



Chambre des communes  
CANADA

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

---

SFSA • NUMÉRO 008 • 2<sup>e</sup> SESSION • 40<sup>e</sup> LÉGISLATURE

---

TÉMOIGNAGES

**Le mercredi 13 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 mercredi 13 mai 2009

•(1605)

[Traduction]

**Le président (M. Larry Miller (Bruce—Grey—Owen Sound, PCC)):** Le sous-comité poursuit son étude de la salubrité des aliments. Je remercie les témoins d'être venus aujourd'hui.

Les dames d'abord. Nous entendons Mme Tricia Meaud et Mme Anne Fowle de l'Agriculture and Food Council of Alberta.

Bienvenue. Pourriez-vous limiter la durée de votre exposé à 10 minutes ou moins, s'il vous plaît?

**Mme Tricia Meaud (sous-directrice exécutive, Programmes fédéraux, Agriculture and Food Council of Alberta):** Merci.

Nous vous remercions, monsieur le président ainsi que les membres du comité, de nous avoir invités ici aujourd'hui.

Je commencerai en vous donnant l'historique du rôle de l'Agriculture and Food Council of Alberta.

Le conseil est un organisme à but non lucratif fondé en 1994. Nous sommes une organisation sectorielle constituée de représentants bénévoles du secteur agroalimentaire de l'Alberta, dont un étudiant ainsi que des membres d'office du ministère de l'Agriculture et du développement rural de l'Alberta, d'Agriculture et AgroAlimentaire Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Des élections ont lieu tous les printemps pour renouveler les membres dont les mandats sont échus. Le conseil, qui regroupe des membres de la production, de la transformation, des ventes au détail et de la recherche ainsi que d'autres filières de la chaîne de valeur, représente le secteur agroalimentaire de l'Alberta d'amont en aval.

Le conseil favorise la croissance, la durabilité, la compétitivité et la rentabilité du secteur agroalimentaire. Le conseil aide le secteur à réaliser une stabilité, une durabilité et une rentabilité à long terme par le biais de programmes et services qui facilitent la modernisation nécessaire pour être concurrentiel dans un monde complexe en évolution constante.

Pour ce faire, nous administrons plusieurs programmes, dont le Programme pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire, le PASCAA, le Fonds pour l'innovation en gestion de l'entreprise agricole et le programme Leadership amélioré et développement de la gestion, ainsi que des projets dans le domaine des ressources humaines.

Dans le passé, nous avons réalisé des projets portant sur la chaîne de valeur, comme le Environmental Policy Initiative Program, et assuré l'administration du Fonds canadien d'adaptation et de développement rural et de l'Initiative des marchés de biocarburants pour les producteurs.

Le conseil est une tribune pour l'élaboration de politiques, offrant la possibilité d'échanger des idées et des renseignements, d'élaborer

des politiques possibles et d'engager des discussions entre les membres du secteur, les parties intéressées et le public. Le conseil tient également une séance annuelle de planification stratégique et rédige ensuite un plan commercial et stratégique. Cette année, comme par les années précédentes, plusieurs conférenciers ont souligné l'importance prioritaire de la salubrité des aliments.

Le conseil compte parmi ses activités principales l'administration du programme PASCAA pour Agriculture et Agroalimentaire Canada. Le PASCAA a été lancé en 2004 pour remplacer le Fonds canadien d'adaptation et de développement rural. Ce programme quinquennal, doté d'un budget de 240 millions de dollars, a pris fin le 31 mars 2009. Quelque 29 millions de dollars ont été distribués en Alberta. Le PASCAA avait comme objectif d'améliorer la capacité de réaction du secteur aux problèmes actuels et émergents, de positionner le secteur afin de lui permettre de saisir les occasions présentées par le marché, d'encourager activement et continuellement le secteur à contribuer aux orientations politiques futures dans le domaine de l'agriculture et de l'agroalimentaire, et d'intégrer aux futures initiatives sectorielles ou gouvernementales les projets sectoriels mis à l'essai et administrés dans le cadre du PASCAA.

Notre conseil compte des conseils homologues dans chaque province et territoire du Canada, dont deux au Québec. Les conseils sectoriels proposent des projets d'application générale, et lorsque plus d'un conseil a la même priorité, ces projets sont examinés dans le cadre du processus des résultats collectifs. Le conseil est reconnaissant des fonds accordés par Agriculture et Agroalimentaire Canada pour les programmes PASCAA, le Fonds canadien d'adaptation et de développement rural et l'Initiative des marchés de biocarburants pour les producteurs et collabore actuellement avec les représentants du ministère pour élaborer un nouveau programme.

Grâce au PASCAA et au Fonds canadien d'adaptation et de développement rural, le conseil a pu financer plusieurs projets sectoriels dans le domaine de la salubrité des aliments. Il y a eu notamment plusieurs ateliers sur le HACCP, des projets pilotes de salubrité des aliments à la ferme et la mise sur pied de la Food Safety Information Society. Nous avons financé également des projets servant à mettre à l'essai de nouveaux processus et de nouvelles technologies dans le domaine de la salubrité des aliments, dont la transformation sous pression élevée, l'élaboration de nouveaux produits conformes aux exigences réglementaires, et plusieurs projets d'évaluation de désinfectants dans les usines de transformation.

J'aimerais vous décrire brièvement deux de ces projets. Le Alberta Technology Innovation Program de Food Beverage Canada a été financé par le biais du PASCAA pendant l'hiver 2006. Ce programme permet aux PME du secteur de la transformation d'utiliser, d'étudier et d'évaluer des technologies de pointe dans le domaine de la salubrité des aliments, de la protection de l'environnement, des processus, de l'emballage, de l'étiquetage et du stockage. Les coûts admissibles sont partagés dans un rapport de 50:50 et plus de 300 participants ont pu participer à 100 activités jusqu'à maintenant. Des entreprises ont pu investir dans de nouveaux processus, modifier leurs produits, accroître leurs connaissances techniques et établir des partenariats.

Vous serez peut-être également intéressés par un autre projet que nous avons financé, lequel portait sur l'élimination des micro-organismes sur les surfaces dans les usines de transformation de la viande. Ce projet a été dirigé par Innovotech. Il a été financé pendant l'hiver 2006 en collaboration avec nos conseils homologues de la Colombie-Britannique, de la Saskatchewan et de l'Ontario et le Conseil des transformateurs alimentaires du Québec. Le projet, terminé à l'automne 2008, a permis d'évaluer l'efficacité des diverses combinaisons de désinfectants vendus sur le marché sur les surfaces de transformation primaire et secondaire des abattoirs. L'entreprise continue à diffuser les résultats et le projet a donné lieu à d'autres projets. Je peux vous fournir de plus amples renseignements sur les divers projets ainsi que les recommandations qui en sont découlées.

Comme le montrent bien ces projets, le conseil participe souvent à des partenariats entre le secteur et les provinces et le gouvernement fédéral représenté à l'occasion par Agriculture et Agroalimentaire Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ces projets ont permis de mettre à l'essai des idées qui ont ensuite été retenues et financées par le secteur.

D'autres activités concernaient le secteur et la salubrité des aliments. Plusieurs projets portant sur la chaîne de valeur sont liés à la traçabilité, et nous avons également été invités à collaborer avec des groupes qui mettaient au point des programmes de biosécurité.

Comme vous le savez, nos connaissances dans le domaine de la salubrité des aliments évoluent et augmentent constamment. Mon exposé sera bref, car je n'étais pas responsable de ces projets, bien que je puisse en discuter. Le conseil est d'avis que lorsqu'on finance des projets de recherche novateurs dans ces domaines, qui sont sous la direction du secteur au niveau pratique, la recherche et les résultats répondent aux besoins des parties intéressées en temps opportun.

Cette approche est proactive et permet au secteur d'influer considérablement sur la direction et la diffusion de la recherche, ce qui, en bout de ligne, augmente les probabilités de l'application de la recherche. Vu sa grande représentativité, le conseil est en mesure de diffuser des renseignements à un public étendu.

Merci.

**Le président:** Merci beaucoup.

Nous allons maintenant entendre M. Kyte, à moins que Mme Fowlie n'ait quelque chose à ajouter?

**Mme Anne Fowlie (vice-présidente exécutive, Conseil canadien de l'horticulture):** Non. Je ferai un exposé également.

**Le président:** Je croyais que vous représentiez la même organisation. J'aurais dû savoir que vous représentiez le Conseil canadien de l'horticulture. Allez-y, vous disposez de 10 minutes.

Je suis désolé. Je vais mettre mes lunettes.

• (1610)

[Français]

**Mme Anne Fowlie:** Au nom de mon président, M. Steve Levasseur, un pomiculteur de Frelighsburg, au Québec, je vous remercie de l'invitation. Étant pomiculteur, compte tenu de la température aujourd'hui, il est dans les champs.

[Traduction]

Le Conseil canadien de l'horticulture est une association nationale qui représente les producteurs de légumes et de fruits frais au Canada. Aujourd'hui, j'aimerais vous parler de la salubrité des aliments dans le secteur horticole du Canada.

En 1999, notre association, suivant une décision prise par le conseil d'administration, a assumé un rôle de leadership proactif dans la création et la diffusion d'un programme de salubrité des aliments à la ferme destiné à ceux qui produisent, emballent et entreposent les abondants fruits et légumes frais consommés par les Canadiens. Depuis, nous avons beaucoup réalisé. Au moins 5 000 manuels portant sur la salubrité des aliments à la ferme ont été distribués à des agriculteurs partout au Canada.

J'ajoute que nos réalisations n'auraient pas été possibles sans le soutien et la collaboration financière et technique d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Le gouvernement du Canada a investi des sommes considérables pour aider le secteur à mettre sur pied le programme. On ne peut souligner suffisamment l'importance de ce soutien. Il faut à tout prix que ce soutien continue dans l'avenir et soit offert à ceux qui participent très tôt au programme et à ceux qui doivent maintenant se mettre à jour, ainsi qu'à ceux qui participent pour la première fois ou souhaitent participer de façon plus officielle.

En ce qui concerne la salubrité des aliments à la ferme, notre rôle consiste à fournir les outils qui permettent au secteur de répondre aux besoins du marché canadien et international et d'être concurrentiel. Notre mandat était d'offrir un programme réaliste, rentable, volontaire et conforme aux exigences du marché, en nous inspirant des besoins et des observations de nos membres. Le programme viserait à minimiser les risques de contamination des produits horticoles du Canada, de contribuer de façon positive à la salubrité des aliments canadiens et d'inspirer confiance aux consommateurs. Le programme devait être crédible et viable sur le plan technique, issu d'un processus transparent, en s'appuyant sur les meilleures données scientifiques, et être reconnu par les acheteurs.

Ce fut un travail herculéen pour un secteur qui regroupe plus de 120 fruits et légumes. Pour organiser et faciliter le processus, les diverses cultures ont été regroupées dans huit manuels, chacun doté d'un modèle HACCP générique. Le résultat? La mise en oeuvre sur quatre ans d'un programme horticole stratégique et échelonné au Canada, administré par le conseil pour le compte de ses membres.

Il faut que l'approche s'appuie sur la chaîne d'approvisionnement, et nous avons misé sur les liens entre les programmes d'amont en aval. Nous avons cherché à obtenir une reconnaissance mutuelle des programmes par les intervenants dans la chaîne d'approvisionnement. Les programmes doivent avoir une approche commune, appuyés sur le HACCP et des connaissances techniques, et ils doivent faire l'objet de vérification. Les programmes doivent être conformes aux exigences du marché ainsi qu'aux attentes du consommateur.

Le rôle de l'ACIA, que nous avons appuyé, consiste à administrer le programme gouvernemental de reconnaissance des programmes de salubrité des aliments à la ferme élaborés par des associations nationales de producteurs. Pour ce faire, il a fallu établir les critères d'un programme viable sur le plan technique et ayant une base HACCP et prévoir un système de reconnaissance permettant des examens techniques approfondis pour vérifier la crédibilité des programmes de gestion des risques.

Au 1<sup>er</sup> mai 2009, nous attendions l'approbation de l'ACIA de nos programmes portant sur les légumes-feuilles et les petits fruits. L'examen technique de nos dernières étapes se poursuit. L'examen technique des programmes à la ferme par le gouvernement continuera à être un élément clé pour la crédibilité. L'ACIA et Agriculture Canada devraient participer à la promotion active sur la scène internationale du rôle du gouvernement pour ce qui est de la reconnaissance des programmes.

Le programme gouvernemental de reconnaissance a permis au conseil d'élaborer un programme national s'appuyant sur le HACCP. Ce programme a permis à nos membres de réagir aux pressions exercées par le marché et de répondre proactivement face aux préoccupations en matière de salubrité des aliments.

Les exigences du marché sont déterminantes pour ce qui est de la participation. Nous offrons également un programme de certification et, en décembre dernier, presque 300 producteurs étaient certifiés. Vous trouverez dans la trousse de documents des renseignements supplémentaires sur le programme de certification, les protocoles de vérification, et ainsi de suite.

Le programme a été reconnu par plusieurs grands transformateurs de pommes de terre, dont McCain Foods Canada, Simplot, Lamb Weston et, tout récemment, les Compagnies Loblaw Limitée, un grand détaillant canadien.

Vous trouverez de plus amples renseignements dans les documents ainsi que sur notre site Web.

• (1615)

J'aimerais vous parler du contexte international qui est très important à nos yeux. Le commerce des fruits et légumes frais se déroule à l'échelle mondiale, et la salubrité des aliments est une préoccupation internationale. Nos initiatives proactives vont au-delà des frontières canadiennes afin d'assurer l'influence et la compétitivité de notre secteur et de positionner l'approche canadienne, basée sur le HACCP, comme un modèle à suivre à l'échelle internationale. Nous avons comme objectif la reconnaissance mondiale de notre programme, et nous avons entamé un processus de reconnaissance grâce à GlobalGAP et à la Global Food Safety Initiative.

Afin qu'il y ait une approche qui vise toute la chaîne d'approvisionnement, les acteurs du secteur canadien des fruits et légumes frais, soit notre groupe, l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes et le Conseil canadien des distributeurs en alimentation, se sont entendus pour dire que la salubrité des aliments devrait se réaliser d'une façon non concurrentielle. La meilleure façon de réaliser cet objectif est de prévoir des

programmes nationaux de salubrité des aliments, basés sur le HACCP, tout au long de la chaîne d'approvisionnement et, en bout de ligne, de reconnaître les autres programmes nationaux et de promouvoir la salubrité des fruits et légumes canadiens et importés sans faire de distinction.

Nous avons mené un projet conjoint de comparaison en 2007 appelé Comparaison de programmes nationaux de salubrité alimentaire dirigés par le secteur canadien des fruits et des légumes et de programmes de pays importateurs. Je peux vous fournir un exemplaire du rapport, si vous désirez. Il indique que le Canada se distingue en tant que chef de file et peut être fier de bien des choses. Le rapport a sollicité beaucoup d'intérêt.

Notre conseil est membre de l'International Federation for Produce Standards. Cet organisme a été constitué en 2006 afin que le secteur des fruits et légumes puisse discuter à l'échelle internationale de domaines nécessitant une normalisation internationale. On a tout d'abord mis l'accent sur la salubrité des aliments, les meilleures pratiques agricoles, l'harmonisation et l'identification des fruits et légumes, notamment les autocollants PLU, ces codes à barres que l'on retrouve sur de nombreux produits. Bon nombre d'activités sont chapeautées par cette fédération.

La Fédération regroupe de nombreuses associations, dont l'Association des exportateurs du Chili, l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes, le Consortium des fruits et légumes frais du Royaume-Uni, Fruit South Africa, Horticulture Australia, un groupe norvégien dont je ne peux prononcer le nom, malheureusement, l'Association de commercialisation des fruits et légumes des États-Unis et United Fresh de la Nouvelle-Zélande.

Lors de notre réunion annuelle en avril, nous nous sommes entendus sur les principes suivants qui touchent à la salubrité des aliments: l'adoption d'un seul ensemble de critères reconnu à l'échelle internationale pour les programmes de salubrité des aliments; la prise en charge de toute la chaîne d'approvisionnement des fruits et légumes frais; un seul programme de reconnaissance internationale pour le secteur des fruits et légumes.

Je suis sûre que la traçabilité vous intéresse. Nous avons participé à un projet mené par un groupe de travail sur le commerce nord-américain qui visait à établir un guide pour la traçabilité internationale des fruits et légumes. Des détaillants et des associations de producteurs canadiens et américains ont participé au projet conjoint qui a duré 18 mois. Un rapport sera finalisé et rendu public en juillet. Il donne des normes internationales pour la capture d'ensemble de données et ainsi de suite, ce qui est très important. Les échanges commerciaux sont très fluides et il faut être en mesure de recueillir les mêmes données.

Pour résumer, je vous dirais qu'il faut offrir des ressources au secteur des fruits et légumes canadiens afin qu'il puisse mettre en oeuvre et administrer le programme à la ferme au Canada. Le programme coûte cher, et ses éléments techniques doivent être revus de façon continue en raison des progrès scientifiques. Des projections montrent que notre programme sera en situation déficitaire pendant au moins les cinq premières années et qu'une dette s'accumulera jusqu'à la huitième année.

Le secteur canadien a besoin d'investissements afin de pouvoir contribuer à l'élaboration de normes conformes aux exigences sectorielles à la fois au Canada et à l'étranger.

Il existe également de nombreux besoins dans le domaine de la recherche sur la salubrité des fruits et légumes à la ferme. Bon nombre de questions attendent toujours une réponse définitive, et nous avons besoin d'investissements pour effectuer des recherches dans ces domaines. En 2008, une liste des priorités a été compilée par Santé Canada, l'ACIA, le CHC et l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes. Cette liste est affichée sur le site Web de Santé Canada.

• (1620)

Sur ce, je vous remercie.

**Le président:** Merci beaucoup.

Nous allons maintenant entendre M. Kyte des Fabricants de produits alimentaires du Canada. Vous disposez de 10 minutes.

**M. Christopher Kyte (président, Fabricants de produits alimentaires du Canada):** Merci beaucoup, monsieur le président. J'aimerais vous remercier de l'invitation et remercier le greffier d'avoir fait des copies. De toute évidence, les transformateurs ne savent pas compter.

Les Fabricants de produits alimentaires du Canada ont vu le jour en 1947. À l'époque, nous offrons un soutien aux filières du surgelé, de la conserve et des légumes, et de nos jours nous collaborons avec les transformateurs à valeur ajoutée. Nous représentons uniquement les transformateurs canadiens ou les transformateurs présents au Canada qui prennent des décisions au Canada relativement aux investissements. Nous ne représentons pas les sociétés étrangères qui ne prennent pas de décisions relatives aux investissements au Canada. Nos membres produisent des repas, des plats principaux, des pizzas, des frites, des aliments surgelés: soit tous les aliments contemporains. Nous exportons dans 80 pays et dans 23 langues.

Le secteur agroalimentaire est un secteur énorme. Il est représenté par 210 associations. La production primaire représente 46 milliards de dollars en recettes touchées par les agriculteurs, et le secteur de la transformation génère 87 milliards de dollars. Prise globalement, l'industrie compte pour 133 milliards de dollars: elle est imposante.

Nous exploitons plus de 5 000 usines, dont seulement 2 300 sont enregistrées auprès du gouvernement fédéral. En d'autres termes, seulement 2 300 usines sont supervisées ou inspectées par l'ACIA. C'est intéressant. Vous ne contrôlez pas véritablement l'inspection des usines au Canada.

Notre organisme a mené une étude il y a quelques années. Les 227 000 emplois à temps plein dans le secteur de la transformation alimentaire ont créé 796 000 emplois dans l'économie canadienne. C'est incroyable. C'est le nombre d'emplois que nous avons créés. Nous payons 18 milliards de dollars en impôts, ce qui dépasse largement les subventions reçues par les agriculteurs, je crois. Les détaillants et les restaurateurs ont des recettes totalisant 137 milliards de dollars. J'ai reçu des mises à jour d'Agriculture Canada et de l'ACIA hier, donc certains chiffres pourraient avoir changé, mais on recense néanmoins quelque 22 000 épiceries et 79 000 établissements de restauration. Cela vous donne une certaine perspective quant au nombre d'entreprises qui vendent ou qui préparent les aliments. Cela représente un très grand nombre de personnes participant au secteur alimentaire et, encore une fois, ce secteur ne fait l'objet d'aucune inspection fédérale.

Les consommateurs veulent savoir — et il y a énormément de discussions sur l'étiquette « produit du Canada » — si les aliments sont sains, nutritifs, correspondent aux attentes et sont vendus au prix juste. Avant d'entamer le cœur du sujet, j'aimerais déclarer que les aliments canadiens sont sains. Les statistiques montrent que

les rappels sont à la baisse. Vous avez un graphique que nous avons distribué aujourd'hui même. Ces chiffres proviennent de l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui se charge des rappels. On voit bien que les rappels diminuent.

Il y a deux statistiques saisissantes: l'une montre que les rappels sont à la baisse et l'autre que 50 p. 100 des rappels concerne des produits importés. C'est intéressant, car nous pouvons justifier les sommes investies dans l'inspection des usines, mais nous ne pouvons pas le faire quant aux sommes qui ne sont pas dépensées à la frontière. Nous importons 23 p. 100 des aliments que nous consommons et ces aliments font l'objet de 50 p. 100 des rappels. Le système canadien de surveillance des aliments fonctionne.

L'ACIA est l'organisme le plus important du gouvernement. Si vous faisiez disparaître la Défense nationale en plein milieu de l'Atlantique, personne ne le remarquerait pendant quelques mois. Cependant, si l'ACIA fonctionnait mal ou pas du tout, notre production serait coincée dès le lendemain. Nous pensons que Carole Swan et son équipe ont des emplois difficiles et qu'ils font de leur mieux. Nous sommes d'avis qu'ils font l'objet de grandes pressions et j'en discuterai dans quelques minutes. L'organisme appuie un secteur dont la valeur se chiffre à 133 milliards de dollars. Je l'ai déjà dit. Il y a relativement peu d'incidents.

Ce sont les entreprises et non les gouvernements qui assurent la salubrité des aliments. Les normes des entreprises canadiennes sont plus élevées que celles du gouvernement. Si on prend comme exemple cette salle, on pourrait dire que le plancher est la norme du gouvernement, c'est-à-dire la norme minimale. Le plafond correspond aux attentes du consommateur.

Nos inspections ne se résument pas seulement aux inspections fédérales. Nous avons également des équipes d'assurance-qualité. Nous avons nos propres systèmes et protocoles. Nous faisons également l'objet d'inspections effectuées par des clients et par d'autres gouvernements.

• (1625)

Les clients ont des attentes élevées vis-à-vis de nos usines, et si nous ne respectons pas ces attentes, nous ne pouvons envoyer nos produits à leurs points de vente. Notre nom figure sur les produits, ce qui crée une responsabilité instantanée, comme nous l'avons vu.

Le système canadien de salubrité des aliments est plus efficace aujourd'hui qu'il ne l'a jamais été. Je vous l'affirme en tant que quelqu'un qui a connu de nombreux ministres au fil des ans, y compris le ministre actuel. Je dois vous dire qu'il est plus facile de faire affaire et de travailler avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments et Santé Canada maintenant depuis qu'il y a seulement deux organismes. Avant, il y avait 36 décideurs dans huit ministères différents qu'on devait consulter chaque fois qu'on voulait modifier un règlement. De nos jours, si on veut réduire la quantité d'impuretés dans les aliments pour poissons, on peut rencontrer des représentants de l'ACIA et de Santé Canada et prendre une décision dans un délai d'un jour.

Nous pensons également que les décisions se prennent plus facilement parce que l'ACIA et les autres ministères ne sont pas concernés par l'agriculture. Il y a moins d'ingérence.

Il y a constamment des progrès, que ce soit le HACCP, l'ISO, les systèmes de détection, les analyses génétiques ou les communications internes, ce qui fait que le système continue à s'améliorer comme nous le constatons. Nous espérons voir encore plus d'améliorations à la fin de ces audiences.

La nouvelle politique visant la listériose est un exemple de ces progrès, mais nous sommes d'avis que cette politique ne va pas assez loin. Elle ne couvre pas suffisamment de catégories et ne vise pas les usines inspectées par les provinces. De plus, elle ne vise pas les importations, ce qui serait la prochaine étape pour améliorer la politique visant la listériose. Si je devais faire des recommandations, je vous dirais, fort de notre expérience, qu'il faut apporter des améliorations stratégiques à l'inspection des aliments, et non des changements généraux, car on doit viser l'amélioration continue.

L'inspection des importations constitue la meilleure défense des intérêts du consommateur. Les statistiques sont éloquentes: 50 p. 100 des rappels visaient les importations alors que ces importations ne correspondent qu'à 23 p. 100 des aliments consommés. Il y a un déséquilibre. L'ACIA annule son programme d'inspection des viandes importées. Nous nous opposons vigoureusement à cette décision. La seule autre association qui nous appuie est celle de Robert de Valk, l'Association canadienne des transformateurs de volailles. Nous souhaitons que ce programme, qui est lié au programme d'examen des étiquettes avant la commercialisation, reste en vigueur. En fait, ce programme devrait être renforcé. C'est votre meilleure défense. C'est le meilleur programme de surveillance et le programme gouvernemental le plus rentable actuellement. C'est un programme préventif fondé sur le HACCP.

Nous avons parlé de la surveillance du marché. On ne peut passer de l'inspection à 100 p. 100 de la viande assurée par 13 personnes à la frontière à l'inspection de 22 000 épicerie et de 79 000 établissements de restauration. C'est impossible. C'est impossible.

Il y a un autre domaine. Je ne sais pas s'il faudrait administrer des hormones au personnel, mais on aimerait que l'Agence ait davantage d'employés responsables de la conformité et qu'il y ait un mandat renforcé... Nous trouvons qu'il y a de nombreux produits dont l'étiquette est erronée sur le marché et nous aimerions que les règles soient appliquées. À part ce problème, le système fonctionne.

Nous aimerions également que la capacité et la marge de manoeuvre de l'agence soient augmentées. Nous sommes d'avis que les cadres sont trop occupés pour nous rencontrer et entretenir des discussions proactives sur la conformité, l'étiquetage et d'autres sujets. C'est impossible d'obtenir plus d'une heure avec qui que ce soit et la personne pense déjà au prochain problème. Nous avons remarqué un grand changement avec le temps.

Nous avons également remarqué qu'il y a moins de connaissances, en raison des départs observés depuis 1993. Pendant les années 1970, un grand nombre de personnes du secteur privé sont devenues fonctionnaires. Ces gens sont partis, et nous avons des lacunes au chapitre des connaissances. Je peux vous en fournir des exemples, si vous voulez. Vous avez d'ailleurs probablement constaté que c'est le processus qui prime sur le contenu, parce qu'on n'est pas en mesure de fournir un bon contenu. Par exemple, on se contente de dire que le comité s'est réuni et tout le monde s'est entendu.

• (1630)

J'aimerais également dire qu'il manque depuis de nombreuses années déjà la volonté de prendre la meilleure décision: pas la bonne décision, ni la décision politiquement correcte, mais la meilleure décision compte tenu du consommateur, du transformateur et des enjeux.

En dernier lieu, j'aimerais parler de la communication. Vous savez, la communication peut être bizarre. Nous nous souvenons tous de l'éditorial du mois d'août dernier du *Journal de l'Association médicale canadienne* et de l'ébauche qui a été diffusée dans les

médias. J'ai constaté un écart entre l'éditorial et les articles parus dans le même numéro qui portaient sur l'inspection des usines et la listériose. Il y avait en fait un article informatif et bien pensé sur la listériose. On y a bien décrit les pratiques d'inspection des usines. Or, il y avait un contraste marqué entre le contenu de l'article et celui de l'éditorial.

Il y a une autre chose qui nous dérange le plus. Lorsqu'il y a eu l'ESB, le gouvernement a été extrêmement visible. Brian Evans était son porte-parole. Le ministre s'est prononcé. On s'est senti épaulé. Vous avez transmis le message aux consommateurs qui ont réagi en mangeant davantage de boeuf. Or, ce n'était pas le cas pour la listériose. C'est Michael McCain qui est devenu le porte-parole du gouvernement du Canada. À notre avis, ce n'était pas forcément l'approche indiquée.

Merci, monsieur.

**Le président:** Merci.

Monsieur Easter, vous disposez de sept minutes.

**L'hon. Wayne Easter (Malpeque, Lib.):** Merci, monsieur le président.

Je vous remercie tous d'être venus.

Vous, du moins les transformateurs, faites partie de la chaîne d'approvisionnement en aliments qui fait l'objet d'une enquête. C'est moins le cas pour le secteur des légumes et de l'horticulture, cependant.

J'aimerais dire d'emblée pourquoi nous tenons cette audience. Essentiellement, l'opposition ne se fie aucunement à l'enquête menée par Mme Weatherill pour le gouvernement du Canada. Elle n'est pas habilitée à saisir des documents ou sommer des témoins à comparaître et elle relève du ministre qui, dans une grande mesure, fait l'objet de l'enquête. Cette semaine, nous avons appris, grâce à son témoignage devant ce comité, que six des hauts fonctionnaires concernés travaillent à Agriculture et Agroalimentaire Canada, à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, à l'Agence de la santé publique du Canada et à Environnement Canada. Or, trois de ces organismes sont visés par l'enquête.

Je vais vous dire pourquoi vos témoignages sont très importants: nous craignons que le comité et l'enquêteur ne trouvent jamais les responsables de l'incident qui a fait 22 victimes.

Je devais le dire d'emblée. Maintenant...

**Le président:** Oui, monsieur Storseth.

**M. Brian Storseth (Westlock—St. Paul, PCC):** J'invoque le Règlement, monsieur le président! Je crois que nous devons nous en tenir aux faits. Or, M. Easter a tendance à prendre des libertés avec les faits.

Les faits, c'est que notre comité a été constitué par le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour se pencher sur la question de la salubrité des aliments au Canada. Les témoins ont fourni d'excellents témoignages et nous pouvons beaucoup en apprendre.

**L'hon. Wayne Easter:** Tout à fait, monsieur le président, et j'aimerais...

**M. Brian Storseth:** Nous devons nous en tenir aux faits. Ce comité a été constitué par un comité représentant tous les partis qui a accepté à voix unanime de se pencher sur le dossier.

**L'hon. Wayne Easter:** Monsieur le président, je ne crois pas que le Règlement ait été violé.

**M. Brian Storseth:** Ce n'est pas parce que M. Easter quitte la salle dès qu'on éteint les caméras que le reste du comité n'avance pas dans ses travaux d'une façon non partisane.

**Le président:** Je prends note du rappel au Règlement.

**L'hon. Wayne Easter:** J'aimerais remercier les témoins d'être venus. Cela ne fait aucun doute que la salubrité des aliments représente une question importante.

La représentante du Conseil canadien de l'horticulture a fourni une longue liste d'activités qui montre bien que vous faites tout ce qu'il est possible de faire pour assurer la salubrité des aliments à la ferme, soit le système HACCP, les inspections par l'ACIA, et ainsi de suite. Dans ma province, les frais les plus importants encourus par les producteurs de pommes de terre sont ceux liés aux inspections des aliments.

J'ai deux questions. Tout d'abord, le gouvernement du Canada est-il responsable de la salubrité des aliments dans ce pays? Deuxièmement, les agriculteurs canadiens semblent assumer une grande part des coûts liés au système d'inspection des aliments comparativement aux autres pays. Ce n'est pas le cas dans d'autres pays. En fait, cette situation n'est-elle pas en train de ruiner certains producteurs, ce qui entraînera notre dépendance vis-à-vis des produits importés?

• (1635)

**Mme Anne Fowlie:** Il y a effectivement des frais qui sont assumés par les producteurs, et ces frais augmentent. Le marché n'accorde aucune prime pour ces inspections: le consommateur exige que les aliments soient sains, quelles que soient les démarches nécessaires. Je répète que le marché n'offre aucune prime, et les producteurs ne devraient pas être évincés du marché de certains producteurs parce que les frais d'inspection de la salubrité sont trop élevés.

En ce qui concerne la responsabilité du gouvernement, je crois que l'ACIA et le gouvernement du Canada ont réagi de façon positive, convenable et conformément aux attentes, en prévoyant des critères et des protocoles à partir de connaissances scientifiques pour guider des groupes tels que le nôtre ainsi que de nombreuses associations nationales qui ont mis au point des programmes pour la salubrité des aliments. Nous nous appuyons sur la science. Nos démarches sont crédibles. Le système existe, le gouvernement l'étudie et fait connaître ses conclusions.

Pour ce qui est de déterminer qui devrait assumer les frais, c'est clair que les producteurs n'ont pas leur juste part du marché et de la chaîne d'approvisionnement. Nous croyons qu'il faut travailler avec d'autres intervenants dans la chaîne d'approvisionnement, afin que les producteurs sachent que toutes les précautions sont prises aux prochaines étapes. Le producteur sait pertinemment que tout a été fait de son côté dans la mesure du possible. Lorsque le camion quitte sa ferme, c'est tout ce qu'il sait: il a fait de son mieux. Nous devons être sûrs qu'au fur et à mesure que la production avance dans la chaîne, tous les autres intervenants, tels que le groupe de Chris et d'autres, assumeront leur responsabilité pour prendre les prochaines mesures qui s'imposent.

**L'hon. Wayne Easter:** Là où je veux en venir, Anne, et il se peut que l'on ait à émettre une recommandation à ce sujet, c'est que le

producteur primaire est celui qui paye la facture au Canada, alors que ce n'est pas le cas dans d'autres pays.

Pour ce qui est des propos de M. Kyte sur les aliments importés, je crois qu'il a indiqué que nous pouvons justifier les dépenses relatives aux inspections des usines. Ces inspections entraînent des frais pour les entreprises que vous représentez, mais je ne crois pas qu'un système aussi rigide s'applique aux produits importés.

Notre industrie agricole connaît d'énormes difficultés financières. L'industrie doit assumer le coût des inspections des aliments effectué par l'ACIA et d'autres intervenants. Nos producteurs, qui assument ces frais, sont confrontés à des produits importés bon marché en provenance de pays où la main-d'oeuvre coûte pas cher, où les normes environnementales sont moins rigoureuses et où il y a généralement moins de précautions prises dans la production. Nos producteurs peuvent alors être évincés du marché.

Ma question est la suivante: le gouvernement du Canada ne devrait-il pas rembourser ou compenser les frais d'inspection des aliments comme le font d'autres pays? Et deuxièmement, les produits importés ne devraient-ils pas être conformes aux mêmes normes, ou à des normes équivalentes, que doivent respecter les producteurs canadiens?

Je pose ma question à Anne et à M. Kyte.

**Mme Anne Fowlie:** Nous sommes effectivement préoccupés par les produits importés. Nous voulons voir les mêmes règles du jeu pour tout le monde et nous voulons un marché concurrentiel.

Il y a un grand détaillant canadien qui indique dans ses communications à ses fournisseurs qu'ils doivent participer à un programme du CHC et se soumettre à des vérifications, ou alors participer à un programme équivalent. C'est la raison pour laquelle certains des liens internationaux sont si importants. Nous avons rebaptisé notre programme CanadaGAP, pour de nombreuses raisons.

Il faut qu'il y ait des ressources pour l'inspection, que ce soit les inspections proprement dites ou l'offre de programmes et de ressources au producteur pour que celui-ci adopte le programme, quelle que soit sa nature. Il faut à tout prix que le soutien continue. Il y a certes eu un certain soutien, mais a-t-il été suffisant? Sera-t-il jamais suffisant? Il faut continuer à offrir des ressources.

Dans certains cas, nous avons trouvé... Monsieur Easter, le secteur de la pomme de terre en particulier, comme vous le savez sans doute, a participé très tôt au programme pour de nombreuses raisons, dont des pressions exercées par le marché. À bien des égards, ce sont en fait les producteurs de pommes de terre du Canada qui ont été pénalisés, car ils n'ont pas eu droit aux subventions pour la mise en oeuvre du programme de salubrité des aliments, parce que le programme n'avait ou bien pas été reconnu par l'ACIA ou le programme avait été adopté avant... Maintenant, nous avons le nouveau programme Cultivons l'avenir et des changements. Il y a eu des changements notamment pour les provinces, et les producteurs qui participent déjà au programme ne seront pas admissibles aux subventions, alors qu'ils en ont besoin.

• (1640)

**Le président:** D'accord.

Monsieur Bellavance, vous avez sept minutes.

[Français]

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

Monsieur Kyte, Maple Leaf fait-elle partie de vos membres?



[Traduction]

**M. Christopher Kyte:** Oui, ils le sont.

[Français]

**M. André Bellavance:** Je peux vous affirmer qu'à ce jour, un seul témoin s'est présenté devant le comité et a endossé la responsabilité de la crise de la listériose, et c'est le patron de Maple Leaf. M. McCain a dit que c'était de leur faute et qu'ils en prenaient la responsabilité. Mais il est le seul à l'avoir dit.

Le ministre, l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou l'Agence de la santé publique ont tous dit que le gouvernement avait un rôle à jouer dans la salubrité des aliments, mais on dirait qu'ils se tiennent au-dessus ou en dehors de la mêlée. Peu importe où ils disent se tenir, ils n'étaient certainement pas là où le drame a frappé. Ils ne veulent pas en prendre la responsabilité et s'en lavent les mains. C'est du moins ce qui ressort des témoignages qu'on a entendus jusqu'ici.

Vous avez proposé des pistes de solution assez intéressantes. Vous dites, par exemple, qu'on devrait apporter certains changements, même si l'agence fonctionne relativement bien. Je dois vous dire que dans son rapport, l'agence a quand même fait un certain *mea culpa*, même si elle ne prend pas la responsabilité de la crise.

Par exemple, l'agence n'a pas mis sur pied un centre d'urgence pour gérer la crise. Pourtant, ce centre d'urgence est prévu dans le plan d'intervention en cas de crise. Elle a convenu également qu'il y avait des problèmes de communication. M. Cameron Prince nous a dit qu'ils avaient rencontré des inspecteurs, lesquels leur ont dit qu'ils n'étaient pas assez présents sur le terrain. Le D<sup>r</sup> Evans nous a dit ceci: « Il est clair que, collectivement, nous n'avons pas répondu aux attentes des Canadiens. »

Donc, il y a un certain *mea culpa*. Dans vos pistes de solution, vous mentionnez certains changements à apporter, notamment au chapitre du contrôle des viandes importées. Mme Fowlie pourrait dire que c'est la même chose pour les fruits et légumes. On pourrait améliorer le contrôle des produits qui viennent de l'extérieur, car vous constatez un manque de ressources pour ce qui est de l'inspection à la frontière.

[Traduction]

**M. Christopher Kyte:** Merci.

Par où commencer?

Tout d'abord, il y avait un problème. Le problème a été réglé, il est désormais une chose du passé, et l'entreprise en tient compte pour aller mieux de l'avant. Oui, l'entreprise a assumé ses responsabilités, mais tous les transformateurs du pays doivent assumer leurs responsabilités quant à l'exploitation de leurs usines.

Je crois que l'agence devait établir les règles. Le mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments fait référence au commerce. On ne peut vendre de la viande avariée, point final. Il incombe à l'agence de s'assurer que tous les produits carnés de l'usine font l'objet de consignes quant à la production, l'expédition et la manutention. On ne peut exporter un produit qui n'est pas conforme à la réglementation canadienne et à celle d'autres pays.

Il existe donc plusieurs rôles. Le premier, c'est que l'agence doit fixer les normes, dont la plupart sont internationales. Deuxièmement, les sociétés doivent tout au moins respecter sinon dépasser ces normes. Comme je l'ai indiqué plus tôt, nos clients sont présents dans nos usines accompagnés de vérificateurs agréés et leurs exigences sont encore plus élevées que celles du gouvernement.

Existe-t-il une relation entre le nombre d'inspecteurs fédéraux et la salubrité des produits? Non, je ne crois pas. Je ne le crois surtout pas parce que l'on ne peut voir les bactéries présentes sur la viande.

Je vous dirais que les systèmes sont fort perfectionnés et ils continuent d'être améliorés. Les pratiques des entreprises s'améliorent constamment. On utilise le HACCP, l'ISO, les analyses rapides ainsi que les analyses génétiques. Il y a un grand nombre de facteurs en jeu. Je suis plus rassuré de nos jours.

Ce qui me préoccupe, comme je l'ai dit plus tôt, c'est la façon dont les aliments sont manipulés à la maison. C'est là où les risques sont plus élevés.

Merci.

• (1645)

[Français]

**M. André Bellavance:** C'est une responsabilité partagée. Avec la période du barbecue qui commence, il faut que les consommateurs fassent très attention à la façon dont ils préparent leurs aliments.

On parle de la crise survenue au mois d'août. Vous dites qu'une des solutions serait d'améliorer le contrôle à la frontière, mais dans ce cas précis, les aliments ne venaient pas de l'extérieur, ils venaient de notre marché intérieur: c'est dans une usine de Toronto que cette bactérie s'est retrouvée. On me dit que ce n'est pas parce qu'il y aura plus d'inspecteurs qu'on pourra davantage trouver la listeria, mais le fait que les inspections sont faites par les gens de l'usine ne règle pas le problème non plus.

Quelle leçon peut-on en tirer? Que doit faire l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour améliorer son efficacité? Je ne suis pas sûr que d'avoir des gens dans un bureau qui s'occupent de paperasse soit la solution non plus. J'aimerais connaître votre opinion.

[Traduction]

**M. Christopher Kyte:** Je suis d'accord. On pourrait ajouter 10 000 personnes à Ottawa. Cela ne fera aucune différence. Ne parlons pas d'une seule entreprise. Parlons plutôt de mes recommandations pour améliorer les pratiques d'inspection des usines. Vous aurez probablement intérêt à mettre sur pied un groupe d'étude constitué de représentants des entreprises ainsi que d'experts qui travailleront dans un cadre apolitique pour arriver à la meilleure décision. Comment améliorer le système? Que devrait faire l'entreprise? Quelles sont les pratiques exemplaires? Il faut poser ces questions.

Je ne puis remonter dans le temps pour vous dire ce qui s'est en fait passé, mais je sais, fort de ma propre expérience, que lorsqu'il y a un incident regrettable, on peut réagir positivement en indiquant de façon proactive ce que l'on peut faire pour améliorer la situation. L'audience en cours est tout probablement une de ces occasions.

**Le président:** Merci.

Monsieur Allen.

**M. Malcolm Allen (Welland, NPD):** Je vous remercie tous d'être venus.

Monsieur Kyte, vous avez fait référence à un graphique indiquant que le nombre de rappels avait en fait baissé. On peut bien affirmer telle chose globalement. Cependant, je vous dirais que le nombre de rappels concernant les produits importés n'a ni augmenté ni diminué. En 2005-2006, il y en a eu 21. En 2006-2007, il y en a eu 33 et en 2007-2008, 32. Rien n'a changé sur le plan statistique. En fait, les statisticiens vous diraient qu'il n'y a eu aucun changement. Dans les faits, le nombre de rappels concernant les produits importés a augmenté et n'a pas baissé. Les rappels visant les produits canadiens ont totalisé 46 en 2002-2003 pour ensuite tomber à 33 l'exercice suivant. L'exercice qui a suivi a connu 42 rappels, et les exercices subséquents en ont connu 31 et 30, ce qui est plus ou moins égal.

**M. Christopher Kyte:** Il n'y a pas de hausse.

**M. Malcolm Allen:** Si je ne m'en tiens qu'aux chiffres bruts, je ne constate aucune baisse en termes absolus. Les chiffres pourraient rester à ce niveau, et une certaine aversion du risque pourrait s'installer dans l'esprit des gens. Ils pourraient se dire que ce n'est pas si pire, que le risque est acceptable. Mais si vous parlez aux familles des 22 victimes ayant perdu la vie l'année dernière, le risque ne serait pas qualifié d'acceptable. Il n'est donc pas tout à fait exact d'interpréter cette tendance à la baisse sous l'angle du « zéro absolu », comme disent les mathématiciens.

Par ailleurs, vous avez abordé un sujet qui m'intéresse depuis toujours, et ce n'est pas la première fois qu'on en entend parler. Il s'agit des normes industrielles. Nous avons tous fixé la barre à différents niveaux. Une chose est certaine: la norme gouvernementale représente le seuil, et je n'en suis pas contrarié. Les normes industrielles sont supérieures. L'industrie ne cherche pas à atteindre le seuil puisque ses normes le dépassent. D'où la question que voici: pourquoi la norme gouvernementale est-elle si inférieure aux normes industrielles? Si l'industrie tient les rênes, et que la salubrité des aliments lui incombe, pourquoi le gouvernement ne rattrape-t-il pas son retard par rapport à vos normes?

• (1650)

**M. Christopher Kyte:** Écoutez, je ne suis pas un spécialiste, mais je vais vous proposer quelques pistes.

Premièrement, nous ne sommes pas une île. Quoi qu'il en soit, nous n'avons pas de leçons à recevoir des États-Unis ni des autres partenaires commerciaux. En lisant la transcription des témoignages hier soir, j'ai remarqué que l'Europe est souvent citée comme un modèle bien meilleur. Je ne partage pas cet avis. C'est notre nom qui apparaît sur les emballages, alors nous ferions bien mieux de nous assurer que nos aliments sont salubres, que leur prix est juste et qu'ils sont sains — sans compter les autres attentes des consommateurs. Nos clients ont, eux aussi, les mêmes exigences. Ils sont de plus en plus avertis. Alors, c'est vraiment le niveau qu'il faut...

**M. Malcolm Allen:** Je comprends cela. Je ne voulais pas vous interrompre, mais je ne peux m'en empêcher. Je comprends ce que vous dites. Les systèmes sur lesquels vous vous appuyez sont de vieux modèles de fabrication, qu'il s'agisse de la GQT, de la QTS ou du CSP — ils remontent tous à il y a 25 ans, à l'époque où je travaillais dans le secteur automobile. On a simplement pris ces systèmes pour les intégrer au système alimentaire. D'après ces principes, monsieur, si vous étiez au niveau minimal et que vous parveniez à le dépasser, alors le seuil montait d'un cran. Ce que je retiens des témoins... le message de l'industrie, c'est: « Nous dépassons le seuil, mais nous ne voulons pas que le seuil augmente. »

Là où je veux en venir, c'est que le gouvernement devrait aborder la question autrement, s'il s'agit bel et bien du processus amélioré — parce que l'amélioration continue qui se trouve au coeur de vos

systèmes s'inspire, en réalité, du système de fabrication de Toyota —, si c'est effectivement ce que vous faites. Dans ce système, quand une amélioration continue vous permet de vous rendre du point A au point B, cela devient alors le nouveau seuil. Supposons que vous êtes maintenant au point A; à mesure que vous vous améliorez et atteignez le point B, le seuil passe à ce niveau. Le message qui revient sans cesse dans les témoignages, c'est que le seuil du gouvernement est bas, alors que l'industrie se trouve à un niveau supérieur. Et je ne suggère pas, monsieur, qu'il vous incombe de monter le seuil à un niveau supérieur.

Mais c'est ce que j'entends de la part de l'industrie et du secteur de l'horticulture, en particulier — parce qu'il faut dire, madame Fowlie, qu'un de vos collègues a déjà comparu devant nous pour nous expliquer les principes HACCP et le PCSAF... Je conviens qu'il s'agit d'excellents systèmes et d'excellentes initiatives dans une industrie qui assume un rôle de leadership et qui cherche à améliorer ces systèmes.

Je crois que ce n'est pas juste de vous poser cette question, mais j'aimerais que quelqu'un m'explique pourquoi l'ACIA ne vous emboîte pas le pas en participant à un processus d'amélioration comme celui que vous dirigez? Pourquoi l'agence n'adopte-t-elle pas la même norme, de sorte que si vous ouvrez à nouveau la voie, elle fasse du rattrapage?

Je ne sais pas si vous pouvez me répondre, parce que c'était davantage une observation qu'une question.

Quant à votre système, madame Fowlie — d'après ce que j'ai lu sur votre site Web —, vous avez recours à un groupe pour mener des vérifications. C'est une question générale, parce que j'ai peut-être lu l'information, mais elle m'a tout simplement échappé. L'ACIA avait un groupe chargé d'évaluer les vérificateurs. Ce qui m'a échappé, c'est qu'il s'agit d'un groupe externe que l'ACIA embauche pour mener des vérifications. Y a-t-il un mécanisme qui permet de soumettre ce groupe à une vérification périodique?

**Mme Anne Fowlie:** Je n'ai pas tous les détails à portée de la main, mais je verrai à ce qu'on vous les communique.

**M. Malcolm Allen:** Je vous en saurais gré.

**Mme Anne Fowlie:** Le groupe que nous avons retenu, QMI-SAI Global, est reconnu à l'échelle internationale et il souscrit aux normes actuelles, que ce soit la norme ISO... Encore une fois, je ne connais pas la terminologie exacte, mais c'est en partie la raison pour laquelle nous avons choisi ce groupe: c'était le seul groupe homologué à l'échelle internationale.

• (1655)

**M. Malcolm Allen:** À titre de précision, je ne veux pas insinuer que ce groupe n'est pas qualifié. Tout ce que je dis, c'est que dans le cadre d'un processus de vérification, il y a habituellement un groupe de vérificateurs externe qui se rend sur place et ce, à de très rares occasions, pour vérifier simplement si les normes sont respectées. Je ne sais pas si cette information m'a échappé, mais je vous serais reconnaissant de bien vouloir nous fournir la réponse. Merci.

Je vous remercie de votre indulgence, monsieur le président.

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

Monsieur Anderson, pour sept minutes.

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

Avant de commencer, j'aimerais répondre à ce que M. Bellavance et peut-être M. Allen ont laissé entendre: l'idée que notre système d'assurance de la salubrité des aliments est si vicieux qu'il fait courir un risque énorme à la population — et n'oublions pas que c'est la saison du barbecue. J'ai l'intention d'en faire chez moi, quand l'occasion s'y prêtera — que ce soit du poulet, du porc, du boeuf, du poisson —, et je n'aurai pas de crainte. La question n'est pas de se dire que les gens sont normalement à risque. Je pense que c'est ce que vous êtes en train de dire aujourd'hui. La question dont nous sommes vraiment saisis, c'est comment faire pour réduire au minimum un risque qui, de l'aveu de nos témoins, ne sera jamais nul. Voilà ce qui intéresse le comité, et c'est ce que le gouvernement essaie de faire grâce à ses améliorations.

Je voulais juste revenir à un point que vous avez soulevé, monsieur Kyte. Vous avez dit vouloir appliquer ces normes à d'autres usines provinciales et ce genre de choses. Nous en avons parlé à quelques reprises au comité. Nous suggérez-vous de fixer une seule norme à la grandeur du pays, tant pour les petites usines provinciales que pour les usines fédérales? Le cas échéant, j'aimerais connaître votre avis sur la façon de s'y prendre pour faire en sorte que les petites usines fonctionnent toujours, étant donné qu'elles visent souvent de très petits créneaux. Si un problème se présente avec leurs produits, c'est détecté et contrôlé très rapidement. Or, cela ne vaut pas pour certaines des entreprises nationales. Nous en avons parlé deux ou trois fois avec les témoins, mais j'aimerais savoir ce que vous en pensez.

**M. Christopher Kyte:** J'aurais quelques observations à faire là-dessus. La première répond à votre question, à savoir le fait que les règlements augmentent. Il y a plusieurs années, personne n'avait entendu parler des principes HACCP, et maintenant c'est devenu la norme. À mesure que la maîtrise des points critiques s'améliore, il en va de même pour les politiques, les procédures, les règlements et les manuels de travail. Ils bougent, tout comme un glacier.

Quant aux usines provinciales, j'ignore comment on procède. Je sais que c'est un problème. Et la raison pour laquelle je dis cela, c'est que des 5 000 usines, 50 p. 100 emploient moins de quatre personnes. Par ailleurs, si quelqu'un tombe malade, qu'importe s'il s'agit d'une usine de 1 000 personnes ou de quatre personnes. Je crois qu'il nous incombe, au palier provincial, d'appliquer la norme nationale, à tout le moins les principes HACCP. Mais à part cela, je ne sais pas comment on peut s'y prendre. Il y a deux normes, et les gouvernements provinciaux doivent jouer un rôle plus actif et rehausser les normes provinciales. C'est leur responsabilité aussi; c'est une responsabilité commune.

**M. David Anderson:** Je ne sais pas si j'ai mal compris vos propos, mais vous semblez suggérer que le plus important, c'est de s'occuper de la chaîne d'approvisionnement et, une fois qu'on est rendu à l'étape de la production, les provinces peuvent réglementer cet aspect comme il convient. Est-ce bien ce que vous dites?

**M. Christopher Kyte:** Oui.

**M. David Anderson:** Madame Fowlie, j'aimerais vous poser quelques questions. Si je vous interromps, c'est parce que mon temps est limité. Je veux aborder certaines des questions internationales que vous avez évoquées.

Éprouvez-vous des difficultés, particulièrement aux États-Unis, au même titre que les producteurs de boeuf pour ce qui est du COOL — c'est-à-dire l'étiquetage du pays d'origine qui limite l'accès de nos producteurs aux installations de production aux États-Unis? Cet étiquetage a-t-il posé un problème dans votre secteur?

**Mme Anne Fowlie:** Relativement à l'étiquetage du pays d'origine, non, parce que le commerce est régi par l'ACIA et la LPAC — entre autres, les normes d'étiquetage prescrit et les normes de catégories. Les produits frais sont donc épargnés. Le problème se pose davantage quand il s'agit de produits à valeur ajoutée.

**M. David Anderson:** Les négociations bilatérales contribuent-elles aux exportations vers les pays avec lesquels nous avons conclu des accords bilatéraux? Ces négociations ont-elles favorisé les intérêts du secteur de l'horticulture?

**Mme Anne Fowlie:** Oui, bien sûr. Nous suivons cela de près.

**M. David Anderson:** L'impact a donc été positif.

Vous avez parlé de la reconnaissance mutuelle des programmes entre le Canada et les autres pays. Où en sont les choses? Quelle est notre part de coordination? À quel point nos programmes sont-ils acceptés à l'étranger et à quel point acceptons-nous ceux d'autres pays?

**Mme Anne Fowlie:** En ce qui concerne notre programme de salubrité des aliments et notre analyse comparative par rapport à GlobalGAP et à la GFSI, l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire, il s'avère qu'au Canada, certains de nos pomiculteurs — je vais parler d'eux parce que j'ai une expérience de première main dans ce secteur, en Ontario et particulièrement en Colombie-Britannique — ont une certification GlobalPAC pour des raisons d'exportation. Un de nos objectifs, dès le départ, a été de trouver des moyens pour que le producteur ne soit pas obligé de participer à la prolifération de vérifications, d'assumer des coûts supplémentaires, etc. À l'issue de cette analyse comparative, on n'aura qu'à faire une seule vérification.

• (1700)

**M. David Anderson:** Vous avez dit que la participation était axée sur le marché. Est-ce que cela signifie que la participation demeure volontaire, ou qu'à mesure que les grandes entreprises l'exigent, de plus en plus de producteurs sont essentiellement obligés d'y adhérer s'ils veulent en faire partie? Si je ne me trompe pas, vous avez mentionné que votre organisation compte 300 producteurs certifiés. Ce chiffre est-il assez élevé, ou faut-il chercher à l'augmenter?

**Mme Anne Fowlie:** Cela va augmenter. Je n'ai pas l'intention de lancer un débat sémantique, mais il y a en réalité beaucoup plus de producteurs certifiés que cela. Quand on regarde le nombre de producteurs de pommes de terre au Canada qui approvisionnent les transformateurs, en particulier McCain Foods, un des critères d'acceptation dans leurs contrats, depuis maintenant plusieurs années, c'est que les producteurs doivent participer au programme du CCH et être examinés par des tiers. Cette année, ils ont adopté le même type de vérification que le nôtre. Mais ils menaient leurs propres études, ce qui veut dire qu'ils avaient des moyens de vérifier ce qui se faisait.

Le chiffre est en fait plus élevé que cela si l'on tient compte de cet aspect.

**M. David Anderson:** D'accord.

Tricia, j'aimerais vous poser quelques questions sur deux programmes pilotes dont vous avez parlé. Le deuxième était le contrôle de... je n'ai pas saisi le nom au complet — des micro-organismes dans les installations de transformation de la viande. Avez-vous des recommandations qui pourraient s'avérer pertinentes dans le cadre de notre discussion et à la lumière des incidents de l'été dernier?

**Mme Tricia Meaud:** Le nom intégral du projet, c'est le contrôle des micro-organismes de biofilms sur les surfaces associées aux installations de transformation de la viande. Comme je ne suis pas une microbiologiste, je vais vous donner une explication en des termes simples. Les biofilms sont des groupes de bactéries qui se rassemblent et qui agissent comme une seule substance, formant ainsi une pellicule biologique. Ce projet visait à les tester.

Oui, le promoteur a formulé six recommandations; j'ai d'ailleurs apporté le document, mais je ne l'ai pas distribué au greffier parce que je n'étais pas sûre si j'allais en parler. Je peux vous le distribuer, et c'est dans les deux langues. En gros, il est recommandé — comme M. Allen l'a dit quand il a parlé de monter la barre — qu'on envisage peut-être d'étudier les biofilms dans les décisions stratégiques futures.

Je peux vous fournir une copie des recommandations. Ce serait probablement la chose la plus simple à faire.

**M. David Anderson:** Est-ce qu'il me reste du temps?

**Le président:** Votre temps est écoulé, monsieur Anderson.

Monsieur Easter, vous disposez de cinq minutes.

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

Monsieur Kyte, je vous ai posé une question tout à l'heure, mais vous n'avez pas eu l'occasion d'y répondre. Je voulais savoir à quel point le pays prend au sérieux les inspections des produits importés par rapport aux produits intérieurs; ce dont je suis convaincu, c'est qu'un produit importé devrait respecter les mêmes normes qu'un produit canadien, non seulement sur le plan de la sécurité mais aussi sur le plan de la production.

La deuxième question que je vous ai posée concernait l'examen des étiquettes avant la commercialisation, chose dont vous avez parlé avec, semble-t-il, grande insistance. Vous pourriez peut-être nous en parler davantage et dire au comité ce que vous recommanderiez à cet égard. Ce serait certainement quelque chose que nous prendrions en considération.

**M. Christopher Kyte:** La question des importations mal étiquetées pose un vrai problème pour l'industrie depuis de nombreuses années. Elle remonte aux années 1970, avant que je ne sois né. C'est un tueur d'emplois.

Je me souviens, il y a quelques années, une entreprise américaine expédiait des pommes de terre frites non conformes aux normes canadiennes, et c'était vendu à Toronto. L'industrie a dû déboursier 57 000 \$ par semaine avant que nous puissions enfin retirer ces produits des tablettes. Et il nous a fallu deux mois pour y arriver. Cela vous donne une idée des répercussions financières liées aux importations mal étiquetées. On les déverse chez nous comme si c'était un dépotoir.

Quand il y a une guerre des prix aux États-Unis, les producteurs réorientent leurs produits vers le marché canadien. Le temps qu'on les retire des tablettes, on aura perdu beaucoup d'argent. Donc, l'aspect financier exerce une pression sur les entreprises, surtout les petites. Et on ne peut se permettre de perdre d'autres entreprises. Ces deux dernières années, on a déjà perdu 24 grandes usines de transformation et 9 000 employés. On ne veut pas subir d'autres pertes.

Par ailleurs, si quelqu'un tombe malade, est-ce qu'on cherche à savoir si c'est un produit américain ou canadien? Eh bien, quand il s'agit d'un produit canadien, on fait ce qu'on peut — diligence raisonnable oblige. On essaie d'éliminer le risque. Mais on n'essaie pas d'éliminer le risque du côté des importations. Et c'est un problème.

Si vous regardez l'ampleur, le nombre et la fréquence des maladies d'origine alimentaire causées par des producteurs américains — qu'il s'agisse d'épinards, de laitue, de poivrons rouges, de beurre d'arachide —, les chiffres sont astronomiques. Si vous pensez qu'on a un problème au Canada, alors regardez ailleurs.

Ai-je répondu à votre question?

• (1705)

**L'hon. Wayne Easter:** Est-ce que cela s'applique également aux étiquettes avant la commercialisation?

**M. Christopher Kyte:** Pour ce qui est des étiquettes avant la commercialisation, il y a une véritable lacune... Les dernières fois où on a enregistré un recouvrement des coûts, c'est-à-dire au début des années 1990, l'industrie des viandes voulait instaurer le programme d'examen avant la commercialisation, qui était lié aux contrôles des importations. Au Canada, chaque fois qu'on veut mettre en marché un produit qui contient de la viande, on doit faire parvenir l'étiquette à l'ACIA qui l'examine pour s'assurer que le produit ne contient aucun allergène, qu'il respecte les règlements canadiens, que son poids est juste, qu'il provient d'une usine enregistrée — tout ce genre de mesures de protection —, après quoi l'agence donne son aval. Cela s'applique tant aux produits intérieurs qu'aux produits importés.

Le service de l'agence s'est quelque peu détérioré, ce qui a causé un retard pour les entreprises. Le délai était de huit semaines, mais c'est maintenant redevenu deux semaines et demie. C'est tout en l'honneur de l'agence.

Malheureusement, dans son examen stratégique, l'agence doit se débarrasser de ce programme de contrôle des importations. Il s'agit vraiment d'un très bon programme d'exécution qui ne coûte pas cher. On n'en trouve dans aucune autre catégorie. Si vous regardez certaines catégories, comme les produits de boulangerie, les jus, les boissons et une foule d'autres catégories, le nombre de produits mal étiquetés est énorme. Je sais que, l'autre jour, même les exploitants de ferme laitière sont venus ici et ont parlé à Robert de Valk des problèmes auxquels ils font face dans l'industrie laitière, notamment de la question des étiquettes non conformes.

**L'hon. Wayne Easter:** Autrement dit, vous recommandez fortement qu'on garde ce programme.

**M. Christopher Kyte:** On devrait le garder dans la catégorie des viandes, et l'appliquer à d'autres catégories. La viande représente la plus grande industrie — 13 employés.

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

Nous passons maintenant à M. Shipley.

**M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC):** Merci d'être des nôtres.

Puis-je revenir à l'argument invoqué par M. Easter — pour m'assurer que j'ai bien compris? En ce qui concerne le mauvais étiquetage, ou l'étiquetage trompeur, s'agit-il de l'étiquetage avant la commercialisation? Parlez-vous de la même chose, c'est-à-dire est-ce que vous recommandez qu'on règle l'un avec l'autre? Nous parlons, me semble-t-il, de deux choses.

**M. Christopher Kyte:** Non, l'examen des étiquettes avant la commercialisation est lié exclusivement au contrôle frontalier des produits contenant de la viande.

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

**M. Christopher Kyte:** Il s'applique aussi à l'échelle nationale. On n'envoie pas ses inspecteurs dans des usines étrangères. C'est notre façon de voir à ce que les règles du jeu soient comparables.

**M. Bev Shipley:** Y a-t-il des ententes avec d'autres pays et, particulièrement les États-Unis — et on nous a dit qu'il y en avait —, en vertu desquelles lorsque les producteurs exportent leurs produits, disons, au Canada, les inspecteurs à l'étranger sont tenus de prendre connaissance des normes utilisées ici? Réciproquement, si nos usines devaient expédier un produit à un autre pays, par exemple aux États-Unis, au moment de produire ce produit, elles sauraient en quoi consistent les normes de l'autre pays pour pouvoir les respecter. Est-ce que c'est le cas?

**M. Christopher Kyte:** Pas tout à fait. Si nous voulons expédier un produit contenant de la viande aux États-Unis, nous devons faire approuver l'étiquette par le département américain de l'Agriculture. On trouve donc un système d'examen avant la commercialisation. Qui plus est, le gouvernement américain est en train d'élargir la portée du système pour inclure d'autres catégories de produits, parce que les Américains sont un peu préoccupés par les produits en provenance de la Chine.

Nous n'avons pas observé que les organismes de réglementation américains et l'industrie américaine démontrent autant de sensibilité aux règlements canadiens que nous n'en démontrons aux leurs quand nous expédions des produits au sud de la frontière.

**M. Bev Shipley:** Nous recommandez-vous donc — uniquement pour l'étiquetage avant la commercialisation — d'adopter ces normes et de les mettre en oeuvre ici? La procédure?

**M. Christopher Kyte:** Eh bien, je crois qu'il y a lieu de rendre les procédures plus efficaces, mais à l'heure actuelle, le système canadien et le système américain sont essentiellement semblables. Ce que nous ferions, c'est créer un déséquilibre nord-américain.

**M. Bev Shipley:** Puis-je changer de sujet? Quand on parle de la salubrité des aliments, la listériose constitue un problème, mais il y a un problème tout aussi important, sinon plus: l'absence de récurrence. Pourtant, comme vous l'avez dit, plus d'inspecteurs ne signifient pas nécessairement des aliments plus sains.

Quelle formation doit-on fournir aux inspecteurs pour rendre notre système alimentaire plus sûr? La formation actuelle suffit-elle? Dans le cas de la listériose, on a beau tout examiner — on peut goûter, voir, sentir —, mais il n'en demeure pas moins que c'est essentiellement un tueur invisible. Toutefois, à ma connaissance, la listériose est également une bactérie qui se trouve dans notre environnement. Alors quand vous faites une telle affirmation, que voulez-vous dire relativement à nos inspecteurs?

**M. Christopher Kyte:** Je pense que pour l'instant, on dispose de protocoles d'essai qui ont été améliorés grâce à la politique sur la listériose. Bon nombre de nos membres ont fait le test et ils tiennent le coup pendant des années. On a les principes HACCP. Ce qu'on fait, c'est s'assurer que la maîtrise des points critiques est surveillée parce qu'il est impossible de faire avec succès un test sur le produit final. On peut tester tous les produits sans jamais détecter quoi que ce soit; par contre, si on s'assure de bien le faire dès la première fois, alors on a plus d'assurance quant au produit fini mis en marché.

Je ne suis pas un spécialiste des inspections dans les usines, donc je ne peux pas dire grand-chose de plus. J'ignore le niveau de formation que les inspecteurs reçoivent à l'heure actuelle. Je suppose que c'est efficace.

**M. Bev Shipley:** Un des sujets que vous avez abordés, c'est comment s'y prendre pour s'améliorer. Comment faire pour améliorer nos systèmes? Vos commentaires m'intéressent parce que je crois qu'ils ont beaucoup de valeur. Vous parlez de délaissier l'influence politique pour aller de l'avant et amener l'industrie... l'agence

participera toujours au processus. Avez-vous une recommandation à faire?

**M. Christopher Kyte:** Oui, et vous allez entendre le témoignage de Jim Laws dans la deuxième partie. Il vient du Conseil des viandes du Canada, et il travaille de très près avec les usines. Je sais que lui et ses collègues dans certaines des associations liées à la viande ont fait un travail sérieux pour améliorer la salubrité dans les usines. C'est donc un sujet sur lequel ils pourraient se pencher dans le cadre de groupes d'étude, d'ateliers sur les pratiques d'usine, etc.

● (1710)

**Le président:** Merci.

Monsieur Kyte, j'aimerais quelques précisions sur certains des points que vous avez soulevés dans votre déclaration préliminaire. J'ai oublié les chiffres exacts, mais vous avez dit que seulement 2 300 des x nombre d'usines de transformation — je pense que c'est le terme que vous avez utilisé — au Canada sont en fait inspectées au niveau fédéral.

Je suppose que certaines des usines qui ne le sont pas figurent parmi les usines inspectées au niveau provincial. Pour mettre les pendules à l'heure, si vous insinuez que les usines de viande inspectées au niveau provincial, les abattoirs, ne sont pas à la hauteur, alors j'ai probablement un problème avec cette affirmation, d'abord en tant que fermier et ensuite, en tant que politicien.

Êtes-vous en train de dire que, dans tout abattoir au Canada — qu'il s'agisse de boeuf, de porc, ou peu importe —, à défaut d'une inspection fédérale, la salubrité des aliments laisserait à désirer?

**M. Christopher Kyte:** Non, pas du tout. Là où je veux en venir, c'est que la politique sur la listériose s'applique uniquement aux 2 300 usines, et non pas aux 5 000. Dans un monde idéal, on l'appliquerait aux 5 000. Or, ce n'est pas le cas.

**Le président:** À notre comité régulier de l'agriculture, nous menons une étude sur la compétitivité relativement à tous les aspects de la livraison d'aliments, y compris l'abattoir, les épiceries, etc. Les épiceries ici en Ontario, et je crois à la grandeur du pays, ont une politique qui interdit la vente de porc ou de boeuf inspecté au niveau provincial dans leurs magasins, et même les magasins indépendants, parce qu'elles achètent par l'entremise de leurs partenaires de commerce de gros. À votre avis, les épiceries ont-elles un motif valable de procéder ainsi, du point de vue de la salubrité alimentaire?

**M. Christopher Kyte:** Je n'ai pas parlé de ce type de problème depuis bien des années. Disons qu'elles savent ce qu'elles obtiennent auprès d'une usine inspectée au niveau fédéral. Elles connaissent les règles, et il en va de même pour leurs vérificateurs. C'est une façon de simplifier les vérifications et les achats.

● (1715)

**Le président:** Pouvez-vous expliquer pourquoi elles ne comprendraient pas les règles provinciales?

**M. Christopher Kyte:** Je ne saurai vous le dire.

**Le président:** Mais vous venez de l'industrie de transformation, et je suppose que vous ne représentez pas uniquement les transformateurs inspectés au niveau fédéral.

**M. Christopher Kyte:** Je les représente.

**Le président:** Y a-t-il une raison pour laquelle les épiceries exigent que seuls les aliments inspectés au niveau fédéral aient le droit d'être vendus dans leurs magasins? Je veux connaître votre opinion professionnelle.

**M. Christopher Kyte:** La viande inspectée au niveau fédéral a du cachet. Il y a une norme — c'est leur politique.

**Le président:** Vous ne voulez pas commenter. D'accord, c'est compris.

Monsieur Bellavance.

[Français]

**M. André Bellavance:** Merci.

Monsieur Kyte, vous venez de dire que vous n'étiez pas un spécialiste en inspection des aliments. Je ne le suis pas non plus. Cependant, des scientifiques nous ont dit aussi que le fait d'avoir plus d'inspecteurs dans chaque usine ne permettra pas nécessairement de découvrir quelque bactérie que ce soit. On ne sent pas plus qu'on ne voit les bactéries. Je comprends qu'une inspection visuelle, à moins que les installations ne soient tellement insalubres qu'on décide d'arrêter la chaîne...

Les gens veulent avoir confiance dans leur système d'inspection des aliments. Je ne mets pas en doute la capacité de l'industrie de faire des inspections. Elle ne veut pas perdre sa réputation ni que des gens soient malades ou, pire encore, meurent à cause de ce qui pourrait s'être passé dans une usine. La population, par les impôts qu'elle paie, veut s'assurer qu'une inspection indépendante se fasse, celle du gouvernement en l'occurrence, et qu'il y ait plus d'inspecteurs sur le plancher pour pouvoir prendre des échantillons.

Vous n'êtes pas un spécialiste, mais vous pensez que le fait d'avoir plus d'inspecteurs ne va pas nécessairement régler le problème. Néanmoins, on peut découvrir des bactéries en prenant des échantillons et en vérifiant la propreté des appareils. Ce sont là des éléments qu'on peut améliorer afin que les gens aient plus confiance dans leur système de salubrité des aliments.

Êtes-vous d'accord?

[Traduction]

**M. Christopher Kyte:** Je ne pense pas que le nombre d'inspecteurs fasse une différence. À mon avis, la tendance à adopter les principes HACCP et d'autres normes semblables encourage la surveillance, ce qui pousse les entreprises à faire ce qu'elles sont censées faire, à savoir des tests. S'il est scientifiquement prouvé que vous devez tester les produits, alors cela fait partie de votre protocole. Selon la politique sur la listériose, il faut prendre telle ou telle mesure et, en fonction du résultat obtenu, il faut faire telle ou telle chose.

[Français]

**M. André Bellavance:** Comment peut-on s'en assurer, s'il n'y a pas de gens qui font cette surveillance de façon indépendante? C'est la question que je me pose.

[Traduction]

**M. Christopher Kyte:** Les vérificateurs sont là pour s'assurer que vous faites ce qui s'impose. Vous ne pouvez pas aller beaucoup plus loin. Prenons l'exemple de l'adultération du jus d'orange; c'est tout à fait différent, mais il y a quelques similarités. Vous avez beau placer un inspecteur à temps plein dans une usine, vous n'arriverez toujours pas à détecter l'adultération du jus d'orange — c'est-à-dire l'ajout de sucre au lieu de matières solides du jus d'orange. La seule façon de le découvrir, c'est d'embaucher un mouchard à l'intérieur de l'usine. J'ai donc peut-être tort, mais je ne vois pas de rapport entre le nombre de vérificateurs ou d'inspecteurs et le résultat.

**Le président:** Merci beaucoup.

Monsieur Anderson.

• (1720)

**M. David Anderson:** Cette question s'adresse probablement à M. Kyte.

Prévoyez-vous d'autres rappels à cause des changements que le gouvernement a apportés le 1<sup>er</sup> avril à certains tests de listériose, ou considérez-vous que le système de rappel fonctionne indépendamment de ces changements?

**M. Christopher Kyte:** Je ne vois pas de lien entre les rappels et les nouvelles procédures, une fois que tout le monde s'y adapte et les met en pratique dans les usines.

**Le président:** Merci beaucoup à nos témoins.

Nous avons certainement eu droit à un tour de table complet, et même plus. J'aimerais vous remercier d'avoir été des nôtres aujourd'hui. Je pense que votre contribution à l'examen de la salubrité des aliments est très importante.

Nous allons prendre une petite pause, puis reprendre nos travaux. Comme il y a des votes ce soir, nous allons quitter la salle pendant quelques minutes pour aller voter.

Je prie notre prochain groupe de témoins, qui représentent le Conseil des viandes du Canada, Olymel, Ontario Independent Meat Processors et le Centre d'information sur le boeuf, de prendre place le plus vite possible, et nous commencerons sans tarder.

Merci encore une fois à nos témoins.

• \_\_\_\_\_ (Pause) \_\_\_\_\_

•

• (1725)

**Le président:** Monsieur Bellavance.

[Français]

**M. André Bellavance:** Monsieur le président, peut-on avoir un calendrier des prochains témoignages? On nous a transmis un calendrier le 16 avril, qui contenait les dates et les témoins. Toutefois, en fonction du temps qui nous est imparti pour faire le travail en comité, je voudrais savoir si la disponibilité de tous les témoins qu'on a demandés va s'insérer dans les cases horaires. On peut avoir le lundi, de 16 heures à 22 heures, et le mercredi, de 16 heures à 22 heures. Il ne nous reste pas beaucoup de temps, mais on devrait s'assurer d'entrer la disponibilité de tous les témoins dans toutes les cases horaires.

On m'a dit qu'Option consommateurs était prêt à venir au comité n'importe quand. Il est arrivé qu'il y ait peu de témoins parce qu'on nous disait qu'ils n'étaient pas disponibles.

Je veux rappeler au comité que j'ai demandé que l'ancien ministre de la Santé, M. Tony Clement, vienne témoigner. Or je ne vois pas son nom. J'espère qu'il fera partie de cette liste.

J'aimerais obtenir une mise à jour du calendrier pour voir si tous les témoins pourront y figurer.

[Traduction]

**Le président:** Je n'ai pas la copie entre les mains, mais on peut la distribuer sous peu.

En ce qui concerne le point que vous avez soulevé relativement à la non-disponibilité de certains témoins, comme vous le savez, lundi soir, nous avons essayé d'en inviter quelques-uns, mais à cause du virus H1N1, cela s'est avéré très difficile. En fait, aucun témoin n'était disponible ce soir-là, ce qui fait que nous n'avons pas pu tenir notre séance. Nous essayons d'avoir tous les témoins sur la liste ici.

Vous avez proposé de tenir la séance de lundi soir jusqu'à 22 heures. Cela faisait partie des instructions qui nous ont été données par le comité: si nous avions à le faire, ce serait de 16 heures à 22 heures. Et c'est ce que nous allons faire. On peut certainement vous faire parvenir un calendrier à jour. Je suppose que rien ne nous empêcherait de l'envoyer dans un jour ou deux.

Cela dit, je remercie nos témoins d'être des nôtres. Le timbre se fera entendre quelques minutes, mais n'ayez crainte. Nous devons quitter la salle pour voter et nous serons de retour le plus vite possible.

Assurez-vous que les déclarations préliminaires de chaque organisation ne dépassent pas les 10 minutes. Nous aurons ainsi plus de temps pour la période des questions.

Nous accueillons d'abord M. Jim Laws, du Conseil des viandes du Canada.

**M. James M. Laws (directeur général, Conseil des viandes du Canada):** Bonsoir et merci de nous avoir invités à vous parler aujourd'hui de la salubrité des aliments dans le secteur des viandes. Je m'appelle Jim Laws et je suis le directeur général du Conseil des viandes du Canada, à Ottawa. Je suis accompagné aujourd'hui par Martin Michaud, vice-président des Services techniques chez Olymel, l'un des plus gros transformateurs de porc et de produits du porc dont le siège social est à Saint-Hyacinthe, au Québec.

Notre secteur est le plus gros de l'industrie de transformation des aliments, emploie plus de 67 000 personnes et a des ventes qui s'élèvent à plus de 20,3 milliards de dollars. Nous comptons 43 membres réguliers qui exploitent 134 établissements de transformation des viandes agréés par le fédéral partout au Canada. Nous comptons également 74 membres fournisseurs associés qui approvisionnent nos membres réguliers en équipements et services pour l'équarrissage, l'entreposage, les ingrédients, les produits d'emballage et les tests en laboratoire. Au total, il y a près de 772 établissements agréés par le fédéral qui abattent, transforment, équarissent, désossent, emballent, mettent en conserve ou offrent de l'entreposage pour la viande. Ceux-ci sont inspectés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Tous les jours au Canada, plus de 100 millions de repas sont consommés. Un nombre important de ces repas consommés jour après jour au Canada contiennent de la viande. Les maladies et les décès causés par la consommation de viande sont rares au Canada. Le nombre de rappels de viandes est très faible par rapport au volume total de la production canadienne. La plupart des rappels de viandes sont initiés volontairement par les transformateurs comme mesure de précaution. Très peu de rappels de viandes au Canada sont le résultat direct d'une maladie. De nombreux Canadiens qui voyagent partout dans le monde savent qu'ils doivent être très prudents en ce qui a trait aux aliments consommés à l'étranger. Les maladies liées aux aliments au Canada sont une chose qui nous préoccupe rarement.

Néanmoins, le secteur des viandes du Canada a dû relever plusieurs défis majeurs liés à la salubrité des aliments au cours des dernières années. L'industrie de la viande au Canada assume l'entière responsabilité de la salubrité des produits de viande fabriqués. Les Aliments Maple Leaf ont fait ce qu'il fallait faire. Ils ont assumé l'entière responsabilité pour les produits de leur établissement du chemin Bartor.

Il faut poursuivre le travail de ce sous-comité et l'enquête sur la Listeria afin de partager toutes les leçons apprises avec l'ensemble de l'industrie et faire en sorte que ce genre d'éclosion ne se reproduise plus. Oui, il reste du travail à faire.

Nous avons participé activement aux consultations de l'ACIA sur les nouvelles mesures de contrôle de la Listeria qui sont entrées en vigueur le 1<sup>er</sup> avril 2009. Nous avons bien accueilli ces nouvelles mesures. Toutefois, nous avons encore de nombreuses questions sur cette politique. Nous croyons que la politique devrait être modifiée pour fixer la fréquence des tests selon le risque que le produit présente. À titre d'exemple, la charcuterie séchée et salée, comme le salami et le pepperoni, ne favorise pas généralement la croissance de la Listeria. D'autres produits dont le taux d'humidité est plus élevé, comme le jambon fin, la favorisent. Nous croyons également que la fréquence des tests doit tenir compte de l'investissement dans des installations et de l'équipement de conception avancée combinés aux preuves antécédentes démontrant d'excellents résultats de test obtenues par l'entreprise. De plus, nous avons demandé à l'ACIA de donner à l'industrie accès aux tests rapides de criblage pour la Listeria — qui sont répertoriés dans le *Compendium des méthodes d'analyse* publié par Santé Canada — et à ceux permis aux États-Unis.

Au fil des ans, les transformateurs de viande ont constamment amélioré leurs systèmes de salubrité des aliments. Des millions de dollars ont été investis par les entreprises dans la modernisation de leur équipement et la reformulation de leurs produits afin d'utiliser des agents antimicrobiens ou des techniques récemment approuvées — comme la nouvelle technologie de pasteurisation à haute pression et l'addition de diacétate de sodium. Ont également été investis des centaines de milliers de dollars pour des tests supplémentaires pour la Listeria et un nombre incalculable d'heures du personnel de désinfection, de gestion et de contrôle de la qualité. Les établissements de transformation de la viande emploient des experts hautement qualifiés en science alimentaire et en microbiologie pour gérer leurs programmes de salubrité des aliments, et plusieurs entreprises comptent des titulaires de Ph.D. parmi leurs employés.

L'industrie de la viande au Canada est déjà le secteur le plus réglementé de l'industrie des aliments. Outre les exigences qui s'appliquent aux viandes et aux aliments en vertu de la Loi sur les aliments et drogues et son règlement, et de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, nous devons nous conformer à la Loi sur l'inspection des viandes et à son règlement, ainsi qu'aux exigences normatives et complètes du *Manuel des méthodes*.

Une fois imprimés, toutes les lois et tous les règlements comptent plus de 1 500 pages de texte qui régissent l'industrie de la viande au Canada. Il s'agit de la Loi sur l'inspection des viandes et du *Manuel des méthodes*. Comme vous pouvez le constater, l'industrie de la viande au Canada doit se conformer à un très large éventail de lois et de règlements.

● (1730)

Des secteurs complets de nos produits alimentaires offerts en épicerie sont rarement inspectés, comme les produits de boulangerie, les céréales et les épices, et ils ne sont pas assujettis à un *Manuel des méthodes* comme l'industrie de la viande et de la volaille.

Malgré les incidents survenus récemment dans l'industrie de la viande, nous croyons que notre système de salubrité des aliments ne fait pas défaut. Comme l'ACIA le signale avec justesse sur son site Web, la salubrité des produits alimentaires fabriqués au Canada est la responsabilité ultime de l'industrie de l'alimentation. Les programmes d'inspection des aliments de l'ACIA ont confirmé que les établissements ont pris les mesures appropriées pour fabriquer des produits alimentaires sains. Dans le passé, les fabricants d'aliments s'appuyaient presque entièrement sur l'analyse des produits finis afin de vérifier la salubrité de leurs produits. Aujourd'hui, les représentants de l'industrie et le gouvernement ont élaboré des principes scientifiques solides, ce qui comprend le système HACCP, pour régir la production. Le système HACCP a été conçu dans les années 1960 lorsque la National Aeronautics Space Administration des États-Unis a demandé à la société Pillsbury de concevoir et de fabriquer les premiers aliments destinés aux vols dans l'espace.

Notre système HACCP est une démarche normalisée, reconnue internationalement pour la salubrité des aliments. En vertu du HACCP, les fabricants cernent les étapes du processus de production les plus susceptibles de causer des problèmes et prennent des mesures pour les prévenir. Après l'éclatement de listériose l'an dernier, le Conseil des viandes du Canada a immédiatement mis sur pied un Groupe de travail sur la *Listeria* dans un effort concerté avec les autres associations de l'industrie canadienne de la viande et de la volaille et leurs membres. Notre objectif est d'élaborer les meilleures pratiques pour le contrôle de la *Listeria* et d'en promouvoir l'adoption, de préconiser l'approbation d'interventions axées sur le contrôle de la *Listeria*, d'appuyer les autorités de réglementation dans la rédaction de nouveaux règlements pour le contrôle de la *Listeria*, et surtout, d'encourager le partage complet de l'information sur la salubrité des aliments entre les transformateurs concurrents de viandes prêtes-à-manger.

De plus, nous continuerons d'organiser sur une base régulière des séminaires éducatifs et des symposiums techniques pour nos membres.

Je vais céder la parole à mon collègue, Martin Michaud, qui décrira nos huit recommandations.

• (1735)

[Français]

**M. Martin Michaud (vice-président, Services techniques, Olymel):** Bonsoir.

Les recommandations du Conseil des viandes du Canada, dont Olymel fait partie bien entendu, sont au nombre de huit. La première recommandation concerne les interventions antimicrobiennes. Nous sommes d'avis que l'industrie canadienne devrait entre autres avoir accès aux mêmes agents antimicrobiens et interventions que nos collègues américains.

En septembre 2008, Santé Canada a permis le recours au diacétate de sodium en combinaison avec le lactate de sodium ou de potassium dans les viandes prêtes à manger. Schneider Foods avait officiellement demandé la permission d'utiliser cet agent antimicrobien six ans auparavant. Selon l'American Meat Institute, depuis que cet antimicrobien est largement utilisé, il n'y a eu aucun rappel de viandes prêtes à manger à cause de maladies liées à la *Listeria* aux États-Unis depuis les cinq dernières années.

Notre deuxième recommandation consiste à créer une instance Canada—États-Unis sur la salubrité des aliments. Nous sommes d'avis que le Canada devrait, en collaboration avec les États-Unis, créer une autorité unique chargée de veiller à la salubrité et

l'innocuité des aliments. Les Européens l'ont fait avant nous. L'Australie et la Nouvelle-Zélande l'ont fait, et plus encore, les Européens ont créé une union économique qui permet le libre mouvement des marchandises dans de nombreux pays, sans aucune inspection aux frontières. La nouvelle administration Obama a annoncé l'examen de son système de salubrité des aliments à la suite de l'incident relié à la salmonelle dans le beurre d'arachides. Il faut donc agir maintenant.

Dans le cas de notre troisième recommandation, il s'agit de créer une norme unique pour l'inspection des viandes. Le Canada devrait créer une norme unique pour l'inspection des viandes fondée sur une norme nationale basée sur des objectifs et des lignes directrices plutôt que sur des normes ou critères normatifs. Nous pensons que toutes les normes provinciales d'inspection des viandes devraient être harmonisées avec les normes fédérales pour l'inspection des viandes. En effet, les Canadiens et les Canadiennes sont en droit de s'attendre à ce que tous les produits de viande qu'ils consomment soient conformes aux mêmes normes rigoureuses, sans égard à l'endroit où ils habitent ou à celui où ils font leurs achats. Les transformateurs de viande canadiens agréés par le fédéral sont inspectés régulièrement selon des normes qui respectent les exigences tant intérieures qu'internationales.

Les normes provinciales d'inspection des viandes ne répondent pas tout à fait aux normes internationales, dans plusieurs cas, ou aux exigences nationales canadiennes, et les établissements ne peuvent pas vendre leurs produits ailleurs que dans la province d'exploitation. Certaines provinces, comme l'Ontario, ont adopté une nouvelle réglementation renforcée pour l'inspection des viandes, alors que d'autres ont encore des transformateurs de viandes qui sont rarement inspectés, voire jamais.

Voici maintenant notre quatrième recommandation. Le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments devrait être exempté des lignes directrices du Conseil du Trésor sur l'harmonisation des sites Web fédéraux, de façon à ce qu'il affiche l'information en temps opportun, une information qui fait partie intégrante de la réglementation ou à laquelle celle-ci réfère, et que nous devons utiliser quotidiennement. Le *Manuel des méthodes* est constamment mis à jour, mais ces mises à jour mettent beaucoup de temps à parvenir sur le site Web et dans le système. À titre d'exemple, le nouveau Système de vérification de la conformité a été imposé à l'industrie le 1<sup>er</sup> avril 2008, et il a fallu attendre jusqu'en décembre 2008 pour que le chapitre 18 du *Manuel des méthodes*, qui fait l'objet de ce système, apparaisse sur le site Web et qu'il soit disponible pour l'industrie.

Même aujourd'hui, plusieurs sections de ce manuel ne sont toujours pas disponibles ou indiquent « Ce chapitre est en révision. Pour obtenir plus de renseignements sur sa disponibilité, veuillez communiquer [...] ». C'est le cas du chapitre 19, qui porte sur le Programme d'inspection de la volaille. L'industrie doit avoir accès à toutes les sections du manuel puisque c'est l'outil de base avec lequel nous faisons les changements et les inspections dans nos usines en cours d'opération. Lorsqu'un chapitre est révisé, la règle en vigueur devrait au minimum être maintenue sur le site en attendant que la nouvelle version soit disponible. Concernant l'activité législative, le site Web du gouvernement du Canada énonce ceci:

Un des principes fondamentaux du droit canadien est que nul n'est censé ignorer la loi. Or, ce principe ne peut s'appliquer que si le justiciable a accès aux textes qui le concernent.



Notre cinquième recommandation consiste à établir que l'Agence de la santé publique du Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments sont les porte-parole pendant les situations de crise. L'Agence de la santé publique du Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments devraient être les porte-parole officiels et désignés qui informent régulièrement les Canadiens et les Canadiennes pendant des situations reliées à la salubrité des aliments. Durant l'écllosion de listériose l'été dernier, notre industrie aurait vraiment eu besoin d'une voix et d'un visage auxquels les Canadiens et les Canadiennes auraient pu se fier, comme ce fut le cas pendant la crise de l'ESB et du SRAS.

• (1740)

Nous avons besoin d'une voix qui tienne les Canadiens et Canadiennes au fait des derniers développements sur l'écllosion de la listériose et sur les nouvelles règles mises en vigueur.

Notre sixième recommandation consiste à investir dans une meilleure formation pour les inspecteurs. Nous sommes d'avis que les inspecteurs de l'ACIA doivent avoir une meilleure formation, soit une formation continue et uniforme. Il est devenu évident, depuis la mise en oeuvre des nouvelles mesures, le 1<sup>er</sup> avril 2009, que ce n'est pas toujours le cas. En effet, nous faisons face à des équipes techniques ou des équipes d'inspecteurs qui, de temps à autre, ont de la difficulté à composer avec l'application des nouvelles normes et du nouveau système d'inspection ainsi qu'avec les changements qui y ont été apportés. Les vétérinaires sont formés en physiologie et en chirurgie animales, mais n'ont aucune formation en science alimentaire ou en contrôle de la qualité. Cela pose un problème.

En ce qui a trait à notre septième recommandation, il s'agit d'admettre que les dépenses en salubrité des aliments sont admissibles au programme Agri-flexibilité. On devrait inscrire le financement des nouvelles technologies de la salubrité des aliments à la liste des critères d'admissibilité à ce nouveau programme. Nous pensons que c'est essentiel.

Notre dernière recommandation consiste à éduquer les consommateurs. Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments devraient continuer d'éduquer les détaillants et les consommateurs sur la manipulation, l'entreposage et les pratiques de préparation saines. Un gouvernement fédéral proactif et intéressé devrait favoriser l'éducation des consommateurs en tant que sujet de collaboration étroite entre plusieurs ministères. Une attention spéciale devrait être accordée aux groupes à risque comme les personnes âgées, les personnes ayant un système immunitaire affaibli et les femmes enceintes.

Merci beaucoup de nous avoir permis de participer aux travaux de ce comité.

Au nom d'Olymel, je vous remercie.

[Traduction]

**Le président:** Merci. Nous avons entre une minute et demie et deux minutes pour nous rendre à la Chambre et voter. Nous serons de retour très bientôt.

Nous allons faire une pause de quelques minutes.

• (1825)

**Le président:** Nous reprenons la séance.

Nous allons maintenant entendre la déclaration de Mme Laurie Nicol, de l'organisme Ontario Independent Meat Processors.

Merci beaucoup. On vous écoute; vous avez un maximum de 10 minutes.

**Mme Laurie Nicol (directrice exécutive, Ontario Independent Meat Processors):** Merci et bonsoir.

Je vous remercie de m'avoir invitée à présenter un exposé devant le comité sur la salubrité des aliments. Je m'appelle Laurie Nicol et je suis directrice exécutive de l'Ontario Independent Meat Processors Association.

Notre organisation représente les établissements de transformation et de vente au détail et en gros de viande et de volaille de l'Ontario depuis plus de 30 ans. Il compte actuellement 180 membres qui sont des entreprises familiales établies un peu partout en Ontario et réglementées par les gouvernements fédéral et provincial. Je constate qu'un grand nombre de ces entreprises sont situées dans la circonscription de députés ici présents.

Elles sont inspectées principalement par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, ou le MAAA, en vertu du Règlement de l'Ontario 31/05 de la Loi sur la qualité et la salubrité des aliments. Je devrais ajouter qu'elles sont également assujetties à la Loi sur les aliments et drogues du Canada.

Notre organisation appuie fermement la réglementation provinciale de l'Ontario en matière de salubrité des aliments, ce qui est logique, car beaucoup de nos membres ciblent exclusivement le marché intérieur de la province.

L'Ontario a le privilège d'avoir une industrie de production animale très diversifiée. La province compte le plus grand nombre d'usines de transformation de la viande au Canada, à savoir des abattoirs et des établissements de transformation. Dans le cadre d'une étude effectuée par l'OIMP en 2008, on a estimé à 2,2 milliards dollars le chiffre d'affaires global de l'industrie ontarienne de la viande et de la volaille.

Actuellement, 154 abattoirs provinciaux et 418 établissements de traitement des viandes indépendants détiennent des permis octroyés par le MAAA. Ces entreprises sont engagées dans la préparation de produits carnés prêts-à-manger — cuisson, salaison et fermentation — ou dans des activités à plus faible risque, soit le hachage, le désossement, l'emballage et la distribution en gros.

La salubrité des aliments est la priorité. Il est difficile de croire que certaines provinces canadiennes n'ont pas mis en oeuvre de programmes obligatoires d'inspection des viandes et que des animaux destinés à l'alimentation sont abattus sans qu'aucune inspection n'ait été effectuée.

Notre gouvernement canadien assure la surveillance de la salubrité des aliments, que ce soit pour les viandes, les fruits, les légumes ou les produits de boulangerie.

Des produits alimentaires provenant de pays dont les normes sont moins rigoureuses continuent à pénétrer le marché canadien, alors que des usines de l'Ontario titulaires de permis provinciaux sont très réglementées et sont limitées au marché provincial. En outre, notre gouvernement canadien a imposé des normes plus rigoureuses dans le cadre de la réglementation concernant les MRS. La survie de nos abattoirs provinciaux qui transforment le boeuf de l'Ontario est donc encore menacée par le coût élevé lié à l'observation de cette réglementation.

La réglementation ne garantit pas la salubrité des aliments, mais elle établit des protocoles pour la production de produits alimentaires sains. La salubrité des aliments est une responsabilité partagée qui commence avec la compréhension, par chacun de nous, de notre rôle respectif en ce qui a trait à la manipulation adéquate des produits que nous cultivons, traitons, achetons, cuisons et mangeons.

Le programme d'inspection des viandes de l'Ontario est reconnu comme étant le plus solide au Canada. Comme on l'a indiqué dans de récentes déclarations publiques, les normes de salubrité des aliments appliquées par nos usines ne sont pas inférieures à celles de grandes installations multinationales agréées par le gouvernement fédéral.

La plupart des établissements ontariens titulaires de permis provinciaux sont des entreprises familiales. Ils possèdent des caractéristiques uniques qu'on ne retrouve pas dans des usines axées sur un grand volume de production et sur les marchés d'exportation. Ils fonctionnent à un niveau plus personnel, et on y trouvera souvent leurs propriétaires en train de surveiller les activités à l'étape de la fabrication. La structure familiale permet d'assurer une gestion plus cohérente et de mieux contrôler la production quotidienne et les résultats en matière de qualité et de salubrité des aliments. Les buts et objectifs axés sur les résultats sont courants dans notre industrie et la salubrité des aliments ne fait pas exception.

Dans les établissements de traitement des viandes de l'Ontario, l'engagement à l'égard de la salubrité des aliments a continué à évoluer et il s'est renforcé au cours des quatre dernières décennies. L'inspection des viandes en Ontario a commencé en 1965 pour les usines de transformation de la viande rouge et, dès 1969, l'inspection est devenue obligatoire dans les abattoirs de la province. En 1982, on a étendu la portée de la réglementation à la viande blanche. Cette réglementation était la première étape d'une série d'initiatives qui ont conduit le gouvernement ontarien à jouer un rôle prépondérant en ce qui concerne la salubrité des aliments produits par l'industrie de la viande provinciale.

En 1991, on a adopté une législation exigeant l'inspection de tous les animaux abattus et mis en vente en Ontario.

En 1992, notre organisation et le MAAA ont élaboré le cours de formation sur l'industrie de la viande, destiné à informer les exploitants sur les exigences de la réglementation, qui a aussi servi de matériel didactique pour les inspecteurs.

En 2000, on a essayé pour la première fois d'établir une norme nationale pour l'industrie de la viande. Le gouvernement de l'Ontario et notre organisation ont participé aux activités du groupe de travail chargé d'élaborer un code national sur les viandes et la volaille.

En 2001, l'Ontario a adopté la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments. La province a établi le cadre de l'élaboration d'une meilleure réglementation des viandes, qui est actuellement en vigueur.

• (1830)

En 2003, notre organisation a collaboré à la création du cours de formation des préposés à la manipulation des aliments, lequel est devenu la norme pour la formation obligatoire des manipulateurs d'aliments qui travaillent dans des établissements de traitement des viandes détenteurs de permis provinciaux.

L'ACIA n'ayant pas pu assurer la certification HACCP des établissements de traitement des viandes non agréés par le gouvernement fédéral, l'Ontario a établi en 2004 le programme Avantage HACCP, fondé sur les normes du Codex Alimentarius.

En 2004, le juge Haines a mené un examen très public du Programme d'inspection des viandes de l'Ontario. Plusieurs recommandations étaient déjà en cours d'élaboration puisque l'Ontario a continuellement mis à jour ses normes de réglementation.

En 2005, on a adopté le Règlement de l'Ontario 31/05 sur les viandes qui sert de fondement pour de solides programmes préalables, souvent appelés « programmes HACCP ». Ces normes renfermaient des exigences relatives aux programmes écrits, à la

tenue de registres, au contrôle des températures, au nettoyage et à l'assainissement et aux pratiques de gestion du personnel, ce qui jette les bases pour l'élaboration de meilleurs programmes de salubrité des aliments. Pour assurer l'efficacité de la réglementation ontarienne concernant les viandes, notre gouvernement provincial impose des conditions d'obtention de permis, notamment le recours à des outils qui permettent d'assurer le respect et l'application de la loi, des inspections vétérinaires dans les abattoirs, des programmes d'inspection des activités de transformation, une vérification externe indépendante, des programmes d'échantillonnage d'eau et de microbes, des études des conditions de base et une légende d'inspection permettant de repérer facilement les produits carnés inspectés par le gouvernement de l'Ontario.

En 2005, l'ACIA a entamé un examen du système d'inspection des viandes. C'est la deuxième tentative d'intégration d'une norme nationale à laquelle le gouvernement provincial a participé. Cela a conduit à l'élaboration d'une ébauche de norme canadienne sur l'hygiène des viandes. Dans le cadre de cette initiative, on prévoyait que des consultations d'intervenants auraient lieu à l'été 2007, mais celles-ci ont cessé en 2008.

Malgré toutes les améliorations et les investissements que l'industrie et le gouvernement ontariens ont effectués en vue de renforcer les programmes provinciaux d'inspection des viandes et le système d'assurance de la salubrité des aliments, l'Ontario reste en butte à la restriction de l'accès aux marchés en ce qui concerne le secteur ontarien de la restauration et de la vente au détail en Ontario, et nous n'arrivons pas à cerner aucun débouché interprovincial.

En ce qui concerne certaines de nos recommandations, nous appuyons l'établissement d'un programme de salubrité des aliments normalisé pour l'ensemble du Canada axé sur les résultats en matière de salubrité des aliments.

Nous demandons respectueusement que le gouvernement reconnaisse, par l'entremise de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, la conformité du Règlement de l'Ontario 31/05 sur les viandes aux normes en matière de salubrité des aliments établies dans le cadre de la réglementation fédérale sur les viandes, ainsi que l'équivalence du programme ontarien Avantage HACCP.

Enfin, la salubrité des aliments est un élément permanent et crucial de la culture de nos entreprises de transformation de la viande. Nous avons besoin d'une formation plus soutenue pour les inspecteurs et l'industrie, ce qui permettra d'assurer une prestation de programmes uniforme à l'échelle nationale, et nous devons mieux informer les consommateurs au sujet de leur rôle en matière de salubrité des aliments.

Je vous remercie de m'avoir donné l'occasion de m'adresser à vous. Je me ferai un plaisir de répondre à vos questions.

• (1835)

**Le président:** Merci beaucoup.

Nous allons maintenant entendre les représentants du Centre d'information sur le boeuf, Mme Lisa Mina et M. Marin Pavlic.

**Mme Lisa Mina (directrice générale, Ventes aux consommateurs, Centre d'information sur le boeuf):** Tout d'abord, nous vous remercions de nous avoir invité à comparaître aujourd'hui pour présenter le point de vue du Centre d'information sur le boeuf relativement à la salubrité des aliments au Canada. Je suis la directrice générale des ventes aux consommateurs et Marin Pavlic est le gérant en salubrité des aliments du CIB.

Nous avons remis une copie en anglais de ce mémoire au greffier du comité.

Le Centre d'information sur le boeuf, établi en 1973, est la division de développement du marché du boeuf de la Canadian Cattlemen's Association. Notre mission est de maximiser la demande du boeuf canadien et la valeur des produits du boeuf canadiens au Canada et aux États-Unis. À cette fin, le CIB se focalise sur plusieurs forces motrices du marché, notamment la perception du produit, la marque Canadian beef advantage et la salubrité des aliments. Notre organisation, qui est nationale, représente environ 86 000 producteurs de bovins de boucherie au Canada.

Le CIB a un engagement étendu, proactif et de longue date à l'égard de la sensibilisation à la salubrité des aliments, pour le consommateur et pour toute la chaîne d'approvisionnement. Nous suivons attentivement les attitudes et le comportement des consommateurs et nous travaillons, au niveau de toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement, avec les transformateurs, les détaillants et les exploitants de services alimentaires. Les médias et les professionnels de la santé dont l'influence est considérable sont aussi nos intervenants. Alors que la CCA s'occupe particulièrement de la production bovine et des questions commerciales, le CIB s'intéresse principalement à l'acheminement du boeuf de l'usine de transformation jusqu'au consommateur.

Le public canadien est un intervenant essentiel dans nos efforts de sensibilisation à la salubrité des aliments. Nous sommes un membre fondateur du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments. Depuis janvier 2008, nous avons sensibilisé plus de 30 000 Canadiens à la salubrité des aliments, notamment à l'aide d'un livret intitulé « *La salubrité des aliments à la maison* » qui fournit des renseignements visant à réduire les risques de maladies d'origine alimentaire.

Nous avons, durant plusieurs années, joué un rôle de chef de file pour favoriser l'utilisation des thermomètres pour mesurer correctement les températures de cuisson qui sont importantes dans la manipulation hygiénique des aliments. En 2008, le site du CIB a eu plus de 50 000 visiteurs par mois qui recherchaient tous des renseignements sur la salubrité des aliments.

Le CIB, pour apporter un soutien aux partenaires de la chaîne d'approvisionnement, fournit toute une gamme de ressources éducationnelles en matière de salubrité des aliments. Par exemple, pour les magasins de détail, « *Le manuel des Bonnes pratiques au détail* » fournit des informations sur les processus et programmes opérationnels visant la qualité et la salubrité de la viande. Le manuel « *Élaboration de systèmes de salubrité des aliments* » décrit la mise en oeuvre du programme en salubrité des aliments fondé sur les principes d'HACCP. Qui plus est, le système canadien de la salubrité des aliments, du producteur au consommateur, est un élément clé de la marque Canadian beef advantage.

Nous profitons de cette discussion sur la salubrité des aliments au Canada pour présenter quatre recommandations sur ce sujet. La première recommandation vise à ce que le gouvernement canadien joue un plus grand rôle pour faire connaître les systèmes canadiens de salubrité des aliments et encourager la manipulation hygiénique des aliments. Le rapport de l'ACIA de 2007 « *Perceptions des Canadiens à l'égard de la salubrité de l'approvisionnement alimentaire* » indique qu'en général les Canadiens pensent que la chaîne alimentaire est saine; cependant, ils ne savent pas très bien quels règlements sont en vigueur, la façon dont ils sont respectés et qui est chargé de leur application. Le CIB mesure, chaque trimestre, la confiance du consommateur envers la salubrité de la viande de boeuf. Cette confiance demeure élevée. Jusqu'en mars 2009, 87 p. 100 des Canadiens ont donné un niveau de sécurité de la viande de boeuf allant de cinq à dix, dix étant le maximum. Nous

pensons, toutefois, que cette confiance peut encore augmenter si le gouvernement du Canada faisait mieux connaître le système canadien de salubrité des aliments. La salubrité des aliments est la responsabilité de tous, du producteur au consommateur. Le consommateur est un élément important de la salubrité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire surtout quand on estime que près de la moitié des cas d'intoxication alimentaire au Canada sont causés par une manipulation inappropriée des aliments dans les foyers. Il est très important de continuer à investir dans les organisations nationales et multilatérales, telle que le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, qui ont pour mission de sensibiliser les Canadiens à la salubrité des aliments.

La deuxième recommandation porte sur l'étiquetage. Des étiquettes obligatoires sur la manipulation hygiénique de la viande hachée ont été introduites par le passé. En principe, nous sommes en faveur des renseignements obligatoires sur la manipulation hygiénique de la viande hachée, car on peut y trouver des informations sur les températures de cuisson interne appropriées. Beaucoup de détaillants fournissent déjà volontairement ce type de renseignements au consommateur. Cependant, les renseignements obligatoires sur la manipulation hygiénique des aliments ne doivent pas se limiter à certains produits carnés ou donner l'impression qu'il y a deux types d'aliments: ceux qui présentent des risques et ceux qui n'en présentent pas. En réalité, les bonnes pratiques sur la manipulation hygiénique des aliments sont importantes pour tous les aliments.

• (1840)

Pour cette question, une démarche axée sur la consultation permettra de fournir des renseignements pertinents aux Canadiens.

**M. Marin Pavlic (gérant en salubrité des aliments, Centre d'information sur le boeuf):** La troisième recommandation vise à ce que Santé Canada autorise le traitement par irradiation de la viande de boeuf hachée. L'irradiation des aliments est une technologie en salubrité des aliments qui a fait ses preuves, en détruisant les pathogènes présents dans les aliments. Elle a les mêmes effets que la pasteurisation du lait et la cuisson sous pression des aliments en conserve. L'irradiation alimentaire a reçu l'approbation de nombreux groupes, notamment de l'Organisation mondiale de la Santé et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

L'irradiation des denrées alimentaires a été approuvée depuis plusieurs décennies pour une poignée d'aliments au Canada, telles que les pommes de terre afin d'empêcher la germination. Aux États-Unis, l'irradiation de la viande de boeuf hachée a été approuvée en 1997. Des recherches scientifiques faites depuis plus de cinq décennies montrent que l'irradiation alimentaire réduit ou élimine les pathogènes présents dans les aliments. Elle ne rend pas les aliments radioactifs et ne modifie pratiquement pas leur valeur nutritive. Il est important de souligner que l'irradiation des aliments ne remplace pas les pratiques hygiéniques en cours dans la production alimentaire, elle constitue plutôt un autre outil important pour la protection de notre approvisionnement alimentaire.

En 1998, la Canadian Cattlemen's Association a présenté une pétition à Santé Canada visant à approuver l'irradiation de la viande de boeuf hachée, fraîche et congelée, afin de réduire les risques associés à l'*E. coli* 0157:H7. Les modifications proposées à la Loi sur les aliments et drogues afin d'autoriser l'irradiation de la viande de boeuf hachée ont été publiées dans la *Gazette du Canada* le 23 novembre 2002. En 2008, un examen d'ouvrages scientifiques sur le degré d'efficacité de l'irradiation contre l'*E. coli* 0157:H7 et la salmonelle dans la viande de boeuf hachée a été présenté à Santé Canada.

L'irradiation de la viande de boeuf hachée au Canada peut offrir une option aux consommateurs désireux de réduire le risque de maladies alimentaires causées par des bactéries, surtout l'*E. coli* 0157:H7. Nous espérons que le gouvernement prendra en considération cette technologie.

**Mme Lisa Mina:** Finalement, nous recommandons que le gouvernement fournisse des ressources suffisantes pour contrôler et appliquer l'utilisation des étiquettes des produits carnés. Bien que les étiquettes de produits ne posent pas en elles-mêmes un problème de salubrité des aliments, les consommateurs les perçoivent comme une porte ouvrant sur la salubrité. Un sondage mené auprès des consommateurs par le CIB en 2008 a indiqué que 83 p. 100 des Canadiens avaient une préférence pour la viande de boeuf canadienne. Pour eux, la « viande de boeuf canadienne » signifiait de nombreux avantages, notamment sa bonne saveur, sa fraîcheur et le fait qu'ils pensent que c'est un produit sain. Par conséquent, les étiquettes ou le matériel publicitaire indiquant une viande de boeuf canadienne doivent être conformes à la loi et véridiques. Les déclarations trompeuses concernant des produits mènent à la consommation de produits de piètre qualité, ce qui nuit à la bonne réputation de la viande de boeuf canadienne. Grâce à un contrôle et une application rigoureuse des étiquettes de produits, le capital de confiance dont jouit la salubrité des produits alimentaires, notamment la viande, perdurera au Canada.

En conclusion, nous tenons résolument à sensibiliser le consommateur et la chaîne d'approvisionnement à la salubrité des aliments. Nous estimons que l'industrie et aussi le gouvernement ont un rôle important à jouer. Il s'agit d'une responsabilité partagée. Même si le Canada est un chef de file mondial en matière de salubrité des aliments, nous croyons qu'il peut améliorer les processus, les règlements, la sensibilisation du public en matière de salubrité des aliments et renforcer le contrôle et l'application de l'utilisation appropriée des étiquettes de produits.

Je vous remercie de votre attention.

**Le président:** Merci beaucoup.

Monsieur Easter, vous avez sept minutes.

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

Je remercie les témoins d'être venus.

Tout d'abord, je m'adresse au Conseil des viandes du Canada au sujet du point 5. La listériose fait aussi partie de l'étude du comité. Au point 5, vous dites:

Pendant l'écllosion de listériose, l'été dernier, notre industrie avait vraiment besoin d'une voix et d'un visage auxquels les Canadiens et Canadiennes auraient pu se fier, comme ce fut le cas pendant la crise de l'ESB et du SARS.

Vous ajoutez que les agents gouvernementaux ont fait un travail exceptionnel lorsqu'est survenu le virus H1N1.

Certains parmi nous estiment bien sûr qu'en raison de l'éventualité d'élections, puis de leur déclenchement, et d'une conférence téléphonique au niveau de l'élite auquel participait le ministre — maintenant que nous avons vu les notes remises au comité par le ministre — il était évident que le ministre et le Cabinet du premier ministre semblaient très préoccupés par le dommage politique et les tactiques politiques. Pensez-vous que ce soit la raison pour laquelle aucune mesure n'a été prise pendant l'écllosion de listériose? Voulez-vous dire quelque chose à ce sujet?

•(1845)

**M. James M. Laws:** Je ne pense pas qu'il soit juste de notre part d'avancer des hypothèses sur ce que devrait être la réponse.

**M. David Anderson:** J'invoque le Règlement.

**Le président:** J'ai un rappel au Règlement, monsieur Laws. Je suis désolé.

**M. David Anderson:** Comme M. Storseth l'a fait plus tôt, je rappelle à M. Easter l'importance de s'en tenir aux faits. Et le fait est que des mesures avaient été prises, et de bonnes mesures dans cette affaire. Le ministère était à des conférences de presse, je crois, tous les jours pendant deux semaines. Je ne veux évidemment pas qu'il induise en erreur les témoins et qu'il attende d'eux qu'ils répondent à une question tendancieuse.

**Le président:** Monsieur Laws, vous avez la parole.

**L'hon. Wayne Easter:** Un instant, monsieur le président. Au sujet du rappel au Règlement, les faits sont énumérés ici, monsieur le président. Je les lis, et il est dit que durant l'écllosion de listériose l'été dernier — ce n'est pas écrit, mais je résume — le ministre était porté disparu au combat.

En tant que comité, nous voulons intégrer la responsabilité. Le gouvernement n'a peut-être pas voulu intégrer sa responsabilité durant l'écllosion de listériose, mais je peux vous dire que de ce côté, nous le voulons.

Je crois que M. Laws allait commencer à répondre.

**Le président:** Je pense que tout le monde le veut. Voulez-vous laisser le témoin répondre à la question?

**M. James M. Laws:** Nous sommes très satisfaits de l'action entreprise récemment par le gouvernement durant l'épidémie du H1N1. C'est le genre de mesures que nous aimerions voir à l'avenir pour d'autres incidents, comme celui-ci, touchant la salubrité des aliments. Nous pensons qu'il revient à l'Agence de la santé publique du Canada ou au vétérinaire en chef de rassurer les Canadiens.

Je peux certainement dire que le Dr Brian Evans a été incroyable durant la crise de l'ESB. Si je devais aller là-bas, ce serait une chose. Mais, vous le savez, je représente le Conseil des viandes. Il incombe au Dr Brian Evans, qui est habilité par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et à l'administrateur en chef de la santé publique là-bas de faire des commentaires et non pas à l'industrie.

Nous apprécions certainement l'action du gouvernement lors de l'épidémie du H1N1.

**L'hon. Wayne Easter:** Oui, comme je l'ai dit, on dirait qu'ils ont fait des progrès, mais nous devons nous souvenir que 22 personnes ont trouvé la mort l'année dernière, et que beaucoup d'efforts ont été faits pour... L'enquête de Mme Weatherhill est, à mon sens, une dissimulation au plan de l'intégration de la responsabilité. Or, il faut l'intégrer.

De toute façon, au point numéro 2...

**M. David Anderson:** J'invoque le Règlement.

**Le président:** J'ai un rappel au Règlement.

**M. David Anderson:** Monsieur le président, il n'y a absolument aucune preuve de dissimulation dans l'enquête de Mme Weatherhill. Elle était ici. D'autres témoins ont affirmé qu'elle avait eu accès à tout ce qu'elle voulait. Elle n'a pas eu besoin de pouvoir d'assignation parce que tout le monde a coopéré. M. Easter essaie de créer un problème, encore une fois, qui n'existe pas. Je pense qu'il devrait faire preuve d'honnêteté à ce sujet quand il pose des questions.

**L'hon. Wayne Easter:** Monsieur le président, vous ne me laissez pas le choix; je dois m'en tenir aux faits. Or, le fait est que Mme Weatherhill n'a aucun pouvoir d'assigner des témoins à comparaître ni d'obtenir des documents. Elle relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, celui-là même d'un des ministères qui font l'objet d'une enquête. En outre, selon ce qu'a rapporté Mme Weatherhill au comité, nous savons maintenant que six des hauts fonctionnaires qui font partie de son équipe travaillent dans quatre ministères et organismes: Agriculture et Agroalimentaire, l'ACIA, l'autorité sanitaire et Environnement. Trois de ces ministères font l'objet d'une enquête relativement à la listériose. Si vous n'appelez pas cela... Ensuite, elle fait rapport au ministre, celui-là même qui est en charge et qui peut prendre des décisions. Il a dit qu'il rendra le rapport public. À notre connaissance, elle n'a pas encore interrogé le ministre.

Donc, n'essayez pas de tromper le public canadien en prétendant que cette enquête n'a pas pour objet de camoufler l'incompétence du ministre et du premier ministre, parce que c'est vraiment le cas.

Voici ma question qui porte sur le point numéro 2. Vous dites que vous aimeriez créer une autorité canado-américaine de salubrité des aliments et aussi une seule norme d'inspection des viandes. Mme Nicol a parlé, me semble-t-il, d'un programme uniforme au niveau national au Canada. Je ne sais pas si vous dites tous deux la même chose, mais une grande partie des membres du comité est très préoccupée par, disons, la petite exploitation familiale qui fabrique des saucisses. Cette exploitation ferait faillite si elle devait respecter les normes établies par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Pourtant, elle fabrique des aliments sains et de bonne qualité. Donc, une seule norme nationale nous inquiète beaucoup car elle laisserait le champ libre aux grandes compagnies comme Maple Leaf, etc., puisque ce sont les seules qui puissent respecter la norme et aussi probablement les seules qui auront le personnel nécessaire pour se charger de la quantité énorme de paperasse exigée par l'ACIA.

Que vouliez-vous vraiment dire, monsieur Laws et madame Nicol? Comment assurer la présence de certaines de ces petites exploitations familiales... qui fournissent des produits de qualité dans les marchés locaux, et en priorité en plus?

• (1850)

**M. James M. Laws:** C'est une très bonne question. Les établissements de traitement des viandes inspectés par le fédéral ne sont pas tous de grands établissements. Il y en a aussi beaucoup de petits. Par exemple, je me souviens d'un qui n'a que 15 employés, ce qui veut dire que ce n'est certainement pas seulement parce qu'ils sont inspectés par le fédéral qu'ils auront nécessairement des difficultés à respecter les normes. Je suis sûr que Laurie pourrait dire quelque chose sur les petits établissements qui répondent aussi aux nouvelles et excellentes normes de l'Ontario.

**Mme Laurie Nicol:** En réponse à votre question, nous avons aussi beaucoup réfléchi à la question car nous représentons les petites entreprises; ce fut un problème. Oui, il y a beaucoup de paperasse. Mais je pense que la situation a évolué, il ne s'agit pas seulement de paperasse, il s'agit de diligence raisonnable. Il y a des moyens de trouver une solution au dossier de la salubrité des aliments. Ces moyens peuvent être un peu différents de ceux qu'utiliserait l'Agence canadienne d'inspection des aliments, mais les résultats sont les mêmes.

C'est là que l'Ontario a saisi l'occasion d'élaborer un règlement fondé sur les résultats et le Règlement et Code nationaux sur les produits de viande et de volaille contenant ces paramètres. Nous ne

devrions jamais nous efforcer de répondre aux exigences d'exportation quand nous desservons un marché intérieur, mais cela ne veut pas dire que si nous fabriquons 10 livres de produits fermentés, ou 10 000 livres, nous devrions être régies par des normes différentes. Je pense que cela dépend de la façon dont on répond à ces normes qui peuvent varier un peu en fonction des différents programmes d'inspection.

**Le président:** Merci.

Monsieur Bellavance, sept minutes.

[Français]

**M. André Bellavance:** Merci, monsieur le président.

J'aimerais dire ce qui suit aux représentants du Conseil des viandes. Chaque fois que vous témoignez, vous parlez non seulement de vos opinions et de vos préoccupations, mais en outre, vous nous suggérez des pistes de solution, ce que j'apprécie énormément. Ça facilite notre travail et ça nous permet de découvrir des choses que nous ne savions pas. Vous êtes des spécialistes dans votre domaine, et vous nous permettez d'en apprendre beaucoup sur le sujet. Vous soulevez des points pouvant faire l'objet de questions. J'en ai justement à vous poser.

Vous parlez de l'approbation des interventions antimicrobiennes, et j'aimerais que vous me donniez quelques détails techniques à ce sujet. Vous dites que le recours à des agents antimicrobiens a été permis en septembre 2008. Or, six ans auparavant, Schneider Foods avait fait une demande afin de pouvoir utiliser le diacétate de sodium en combinaison avec le lactate de sodium ou de potassium. Seulement un mois après cette crise qui a causé 22 morts, l'usage du produit a tout à coup été autorisé.

J'aimerais d'abord savoir ce que sont ces produits et pourquoi ils n'étaient pas acceptés au Canada. Ils l'étaient probablement aux États-Unis. Ce sont souvent certains détails qui font peur au public. Par exemple, ces produits sont-ils injectés dans l'animal ou ajoutés après coup, lors de la transformation? Sont-ils chimiques? Changent-ils le goût, la texture ou l'odeur de l'aliment?

**M. Martin Michaud:** Dans de tels cas, les agents antimicrobiens sont généralement utilisés pour faire en sorte que des bactéries pathogènes comme les listeria ne se multiplient pas durant la durée de vie du produit entreposé. Ce sont des additifs qu'on ajoute à la viande lors de la transformation et non au moment de l'abattage. Ces additifs empêchent la bactérie pathogène de se multiplier. C'est ce qui permet au produit de demeurer sécuritaire.

• (1855)

**M. André Bellavance:** Quand l'être humain ingère ce produit, que se passe-t-il?

**M. Martin Michaud:** Nous avons tous dans notre corps du lactate de potassium et du lactate de sodium. Ce sont en effet des métabolites qui font partie de notre corps. Donc, ce n'est pas du tout dangereux. Le diacétate est un additif chimique qui se décompose rapidement en acétate et en d'autre chose. De toute façon, on parle ici de métabolites communs en physiologie humaine. Il n'y a pas vraiment d'impact sur la santé. L'objectif est d'empêcher les bactéries pathogènes de se multiplier durant l'entreposage.

Dans le cas des interventions microbiennes, on parle de toute une panoplie d'autres agents antimicrobiens et additifs en usage aux États-Unis. Ces substances n'ont parfois même pas à être déclarées sur l'étiquette. Par contre, au Canada, nous n'avons pas ce privilège parce que ces produits ne sont pas approuvés. Pourtant, toutes les études et les données scientifiques démontrent que ces additifs et agents antimicrobiens sont sans danger aux États-Unis. Il reste qu'au Canada, on nous demande de refaire nos devoirs, de procéder à une revalidation chaque fois que nous voulons en utiliser un nouveau, par exemple. C'est pourquoi on a attendu six ans, mais que tout de suite après la crise, en septembre 2008, on a décidé d'accélérer les choses et d'accorder une autorisation de mise en marché temporaire pour l'utilisation du diacétate de sodium.

**M. André Bellavance:** Pendant combien de temps l'autorisation va-t-elle demeurer temporaire?

**M. Martin Michaud:** Le statut temporaire va rester en vigueur tant qu'une autre décision n'aura pas été prise. On a décidé de permettre cette utilisation, mais ce n'est pas encore inscrit officiellement dans la réglementation. Ça va l'être éventuellement. C'est simplement qu'on s'est donné du temps pour évaluer la situation et s'assurer qu'on a pris la bonne décision.

**M. André Bellavance:** Est-ce l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui prend cette décision?

**M. Martin Michaud:** Oui, avec Santé Canada, bien entendu. Santé Canada édicte ce qui est permis ou non en matière d'additifs. Pour sa part, l'agence s'assure que c'est appliqué de la bonne façon, en respectant les limites et les concentrations permises.

**M. André Bellavance:** Y a-t-il d'autres produits que vous demandez d'utiliser, qui auraient pu être employés pour empêcher la bactérie de se multiplier, mais qui ne sont pas encore autorisés?

**M. Martin Michaud:** Oui, il y en a beaucoup sur la liste des additifs permis aux États-Unis qui ne sont pas autorisés au Canada. On en compte une quarantaine.

**M. André Bellavance:** L'agence vous a-t-elle déjà expliqué pourquoi l'utilisation de ces substances antimicrobiennes était toujours restée interdite? Si elle vous a transmis des explications par écrit, nous aimerions les obtenir. Pour ce qui est de mon autre question, je vais aller droit au but parce que je n'ai aucune idée du temps qu'il me reste.

Concernant la crise de la listériose, si ces substances avaient été utilisées par Maple Leaf, pensez-vous qu'on aurait pu éviter les décès? Je pose la question un peu crûment, mais...

**M. James M. Laws:** Je vais répondre à cette question.

Ça aurait fort possiblement été le cas, mais le fait est que Santé Canada n'a pas la capacité d'approuver des antimicrobiens de même qu'une longue liste de médicaments vétérinaires que les Américains peuvent employer grâce à la Food and Drug Administration. Cet organisme emploie 10 000 personnes alors que Santé Canada en emploie 800 environ.

Le Canada devrait accepter tout ce qui est déjà approuvé par les Américains. Il n'est pas vraiment utile, en 2009, de faire notre propre étude sur un produit déjà approuvé par les Européens ou les Américains. Dans le cas de produits vraiment destinés à la sécurité des aliments, nous devrions pouvoir ne pas refaire toutes les études.

[Traduction]

**Le président:** Très rapidement, monsieur Bellavance.

[Français]

**M. André Bellavance:** L'agence a interdit ces substances pendant tout ce temps, mais tout à coup, un mois après les décès, elle les a autorisées. Quelles raisons vous a-t-elle données à ce sujet?

**M. James M. Laws:** On ne nous a pas expliqué pourquoi Santé Canada a pris cette décision, mais nous sommes très contents que ça ait été fait.

[Traduction]

**Le président:** Merci.

Monsieur Allen, sept minutes.

**M. Malcolm Allen:** Merci, monsieur le président, et merci à vous tous d'être là.

Monsieur Laws, je suis impressionné du nombre de recommandations que vous avez formulées dans votre mémoire. De toute évidence, vous y avez mis du temps, votre organisme a pris le temps de réfléchir en profondeur à ces enjeux, probablement en raison de vos dernières expériences, parce que certaines de ces questions ne sont pas nouvelles pour vous.

J'entendais tout à l'heure Mme Nicol nous ramener en 2002, année à partir de laquelle nous aurions commencé à voir les choses de la façon actuelle, et voilà où nous en sommes en 2009.

Je ne voudrais pas déduire de vos recommandations, monsieur Laws, qu'il y a des choses que vous ne nous dites peut-être pas. Je vais donc vous demander de me dire ce qui me semble implicite dans votre sixième recommandation, au sujet de la formation des inspecteurs. Vous dites ceci: « Les inspecteurs de l'ACIA doivent avoir accès à une formation continue et uniforme. » Vous dites ensuite qu'après la mise en oeuvre de la nouvelle politique le 1<sup>er</sup> avril 2009, « plusieurs inspecteurs n'en savaient pas assez sur les techniques appropriées d'échantillonnage aseptique ». Je pense que c'était le sens d'un communiqué dans lequel les gens disaient qu'ils n'étaient pas en mesure de le faire. Des représentants de l'ACIA affirmaient que leur personnel ne parvenait pas à effectuer l'échantillonnage parce qu'il y avait, dans certains cas, contamination croisée.

Si effectivement, nous demandons aux inspecteurs de parfaire leurs connaissances, il faut y consacrer des ressources, ce qui est une façon polie de dire qu'il faut investir de l'argent. Le mot « ressource » semble toujours vraiment flamboyant et joli, mais en fin de compte, il y a quelqu'un qui signe un chèque parce que nous avons besoin d'argent supplémentaire pour former des gens, parce que la formation coûte quelque chose. Ces personnes doivent prendre congé du travail pour cela, et il faut alors soit embaucher du personnel supplémentaire pour combler les trous, soit payer du TS, du temps supplémentaire, aux inspecteurs en formation. Je ne sais pas quelle est la solution. J'ai la vieille habitude d'utiliser des acronymes, vous m'en excuserez.

Est-ce ce que je lis dans cette recommandation? À quoi pensiez-vous quand vous l'avez écrite? Nous dites-vous aussi — et c'est là l'objet du troisième point — que les inspecteurs de l'ACIA devraient faire un peu plus d'inspections qu'en ce moment et perdre un peu moins de temps à remplir des formulaires et à examiner des classeurs pour pouvoir être sur le terrain à mener des inspections?

•(1900)

**M. James M. Laws:** Je ne suis sûrement pas placé pour vous dire combien de temps ils consacrent à une chose plutôt qu'à l'autre, mais nous savons, bien sûr, que leur travail est une combinaison des deux. On ne peut pas arrêter de surveiller le plancher, d'inspecter l'équipement et le reste, mais l'industrie de la viande n'est plus ce qu'elle était il y a 20 ans. L'équipement a changé. Les procédés ont changé. De nos jours, tous nos membres assistent à des conférences annuelles. Nous tenons des symposiums annuels. L'éducation est un aspect très important des activités du Conseil des viandes, à tout le moins dans notre travail auprès de nos membres, et c'est la même chose pour les inspecteurs. Dans ce cas précis, pour les nouvelles règles concernant la *Listeria*, beaucoup de nos membres embauchent des scientifiques spécialisés en alimentation, des gens qui détiennent des doctorats, des vétérinaires. Beaucoup d'employés de nos établissements sont très spécialisés, ils veulent être certains, étant donné que les règles sont très strictes, que les échantillons sont prélevés adéquatement et qu'ils n'entrent pas en contact avec des produits qui n'ont pas été manipulés correctement ou qu'ils ne génèrent pas de faux positifs parce quelqu'un ne connaît simplement pas assez bien les techniques d'échantillonnage aseptique.

**M. Malcolm Allen:** Je comprends que vous ne vous estimiez pas en mesure de vous prononcer sur le temps que les inspecteurs consacrent aux inspections plutôt qu'aux rapports, mais avez-vous une opinion sur qui devrait en décider? Est-ce que ce devrait être les transformateurs? Les usines? Votre organisation? L'ACIA, par le gouvernement? À qui revient cette décision d'après vous?

**M. James M. Laws:** Si l'on regarde ce qui se fait dans d'autres pays, par exemple, il y a des services communs qui examinent les risques qui se posent et leur nature.

Par exemple, quand nous étions petits, nous mangions tous de la viande en conserve, comme nous mangions tous des légumes en conserve. Or, l'industrie a changé et il y a de nos jours beaucoup plus de légumes et de produits frais. La méthode est donc assez éprouvée. Elle a ses failles, mais en général, il ne reste pas de *Listeria* à la fin. C'est assez sûr.

Le monde change. Les procédés changent. Le secteur de la vente au détail exige une plus grande durée de conservation qu'avant. Notre mode de vie a changé, de sorte que les deux époux travaillent de nos jours, donc quand les gens rentrent chez eux, ils n'ont pas le temps de cuisiner comme ils le faisaient avant. Tout a changé. Il faut que tout le monde se mette à jour dans sa formation, et les procédés actuels sont totalement différents de ceux d'antan.

**M. Malcolm Allen:** Je comprends, pour ce qui est de la viande en conserve.

**M. James M. Laws:** Donc s'il y avait un groupe d'experts qui réévaluait les nouveaux risques... C'est pourquoi nous proposons dans notre deuxième recommandation, qu'étant donné l'intensité du commerce entre le Canada et les États-Unis, qui est un partenaire et un client sans pareil pour nous, il ne serait pas logique que le Canada se dote de ses propres règles, puis que les États-Unis fixent les leurs. Nous sommes en 2009. Les Européens se sont dotés d'une loi commune pour je ne sais combien de pays. Je suis sûr que le Canada et les États-Unis peuvent harmoniser leurs lois. Ce serait vraiment un bon moment pour cela. Les Américains sont en train d'analyser ce qui s'est passé pour le beurre d'arachides. La nouvelle administration Obama a affirmé qu'elle allait faire quelque chose. Nous avons fait un premier pas avec l'Accord de libre-échange Canada-États-Unis il y a quelques années. Il y a une occasion à saisir. Nous savons que

cette recommandation est plutôt ambitieuse, mais elle n'a rien d'impossible.

•(1905)

**M. Malcolm Allen:** Vous avez également mentionné qu'il fallait éduquer les consommateurs. Nous avons entendu différents témoins nous dire si à la fin du cycle, juste avant la fourchette, si l'on veut, les consommateurs faisaient des choix alimentaires sûrs. Il y a lieu de nous demander qui contamine le plus les aliments: le consommateur en bout de ligne ou certains intermédiaires. Nous pourrions en reparler un autre jour, mais je vois qu'à la recommandation 8, vous parlez d'éducation ciblée des consommateurs: « Une attention spéciale devrait être accordée aux groupes à risque, comme les personnes âgées, les personnes ayant des systèmes immunitaires affaiblis et les femmes enceintes. »

Quand vous affirmez porter attention à ces trois groupes, parlez-vous des viandes transformées et de situations telles que celle que nous avons vu avec la listériose? Est-ce ce que je dois en déduire? À moins que vous ne disiez que ces trois groupes devraient toujours être dans notre ligne de mire. Il est vrai qu'à ces étapes de la vie et dans ces circonstances particulières, ces personnes peuvent être plus sensibles à des problèmes que nous autres. Par exemple, vous et moi ne serons jamais enceintes, donc nous n'aurons jamais à penser à ce que nous mangeons, à ce que nous consommons et à ce que nous faisons.

**Le président:** Avez-vous une dernière question, monsieur Allen?

**M. Malcolm Allen:** Oui, monsieur le président.

En bout de ligne, est-ce que dans ce système, nous allons aviser les membres de ces trois groupes? Qui va le faire? Les transformateurs, les fabricants, disent déjà à une certaine partie de leur clientèle qu'elle ne devrait peut-être pas acheter leurs produits. C'est une pente glissante pour un commerçant qui essaye de vendre un produit de dire à ces trois groupes de personnes, qui ne sont pas petits, qu'il leur recommanderait...

**Le président:** J'essaie d'être généreux avec vous, monsieur Allen. Avez-vous une question?

**M. Malcolm Allen:** Je sais que vous l'êtes. Vous l'êtes toujours, monsieur le président.

Je vais vous laisser poursuivre.

**M. James M. Laws:** Je comprends votre question.

Je pense qu'il est devenu très évident, après les événements de décembre dernier, que beaucoup de Canadiens n'étaient pas au courant des recommandations publiées sur le site Web de Santé Canada ou sur les sites des Centers for Disease Control, aux États-Unis, selon lesquels pour les charcuteries tranchées, il faut effectivement prendre des précautions supplémentaires quand on fait partie du groupe à risque. C'est donc effectivement ce à quoi nous faisons allusion.

Je ne veux pas dire qu'il faut éviter ces produits, mais si on en consomme, il est clairement écrit que ces produits doivent être réchauffés avant leur consommation si la personne se trouve dans la catégorie à risque élevé.

Vous pouvez en tirer toutes sortes de conclusions, notamment que les Canadiens, en général, ne sont pas assez au courant de tout cela. Nous espérons aujourd'hui que le message va se rendre jusqu'à eux, par le monde médical, par tous ceux qui s'occupent des personnes âgées dans les établissements de soins de longue durée, etc.

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

J'aimerais remercier nos témoins d'être venus aujourd'hui. À tous,  
merci de votre témoignage.

Comme nous avons largement dépassé les 19 heures, nous allons  
suspendre nos travaux jusqu'au 25 mai. La séance est levée.

---









**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.**