous pouvons rédiger de beaux rapports, mais le rapport que nous renvoie le gouvernement n'est en fait que le programme déjà annoncé. Ils ne tiennent pas compte de nos recommandations. On veut les déposer de nouveau, parce qu'ils ne semblent même pas avoir lu le rapport, et reprennent ce qu'ils avaient dit au départ.

Je ne sais pas comment on pourrait disposer d'un meilleur système, à moins qu'il n'y ait un ministre responsable qui pourrait perdre son poste si ce genre de chose ne se produisait pas.

• (1815)

**M. Sylvain Charlebois:** C'est une bonne question.

Lorsque je parle de la mise sur pied d'une agence indépendante, je pense avant tout au public. Ce n'est pas nécessairement le Parlement.

Le modèle que j'ai en tête est celui de l'EFSA en Europe. Comme vous le savez peut-être déjà, les Européens en sont venus, il y a longtemps, à la conclusion qu'un mandat double ne sert tout simplement pas bien le public. Ils ont mis sur pied cette agence indépendante. Ce n'est pas une idée nouvelle. L'Europe l'a suggérée après l'épisode de la vache folle de 1997. Les Européens avaient le sentiment qu'ils devaient faire quelque chose. Ils croyaient qu'ils devaient adopter une approche à l'échelle continentale qui est, à mon avis, la solution idéale pour les Canadiens. Les Japonais les ont imités, suivis des Australiens et des Néo-zélandais. Ces pays disposent tous d'agences indépendantes qui ont pour mandat d'éduquer le public.

Chaque année, nous effectuons des sondages à l'Université de Regina et, à l'heure actuelle, le public est de plus en plus confus.

**L'hon. Carolyn Bennett:** Je suis d'accord. Mais je l'ai vécu, et je sais que si on a l'aide d'un professionnel qui connaît le contenu, on a besoin de quelqu'un qui sait comment obtenir l'argent. Il y a deux tâches différentes. Je ne suis pas certaine que les parlementaires savent comment obtenir l'argent auprès du BCP ou du Conseil du Trésor ni comment faire en sorte qu'il soit compris dans le budget. Dans notre système parlementaire, sans lien à ceux qui détiennent les cordons de la bourse, c'est très difficile de faire son travail. On regarde un budget diminuer et diminuer et diminuer, et il n'y a personne pour l'appuyer au Parlement.

Je crois que ces organismes devraient bénéficier d'une orientation professionnelle et qu'ils devraient être dirigés par des scientifiques. Toutefois, il faut pouvoir compter sur un assistant qui sait comment obtenir l'argent nécessaire aux scientifiques ainsi que sur un ministre dont le travail consiste à siéger au Cabinet et à demander l'argent.

• (1820)

**M. Sylvain Charlebois:** Je me suis rendu à l'ACIA l'an dernier, et j'y ai rencontré beaucoup de gens. Il y a plus de 5 000 personnes qui travaillent à l'ACIA en ce moment. Des ressources considérables sont actuellement investies dans l'ACIA. Je crois qu'il y a déjà certaines ressources que nous pourrions utiliser pour créer cet organisme.

Le problème que j'envisage, c'est que l'ACIA n'est tout simplement pas conçue pour traiter avec le public. Je ne parle pas d'un point de vue scientifique. Notre travail consiste à gérer les perceptions et la peur, et c'est l'élément clé de ce que nous parlons

ici. Cela n'a rien à voir avec la science. L'approche axée sur la science fait actuellement partie de l'énoncé de mission de l'ACIA, alors c'est bien clair pour elle, mais ce que nous devons faire, c'est de mettre sur pied une sorte d'organisme qui peut en fait gérer les perceptions et les peurs du public. Beaucoup de décisions irrationnelles sont prises actuellement. Nous perdons le contrôle.

Nous avons mesuré la perception en 2006, lors du rappel des épinards, au moment de l'éclosion d'*E. coli*. Nous avons posé des questions à environ 1 000 répondants, et nous avons obtenu certaines réponses. En 2006, environ 90 p. 100 de la population était toujours préoccupée par la salubrité des épinards. Si nous passons maintenant à...

**L'hon. Carolyn Bennett:** Nous avons eu des ennuis avec cela...

**Le président:** Votre temps est écoulé. Veuillez le laisser terminer, madame Bennett.

**M. Sylvain Charlebois:** Si vous n'y voyez pas d'objection, j'aimerais simplement comparer les deux.

Trois ans plus tard... avec Maple Leaf, nous avons demandé à 1 000 consommateurs s'ils avaient consommé des produits Maple Leaf depuis le rappel. Six mois après le rappel, 40 p. 100 des consommateurs ont dit qu'ils n'en avaient pas consommés depuis le rappel.

Il y a ici deux problèmes. Premièrement, 40 p. 100 est un chiffre élevé. Deuxièmement, nous avons demandé si, en connaissance de cause, ils avaient mangé des produits Maple Leaf. La plupart des consommateurs ne savent même pas qu'ils mangent des produits Maple Leaf. Ce que je dis, entre autres, c'est que nous devons éduquer le public sur la filière alimentation, les canaux de distribution, sur la façon dont les choses fonctionnent dans l'industrie des aliments. La plupart des consommateurs ne comprennent pas comment fonctionnent l'agriculture et l'agroalimentaire.

**Le président:** Merci beaucoup.

Monsieur Bellavance, vous avez sept minutes.

[Français]

**M. André Bellavance:** Merci beaucoup.

Vous dites que le double mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments est problématique. Or, il y a ici plusieurs personnes qui abondent dans le même sens. Vous avez dit aussi qu'il faudrait à votre avis créer une agence indépendante. Or, je ne suis pas sûr d'avoir bien compris tout ce qu'il y avait dans l'article parce que M. Anderson l'a lu rapidement. Je ne vous pose pas la question tout de suite. Vous pourrez me répondre quand j'aurai fini de poser mes questions.

La création d'une agence indépendante signifierait-elle l'abolition pure et simple de l'Agence canadienne d'inspection des aliments? Vous pouvez me répondre par oui ou par non.

**M. Sylvain Charlebois:** Non.

**M. André Bellavance:** L'agence a donc un rôle à jouer?

**M. Sylvain Charlebois:** Absolument.

**M. André Bellavance:** Cette agence indépendante ferait donc partie du mandat dévolu actuellement à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Quelle partie de ce mandat devrait-elle être assumée par une agence indépendante?

**M. Sylvain Charlebois:** Je suis toujours surpris quand les gens me disent que je suis un prophète de malheur et que je suis absolument contre ce que l'Agence canadienne d'inspection des aliments fait. Au contraire, j'appuie l'agence. Je crois qu'elle est pleine de gens extrêmement compétents qui gèrent bien le risque. Cependant, c'était ce dont nous avions besoin il y a 12 ans, quand l'agence a été créée, en 1997. Maintenant, les choses ont changé: nous vivons au sein d'une économie mondiale, il y a beaucoup d'importations.

Un peu plus tôt, je vous entendais parler de la mélamine dans le lait. Cela fait partie du problème, il faut faire quelque chose pour atténuer les risques et bien renseigner le public relativement à cela. Qu'est-ce qui se passe exactement sur le plancher des vaches?

Je verrais l'Agence canadienne d'inspection des aliments s'occuper essentiellement de développer un partenariat avec l'industrie. Je vais visiter des transformateurs, des fermiers, différentes entreprises agroalimentaires, même au Québec. J'y étais l'année passée et j'ai visité certaines entreprises dans la région de Lanaudière et dans les Laurentides. Il y a un malaise, quand on parle de l'agence. On dirait qu'il y a une relation de confrontation; c'est une relation tendue. Pour le bien du public, il devrait y avoir une relation constructive, il faudrait que l'agence appuie l'industrie.

À l'heure actuelle, on se méfie un peu des visites. On s'assure que tout est correct, mais on ne le fait pas pour nous, on ne le fait pas pour l'entreprise ni pour les clients, on le fait pour l'agence. Il ne faut pas se leurrer, Maple Leaf est une entreprise très bien gérée, à mon avis. Évidemment, la crise de la listériose l'a complètement transformée. Je parlais plus tôt des six espèces de *Listeria*. Une seule peut constituer une menace pour l'humain, pour le consommateur, mais actuellement Maple Leaf applique un protocole pour surveiller les six espèces.

Je ne suis pas d'accord quand on me dit que l'industrie a moins de rigueur que ce que la réglementation prévoit. Je pense, au contraire, que l'industrie est toujours en avant du gouvernement, et c'est pourquoi l'agence doit être structurée de manière à appuyer l'industrie qui prend des initiatives pour s'adapter rapidement, pratiquement, en temps réel lorsqu'une crise émerge, comme celle de la *Listeria*.

• (1825)

**M. André Bellavance:** Il faudrait avoir plus de détails sur ce que vous entendez par une agence indépendante. Je vous ai entendu parler de privatisation. Je suis convaincu que cela a plu à nos collègues d'en face, du gouvernement. Je m'inquiète de la salubrité des aliments et de la santé de la population. Pour moi et pour bien des gens que je côtoie, que ce soit au Québec ou ailleurs, ce n'est pas un commerce comme un autre.

Je vous entendais dire un peu plus tôt que selon les sondages que vous meniez, les gens n'étaient pas prêts à payer davantage pour qu'il y ait plus d'inspections. Je ne sais pas quel genre de questions on leur pose dans ces sondages, mais j'ai toujours eu l'impression que c'était une grande priorité pour les gens, pas seulement pour eux mais aussi pour leurs enfants et leurs familles. Il faut préserver la confiance en notre système de protection de la salubrité des aliments. Sinon, nous aurons beaucoup de pertes économiques, ce qui est votre dada. Je pense que les coûts en valent la peine.

Vous dites que nous n'avons pas besoin de plus d'inspections. Toutefois, vous avez écrit un article en septembre 2008 dans lequel vous disiez qu'au Canada, la capacité à retracer les ingrédients composant les produits importés est déficiente. Je vois une contradiction avec le fait que vous dites que nous n'avons pas

besoin de plus d'inspections, puisque vous avez écrit que nous ne sommes pas vraiment capables de savoir de quoi sont composés les produits. Si nous ne faisons pas plus d'inspections, comment peut-on le savoir? Je pose la question.

Je relève une autre contradiction. Vous dites dans votre témoignage que l'agence ne doit pas intervenir directement auprès de la population. C'est ce que vous avez dit en anglais; c'était une traduction libre de ma part. Je vous laisse la chance de m'expliquer un peu. Dans un article paru dans le journal *La Presse* le 29 mars 2009, il était écrit ceci, et je cite:

L'ACIA doit se positionner en éducateur public en temps normal. Comme ça, en temps de crise, les gens vont se tourner vers l'Agence pour obtenir leurs informations. Or seulement 5% des répondants sont allés consulter le site de l'ACIA pour obtenir des informations sur les rappels.

Je vois là une contradiction avec ce que vous disiez tout à l'heure, soit que ce n'est pas à l'agence d'intervenir directement auprès des gens. En même temps, vous dites que l'agence devrait être plus proactive dans son intervention auprès des gens.

Voulez-vous commenter cela?

**M. Sylvain Charlebois:** Oui, certainement. Quand on parle de salubrité et de coûts, il y a un malaise, je pense. La façon dont je vois les choses, c'est qu'il y a un tabou lorsqu'on parle de salubrité: peu importe le coût, il faut payer et s'assurer que tout fonctionne bien. Toutefois, la réalité est que les gens dépensent de moins en moins d'argent pour l'alimentation. On met ainsi beaucoup de pression sur l'industrie, actuellement.

Le cas de Maple Leaf est un cas typique. On a une usine à North York, en Ontario, qui est une méga-usine. On produit plus de 200 produits dans cette usine. Pourquoi? Parce qu'on a une structure de coûts qui a été créée en fonction de la demande. Les gens ne sont pas prêts à payer beaucoup plus d'argent. Cependant, vous avez raison, on commence à voir une tendance. Les perceptions commencent à changer et on commence à voir qu'il est peut-être temps qu'on investisse davantage dans notre alimentation. Toutefois, à mon avis, on n'est pas encore rendu là. On commence à voir un phénomène à la hausse à ce sujet, mais il y a un malaise. Pour le consommateur, le coût est un facteur, surtout pour les familles pauvres, les familles moins bien nanties. Que va-t-on faire face à ces gens? Si on demande à l'industrie d'investir davantage dans la salubrité, il faut reconnaître qu'éventuellement, ça va coûter plus cher aux consommateurs.

L'autre point que je veux soulever touche la distribution alimentaire. Actuellement, on ne reconnaît pas qu'il y a beaucoup de conflits qui émergent au sein des canaux de distribution. Par exemple, les producteurs sont ce qu'on appelle des preneurs de prix. Ils sont à la merci des forces du marché: ils prennent le prix qu'ils peuvent. Les transformateurs, eux, ont beaucoup plus de pouvoir. Il y a un goulot entre les producteurs et les transformateurs. Il y a moins de joueurs, il y a des oligopoles, et ils n'ont pas les mêmes intérêts. Lorsqu'on parle de traçabilité alimentaire, lorsqu'on parle d'étiquetage, qui a le plus les moyens de payer ou de subventionner un système de traçabilité? Ce sont les transformateurs. La sécurité alimentaire, la salubrité de nos aliments, crée donc des conflits au sein de la chaîne d'approvisionnement parce que les intérêts divergent. C'est là où le bât blesse, à mon avis. On n'est pas capable de créer un consensus au sein de chacune des filières.

Plus tôt, M. Easter disait que la traçabilité alimentaire ne fonctionnait pas, dans son coin de pays. C'est pour ça que ça ne fonctionne pas: on ne s'entend pas sur la question à savoir qui sera responsable et qui va payer. Il faudra s'entendre sur ce sujet.

•(1830)

**M. André Bellavance:** Ça peut fonctionner; ça fonctionne au Québec.

[Traduction]

**Le président:** Vous avez de loin dépassé votre temps, mais vous avez formulé de bons commentaires.

Monsieur Charlebois, vous avez parlé du fait que le consommateur dispose de la plus grande capacité de payer. Cette réflexion est certainement bien réelle pour le producteur. Elle circule depuis des années. Je vais peut-être revenir sur le sujet.

Monsieur Allen, vous avez sept minutes.

**M. Malcolm Allen:** Merci, monsieur le président, et merci aussi à vous, monsieur Charlebois.

Mes collègues ont demandé à qui nous rendons des comptes, et je crois que vous avez dit que nous devons séparer les deux volets. Dans un rapport d'experts produit pour le gouvernement il y a un certain temps, en 1990, on parlait du double mandat; on disait qu'il crée un conflit d'intérêts à l'agence parce qu'elle assume un rôle d'inspection, ou supervise ce qui se fait, et parce qu'elle fait aussi la promotion de l'industrie dans son ensemble. Je ne vais pas citer ce document ici. Ne pas reconnaître comment fonctionne le système, à qui nous rendons des comptes réellement — parce que je vous ai entendu dire le Parlement, mais peut-être que vous avez utilisé ce terme sans nécessairement faire référence aux 308 députés, vous en parliez peut-être autrement, comme de l'institution sur la Colline... Je vais vous laisser me l'expliquer.

Lorsque j'ai posé une question au ministre à ce sujet quand il a comparu devant nous, c'est ce que je lui ai demandé; je lui ai parlé du double mandat, et il semblait très à l'aise par rapport à la situation. Le double mandat qui a été confié à l'agence à ses débuts, et qu'elle assume encore aujourd'hui, était approprié. Le ministre disait — je vais le paraphraser — qu'ils étaient à l'aise et ne voyaient pas de conflit inhérent au système. Dans la structure de l'ACIA, ils pouvaient séparer les deux volets, donc à leurs yeux, il n'y avait pas de conflit.

Voyez-vous quelque chose qui ne cadre pas?

**M. Sylvain Charlebois:** Avec tout le respect que j'ai pour l'ACIA, je ne suis pas certain que ces gens sont bien placés pour répondre à la question. Je crois que c'est le Parlement qui devrait répondre.

D'un point de vue interne...

**M. Malcolm Allen:** Je voudrais être certain que vous avez bien compris. Je n'ai pas dit que c'était Mme Swan qui avait dit ça, mais le ministre. Mme Swan a déclaré la même chose, mais le ministre était ici avec elle à ce moment. Il est donc clair que le gouvernement n'est pas gêné du tout par ce double mandat; je ne parle pas seulement de l'ACIA.

Je comprends ce que vous dites. Il est difficile de se demander soi-même: « Est-ce que ça va? Bien sûr, ça va. Merci d'avoir posé la question. » Mais c'est une chose tout à fait différente si on demande au gouvernement, qui est responsable de l'ACIA, et plus particulièrement au ministre en question, le ministre de l'Agriculture, s'il accepte bien le fait que l'ACIA assume un double mandat. D'après le rapport d'experts, il y avait un conflit, et de son point de vue, ça allait.

•(1835)

**M. Sylvain Charlebois:** Je ne partage pas cet avis. Je crois qu'il y a un conflit.

Si je pense à l'avenir, je crois que les choses ne peuvent qu'empirer, et non s'améliorer. Tout ça se compliquera: le commerce augmentera, les dangers aussi, et les rappels auront une plus grande portée. Maple Leaf compte Tim Hortons et McDonald's parmi ses clients. La listériose a touché 10 provinces en quelques jours. S'il s'agit d'épinards ou de tomates, un grand nombre d'États et de provinces peuvent être touchés en quelques heures. La situation est de plus en plus complexe. Pour le moment, je ne suis pas convaincu que notre système alimentaire et agricole peut réellement faire face aux menaces futures.

Je pense à l'Europe, par exemple, ou encore au Japon ou à l'Australie, où ce genre d'organismes a été créé. En tant que scientifique de l'extérieur, je reçois chaque mois un bulletin de la FSA, de l'Angleterre, qui m'informe sur ce qui se passe, sur les rappels d'aliments, sur le nombre de rappels qui ont eu lieu au cours du dernier mois environ, et sur les enquêtes en cours. À l'heure actuelle, en résumé, les consommateurs ne savent pas quoi faire de leurs produits. Dans nos sondages, nous avons demandé aux gens ce qu'ils avaient fait des épinards et des produits Maple Leaf. Vous serez surpris d'apprendre que plus de 20 p. 100 des consommateurs ne savaient pas exactement quoi faire de ces produits s'ils en avaient dans leur réfrigérateur. C'est très préoccupant, parce que c'est dangereux pour les familles et les consommateurs.

Je reçois gratuitement un bulletin d'Angleterre qui me tient informé sur les rappels d'aliments là-bas, et qui fait un suivi sur un an... parce que nous parlons maintenant de Maple Leaf, de la situation qui s'est produite en septembre 2008. Mais s'il n'y a pas de couverture médiatique, comment allez-vous obtenir l'information? C'est ce que je voulais dire.

**M. Malcolm Allen:** Et c'est ce qui nous ramène à cette question de la transparence de la réglementation, de la compréhension qu'en ont les consommateurs. Vous avez parlé plus tôt de la confiance envers le système, et évidemment, nous consommons par nécessité. Nous n'avons pas le choix. Nous pouvons choisir les produits, mais nous ne pouvons pas choisir de manger ou non. Nous en avons besoin pour vivre. Par conséquent, nous sommes poussés à consommer.

Ainsi, lorsqu'on parle de la confiance et qu'on l'oppose au risque, je me préoccupe du fait qu'on puisse penser au risque et se demander ce qui constitue un risque acceptable. Je ne suis pas sûr que ce soit un état d'esprit dans lequel on veut se trouver lorsqu'il est question de nourriture, parce que le risque est partout. Quand on se réveille le matin, il y a des risques, que l'on sorte du lit ou qu'on y reste. Je comprends que la vie comporte des risques. Mais souvent, lorsqu'on parle de risque dans un contexte industriel — parce que la transformation aujourd'hui se fait dans des usines —, on se souvient de la Ford Pinto et de son tuyau d'échappement lors de collisions arrières. Leur décision de sauver de l'argent signifiait que vous risquiez d'avoir un accident.

Cela veut-il dire que le système alimentaire doit reposer sur un type d'analyse du risque similaire, fondé sur le fait qu'un certain nombre de personnes tomberont malades et que malheureusement, un certain nombre en mourront, mais que ce risque est acceptable? Est-ce le genre de système que vous désirez? Pourquoi pas un meilleur système? Je vous ai entendu dire que l'ACIA détermine la norme et qu'un grand nombre de producteurs d'aliments se trouvaient une coche au-dessus. Pourquoi l'ACIA n'est-elle pas au deuxième niveau, et pourquoi les producteurs ne rehaussent-ils pas leurs normes? Pourquoi l'ACIA est-elle derrière? Est-ce un risque que cet organisme réglementaire doit prendre, ou bien est-ce quelque chose que nous n'arrivons tout simplement plus à suivre? Je ne suis pas certain.

• (1840)

**M. Sylvain Charlebois:** L'ACIA est la première à reconnaître que le risque zéro n'existe pas, et je crois que tout le monde le sait. Mais nous devons permettre aux consommateurs de comprendre d'où viennent les risques et le raisonnement derrière les programmes d'évaluation du risque. Nous avons d'excellents programmes au Canada, et vous avez entendu parler de quelques-uns de ces programmes par les témoins qui m'ont précédé.

Grâce à ses programmes, le Canada fait bonne figure à l'échelle mondiale en matière de sécurité des aliments, qui sont excellents lorsqu'on les compare avec ceux des autres pays industrialisés. On a comparé le Canada avec 16 autres pays industrialisés, et nous avons bien fait. Nous avions une faiblesse relativement à la communication des risques. Le public connaît peu nos systèmes et nos programmes. Cette commission existe parce que la plupart des gens ne savent pas ce que nous pouvons leur offrir. Ils ne savent pas ce qui se produit dans les usines. À mon avis, ils devraient le savoir.

Lors de l'épidémie de listériose, Maple Leaf a tout fait ce qu'elle pouvait pour dire au public qui appeler et quoi faire à l'aide de son site Web. Mais on n'y trouvait aucune photo. Ils n'ont pas montré exactement comment se déroulaient les inspections, ou à quoi ressemblait une trancheuse. Maple Leaf avait déclaré que les trancheuses pouvaient constituer l'un des foyers probables de l'épidémie. Je ne sais pas si vous vous en souvenez. Moi, je m'en souviens. C'était le 8 septembre. Deux jours plus tard, le fabricant de ces trancheuses, situé en Ohio, a envoyé un communiqué dans lequel il déclarait qu'il était impossible que ses trancheuses soient responsables parce qu'il en avait vendu plus de 300 et que c'était la première fois que cela se produisait. Les médias n'en ont pas parlé du tout. J'ai vu cette histoire, que les médias canadiens n'ont pas rapportée, dans les médias américains. Est-ce que les consommateurs devraient être mis au courant? Bien sûr, et ils devraient, à mon avis, comprendre comment fonctionnent les trancheuses.

**Le président:** Monsieur Anderson.

**M. David Anderson:** Je voudrais prendre une autre direction. Vous avez parlé du clivage entre la ville et la campagne, et certains d'entre nous l'avons déjà souligné à quelques reprises. Avez-vous des suggestions quant à la manière de maintenir en vie les petits transformateurs, fournisseurs et commerçants, dans un monde où les bureaucraties poussent l'uniformisation tous azimuts, notamment dans la production et la distribution? J'aimerais connaître votre opinion à ce sujet.

**M. Sylvain Charlebois:** Lorsqu'on comprend comment fonctionnent les chaînes d'approvisionnement, on constate à quel point elles sont compliquées. Il y a les transformateurs, les grossistes, les commerçants, les agents et les courtiers. Il y a les vendeurs de hot dogs. Il y a les dépanneurs. Chaque fonction de la chaîne

d'approvisionnement doit traiter avec des dynamiques de marché différentes. Quelles que soient les politiques mises en oeuvre, ces différences doivent être prises en compte, sinon il faudrait surveiller continuellement tout le monde.

Par exemple, la ville de Montréal compte 18 000 commerces de détail sur l'île. On y trouve 40 inspecteurs. C'est l'effectif dont la ville de Montréal dispose. Est-ce que c'est suffisant? Non pour certains, oui pour d'autres. Alors, un ratio de 18 000 pour 40, ça représente un commerce par jour par inspecteur. C'est le ratio. Est-ce acceptable? Je ne sais pas. Il pourrait l'être pour moi, mais pas pour d'autres. Que serait un ratio acceptable?

**M. David Anderson:** Comment peut-on s'assurer que les petits commerçants, producteurs et transformateurs seront capables de poursuivre leurs activités s'il faut 1 000 inspecteurs? Tout ça a clairement un coût. Vous avez dit que les consommateurs ne semblent pas vouloir payer beaucoup plus cher pour leurs aliments. Ils semblent se satisfaire du fait que 99 p. 100 des produits qu'ils achètent sont sécuritaires. Que pouvons-nous recommander pour nous assurer que les petits exploitants resteront en affaires?

• (1845)

**M. Sylvain Charlebois:** D'où l'importance de partager les connaissances, selon moi. Maple Leaf a connu une malheureuse situation l'automne dernier. Vingt-et-une personnes sont décédées. Ce qui est plus important encore, ce sont les leçons que nous devons en tirer. Qu'est-ce que l'industrie a appris de ce qui s'est passé à North York? Quelque chose? Je sais que Maple Leaf, M. McCain, ainsi que son personnel, racontent cette histoire lors de conférences sur le commerce. Certains aspects de cette histoire sont très éloquentes.

Mais qu'a appris l'industrie de cette situation qui a touché Maple Leaf? En ce moment, je ne vois pas de résultats. Les petites entreprises peuvent certainement tirer des leçons de ce qui s'est produit à North York l'automne dernier. Si l'ACIA se concentrait principalement sur les leçons à tirer, sur le partage des connaissances entre les intervenants, on pourrait s'attendre à moins de conflits entre eux, même s'il y en aura toujours.

**M. David Anderson:** Mais l'une des choses que l'industrie semble avoir apprise, ou du moins la leçon qu'elle semble en avoir tirée, c'est qu'on n'a pas besoin de plus de bureaucratie. Nous avons entendu parler des lacunes en matière de communication et d'échange de données, et de la difficulté qu'ont eue les bureaucraties partageant la responsabilité à travailler ensemble. Vous suggérez d'en ajouter une de plus. Je ne crois pas que quelqu'un d'autre nous ait dit qu'il fallait une bureaucratie de plus. Je suis surpris que vous ne proposiez pas que l'ACIA entreprenne davantage d'activités de communication et de promotion, si c'est bien de cet enjeu qu'il s'agit, plutôt que d'ajouter aux autres organisations existantes une nouvelle bureaucratie responsable d'une autre partie du système.

**M. Sylvain Charlebois:** La bureaucratie que vous voyez actuellement dans l'industrie alimentaire sert à démontrer que l'industrie est responsable. C'est tout. La responsabilité est importante lorsqu'on parle de sécurité alimentaire. Jusqu'à quel point voulons-nous que l'industrie rende des comptes? De quel genre de preuves avons-nous besoin pour nous assurer que l'industrie est responsable? Est-ce que l'industrie démontre suffisamment qu'elle en fait assez? En ce moment, je dirais que les preuves que nous avons, quelles qu'elles soient, ne sont pas suffisantes, mais peut-être est-ce simplement parce que le langage utilisé n'est pas adéquat. C'est pourquoi je crois que nous avons besoin d'un organisme pouvant mieux communiquer avec le public, parce qu'en ce qui me concerne, le public devrait être la priorité numéro un.

**M. David Anderson:** Mais ce sont deux choses différentes. Vous parlez de gérer l'information. Est-ce qu'on le fait adéquatement? Et puis vous parlez également d'un élément distinct, qui est la promotion de notre système.

**M. Sylvain Charlebois:** Le terme promotion n'est pas le bon mot.

**M. David Anderson:** Lorsque vous parlez de gérer les perceptions et la peur et d'expliquer aux gens comment fonctionne le système au Canada pour qu'ils se sentent en sécurité, n'est-ce pas un élément distinct de la gestion correcte et rigoureuse des données?

**M. Sylvain Charlebois:** Vous êtes en train de dénaturer le message. On parle de sensibilisation et d'éducation, pas de promotion. Sensibilisation et éducation. La nuance est importante.

**M. David Anderson:** Je crois que lorsque vous éduquez les gens, vous leur parlez de la structure ou du système que vous avez. Ça, c'est de la promotion.

**M. Sylvain Charlebois:** Je suis moi-même enseignant. Je gagne ma vie en enseignant aux adultes et aux gens de carrière. Je peux vous dire qu'il y a une grande différence entre la promotion et l'éducation.

**M. David Anderson:** Ça va.

Vous dites que la surréglementation a pris toute la place. C'était au début de votre exposé. Pourtant, il semble qu'en proposant l'ajout d'une autre organisation, on en remettrait. Avez-vous des suggestions pour réduire la lourdeur réglementaire? Vous dites que vous ne savez pas si l'information est gérée correctement et que nous avons donc besoin d'un autre organisme pour sensibiliser les gens, mais en même temps, vous dites que la surréglementation fait partie de vos trois principaux points. Comment voulez-vous réduire le fardeau réglementaire tout en suggérant le contraire?

**M. Sylvain Charlebois:** Je n'ai pas dit qu'il fallait le réduire.

**M. David Anderson:** Vous avez dit au début de votre exposé que les règlements sont insupportables. On pourrait croire que vous désirez que des mesures soient prises à cet égard.

**M. Sylvain Charlebois:** L'augmentation de la capacité de transformation au Canada est un enjeu, particulièrement dans les Prairies. Pour augmenter cette capacité, nous devons prendre des décisions difficiles. Cependant, je ne suggère pas qu'on allège la réglementation actuelle. Ce qui me préoccupe, c'est la hausse des prix qui se produira si on ajoute des règlements et qu'on augmente les inspections. Au fond, ce que je dis, c'est de bien réfléchir à ce que l'on veut, parce qu'en bout de ligne on risque de pénaliser les consommateurs, particulièrement les moins fortunés.

• (1850)

**M. David Anderson:** Comment peut-on mettre sur pied un système de traçabilité de la ferme à la fourchette sans alourdir le fardeau réglementaire? Je conviens avec vous que certains domaines sont surréglementés... je ne sais pas comment, mais nous devons être capables de réduire ce fardeau. C'est la solution, n'est-ce pas?

**M. Sylvain Charlebois:** Oui. Nous avons essayé pendant des décennies d'établir la traçabilité des aliments fondée sur la chaîne d'approvisionnement. Nous n'avons pas réussi. Pourquoi? Ce n'est pas parce qu'il n'y avait pas assez de règlements. C'est en raison des intérêts divergents, comme je l'ai dit plus tôt. On m'a posé la même question plus tôt. C'est parce qu'on n'arrive pas à s'entendre sur les responsabilités qui incombent à chacun, ni sur celui qui devra payer la facture.

**Le président:** Votre temps est écoulé.

Monsieur Easter, vous avez cinq minutes.

**L'hon. Wayne Easter:** Merci, monsieur le président.

C'est une discussion intéressante. Monsieur Charlebois, lorsque vous disiez de faire attention à ce que l'on souhaite... Vous feriez mieux de regarder dans le miroir, parce que si nous avons un organisme, une réincarnation de l'ACIA qui devait faire rapport au Parlement, nous serions dans de très beaux draps. Ce serait tout simplement incroyable.

En ce qui concerne votre proposition, je crois que nous devrions tirer quelques leçons sur notre fonctionnement ici. Nous travaillons dans un système où le ministre est responsable et doit rendre des comptes.

Je vois que vous n'avez jamais été au cabinet. Qui s'assoira autour de la table et parlera de réduire, d'améliorer et de changer les règlements, tous les jours ou toutes les semaines? À mon humble avis, votre proposition ne fonctionnerait tout simplement pas. Nous aurions, je crois, le pire système au monde. La bureaucratie s'en donnerait à coeur joie. C'est mon avis, et je tenais à vous en faire part.

Quant à certaines des questions soulevées par David — les petites usines, les grandes —, lorsqu'il a témoigné devant nous, Michael McCain nous a dit qu'il serait peut-être important d'avoir une norme fédérale et que tout soit inspecté par l'ACIA. À mon avis, cela serait excellent pour les gros joueurs comme Maple Leaf.

Puisque vous avez fait des recherches dans le domaine, vous avez peut-être des données et pourriez nous dire d'où viennent la plupart des rappels touchant la sécurité alimentaire au Canada. Un petit exploitant m'a appelé l'autre jour de l'Ontario. C'est une saucisserie régie par des règlements provinciaux. L'ACIA a envoyé de nouvelles règles de déclaration, qui étaient clairement conçues pour d'énormes entreprises. On parle ici d'une entreprise qui emploie deux personnes, qui offre un produit de haute qualité, dont la viande provient d'un fournisseur local. Cette entreprise n'a certainement jamais dû faire de rappel de son existence. Elle ne fait pas partie du problème, mais elle doit assumer la lourde paperasserie qui a été conçue pour un système national.

Lorsqu'on compare les règlements provinciaux aux nationaux, lorsqu'on parle de rappels dans le système alimentaire, d'où proviennent la plupart de ces rappels? Est-ce qu'ils proviennent des petits exploitants ou des plus gros de ce pays? Le savez-vous?

**M. Sylvain Charlebois:** Par rapport au nombre de rappels, ce sont les plus petits. Bien sûr, lorsqu'on regarde les chiffres — le nombre de produits, le volume, l'argent — en ce moment, la majorité des produits sont rappelés par les plus grandes entreprises. Par exemple, si on prend le rappel de Maple Leaf, toutes proportions gardées, rien ne s'en approche. Voilà le problème. Ça dépend de votre situation. Il y a environ 300 rappels par année. Si on jette un coup d'oeil sur la nature de chaque rappel, on voit que la majorité d'entre eux viennent des petits exploitants.

Je vois par votre commentaire que si nous mettons ce système en oeuvre, ce sera un désastre complet et ça signifiera que nous n'avons pas encore vécu la crise qui nous poussera à faire des changements clairs, évidents et importants à notre système.

• (1855)

**L'hon. Wayne Easter:** Non, je dois vous interrompre...

**M. Sylvain Charlebois:** Laissez-moi terminer.

**L'hon. Wayne Easter:** ...une seconde, parce que ce n'est pas ce que je dis. Je dis que vous ne comprenez pas le système parlementaire. Le fait d'avoir un organisme qui relève du Parlement...

**M. Sylvain Charlebois:** En Angleterre, il y a un système parlementaire.

**L'hon. Wayne Easter:** ...dans le système parlementaire, vous n'auriez aucun...

De toute façon, je ne me chamaillerais pas avec vous. Je suis en désaccord avec vous, et je tenais à vous le faire savoir.

Je voudrais vous poser une autre question. En ce qui concerne votre comparaison, vous avez réalisé une étude que j'ai examinée, le *Food Safety Performance World Ranking 2008*. Pouvez-vous expliquer la place du Canada dans ce classement? Vous ne l'avez pas dit dans votre exposé, et j'aimerais que ce soit mentionné publiquement. Nous arrivons au 5<sup>e</sup> rang sur 17 pays. Cinquièmes sur 17 pays. Brièvement, quels sont les faits saillants de ce rapport?

**M. Sylvain Charlebois:** Malheureusement, je n'ai pas le rapport en main. De mémoire, je dirais que le Canada a obtenu de bons résultats en ce qui concerne les programmes de biosécurité et de salubrité des aliments qui ont été établis dans l'industrie, comme je l'ai dit plus tôt. Par exemple, le système HACCP a réellement fait sa place au Canada. Mais sur le plan de la communication des risques, nos résultats étaient faibles.

Ce sont les éléments dont je me souviens. Je m'excuse...

**L'hon. Wayne Easter:** Pas de problème.

**M. Sylvain Charlebois:** Nous étions évalués en fonction de 45 variables. Je peux vous en envoyer un exemplaire.

**Le président:** Merci beaucoup.

La Santé publique présentera une séance d'information à 19 heures, à l'étage au-dessus, et je suis certain que plusieurs d'entre nous seraient intéressés à y aller.

J'ai une seule question à poser.

Monsieur Charlebois, vous disiez qu'à un certain moment, nous dépensions 25 p. 100 de notre revenu disponible pour de la nourriture. Vous dites que ce chiffre se situe maintenant entre 10 et 12 p. 100. J'ai aussi entendu 8 à 10 p. 100. Diriez-vous qu'il y a un lien entre les aliments bon marché et un manque sur le plan de la salubrité des aliments? J'aimerais clarifier cette question.

**M. Sylvain Charlebois:** Non, ce n'est pas ce que je dis. Ce que je dis, c'est qu'avant de prendre des décisions à propos de politiques de salubrité des aliments, nous devons comprendre leurs répercussions dans un contexte macroéconomique. Nous devons comprendre que dans la liste des priorités, l'alimentation est moins haut placée qu'elle l'était il y a une génération. Les gens font des choix entre leur alimentation et un voyage à Cancun ou une télévision à écran plasma de 52 pouces. Il faut être réaliste. Nous devons le reconnaître. C'est une réalité.

**Le président:** Eh bien, c'est triste d'en être rendu là, mais c'est vrai.

Merci beaucoup d'être venu nous rencontrer aujourd'hui. Nous vous en sommes reconnaissants.

Monsieur Easter, vouliez-vous dire quelque chose?

**L'hon. Wayne Easter:** Oui, monsieur le président.

Je commence à me demander si nous aurons assez de temps à consacrer au Syndicat de l'Agriculture. Il semble que plusieurs autres témoins sont inscrits sur la liste préparée pour mercredi.

Nous avons discuté de la question dans votre bureau lundi dernier. Je crois que le Syndicat de l'Agriculture est l'un des principaux intervenants ici, dans ce dossier des plus sérieux, et nous devons leur consacrer deux heures, sans autres témoins. La liste de témoins inclut quelques inspecteurs qui ont travaillé dans ces usines. Nous devons leur accorder suffisamment de temps. Les groupes invités doivent pouvoir donner assez de détails et il faut prévoir suffisamment de temps pour avoir une discussion approfondie avec eux. Je voudrais être certain que ce sera le cas.

**Le président:** C'est noté. Comme vous le savez, des témoins se sont désistés ce soir. Et d'autres ne pouvaient pas venir mercredi, pour une raison quelconque.

Monsieur Easter, je vous dirai seulement que si nous invitons un seul témoin à chaque réunion et que nous lui consacrons deux heures, nous ne nous rendrons jamais à la fin de la liste. Nous faisons des efforts pour tous les voir. L'homme dont vous parliez est censé venir comparaître. Les deux heures ne me causent pas de problème, mais si c'est ce que vous dites ou vous demandez, le même temps est accordé lorsqu'il y a un, deux ou trois témoins.

**L'hon. Wayne Easter:** Ce n'est pas le cas, monsieur le président. Je crois qu'il est important que le comité consacre assez de temps aux intervenants importants dans cette industrie.

**Le président:** D'accord, c'est très bien. Alliez-vous proposer une motion?

• (1900)

**L'hon. Wayne Easter:** Je voudrais présenter un avis de motion. Je ne crois pas que nous devrions avoir à le faire, mais je peux présenter un avis de motion qui prévoit expressément deux heures pour ces gens...

**Le président:** Ce n'est pas un problème pour moi d'obtenir les deux heures. Nous allons demander au greffier de planifier en conséquence. Il n'y a pas de problème.

**L'hon. Wayne Easter:** C'est bien.

**Une voix:** Il ne devrait pas y avoir de motion.

**Le président:** D'accord.

Monsieur Anderson.

**M. David Anderson:** En fait, s'ils sont avec d'autres témoins, la séance peut durer plus longtemps. La semaine dernière, seulement une ou deux personnes étaient venues comparaître, et nous n'avions plus de questions à leur poser. L'opposition a le droit de poser des questions à qui elle veut, comme nous le faisons, et je crois que vous pourriez faire venir des témoins... [Note de la rédaction: inaudible].

**Le président:** Je vous remercie.

La séance est levée. Nous nous réunirons à nouveau à 16 heures mercredi.







**Publié en conformité de l'autorité du Président de la Chambre des communes**

**Published under the authority of the Speaker of the House of Commons**

**Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante :  
Also available on the Parliament of Canada Web Site at the following address:  
<http://www.parl.gc.ca>**

---

**Le Président de la Chambre des communes accorde, par la présente, l'autorisation de reproduire la totalité ou une partie de ce document à des fins éducatives et à des fins d'étude privée, de recherche, de critique, de compte rendu ou en vue d'en préparer un résumé de journal. Toute reproduction de ce document à des fins commerciales ou autres nécessite l'obtention au préalable d'une autorisation écrite du Président.**

**The Speaker of the House hereby grants permission to reproduce this document, in whole or in part, for use in schools and for other purposes such as private study, research, criticism, review or newspaper summary. Any commercial or other use or reproduction of this publication requires the express prior written authorization of the Speaker of the House of Commons.**