



## CANADIAN SUPPLY CHAIN FOOD SAFETY COALITION

---

### COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

**Mémoire prébudgétaire présenté au Comité permanent des finances de la  
Chambre des communes  
10 février 2016**

Les membres de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments sont reconnaissants de l'occasion qui leur est donnée de présenter leurs points de vue au Comité permanent des finances dans le cadre des consultations prébudgétaires de 2016.

#### **La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments**

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a été créée en décembre 2000 et constituée en société en 2007 pour « *devenir le porte-parole unique de la filière alimentaire auprès du grand public et du gouvernement sur les questions de salubrité des aliments qui concernent tout le secteur* ». Nos membres sont des associations nationales, provinciales et régionales qui font partie du secteur agroalimentaire ainsi que des sociétés individuelles qui fournissent des services à l'industrie. Depuis décembre 2015, la Coalition compte 35 organismes membres – 28 organismes nationaux et trois associations provinciales ou régionales qui en sont membres à part entière et quatre membres associés. Ces derniers sont des entreprises qui fournissent aux entreprises alimentaires des services de vérification, de certification et de consultation sur la salubrité des aliments. Une liste des membres est jointe au présent mémoire.

Les associations membres de la Coalition représentent des entreprises à chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, depuis les fournisseurs d'intrants en passant par la production primaire, les transports, la transformation, la fabrication, la distribution et l'importation jusqu'aux distributeurs finals au niveau de l'exportation, de la vente au détail et des services de restauration.

Notre vision :

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

Notre mission :

*« Faciliter, par le dialogue au sein de l'industrie alimentaire et avec tous les ordres de gouvernement, l'élaboration et la mise en œuvre d'une approche nationale concertée pour la salubrité des aliments afin d'établir sa crédibilité sur les marchés nationaux et internationaux. »*

---

**19, rue Elm, Ottawa, Ontario K1R 6M9**  
**Tél. : (613) 233-7175 Courriel : [cscfsc@monachus.com](mailto:cscfsc@monachus.com)**  
**[www.foodsafetycoalition.ca](http://www.foodsafetycoalition.ca)**

## **Thèmes des consultations prébudgétaires**

Le Comité sollicite des avis sur le budget fédéral de 2016. À cet égard, il importe avant tout pour les membres de la Coalition que le gouvernement fédéral procède aux investissements nécessaires dans le secteur public et qu'il prenne des mesures incitatives destinées au secteur privé dans le but de préserver et de consolider la réputation internationale du système canadien d'assurance de la salubrité des aliments.

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

Le *Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation* de l'ancien gouvernement et ses principaux éléments – la mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de ses règlements et la modernisation du système fédéral d'inspection des aliments – transformeront, pour la première fois en l'espace de 60 ans, l'approche canadienne de la salubrité des aliments pour toutes les entreprises qui font partie du secteur alimentaire, des exploitations agricoles jusqu'aux distributeurs finals. Il devrait entrer en vigueur en 2017 et être mis en œuvre au cours des cinq années suivantes.

Ce programme fédéral de sécurité des produits alimentaires favorise la santé des Canadiens en visant une réduction de l'incidence des intoxications alimentaires de même que la compétitivité du secteur canadien de l'agriculture, de l'aquaculture et de l'alimentation en veillant à ce que le Canada continue d'avoir l'un des meilleurs systèmes de salubrité des aliments du monde.

La Coalition a appuyé dès le début ce programme et elle continue de collaborer étroitement avec le gouvernement pour en assurer la mise en œuvre efficace et équilibrée de manière à stimuler la productivité et à assurer le développement de l'infrastructure commerciale et éducative nécessaire ainsi que le soutien financier et le soutien des services nécessaires du gouvernement.

Les budgets précédents ont appuyé l'évolution de cette transformation (p. ex. au moyen de nouveaux règlements en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*, de la conception de nouveaux systèmes de gestion de l'information pour les organismes fédéraux, de l'établissement de processus réglementaires plus efficaces, etc.) en finançant des initiatives à Santé Canada, à l'Agence de la santé publique du Canada et à l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

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

Comme nous l'avons mentionné dans les mémoires prébudgétaires précédents, le budget fédéral offre l'occasion idéale au gouvernement du Canada de veiller à ce que ces investissements sont faits et à ce que cette transition vers un système modernisé de salubrité des aliments soit réussie à tous les niveaux des entreprises et au sein du gouvernement.

**Parmi les principaux investissements pour les entreprises alimentaires, mentionnons :**

- l'élaboration de plans de contrôle préventifs<sup>1</sup> (PCP) qui respectent les nouvelles exigences réglementaires;
- la formation des employés sur les nouveaux PCP et le maintien de leur compétence;
- la mise en œuvre des PCP, y compris des nouvelles procédures, des mesures de contrôle de la salubrité des aliments et, s'il y a lieu, des nouveaux équipements ou d'autres biens d'immobilisations;
- le maintien des PCP par des mises à jour et des modifications périodiques lorsque de nouveaux produits ou ingrédients sont introduits ou que d'autres changements sont apportés aux méthodes de production;
- l'établissement, la mise à l'essai et la mise en œuvre de systèmes de traçabilité et de tenue de registres pour faciliter les rappels;
- des frais de licence et d'enregistrement et l'obligation de fournir des rapports pour les établissements actuellement enregistrés (p. ex. les usines de transformation des viandes et des poissons) et pour les milliers d'entreprises réglementées depuis peu;
- la certification de systèmes de gestion de la salubrité des aliments de tiers (un coût éventuel pour ceux qui exportent aux États-Unis en vertu de son nouveau règlement sur la salubrité des aliments ou qui vendent aux principaux détaillants et fabricants au Canada et ailleurs).

**Principaux investissements pour les organismes et ministères gouvernementaux**

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

- revoir la formation de ses employés actuels et évaluer leur compétence, en particulier ceux de la Direction de l'inspection, relativement aux nouvelles exigences réglementaires, au système d'inspection modernisé et aux approches d'élaboration des politiques;
- recruter de nouveaux employés, les former et évaluer leur compétence pour leur permettre de s'acquitter de leurs responsabilités beaucoup plus vastes en matière de salubrité des aliments pour l'inspection des importateurs et des produits importés, des exploitations maraîchères, de tous les transformateurs et les fabricants ainsi que de leurs produits et leurs exportations;
- s'assurer que ses nouvelles méthodes d'inspection et le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* sont systématiquement appliqués dans l'ensemble des secteurs actuels et nouvellement réglementés;

---

<sup>1</sup> Les plans de contrôle préventifs (PCP) requièrent une analyse rigoureuse des risques par l'entreprise alimentaire qui aboutit à un ensemble de procédures vérifiées, validées et documentées (écrites) montrant comment l'entreprise se livre à des activités comme la traçabilité, les rappels, l'achat d'intrants et d'ingrédients, l'hygiène, la conception des installations et des équipements, l'entreposage des intrants et des produits, la production, le transport et la distribution, la formation et l'évaluation de la compétence des employés et l'étiquetage. Les PCP ont pour but d'assurer que les produits alimentaires qu'une organisation cultive ou fabrique, importe ou exporte sont salubres et conformes aux règlements.

- mettre en place un programme de surveillance de l'efficacité de la nouvelle méthode d'inspection et fournir des rapports pertinents;
- s'assurer que ses nouveaux systèmes de gestion de l'information pour les frais de licence et d'enregistrement, les rapports d'inspection, les rapports d'incidents, etc. sont établis, efficaces, à jour et constamment améliorés;
- se doter de moyens efficaces pour aider les entreprises alimentaires nouvellement réglementées, notamment les exploitations agricoles et les MPME, à se conformer aux nouvelles exigences réglementaires, notamment en ce qui concerne les licences et l'enregistrement, l'élaboration et la mise en œuvre des PCP, la formation des employés, etc.;
- élaborer, avec l'industrie, des guides pour les inspections sur place et les procédures d'échantillonnage, qui devront refléter entièrement les risques démontrés et les mesures d'atténuation accessibles pour les contaminants qui se trouvent à l'état naturel dans les aliments;
- élaborer, avec l'industrie, des programmes de formation pour l'acquisition de compétences pour l'industrie et d'autres intervenants (p. ex. : par l'intermédiaire de La salubrité des aliments au Canada : Partenariat d'apprentissage et d'autres initiatives collaboratives);
- maintenir des ressources adéquates pour s'occuper des problèmes de salubrité des aliments et de santé des végétaux et des animaux;
- garder suffisamment de ressources en place pour que la participation du Canada, avec ses partenaires commerciaux et les organismes internationaux, à la salubrité des aliments ne soit pas compromise.

Pour Santé Canada :

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

Pour l'Agence de la santé publique du Canada :

- parachever, à brève échéance, avec la coopération des provinces et des municipalités, le réseau national FoodNet Canada des sites de surveillance des

- intoxications alimentaires pour le faire passer de trois (Ontario, Colombie-Britannique, Alberta) à six;
- améliorer l'intégration des données de surveillance et des analyses de toutes les sources canadiennes (fédérales, provinciales et municipales);
  - veiller à ce que les laboratoires fédéraux aient la capacité et les moyens de répondre aux besoins changeants en matière de recherche et d'analyse dans le domaine de la salubrité des aliments.

## Nos recommandations

Pour relever ces défis et s'assurer que la mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de ses règlements et la modernisation du système fédéral d'inspection des aliments soient réalisés dans le délai proposé, la Coalition a deux recommandations pour le budget fédéral de 2016 :

**Recommandation n° 1 – Accroître l'aide financière du gouvernement fédéral pour la conformité des entreprises alimentaires aux nouvelles exigences réglementaires :** Le gouvernement fédéral a toujours aidé directement les entreprises alimentaires, y compris les exploitations agricoles et les autres MPME, à répondre aux nouvelles exigences réglementaires et aux attentes du marché quant à la salubrité des aliments. Parmi les exemples antérieurs d'aide financière directe, mentionnons notamment :

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

La mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de ses règlements aura des répercussions sur des milliers<sup>2</sup> d'entreprises des secteurs de l'agriculture, de la transformation d'aliments et des segments de la fabrication, de l'expédition, de la manutention et de l'entreposage de la chaîne d'approvisionnement, y compris les micro, petites et moyennes entreprises, ainsi que les importateurs et les exportateurs.

**Mesure demandée :** Le gouvernement fédéral doit songer à augmenter considérablement le financement offert dans le cadre du Programme Agri-marketing (volet assurance) de Cultivons l'avenir 2 ou à créer un nouveau « *programme d'aide à la mise en œuvre* » de la nouvelle *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* pour offrir une aide financière directe à toutes les exploitations agricoles et les entreprises alimentaires concernées pour

---

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

l'élaboration et la mise en œuvre, y compris une formation sur les nouveaux plans de contrôle préventifs (PCP) et d'autres prescriptions réglementaires à compter du 1<sup>er</sup> avril 2016 afin de s'assurer que les entreprises nouvellement réglementées arrivent à satisfaire aux exigences lorsque que le régime de réglementation sera mis en vigueur.

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

**Recommandation n° 2 – Accroître le financement du gouvernement fédéral des organismes et ministères fédéraux chargés de la mise en œuvre des nouvelles exigences réglementaires sur la salubrité des aliments.** La mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de ses règlements et l'évolution connexe de la nouvelle approche canadienne de la salubrité des aliments nécessiteront de nouveaux fonds importants pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments, la Direction des aliments de Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada.

**Mesure demandée :** Le budget fédéral de 2016 doit énoncer clairement un plan quinquennal commençant avec l'exercice 2016-2017 afin de prévoir l'affectation efficace de toutes les ressources nécessaires à l'exercice des nouvelles responsabilités en matière d'inspection, de promotion de la conformité, d'évaluation des risques, de surveillance, de recherche, d'amélioration des laboratoires, d'élaboration de politiques (à l'échelle nationale et internationale), de préparation de documents d'orientation et d'activités de réglementation et d'approbations.

## Conclusion

La mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de ses règlements ainsi que la modernisation du système fédéral d'inspection des aliments figurent parmi les initiatives en cours les plus importantes du gouvernement du Canada. Ce grand projet de modernisation de l'approche et du cadre de réglementation de la salubrité des aliments au Canada est le premier en plus de 60 ans. La réussite de cette initiative dépendra d'investissements importants des entreprises alimentaires canadiennes de toutes les tailles et des principaux ministères et organismes chargés de la politique sur la salubrité des aliments et de sa surveillance. Le budget fédéral de 2016 offre l'occasion idéale au gouvernement du Canada de veiller à ce que ces investissements soient faits et à ce que cette transition vers un système modernisé de salubrité des aliments soit réussie à tous les échelons des entreprises et au sein du gouvernement.

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments demande respectueusement au Comité permanent d'insérer ses recommandations et les mesures qu'elle propose dans son rapport au gouvernement et au ministre des Finances pour le budget de 2016 et les suivants.

Les membres de la Coalition tiennent à exprimer encore leur gratitude pour cette possibilité de contribuer aux délibérations prébudgétaires de 2016 du Comité permanent des finances de la Chambre des communes.

## **Membres de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments – décembre 2015**

### **Organismes nationaux (28)**

CropLife Canada  
Institut canadien de la santé animale  
Alliance canadienne du camionnage  
Fédération canadienne de l'agriculture  
Association des producteurs d'œufs d'incubation du Canada  
Éleveurs de dindons du Canada  
Éleveurs de poulets du Canada  
Producteurs d'œufs du Canada  
Conseil canadien du porc  
Association nationale des engraisseurs de bovins  
Producteurs laitiers du Canada  
Conseil canadien de l'horticulture  
Association canadienne de la distribution de fruits et légumes  
Conseil canadien des viandes  
Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles  
Association canadienne des surtransformateurs de volaille  
Association des transformateurs laitiers du Canada  
Conseil canadien des pêches  
Produits alimentaires et de consommation du Canada  
Fabricants de produits alimentaires du Canada  
Conseil canadien du canola  
Canadian National Millers Association  
Association canadienne de la boulangerie  
Association canadienne des importateurs et exportateurs  
Association canadienne des importateurs réglementés  
Conseil canadien du commerce de détail  
Fédération canadienne des épiciers indépendants  
Restaurants Canada

### **Groupes provinciaux et territoriaux (3)**

Alberta Egg Producers Council  
Ontario Produce Marketing Association  
Small Scale Food Processors Association

### **Membres associés (4)**

NSF/Guelph Food Technology Centre  
GS1 Canada  
SAI Global  
CanadaGAP