



Chambre des communes
CANADA

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

SFSA • NUMÉRO 009 • 2^e SESSION • 40^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le lundi 25 mai 2009

—
Président

M. Larry Miller

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

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

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

Le lundi 25 mai 2009

•(1605)

[Traduction]

Le président (M. Larry Miller (Bruce—Grey—Owen Sound, PCC)): Nous pouvons déclarer la séance ouverte, puisque nous avons le quorum.

Bienvenue à notre témoin, Bob Kingston.

Monsieur Easter.

L'hon. Wayne Easter (Malpeque, Lib.): J'invoque le Règlement, monsieur le président.

Je suis étonné de voir que Bob Kingston soit le seul sur la liste des témoins. Je vous ai envoyé une lettre le 22 mai. Le premier témoin sur la liste était M. Kingston et il y avait deux autres noms. Or, nous ne voyons à présent que M. Kingston. Je pensais qu'il voulait se faire accompagner de deux autres personnes. Quand nous avons invité M. McCain... j'estime que le représentant d'une organisation devrait pouvoir se faire accompagner par les personnes qu'il souhaite. Ainsi, si M. Kingston est venu avec d'autres personnes, je pense que son groupe pourrait nous donner un meilleur témoignage en regard du travail que nous avons à faire.

Le président: Eh bien, monsieur Easter, je viens juste de déposer ma réponse. Votre lettre m'a été livrée à mon bureau dans la journée de vendredi et comme j'étais à l'extérieur, je n'ai pu envoyer ma réponse que ce matin. La voici.

Monsieur Easter, en ce qui concerne ce témoin, le greffier et moi-même avons reçu des consignes du comité plénier. Une motion stipulait que M. Kingston devait comparaître à un moment donné entre 16 heures et 18 heures, ce qui a été fait. Nous avons aussi été saisis d'un avis de motion indiquant qu'il devrait se présenter seul, et c'est ce que nous avons fait. Tout cela est dûment consigné. Nous avons donc respecté ce qui était prévu et aucun membre du comité n'a mentionné le nom de M. Sicard. La lettre que je viens juste d'envoyer explique tout cela.

Vous pouvez toujours changer d'avis, monsieur Easter, c'est votre prérogative, mais nous avons reçu des consignes du comité et voici M. Kingston qui se présente dans la fourchette horaire prévue, seul.

L'hon. Wayne Easter: Monsieur le président, quand nous invitons des responsables syndicaux à rencontrer le comité, ils devraient pouvoir se faire accompagner s'ils le désirent.

Quant à la motion dont j'ai parlé — qui n'a finalement pas été débattue — c'est bien ce qu'elle sous-entendait. La première liste comportait les noms d'environ six autres témoins qui devaient comparaître en même temps que celui-ci. Or, je ne voulais pas qu'on dilue le témoignage de ces gens-là en ayant cinq ou six autres organisations présentes en même temps. Le Syndicat de l'agriculture est un acteur clé pour nous permettre de déterminer s'il y a eu une défaillance du système ou autre. Je crois savoir que les accompa-

gnateurs de M. Kingston se trouvent dans la salle. S'il demande à ce qu'ils viennent témoigner eux aussi dans le cadre de sa délégation, nous devrions le lui permettre.

Le président: Comme je l'ai expliqué, verbalement et dans la lettre que vous avez en main, M. Kingston se trouve ici suivant la requête du comité et un point c'est tout.

M. Allen, puis M. Bellavance.

M. Malcolm Allen (Welland, NPD): Merci, monsieur le président.

Je ne conteste pas votre interprétation, c'est-à-dire que ce témoin était cité, et qu'il était peut-être le seul à l'être. Toutefois, je tiens à rappeler que nous avons déjà accueilli des délégations — que ce soit celle des producteurs de poulets ou d'autres — qui étaient assez nombreuses, bien que tous les noms n'aient pas été stipulés dans la liste des témoins. Les gens se sont simplement présentés en délégation. M. Kingston ne témoigne évidemment pas à titre personnel, et il parle au nom d'un groupe important. J'ai l'impression que, si pour couvrir ce dossier dans toutes ses largeurs, nous devrions lui permettre de se faire accompagner pour ce témoignage par les personnes ici présentes, qui pourront faire des observations, qui pourront vraiment parler du système dans son ensemble et dont le témoignage, je pense, sera utile pour le comité.

Il est même possible que nous ne leur posions pas de questions. On ne peut en être certain. Nous ne leur demandons même pas de faire de déclarations parce que M. Kingston a remis son témoignage par écrit et qu'il va sans nul doute nous le présenter, mais ses accompagnateurs pourraient avoir des précisions à apporter relativement à des questions spécifiques. J'ai cependant l'impression que nous risquons de donner le ton, si nous ne lui permettons pas de se faire accompagner, et de donner l'impression à ces gens-là que nous ne voulons pas les entendre, ce qui n'est pas le cas.

Ce que nous voulons, de chaque côté de cette table, c'est braquer les projecteurs sur les circonstances ayant entouré les événements de l'année dernière pour que les consommateurs canadiens achètent leurs aliments l'esprit tranquille estimant que le système est bon. Si nous donnions la possibilité à ces gens-là d'accompagner le témoin, peu importe que nous leur posions des questions ou pas, tous les partis auraient au moins l'occasion de pousser le débat.

Le président: Merci, monsieur Allen.

Comme nous le savons, ce sous-comité sur la salubrité des aliments a été mis sur pied pour traiter justement des questions de salubrité des aliments au Canada. C'est donc ce que nous devons faire.

Pour en revenir à ce que vous avez dit au sujet des témoins, quand un membre du comité demande que nous invitions des groupes ou des organisations, il n'est pas question d'inviter une seule personne représentant ces groupes ou organisations, sauf précision par le comité. Or, il a été spécifiquement demandé que nous entendions M. Kingston. Nous avons eu un autre exemple avec Les Aliments Maple Leaf Inc. et M. McCain, entre autres, à qui on a demandé de représenter seul les Aliments Maple Leaf Inc.

Sauf consigne de la part du comité, au greffier ou à moi-même, ce qui n'a pas été le cas ici, nous appliquons la règle habituelle.

Monsieur Bellavance.

• (1610)

[Français]

M. André Bellavance (Richmond—Arthabaska, BQ): Que ce soit au sous-comité ou au Comité de l'agriculture, à maintes reprises, des témoins sont accompagnés de gens faisant partie de leur organisation. Il y a même l'exemple ultime des ministres qui arrivent ici accompagnés d'une armée de fonctionnaires qui s'assoient derrière eux et à qui, à un moment donné, on demande de venir s'asseoir à la table. On n'a jamais rien dit contre cette pratique. Je ne comprends pas qu'on essaie tout à coup de contrôler à ce point la venue de témoins.

Parlant de contrôle, il y a aussi un autre problème: le gouvernement semble vouloir contrôler le déroulement de ce sous-comité. Je commence à en avoir assez de répéter sans cesse qu'on avait demandé à ce que le... D'accord, je viens de voir les caméras et je vais arrêter ici. Il n'était pas écrit que la réunion serait télévisée, mais je viens de voir qu'elle l'est. C'est une bonne nouvelle, mais il est déjà arrivé que nos séances ne soient pas télévisées.

Monsieur le président, vous ne donnez pas le bon exemple en nous distribuant une lettre rédigée uniquement en anglais que vous avez envoyée à M. Easter. Tous les documents distribués ici doivent être dans les deux langues officielles. Vous êtes le président du sous-comité, et j'ai actuellement sous les yeux une lettre de vous uniquement en anglais.

Je trouve que cette situation va cahin-caha et j'aurai d'autres commentaires au sujet du Comité de l'agriculture, qui est en train de dérapier joyeusement. Je ne comprends pas qu'on fasse tant de flafas parce que M. Kingston voulait être accompagné d'un membre de son organisation. Ça me dépasse et je le dénonce.

[Traduction]

Le président: Veuillez m'excuser que cette lettre ne soit qu'en anglais, monsieur Bellavance, mais nous venons tout juste de la recevoir. Elle a été envoyée par mon bureau, par courriel, vendredi et nous l'avons reçue aujourd'hui. Nous n'avons pas eu le temps de la traduire, mais j'estimais qu'il était assez important d'avoir au moins...

Excusez-moi?

[Français]

M. André Bellavance: Le temps n'est pas une excuse. Les règles sont claires: les documents doivent être dans les deux langues officielles. Il s'agit de vous, monsieur le président. C'est pire que s'il s'agissait de n'importe qui d'autre. C'est inacceptable!

[Traduction]

Le président: J'en prends note, monsieur Bellavance, mais je pensais que c'était une question très importante. J'aurais pu décider d'attendre à mercredi. Nous faisons de notre mieux pour vous obtenir des versions traduites, mais il y a des éléments dans cette lettre qui

rappellent les préoccupations de M. Easter et je pensais important que tous les membres du comité la voient aujourd'hui.

[Français]

M. André Bellavance: Si c'est aussi important, pourquoi, en tant que membre du comité québécois et francophone, n'ai-je pas reçu la lettre en français au même moment que mes collègues? C'est un manque de respect, monsieur le président. N'essayez pas de vous excuser et de dire que ce n'est pas grave. C'est grave et ce n'est pas correct. Vous avez fait une erreur, et cette lettre ne devrait pas être distribuée. La greffière devrait même nous enlever cette lettre car elle n'est pas dans les deux langues officielles. Je ne veux pas prendre le temps du témoin et du sous-comité, mais n'essayez pas de me donner les raisons pour lesquelles elle a été déposée, je ne les accepte pas.

[Traduction]

Le président: Ça va, je ne peux pas vous contraindre à accepter mes explications. Mais c'est la réalité, monsieur Bellavance.

Par ailleurs, sachez que j'ai le plus grand respect pour vous-même en votre qualité de membre du comité. Je n'ai certainement pas voulu vous manquer de respect et je suis désolé que vous le preniez mal.

Monsieur Anderson.

M. David Anderson (Cypress Hills—Grasslands, PCC): Nous souhaiterions avancer et entendre les témoignages de nos témoins.

Comme M. Bellavance l'a dit, l'opposition est frustrée parce que les choses ne vont pas bien pour elle. Elle a essayé plusieurs trucs qui n'ont pas abouti. Elle a essayé de discréditer l'enquêteur indépendant. Elle a tenté de jeter le discrédit sur le ministre et n'a pas réussi là non plus, parce que les témoignages ont fait ressortir que les gens font leur travail et qu'ils ont fait du bon travail en l'espèce.

J'estime que nous devons bouger. Je ne comprends pas toute cette agitation de la part de M. Easter, puisque c'est lui-même qui avait exprimé le souhait de voir M. Kingston en personne à ce comité. L'autre nom qui a été proposé n'a pas été inscrit en tant que témoin. Je demande donc que nous passions au témoignage sans plus attendre.

Le président: Merci.

Monsieur Allen, très brièvement.

• (1615)

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Pour parler de quelque chose de totalement différent, d'une chose qui n'est pas inscrite à l'ordre du jour, je voudrais faire un suivi de la réunion précédente. Je souhaiterais que nous ayons la possibilité d'examiner cela après avoir entendu nos témoins d'aujourd'hui et que nous ne levions pas la séance avant d'avoir traité de cet aspect. Il y a certaines choses que nous n'avons pas entièrement réglées, et je souhaiterais que cela soit fait.

Le président: Avec l'indulgence du comité, nous réserverons un peu de temps dans la dernière partie de la séance.

Combien de temps vous faudrait-il, monsieur Allen. Quinze minutes?

M. Malcolm Allen: Avec l'indulgence de tous les membres, je pense qu'une période de 15 minutes serait plus que suffisante. Nous n'aurons peut-être besoin que de cinq minutes.

Le président: Ça va. C'est bien.

Monsieur Kingston, pour 10 minutes ou moins. Vous avez la parole.

M. Bob Kingston (président national, superviseur de l'inspection, Agence canadienne d'inspection des aliments (Burnaby, C.-B), Syndicat de l'agriculture): Je m'appelle Bob Kingston et je suis président de l'élément agriculture de l'AFPC qui représente la plupart des employés travaillant dans le portefeuille de l'agriculture.

Contrairement à ce qu'a déclaré le ministre, j'ai bien été inspecteur pendant 25 ans, dont 15 comme superviseur. Je suis aussi vérificateur principal certifié.

Je crois que vous avez tous en main un imprimé de mon exposé. Celui-ci comporte des onglets renvoyant à des articles de journaux qui, malheureusement, n'ont pas été traduits, et que nous ne déposons donc pas en tant que documents officiels. Le recueil des documents référencés accompagne l'exposé. Une grande partie des informations contenues dans ces documents est extraite de témoignages qu'a entendus le comité.

Nous entendons vous parler plus particulièrement de l'inspection des viandes transformées dans le cadre du système de salubrité des aliments, parce que c'est cet élément qui a été au cœur de la crise de l'été dernier. Je pense que tout cela a fait l'objet d'une analyse approfondie, avant et après la crise, au point que nous pouvons sans doute tirer certaines conclusions quant aux niveaux de ressources de l'ACIA, ce qui est notre principal objectif ici.

La troisième page de l'exposé présente l'historique et l'évolution de l'inspection des viandes transformées. Comme je le disais, il existe déjà beaucoup de documents à ce propos et il ne sera pas nécessaire de nous éterniser sur le sujet.

Je tiens, cependant, à préciser qu'à la quatrième page, nous mettons la prévention en opposition aux rappels et aux enquêtes. Beaucoup de témoins ont déclaré que la seule façon saine d'aborder la surveillance de la salubrité des aliments au Canada consiste à effectuer des tests bactériens et microbiologiques qui constituent la seule base scientifique possible d'application des règlements. Eh bien, nous nous inscrivons en faux contre cela pour deux raisons. Premièrement, cette façon de faire revient à refermer la porte des écuries quand les chevaux sont déjà en liberté. De plus, on n'insistera jamais assez sur la valeur que représentent les inspections *in situ*.

Le fait de déployer des inspecteurs sur place, dans les établissements, permet d'atteindre plusieurs objectifs. Avant tout, la présence d'un inspecteur a un effet positif sur le comportement des employés des établissements. En général, les exigences sont respectées avec beaucoup plus de rigueur. C'est un peu comme conduire en étant suivi par un policier. On est alors beaucoup plus porté à respecter les limites de vitesse. De plus, quand nos inspecteurs sont présents sur les lieux de production, les employés sont davantage portés à leur parler. Ainsi, s'ils sont mécontents de certaines choses, ils le disent à l'inspecteur, encore faut-il que celui-ci soit sur place. Aucune chance que cela se produise si l'inspecteur est enfermé dans un bureau à remplir des papiers. Au fil des ans, on a constaté que les renseignements obtenus auprès d'employés des établissements étaient très précieux.

Par ailleurs, les inspecteurs chevronnés peuvent détecter les signes avant-coureurs d'une contamination à la listeria — pas uniquement à la listeria d'ailleurs, mais d'autres types de contaminations microbiennes. Les inspecteurs sur place peuvent en effet constater la présence de condensation et de moisissures excessives. À l'expérience, ils savent quand l'humidité est trop élevée. Ils peuvent voir quand des courroies de transporteurs à bande sont effilochées ou fissurées, conditions qui en rendent la désinfection difficile. Ainsi, quand ils lisent un rapport leur indiquant que la désinfection est parfaite, s'ils savent qu'il existe un problème de matériel sur la chaîne

de production, ils sont en mesure d'aller jeter un coup d'oeil, de confirmer la situation et de mettre en doute le rapport. Ils sont également en mesure de constater les pratiques des employés, qu'il s'agisse de désinfection ou autre. Nous estimons que cela aussi est très important.

À la page suivante, nous expliquons que l'ACIA manque de ressources. Je tiens à vous souligner deux choses à cet égard. Nous avons analysé le temps nécessaire à l'exécution correcte des tâches du système de vérification de la conformité. Nous avons établi que, pour remplir toutes les étapes prévues, il faut environ 800 heures dans le cas d'un établissement d'aliments prêts-à-consommer, encore une fois si l'on fait les choses correctement. Nul besoin d'être mathématicien pour s'apercevoir qu'un inspecteur ne peut pas s'occuper de plus de deux établissements de ce genre. On ne peut pas lui confier la surveillance d'une autre demi-douzaine d'emplacements. Pour que les choses soient bien faites, il ne faut pas demander à l'inspecteur de s'occuper d'autres établissements.

Je sais que le cabinet du ministre et l'ACIA ont voulu montrer que ces problèmes de ressources ne sont pas vraiment très graves et que tout va bien aller. Toutefois, lors d'un exposé au ministre, en janvier, la présidente de l'ACIA lui a expliqué que l'agence éprouvait de grosses difficultés pour faire faire le travail. L'agence avait de la difficulté à se conformer aux exigences du programme, outre qu'elle était aux prises avec d'autres problèmes de ressources. Cela a donc été bien expliqué. Ceux que ça intéresse trouveront un complément d'information à ce sujet à l'onglet 3.

● (1620)

Il est beaucoup question, depuis l'été dernier, de l'embauche d'inspecteurs. On vous a parlé de 175 à 200, puis de 258 nouveaux inspecteurs. Le chiffre semble dépendre de l'interlocuteur et du jour. L'effectif supplémentaire d'inspecteurs à l'ACIA représente simplement l'augmentation d'EG, soit le groupe professionnel de soutien technologique et scientifique. Ce groupe se décline sur un ensemble de professions allant des techniciens qui effectuent des tests microbiens en laboratoire à ceux qui font des essais de germination sur semences. Ce personnel peut aussi faire des études sur le nématode à kyste de la pomme de terre, par exemple — ce qui est le cas pour un grand nombre d'entre eux. Juste avant ça, le Conseil du Trésor avait donné son approbation pour embaucher 200 inspecteurs dans le cadre du Programme des espèces exotiques envahissantes. D'ailleurs, la vérificatrice générale a abondamment écrit à ce sujet dans son dernier rapport.

Ainsi, il est assez faux de prétendre que 175, 200 ou 258 inspecteurs ont été recrutés pour faire du travail de terrain dans le domaine de l'hygiène des viandes. On n'aurait jamais dû affirmer une telle chose. Il manque encore d'inspecteurs à l'ACIA pour l'inspection des aliments. À l'occasion d'une entente sur les services essentiels, conclue avec l'agence, nous avons examiné les effectifs dans chaque catégorie pour déterminer le nombre d'inspecteurs et avons constaté qu'il n'y en a que 1 200 dans le domaine des aliments. Cela veut dire qu'il y en avait environ 200 en formation en plus de 100 superviseurs; quand on retire ces deux catégories, on se retrouve avec 1 200 inspecteurs opérationnels. Il y en a moins de 200 qui s'occupent de la viande transformée.

Comme elle a trop peu de ressources pour s'acquitter d'une tâche aussi monumentale, l'ACIA se retrouve souvent dans l'impossibilité de faire appliquer la législation et d'imposer les mesures correctives à la demande des inspecteurs. Les vérifications exigées — du moins celles prévues — sont rarement effectuées et n'ont jamais été menées à terme.

À cause de ce manque de ressources, il n'y a pas assez de temps pour former les nouveaux inspecteurs. Il est très difficile de libérer les inspecteurs, qui se consacrent habituellement au Programme d'hygiène des viandes, pour assurer la formation. Dès lors, beaucoup d'inspecteurs n'ont jamais reçu la formation appropriée au système de vérification de la conformité, ni la formation spécifique au travail de vérification, deux fonctions qu'ils doivent assumer en vertu de ce nouveau système. Nous estimons que c'est là un grave problème.

Les deux personnes de qui je voulais me faire accompagner n'ont pas pu être présentes aujourd'hui. Elles sont personnellement au courant de la situation qui a donné lieu à l'incident survenu à l'établissement Maple Leaf du chemin Bartor.

Ce que je peux vous dire, en revanche — bien qu'il s'agisse là d'un renseignement de seconde main — c'est que les vérifications annuelles antérieures à ce problème n'avaient pas été menées à terme. Les vérifications trimestrielles réalisées avant la mise en oeuvre du SVC ont été interrompues en 2007. Ici, nous disons que les heures supplémentaires ont été interdites. Le terme est mal choisi, mais c'est que le personnel d'inspection a eu l'impression que les heures supplémentaires étaient effectivement interdites. Ce que les inspecteurs nous ont régulièrement signalé...

Le président: Il vous reste une minute.

M. Bob Kingston: ... c'est simplement que ces heures n'étaient pas autorisées. J'ai cru comprendre qu'une partie du problème est due aux communications, mais au final, des inspections essentielles n'ont pas été réalisées.

L'examen pré-opérationnel, les vérifications visuelles de la salubrité et les audits n'ont pas été effectués à l'établissement Maple Leaf du chemin Bartor, ce qui a favorisé l'éclosion de la listériose. Rien de cela ne s'est fait à cause d'un manque de personnel.

Pour ce qui est du temps que l'inspecteur consacre... Excusez-moi?

Le président: Je ne faisais que me racler la gorge.

M. Bob Kingston: Comme je suis presque au terme du temps qui m'a été alloué, je vais passer aux recommandations qui se trouvent au dernier onglet. Si j'en ai le temps, je reviendrai en arrière pour vous parler de deux ou trois autres causes.

Nous voulons nous assurer que les inspecteurs des viandes transformées ne sont pas responsables de plus de deux établissements de prêt-à-manger. Nous voulons que l'ACIA donne une formation adéquate aux inspecteurs en matière de SVC et de vérification. Enfin, nous voulons que l'ACIA et le Syndicat de l'agriculture effectuent une évaluation conjointe du système de vérification de la conformité et des ressources nécessaires pour mettre entièrement en oeuvre le système tel qu'il a été conçu. Nous estimons que, s'il n'est pas entièrement mis en oeuvre... Un système de vérification qui ne comporte pas tous les éléments nécessaires perd de son intégrité. C'est aussi simple que ça.

Pour ce qui est de la transparence, nous nous demandons que soit consignée dans une loi l'obligation pour l'ACIA de communiquer ouvertement avec les Canadiens, en temps de crise. Le fait que, l'été dernier, le cabinet du ministre ait ordonné à l'ACIA de garder le silence, et même de ne plus nous parler, est, selon nous,

impardonnable. Il faut mettre fin à la pratique consistant à établir à huis clos les politiques de salubrité alimentaire. Nous voulons que soit rétablie la publication des rapports de vérification des établissements de traitement des viandes.

Comme on ne m'a pas encore interrompu, je vais revenir en arrière pour vous parler de deux ou trois...

• (1625)

Le président: Vous avez de beaucoup dépassé votre temps. S'il y a quoi que ce soit dont vous n'avez pas encore parlé, monsieur Kingston, vous pourrez le préciser en réponse aux questions.

M. Bob Kingston: Parfait.

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Easter, pour sept minutes.

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

Monsieur Kingston, vous voyez certaines des difficultés que nous éprouvons à ce comité pour aller au fond des choses, puisque nous avons vu aujourd'hui un président de comité parlementaire qui s'ingère, au nom du gouvernement, dans l'étude d'un dossier où il y a tout de même eu 22 morts.

Quoi qu'il en soit, je crois savoir que vous êtes accompagné de deux témoins. Selon vous, dans quelle mesure auraient-ils permis au comité d'aller au fond des choses? Auraient-ils pu apporter des précisions?

M. Bob Kingston: Je pense qu'ils auraient pu vous donner des renseignements de première main, puisque l'un d'eux a été le président de notre section locale à Toronto qui s'est occupée de la question des heures supplémentaires qui n'avaient pas été autorisées pour effectuer les inspections nécessaires et qui a soulevé le problème de la pénurie d'effectifs et des difficultés entourant le système de vérification de la conformité.

Mon autre accompagnateur a été vice-président national. Il est inspecteur des viandes transformées dans la région de Montréal et il vous aurait parlé de ce qui se passe là-bas, du fait qu'on ne donne pas le temps nécessaire aux inspecteurs pour s'acquitter de toutes leurs tâches, si bien que des inspections n'ont pas été effectuées.

L'hon. Wayne Easter: Merci.

Quoi qu'il en soit, c'est là où nous en sommes. Dans la documentation que vous nous avez fournie, vous traitez de certains aspects que vous n'avez pu couvrir dans votre exposé.

Ce qui nous intéresse par-dessus tout ici, c'est le processus et, de ce côté-ci de la table, nous estimons qu'il faut désigner un responsable pour les problèmes constatés à propos du système. L'une de nos préoccupations concerne un point que vous mentionnez dans votre document, quand vous parlez de la « consigne du silence imposée aux dirigeants de l'ACIA lors des élections ». Êtes-vous en train de dire qu'à cause des élections, la direction de l'ACIA a été réduite au silence? Si oui, pourquoi?

M. Bob Kingston: C'est ce que nous ont dit des gestionnaires de l'ACIA à différents paliers. Nous avons mis sur pied un comité chargé de la réforme de l'inspection des viandes où nous aurions dû parler de problèmes comme ceux associés au SVC. La réunion d'avril avait été annulée. Nous avons essayé de la remettre à plus tard. Nous n'avons pas eu de réponse. Finalement, nous avons accepté de rencontrer la direction dans le cadre d'une réunion syndicale-patronale, en septembre. Puis, on nous a dit que celle-ci devait être annulée parce que la direction ne pouvait pas nous parler, sur ordre de ses patrons politiques, principalement à cause des élections.

C'est à cette époque que le *Ottawa Citizen* a fait paraître en première page l'intervention du greffier du Conseil privé dans laquelle celui-ci disait que les ministères devaient continuer de s'exprimer sur tout ce qui concernait la santé et la sécurité.

L'hon. Wayne Easter: Vous parlez par ailleurs de « déclarations trompeuses au sujet du temps que les inspecteurs passent sur le plancher des établissements pour le SVC ». Ma question concerne le fait que, bien que nous ayons accueilli l'ACIA ainsi que le ministre à ce comité, il semble que nous ne soyons jamais parvenus à mettre le doigt sur le nombre d'inspecteurs qui travaillent effectivement sur le plancher des établissements. À un moment donné, l'ACIA nous a dit « les systèmes de suivi et d'information actuels ne nous permettent pas d'identifier avec précision tout le personnel de l'inspection des viandes ». Le représentant de l'ACIA a poursuivi en disant que l'agence était en train d'améliorer la situation.

Pouvez-vous nous parler du problème que pose le nombre d'inspecteurs affectés à des établissements inspectés par le gouvernement fédéral, nombre qui a été augmenté dans le cas du Programme d'inspection des viandes? C'est cela que nous voulons savoir.

• (1630)

M. Bob Kingston: Deux choses. D'abord, les effectifs. Il y a des systèmes en place permettant de combler les effectifs. D'ailleurs, comme j'ai été superviseur, je peux vous dire que nous disposons de statistiques sur le pourcentage de temps passé par chacun dans chaque programme. Tout ça est informatisé et il est possible de retrouver facilement cette information.

Quant aux inspecteurs qui ont été ajoutés, ils l'ont été dans différents programmes. Certains ont été ajoutés dans les bureaux régionaux, mais pas dans les établissements. En certains emplacements, les effectifs ont légèrement augmenté, comme dans la Région du Grand Toronto où il y a quelques inspecteurs de plus.

Nous avons constaté qu'à chaque fois, l'ACIA se contente de transférer les inspecteurs en les prélevant dans une autre partie du Programme d'inspection des viandes. C'est d'ailleurs le cas dans les établissements de volailles qui passent au Programme modernisé d'inspection des volailles, puisque des inspecteurs sont transférés de ces établissements pour se retrouver dans certaines villes, même si d'après les dossiers, leur nombre dans les élevages de volailles ne diminue pas. Pourtant, il y en a moins. Cela revient, à l'interne, à voler Pierre pour payer Paul.

L'hon. Wayne Easter: Le personnel de l'établissement de Montréal dont vous avez parlé nous a indiqué, dans des séances, que c'était la même chose là-bas. Nous devons appréhender le système dans son entier. M. McCain a assumé la responsabilité et il est regrettable que la présidente de l'ACIA ne fasse pas la même chose. Elle a même affirmé qu'elle n'était pas vraiment responsable de la salubrité des aliments au Canada, ce que je trouve choquant.

Pour ce qui est des inspecteurs eux-mêmes, des changements sont survenus dans le rôle de l'ACIA qui, plutôt que d'être présente sur le terrain, se contente de faire de la surveillance? Selon vous, quelles sont les conséquences à long terme sur la salubrité des aliments?

M. Bob Kingston: On s'est rendu compte, au cours des dernières décennies, que l'ACIA est passée d'une présence à temps plein dans les établissements de transformation des viandes à une présence à temps partiel, puisqu'une seule personne doit s'occuper de plusieurs établissements.

Le document dans lequel il est question de supprimer la présence à temps plein pour passer à un rôle de surveillance est celui-là même pour lequel un des employés de l'ACIA a été congédié l'année dernière. Il s'agissait de l'inspection des abattoirs, comme dans les élevages de volailles dont je parlais, et de plans d'avenir. De tels plans ont été mis en oeuvre dans le secteur des viandes de transformation il y a près de 30 ans, mais dans les abattoirs, on est juste en train de le faire.

Ironiquement, c'est ce qui nous a entraînés dans ce débat. Nous aurions voulu rester en dehors, mais un jour le ministre a dit « si ces plans avaient été mis en oeuvre à Maple Leaf, rien de tel ne se serait produit et l'inspecteur ne serait peut-être pas passé à côté de la situation ». C'est essentiellement ce qui nous a amenés à nous mêler de tout ce dossier, c'est parce que le ministre ne semblait pas savoir de quelle partie de l'organisation il parlait.

Le président: Merci.

Votre temps est écoulé, monsieur Easter.

Monsieur Bellavance, pour sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Monsieur Kingston, au début de votre témoignage, vous avez dit être un ancien superviseur du service d'inspection des viandes. Pendant combien d'années avez-vous exercé ce métier?

[Traduction]

M. Bob Kingston: Vingt-cinq ans en tout.

[Français]

M. André Bellavance: Donc, votre expertise est sur le terrain. Vous avez supervisé des inspecteurs, mais avez-vous été vous-même inspecteur des viandes au cours de votre carrière?

[Traduction]

M. Bob Kingston: Pendant 10 ans, j'ai été inspecteur, puis, je suis devenu superviseur. Je dois cependant vous préciser que je n'ai pas travaillé au Programme d'inspection des viandes transformées. Cela fait maintenant près de 30 ans que je parle du programme avec l'ACIA — j'ai passé quelques années hors circuit — mais j'ai été superviseur de la section de la quarantaine animale et végétale de l'ACIA, à Vancouver. Quoi qu'il en soit, comme je le disais, nous parlons de problèmes concernant ce programme depuis près de 30 ans. J'ai été vérificateur en chef et je comprends bien la manière dont tout ce processus est censé fonctionner.

[Français]

M. André Bellavance: Vous avez certainement suivi les travaux du sous-comité. Vous savez donc que lors de leurs témoignages, le ministre Ritz, Mme Swan, la présidente de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et des représentants de cette dernière, ainsi que M. McCain, de Maple Leaf, essaient d'influencer l'opinion publique en disant que c'était inévitable et que la bactérie n'est pas visible à l'oeil nu.

Comme néophytes, nous ne connaissons pas tous les détails de l'inspection, mais on essaie de nous faire croire que de toute façon, ce serait arrivé, même s'il y avait eu deux fois plus d'inspecteurs dans chacune des usines au Canada. On essaie de démolir vos prétentions et les nôtres. Depuis que M. Pomerleau a dévoilé le plan secret du gouvernement visant à réduire le nombre d'inspecteurs, on était très inquiets au sujet de la salubrité des aliments et de la santé du public.

Or, voilà qu'on vient nous dire que ça ne donnait rien. À en croire ces gens, incluant le ministre, on n'aurait pas vraiment besoin d'inspecteurs parce que de toute façon, la *Listeria* est là, on ne peut pas la voir à l'oeil nu, il n'y a rien à faire, ça arrive de toute façon.

Vous qui représentez les inspecteurs, pouvez-vous nous dire ce qu'ils font dans les usines? Pourquoi dites-vous qu'on aurait pu éviter ce genre de tragédie, si on avait eu plus d'inspecteurs?

• (1635)

[Traduction]

M. Bob Kingston: Nous savons qu'il faut faire des inspections visuelles de la salubrité et des examens pré-opérationnels à l'occasion desquels on peut régler certains problèmes comme ceux posés par les hachoirs, ce qui n'a pas été fait. Nous savons que cela est dû à un manque de ressources.

Nous savons que, lors du projet pilote, de nombreux volets du programme n'ont pas été exécutés. Nous savons que d'importants pans de ce programme étaient manquants dans certains établissements. Tout cela était dû à un manque de ressources. Si vous voulez que l'inspection corresponde à une vérification, alors précisez sur papier qu'il faut que les conditions X, Y ou Z soient vérifiées pour que l'inspection soit valable et que, si un seul composant est absent, le processus d'inspection n'est plus acceptable. C'est ce qui s'est produit ici.

Il est dit que ça ne fait aucune différence, cependant, quand les inspecteurs conduisaient ces examens pré-opérationnels, il leur arrivait fréquemment de constater la présence de débris dans les hachoirs ou ailleurs dans l'établissement. Avant, les inspecteurs pouvaient ordonner que les hachoirs soient démontés et nettoyés. Comme ce rôle a été confié aux employés des établissements et que les inspecteurs de l'ACIA n'ont plus effectué d'inspections visuelles, ces machines n'ont plus jamais été démontées. Étant donné que les spécifications du fabricant précisait qu'il n'était pas nécessaire de les démonter, les employés de Maple Leaf ne l'ont pas fait. Cela leur aurait coûté du temps et de l'argent. Quand des inspecteurs sont sur place, ils peuvent ordonner que les machines soient démontées, un point c'est tout.

Je crois donc que des inspecteurs auraient pu modifier le cours des événements. Il nous faudrait remonter le temps, revenir en arrière pour en être certains, mais ce sont pourtant des aspects que les inspecteurs constataient quand ils étaient présents dans les établissements.

[Français]

M. André Bellavance: Vous me rassurez, mais je connaissais déjà la réponse parce que je suis favorable à ce que l'argent de nos impôts serve à nous assurer qu'il y ait des inspecteurs sur place, dans les usines. Je le souhaite en tant que consommateur, pour mes enfants et les membres de ma famille, qui sont aussi des consommateurs. Je veux qu'on nous rassure et que des inspections soient faites non seulement par l'industrie, mais aussi par des gens du gouvernement, des gens de l'agence, afin d'assurer la salubrité de nos aliments.

Même s'il est vrai qu'on ne peut voir la *Listeria*, ce que vous venez de me dire me rassurerait, si c'était le cas. Quand on faisait des

inspections complètes, on devait arrêter une partie des opérations. On faisait alors une inspection vraiment exhaustive de tous les appareils; les inspecteurs exigeaient régulièrement qu'il y ait un nettoyage complet. S'il y a un nettoyage complet et désinfection, la bactérie sera éradiquée même si on ne la voit pas à l'oeil nu.

[Traduction]

M. Bob Kingston: C'est exact, mais il n'était pas nécessaire d'arrêter une partie des opérations. Les inspecteurs arrivaient sur place avant le début de la journée pour effectuer une vérification sanitaire afin de contrôler notamment le nettoyage des équipements et pour faire un examen pré-opérationnel. Cela leur donnait l'occasion de vérifier si la machine était souillée, avant même le début de la journée. Ça n'a pas été fait à l'emplacement de Maple Leaf.

Le président: Monsieur Bellavance.

[Français]

M. André Bellavance: Monsieur Kingston, avez-vous pris connaissance du document que l'Agence canadienne d'inspection des aliments nous a fait parvenir? On avait demandé s'il y avait de nouveaux inspecteurs et où ils étaient. Pour ma part, j'avais demandé où travaillaient et que faisaient ces 200 nouveaux inspecteurs que le ministre se vantait d'avoir embauchés depuis 2006. Un document comportant peu de détails nous a été remis. Ce document mentionnait la province où ils ont été embauchés et leurs titres, c'est-à-dire inspecteurs des intrants agricoles, inspecteurs stagiaires, vétérinaires, techniciens en laboratoire, etc.

Voyez-vous ces 200 inspecteurs sur le terrain? Sont-ils virtuels ou existent-ils vraiment?

• (1640)

[Traduction]

M. Bob Kingston: J'ai vu ce document. Je connais plusieurs d'entre eux et je sais qu'ils ne travaillent pas du tout au Programme d'inspection des viandes. En fait, ils ne travaillent pas du tout dans le secteur de l'inspection des aliments. Il s'agit simplement de nouveaux employés de soutien technique et scientifique qui viennent d'être engagés pour travailler au titre de différents programmes et dans différents bureaux. Peu importe qu'ils travaillent au bureau régional, sur le terrain, dans un laboratoire ou autre, leur nom apparaît sur la liste.

Le président: Merci.

Monsieur Allen.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Je me réjouis, monsieur Kingston, que nous n'ayons pas à revivre ce cauchemar arithmétique. Personne ne semble capable de faire l'addition. On dirait que le gouvernement conservateur est nul en arithmétique, à cause des mathématiques modernes. Quand j'étais à l'école, on appelait ça les mathématiques modernes. Ça voulait dire que deux plus deux pouvaient égaler 16 ou 22, selon le point de vue.

Revenons-en à votre rapport. Tout au long des audiences que nous avons tenues, j'ai régulièrement entendu parler du système d'inspection scientifique. Pour tout dire, je l'ai entendu *ad nauseam*. Dans votre rapport, vous dites que le système de vérification de la conformité est un des piliers dans le changement de rôle confié aux inspecteurs vis-à-vis des établissements, comme en a décrété le gouvernement. Vous dites que ce système est devenu obligatoire le 1^{er} avril 2008 dans le cas des établissements de viandes transformées. Il a fait l'objet d'un projet pilote, y compris à l'établissement qui fut à l'origine de la listériose, mais le projet n'a jamais été scientifiquement évalué.

Si l'on est censé appliquer un système d'inspection scientifique, pourquoi alors ne pas en vérifier scientifiquement la valeur?

M. Bob Kingston: C'est une question que vous devriez plutôt poser à l'ACIA. C'est ce à quoi nous nous serions attendus. Nous attendons encore que l'agence effectue une évaluation appropriée du système de vérification de la conformité.

Quelques tentatives ont été déployées pour évaluer le processus. Il existe une ébauche de document. Je ne sais pas si vous en avez vu une deuxième mouture, parce que l'ACIA reconnaît elle-même que l'ébauche était imparfaite. Reste à savoir si l'agence va prendre les mesures nécessaires pour effectuer une évaluation appropriée de ce processus. Quoi qu'il en soit, pour l'instant, rien n'a été fait sur ce chapitre et je crois comprendre qu'il n'y a trace d'aucune évaluation.

M. Malcolm Allen: Pour vous dire bien franchement, je trouve troublant qu'on ait changé d'orientation, pour passer d'une situation où les inspecteurs de l'ACIA faisaient presque si ce n'est tout le travail, à part le nettoyage, la désinfection et les commandes, à ce modèle dont on ne nous a jamais prouvé l'efficacité d'un point de vue scientifique. Je ne veux pas vous mettre les mots dans la bouche, mais j'ai l'impression qu'une majorité d'employés de l'ACIA sont effectivement des scientifiques ou qu'ils ont un solide bagage scientifique. Ils pourraient déterminer si le nouveau modèle de vérification fonctionne et savoir s'ils peuvent avoir confiance dans le système auquel on leur demande d'adhérer. Je trouve cela vraiment troublant.

Revenons un peu en arrière, parce que je sais que vous avez suivi tout cela de très près.

Dans votre document, vous dites que très peu de progrès ont été accomplis depuis l'été dernier, mais par « été dernier », je suppose que vous voulez dire depuis l'épidémie de listériose l'année dernière qui a causé la mort de 22 Canadiens. Vous soulignez que l'embauche a été suspendue et on a une idée de nombre de personnes qui ont été recrutées ou qui auraient dû l'être. Les chiffres ne coïncident pas. D'après ce que vous mentionnez dans votre rapport, deux autres infractions graves, par rapport aux protocoles sur la salubrité des aliments, se sont produites aux établissements de Maple Leaf à Toronto, en janvier et en février derniers. Nous nous sommes retrouvés avec une nouvelle politique sur la *Listeria* qui a été présentée au comité en février. Puis, tout s'est arrêté parce qu'on ne forme pas des inspecteurs pour ce programme.

D'après votre onglet — soit dit en passant, monsieur Kingston, nous l'avons obtenu dans les deux langues officielles. Un peu plus tôt, vous pensiez que tel n'était pas le cas, mais je crois que nous l'avons reçu.

Monsieur Bellavance, le vôtre est en français?

• (1645)

[Français]

M. André Bellavance: Oui.

[Traduction]

M. Malcolm Allen: À l'onglet 2 de vos notes d'information, vous traitez du nombre d'heures que vous ventilez entre celles que vous effectuez actuellement en vertu du système d'inspection et celles qu'on vous demande de faire — et on va vous demander d'en faire plus encore. Vous présentez la façon dont tout cela s'articule et vous dites qu'aucune nouvelle ressource n'a été ajoutée, même si la nouvelle politique relative aux tests de dépistage de la bactérie *Listeria* représente une augmentation de 10 p. 100 de votre charge de travail.

Comme nous avons eu de la difficulté à compter le nombre d'inspecteurs dans le passé, je me demande si l'on a prévu plus d'heures dans l'année pour permettre aux gens en poste de faire le travail supplémentaire.

M. Bob Kingston: C'est ce qu'on peut espérer.

Je tiens à préciser une chose. J'estime très avisés les changements qui ont été apportés à la politique. Je pense qu'on s'achemine dans la bonne direction. C'est indéniable, même si les inspecteurs, qui sont déjà débordés, subissent une augmentation de la charge de travail à cause de cela. Il va falloir s'attaquer à ce problème. Les changements, eux, sont bons — comme l'obligation de faire rapport des résultats positifs, le fait que les inspecteurs peuvent effectuer leurs propres tests, etc. — mais tout cela prend du temps et j'espère qu'on va faire quelque chose à ce titre.

Je tiens aussi à préciser que nous ne condamnons pas le système de vérification de la conformité. Nous condamnons le fait qu'il n'ait pas été correctement évalué ni correctement doté. Le fait de disposer d'une liste aide-mémoire — d'une approche systématique pour s'assurer que les gens que vous réglemenez font effectivement ce qu'ils disent faire — n'est pas une mauvaise chose. Ce qui nous pose un gros problème, en revanche, c'est qu'on demande simplement aux inspecteurs de faire ce travail sans disposer des outils nécessaires, sans avoir reçu la formation et sans avoir le temps pour cela.

Quant à savoir si les autorités prévoient des heures supplémentaires, j'espère qu'elles miseront plutôt sur des effectifs supplémentaires pour effectuer ces heures additionnelles.

M. Malcolm Allen: Ce qui nous intéresse vraiment, c'est de savoir comment s'attaquer correctement à ce problème. Je ne suis pas en train de dire que le système de SVC est bon ou mauvais; on n'a simplement pas prouvé scientifiquement qu'il fonctionne. Et c'est effectivement ce qu'il convient de faire dans une organisation scientifique qui prétend appliquer une approche scientifique, cela pour éviter qu'on subisse un flot de rumeurs et de sous-entendus quand les choses ne vont pas bien. Le cas échéant, nous pourrions ressortir les données scientifiques et dire que tout fonctionne correctement, que la preuve est là.

Je conviens cependant avec vous que certains changements ont occasionné des difficultés, des changements pourtant productifs qu'il convient d'encourager. C'est un peu comme si je voulais mesurer six pieds quatre, je rêverais en technicolor. Si nous n'obtenons pas les ressources nécessaires, toutes les politiques et les bonnes intentions n'aboutiront jamais, à moins bien sûr que vous ne parveniez à me convaincre du contraire. Si nous n'avons pas les ressources, autrement dit des gens sur le terrain qui aient la compétence nécessaire et qui aient reçu la formation pour faire le travail, nous pourrions toujours rédiger autant de procédures et de politiques que nous voudrions afin d'améliorer le système, au final, celui-ci ne s'en trouvera pas forcément amélioré.

M. Bob Kingston: Ce pourrait être difficile à réaliser. Je ne vois pas comment nous y parviendrions. Ce que je veux dire, c'est que ce serait peut-être encourageant pour les Canadiens, du point de vue des relations publiques, mais en réalité, si vous ne faites pas ce que vous dites faire, vous êtes assis sur une bombe à retardement.

Le président: Votre temps est écoulé, monsieur Allen.

Monsieur Anderson, pour sept minutes.

M. David Anderson: Merci, monsieur le président.

Je vais revenir sur ce dont vous parliez, je crois, avec M. Bellavance.

Vous sembliez laisser entendre qu'il vous faut déployer des employés ou des inspecteurs sur le terrain pour contraindre les usines à nettoyer correctement leur équipement. Êtes-vous en train de dire que ce n'est pas ce qu'elles font, dans le respect des prescriptions des fabricants et des exigences de sécurité?

M. Bob Kingston: Non. Je dis plutôt que l'usine a appliqué les spécifications du fabricant à la lettre. Et il est là le problème. Si un inspecteur s'était trouvé sur place, il aurait pu, en jetant un simple coup d'oeil sur le matériel, savoir que les spécifications du fabricant étaient inadéquates.

Quand un inspecteur constate...

M. David Anderson: Permettez-moi de vous interrompre. Aucun autre témoin que nous avons entendu n'a laissé entendre qu'il est possible de trouver des traces de la bactérie *Listeria* en jetant un simple coup d'oeil sur le matériel. Personne n'est même jamais passé à un doigt de l'insinuer. Et c'est ce que vous nous dites?

M. Bob Kingston: Ce que je dis, c'est que les inspecteurs peuvent constater la présence de résidus organiques. Ils peuvent constater que la machine est sale. Ils ne peuvent cependant pas savoir s'il y a une contamination microbienne, à la *Listeria* ou autre, avant que des tests aient été réalisés.

Il y aurait donc tout de même des tests. Comprenez-moi bien. Je ne suis pas en train de dire que les tests ne valent rien. Ils sont très importants. Toutefois, il est nettement préférable que les inspecteurs effectuent des observations visuelles qui seront prolongées par des tests, parce qu'ils sont ainsi formés à faire du travail de prévention.

Dans le passé, il est arrivé que des inspecteurs constatent la présence de débris sur des machines et ordonnent qu'elles soient démontées. Les spécifications des fabricants n'étaient pas suffisantes.

• (1650)

M. David Anderson: Rien ne dit que c'est ce qui s'est passé ici. Vous avez dit que les inspecteurs pourraient détecter les signes avant-coureurs de la listériose, mais je n'ai jamais entendu personne d'autre nous dire ça. Vous nous l'avez un peu expliqué.

Si c'est ça, comment se fait-il qu'ils soient passés à côté de l'épidémie de l'été dernier? Elle a duré trois mois. Des tests ont été effectués. Les inspecteurs ont pu visuellement constater l'état du matériel et détecter ces signes avant-coureurs, mais alors pourquoi... Êtes-vous en train de nous dire que vos inspecteurs sont passés à côté?

M. Bob Kingston: C'est parce qu'ils n'ont pas fait les inspections. Ils n'ont pas eu assez de temps pour ça.

À l'époque des événements en question, l'inspecteur de l'établissement Maple Leaf du chemin Bartor devait s'occuper de sept établissements. Je sais que l'ACIA vous a dit, plus tôt, que cet inspecteur passait la moitié de son temps sur le plancher du chemin Bartor et la majorité de son temps ailleurs dans ce même établissement. Tout ce que je peux vous dire, c'est que cette

information est, au mieux, trompeuse et, au pire, insensée. En réalité, le seul accès que cet inspecteur a eu au bureau de Maple Leaf s'est résumé à pouvoir travailler sur un ordinateur pour faire la paperasserie relative aux sept établissements dont il était responsable. Il faisait le tour de sept emplacements dans la Région du Grand Toronto, rapportait tous les papiers avec lui et allait faire le travail dans ce bureau. C'est le seul endroit où il avait accès à un ordinateur et c'est là qu'il faisait tous ses papiers...

M. David Anderson: Je veux passer à autre chose, parce que vous parlez de choses à propos desquelles les autres témoins n'ont jamais laissé entendre qu'il y avait eu l'ombre d'un problème.

Je veux que nous parlions un peu du SVC. Des représentants de l'ACIA et d'autres témoins sont venus nous dire que l'analyse des données de tendances constituera un outil important dans l'avenir, et qu'il convient de le mettre en place. Le Dr Brian Evans nous a rappelé l'importance des analyses de l'environnement en nous disant: « L'examen de l'ensemble des analyses de l'environnement sur une certaine période nous permettra de cerner rapidement les problèmes potentiels et de faire en sorte que des mesures correctives soient prises avant que la bactérie ne soit dépistée dans les aliments. »

Cela semble constituer une approche nettement meilleure à celle des inspections visuelles ou des inspections de terrain où... Je comprends qu'il soit nécessaire de faire des inspections à l'échelle macro, mais cela me semble être beaucoup plus efficace. Il a bien dit qu'en regard de tests positifs passés, l'ACIA peut déterminer la nature des problèmes.

Vous avez dit que, plutôt que d'appliquer les nouvelles règles, d'être dépêchés sur le plancher des établissements pour y effectuer des inspections visuelles, les inspecteurs se retrouvent dans un bureau pour confirmer que le transformateur a effectué la batterie de tests nécessaires et que les résultats sont satisfaisants. Je prétends que le SVC ne détourne pas les inspecteurs de leur travail traditionnel. Ce système revient à leur confier des tâches particulières, comme vérifier les tests effectués pour qu'on ne passe pas à côté de problèmes du genre listériose.

Pourquoi vous opposez-vous à cela avec un tel acharnement?

M. Bob Kingston: Ce à quoi je m'oppose, c'est à la mise en place de systèmes comme le SVC sans qu'on ait les ressources nécessaires pour faire correctement le travail.

Si ce système avait été correctement mis en place, comme il était censé l'être... Par exemple, si on avait analysé tous les résultats des tests de Maple Leaf avant la crise, comme on est censé le faire dans le cadre d'un système correctement doté, il aurait été possible de détecter les signes avant-coureurs de la réapparition de la *Listeria* à Maple Leaf.

M. David Anderson: Les changements apportés le 1^{er} avril n'exigent-ils pas cela?

M. Bob Kingston: Non, les changements du 1^{er} avril tiennent les inspecteurs tellement occupés à cause de la paperasserie nécessaire pour le programme que ceux-ci n'ont pas eu le temps de faire ce qu'ils étaient censés faire. Regardez ce qui s'est passé, même dans le cas du projet pilote, où des blocs entiers de tâches n'ont pas été menés à terme ou n'ont même pas été entrepris par manque de temps, y compris dans le cas de Maple Leaf.

Tout d'abord, à l'époque, Maple Leaf n'était pas tenue de signaler à l'inspecteur que l'établissement avait été testé positif à la *Listeria*, et elle ne l'a pas fait.

M. David Anderson: Vous êtes quasiment le seul à dire que le problème tenait aux inspections, qu'il aurait fallu effectuer plus d'inspections. Au contraire, nombre de témoins nous ont dit que ce n'était pas du tout ce qu'il fallait.

Je comprends que vous vouliez faire grossir votre syndicat et que c'est en partie pour cela que vous êtes ici, en plus de traiter de toute cette situation. Tout ce qui s'est produit était imprévisible et malheureux, mais le problème n'était pas dû aux inspections. C'est ce qu'on nous a dit à maintes reprises. Vous, vous nous dites le contraire.

M. Bob Kingston: Tout d'abord, j'ai moi-même entendu ce que Michael McCain vous a déclaré quand il vous a dit que l'ACIA avait besoin de plus de ressources pour s'assurer que les établissements font bien ce qu'ils disent faire. Nous disons la même chose, qu'il vous faut plus d'inspecteurs pour ce genre de travail.

Quand vous dites qu'il n'y a pas de problèmes sur le plan des ressources et que les gens passent tout ce temps sur le plancher des établissements... C'est ce que déclare l'ACIA. Cette déclaration est intervenue après que nous avons signalé les erreurs de chiffres de l'agence, l'été dernier. C'est intervenu après que l'agence s'est rétractée, l'été dernier. C'est intervenu après qu'elle s'est assise avec nous et qu'elle ait reconnu, dans un face-à-face, que tout ce que nous avons dit au sujet de l'emploi du temps des inspecteurs était vrai. Puis, l'agence est venue vous déclarer quelque chose de totalement différent. Je ne parviens pas à comprendre pourquoi elle est venue vous dire ça.

M. David Anderson: C'est parce que nous mettons l'accent sur la salubrité des aliments que nous avons investi plus d'argent et de ressources dans l'agence. Ce gouvernement a bien agi sur ce plan. Nous avons injecté 130 millions de dollars, puis dans le budget de 2009, nous avons annoncé 250 millions de dollars supplémentaires au chapitre de l'amélioration des laboratoires fédéraux. Nous avons engagé 200 inspecteurs et on se demande peut-être un peu où ces gens-là sont passés.

Les seuls qui ont réduit le financement — je tiens à le souligner au passage — ce sont les libéraux, en 1994 et en 1995, puis de nouveau en 2005. Vous comprendrez donc que ce n'est que sous le régime libéral que le financement a été réduit au fil des ans.

M. Bob Kingston: Si vous jetez un coup d'oeil aux documents sur le site du Conseil du Trésor, relativement aux plans prévus pour l'ACIA, vous constaterez qu'année après année, l'ACIA a projeté des réductions de coûts et qu'année après année elle a éprouvé des problèmes qui l'ont obligée à investir pour masquer ses difficultés. Finalement, elle a obtenu plus d'argent que ce à quoi elle s'attendait. Je ne suis donc pas du tout d'accord pour dire qu'un seul parti a réduit le financement de l'ACIA. Jetez un coup d'oeil sur son site Internet et sur celui du Conseil du Trésor, et vous ne pourrez plus être en désaccord avec moi sur ce point. Tous les ans, il est prévu de réduire les dépenses — tous les ans.

Pour ce qui est de l'injection d'argent, nous n'en avons jamais senti les effets dans les tranchées.

•(1655)

M. David Anderson: En réalité, seuls les libéraux ont réduit le budget de l'agence. Nous, nous ajoutons de l'argent régulièrement depuis que nous sommes au pouvoir.

Le président: Merci, monsieur Anderson.

Monsieur Dhaliwal, pour cinq minutes.

M. Sukh Dhaliwal (Newton—Delta-Nord, Lib.): Merci, monsieur le président.

Je me suis inquiété quand mon estimé collègue et ami a dit qu'il était en train de perdre la voix. Pourtant, il a toujours été là pour défendre la cause des agriculteurs, c'est sa passion et il fait du très bon travail.

L'hon. Wayne Easter: J'en suis heureux.

M. Sukh Dhaliwal: Bienvenue, président Kingston.

Ma question va concerner l'apparente contradiction entre ce que dit le syndicat et ce que dit la direction.

En page 3 de la note d'information du 20 avril 2009 que le Syndicat de l'agriculture a envoyée au comité, on peut lire:

Face aux restrictions budgétaires, l'ACIA a pris une série de mesures de réduction des coûts, comme l'interdiction des heures supplémentaires avant la tragédie de l'été dernier. En conséquence, les inspecteurs de l'ACIA étaient incapables de vérifier que les inspections pré-opérationnelles et les inspections de salubrité dans les usines de PAM en Ontario et au Québec étaient menées par les employés des usines, y compris à l'usine Maple Leaf d'où sont sortis les produits contaminés.

En réponse, Cameron Prince, vice-président, Opérations, de l'ACIA, a déclaré au comité, le 20 avril 2009:

L'été dernier, en fait, il n'y a pas eu de changement, c'est-à-dire l'annulation des heures supplémentaires. En fait, nous avons toujours approuvé les heures supplémentaires essentielles.

Il a poursuivi ainsi:

La politique sur les heures supplémentaires n'a pas empêché les inspecteurs de s'acquitter de leurs tâches de vérification de la conformité.

Président Kingston, pouvez-vous nous parler un peu de ce qui semble être une contradiction entre le syndicat et la direction?

M. Bob Kingston: D'après ce que nous ont dit nos inspecteurs au Québec et en Ontario, on leur a régulièrement refusé de faire des heures supplémentaires, c'est-à-dire d'arriver plus tôt pour les examens pré-opérationnels ou les vérifications visuelles de la salubrité. J'ai cru comprendre que, dans certains coins, il s'agissait davantage d'un problème de communication que d'interdiction des heures supplémentaires, mais les inspecteurs, eux, ont eu l'impression qu'on leur interdisait les heures supplémentaires.

Nous avons vérifié auprès de plusieurs sources. Notre section locale à Toronto a soulevé la question auprès de la direction régionale lors de rencontres syndicales-patronales répétées. En fait, il était question de réduire les coûts. L'ACIA n'avait pas les ressources nécessaires. C'est ce qu'on a dit à nos gens.

Comme je l'indiquais, deux personnes auraient pu vous donner des informations de première main à ce sujet, puisque l'une est celle qui a soulevé le lièvre auprès de la direction et que l'autre a personnellement vécu la chose dans la région de Montréal. Elle est là la contradiction.

En fin de compte, ces inspections n'ont pas été effectuées. Les inspections visuelles n'ont pas été effectuées à l'établissement de Maple Leaf du chemin Bartor, pas plus que les audits antérieurs à la crise.

M. Sukh Dhaliwal: Pourriez-vous me dire...

M. Bob Kingston: Pourquoi? Pourquoi l'ACIA affirme-t-elle qu'il n'y a pas de problèmes à ce sujet? Je n'en ai aucune idée. À la faveur d'une séance d'un autre comité — le Comité sénatorial des finances —, j'ai contacté la même personne qui est venue vous dire cela pour lui demander de revoir ce qui s'était passé l'été dernier. Il m'a dit qu'il se renseignerait, mais je ne pense pas qu'il ait pu le faire avant de vous parler.

M. Sukh Dhaliwal: Dans le document d'information des autorités de la Santé publique de Toronto, on fait état des préoccupations exprimées par les autorités de la santé et d'autres relativement à l'efficacité du système de vérification de la conformité et de ses caractéristiques d'autosurveillance. Il semble, d'après les critiques qui ont signé cet article, qu'on ait trop dépendu de données produites par les exploitants. On en aurait conclu que des inspections directement effectuées par du personnel formé nous garantiraient davantage que tous les établissements de l'industrie alimentaire respectent les normes en vigueur.

Entretenez-vous les mêmes préoccupations à l'heure actuelle, président Kingston?

• (1700)

M. Bob Kingston: Comme nous le disons, la présence renforcée d'inspecteurs favoriserait la conformité. Le passé l'a confirmé. L'évaluation qui a été effectuée, et qui n'a jamais dépassé le stade de l'ébauche parce qu'elle était trop imparfaite, a tout de même démontré que, dans les usines recevant plus de visites, le niveau de conformité était supérieur. Cela est tout simplement dû à la nature humaine: quand les gens pensent qu'ils sont observés par un organisme de réglementation, ils se comportent différemment.

Le président: Merci.

Nous allons passer à M. Shipley, pour cinq minutes.

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

Merci au témoin pour sa visite.

Estimez-vous que les aliments au Canada sont sûrs?

M. Bob Kingston: Relativement. Pourraient-ils l'être plus? Certainement.

M. Bev Shipley: Tout à l'heure, j'ai écouté certaines questions et réponses qui ont porté sur les investissements que le gouvernement a essayé de réaliser pour augmenter les effectifs d'inspecteurs, améliorer la salubrité des aliments et améliorer les laboratoires. Je rappelle que cela représente 113 millions de dollars pour la salubrité des aliments et des produits. Nous avons embauché 200 inspecteurs et vous nous dites maintenant qu'aucun d'eux n'a abouti dans le secteur des viandes.

Dans le budget, nous avons aussi prévu 250 millions de dollars pour améliorer les laboratoires fédéraux. Il a en fait beaucoup été question, avec d'autres, de l'acheminement des échantillons et du fait que les laboratoires, dans le passé, n'avaient pas répondu à la demande et qu'il fallait investir davantage dans ces installations. Est-ce de l'argent perdu?

M. Bob Kingston: Si vous examinez bien la situation de l'ACIA, vous constaterez que l'agence a besoin d'investissements dans plusieurs domaines. Le fait de renforcer les laboratoires de l'ACIA n'est certainement pas un investissement de gaspillé.

Ce que je trouve intéressant, c'est que 200 inspecteurs ont effectivement été embauchés, mais au titre du programme des espèces exotiques envahissantes et qu'en fin de compte, on note une augmentation de 200 EG à l'ACIA, ce qui veut sans doute dire que d'autres programmes vont en souffrir. L'agence a engagé de nouveaux laborantins — ça, je le sais — pour porter ses effectifs à 200. Les 200...

M. Bev Shipley: Tout à l'heure, vous avez dénoncé le fait que tout cet argent n'est pas allé à l'inspection des viandes. Cela veut-il dire que les autres secteurs, où il y avait un équilibre dans la répartition

des inspecteurs, ne doivent pas faire l'objet de la même priorité que les viandes?

M. Bob Kingston: Mais si, absolument. Je me suis inscrit en faux contre la façon dont on a décrit le processus d'embauche, car on a dit que c'était des inspecteurs de première ligne et qui contribueraient à alléger les problèmes à l'origine de l'épidémie de l'été dernier.

M. Bev Shipley: Si je comprends bien, il y en a eu 14 p. 100 pour l'inspection des viandes et 7 p. 100 pour le travail de terrain, si bien qu'il y a un mouvement d'inspecteurs dans le secteur de l'inspection des viandes.

Si vous aviez eu deux fois plus d'inspecteurs, aurait-on pu éviter ce qui s'est passé?

M. Bob Kingston: Si vous aviez deux fois plus d'inspecteurs se chargeant des viandes et si ces gens-là avaient été en mesure d'effectuer toutes les vérifications prévues sur papier — c'est-à-dire tous les examens pré-opérationnels et toutes les vérifications visuelles de la salubrité — il y aurait eu fort peu de risques que cela se produise. Les inspecteurs auraient certainement pu détecter le problème, comme ils l'ont fait à de nombreuses reprises par le passé. Ici, il s'agit d'une situation où les inspecteurs ont été retirés.

M. Bev Shipley: Vous soutenez que nous devons doubler le nombre d'inspecteurs. Ce que je vous dis, c'est que si vous doublez ce nombre... On ne cesse de nous répéter à quel point cette affaire a été horrible parce qu'elle a coûté 22 vies. C'est vrai que c'est terrible. Le problème, c'est que ceux d'en face veulent un coupable. Michael McCain a assumé la responsabilité et, très honnêtement, nous pouvons tous apprendre de la façon dont il est monté au créneau et a pris le taureau par les cornes.

Je ne vous entends pas dire que s'il y avait eu deux fois plus d'inspecteurs, cela ne se serait pas produit. Je ne pense pas que vous puissiez le garantir. D'ailleurs, je ne crois pas que qui que ce soit puisse le garantir en affirmant qu'il suffit d'inspecter visuellement le matériel pour voir s'il y a des détritres et exiger le nettoyage du matériel, ce qui n'a pas toujours été fait dans le passé. C'est ça, selon vous, qui s'est produit à l'établissement de Maple Leaf?

• (1705)

M. Bob Kingston: C'est vrai que le matériel n'a pas été inspecté.

M. Bev Shipley: Qu'il y avait des détritres et que c'est ça la cause du problème?

M. Bob Kingston: Il y avait effectivement des détritres organiques dans les hachoirs.

M. Bev Shipley: J'ai cru comprendre qu'on avait trouvé la *Listeria* en profondeur.

M. Bob Kingston: La *Listeria*, oui, mais il est plus facile et plus fréquent de détecter les signes avant-coureurs de la contamination quand le matériel a mal été nettoyé. C'est pour cela qu'il faut ordonner que des machines soient démontées.

M. Bev Shipley: Ils suivaient les stipulations du fabricant.

M. Bob Kingston: Les employés de l'établissement, oui, mais pas les inspecteurs de l'ACIA qui sont meilleurs juges.

M. Bev Shipley: Quand vous dites « si nous avons fait une inspection », je crois qu'il faudrait davantage dire « si la politique avait été en place ». Les analyses de l'environnement, qui ont été supprimées en 2005 — je suis sûr que vous le savez, mais après tout, vous ne le savez peut-être pas — n'exigeaient pas, selon moi, de Maple Leaf ou de tout autre établissement de faire rapport à l'ACIA après le prélèvement d'échantillons. C'est le gouvernement précédent qui a supprimé la nécessité d'effectuer des analyses de l'environnement. Cela étant, Maple Leaf a effectué les tests. Certains ont été positifs, mais pas tous. Quand ils étaient négatifs, ils se retrouvaient dans un dossier, sur une étagère.

Je vous pose la question. Nous avons remis les analyses de l'environnement à l'ordre du jour. C'était une recommandation. C'était un élément fondamental de la prévention. N'êtes-vous pas d'accord?

M. Bob Kingston: Tout à fait.

Le président: Votre temps est écoulé, monsieur Shipley.

M. Bev Shipley: Merci beaucoup.

Le président: Monsieur Easter, pour cinq minutes.

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

Je crois que tous les rapports d'inspection de la période du 11 février au 6 août ont été modifiés à un moment donné en août, soit six mois après les premiers. Je les ai ici. Ils ont tous été modifiés le même jour. Est-ce courant de faire le travail, puis de réviser les rapports?

M. Bob Kingston: Six mois après, ce n'est pas normal. Tout dépend des circonstances et du genre de documents dont l'inspecteur a pu disposer à l'appui de ces rapports, mais il n'est pas normal de modifier un rapport six mois après.

L'hon. Wayne Easter: Je trouve tout simplement extraordinaire que ces rapports aient pu être modifiés. Est-ce qu'un inspecteur, en plein milieu de la nuit, s'est soudainement réveillé en se disant « il y a sept rapports que j'ai rédigés sur une période de six mois et que je dois réviser »? Je trouve cela pour le moins étonnant.

Quoi qu'il en soit, l'inspecteur qui a signé les rapports originaux et modifiés était Dan Schlegel. Le deuxième inspecteur, Mario Zalac, n'a pas apposé son nom sur la version révisée des rapports du 27 février et du 13 mars qu'il avait initialement rédigés. Avez-vous été en contact avec lui pour essayer de déterminer pourquoi un inspecteur a signé les modifications et pas l'autre?

M. Bob Kingston: J'ai parlé avec cet inspecteur le matin où tout cela est devenu public et j'ai cru comprendre, d'après ce qu'il m'a dit, que la direction lui avait demandé d'apporter des changements.

L'hon. Wayne Easter: C'est une allégation assez grave. Comment la direction peut-elle exiger qu'un rapport soit modifié? Avait-elle vu les rapports originaux?

M. Bob Kingston: J'ai cru comprendre qu'une équipe de vérification avait examiné les rapports au cours de l'enquête relative à l'incident de l'établissement de Maple Leaf du chemin Bartor, et qu'elle avait des questions à poser. Elle estimait que certains éléments étaient manquants; c'est pour cela qu'elle a demandé à rencontrer l'inspecteur et que certaines pièces ont été ajoutées.

• (1710)

L'hon. Wayne Easter: Parfait, nous reviendrons éventuellement là-dessus un autre jour.

M. Shipley vous a parlé des analyses de l'environnement qui ont été supprimées en 2005. C'est vrai. Savez-vous s'il y a déjà eu une évaluation à cet égard? J'ai cru comprendre qu'on devait effectuer

une évaluation poussée de ce que pouvait donner le renoncement aux analyses de l'environnement et que ce rapport devait être soumis au ministre. Il est vrai qu'à ce moment-là, le ministre à l'origine de la demande était déjà parti et que c'est le nouveau gouvernement qui aurait dû prendre le relais.

Savez-vous s'il y a eu un projet pilote et si un rapport a été produit pour déterminer si la suppression des analyses de l'environnement ne risquait pas d'augmenter le niveau de risque? Force est de constater aujourd'hui que tel a été le cas.

M. Bob Kingston: Je n'ai jamais entendu parler de quoi que ce soit. On ne nous a jamais rien communiqué et nous avons pourtant participé à des séances de consultation lors desquelles ce genre d'information aurait normalement dû nous être communiqué. La réponse est non.

L'hon. Wayne Easter: Par ailleurs, en préparation à ce comité, je me suis entretenu avec beaucoup de personnes un peu partout au pays et j'ai notamment parlé avec deux inspecteurs à la retraite qui avaient été chargés de contrôler les vérificateurs ou de faire ce genre de chose. Ils m'ont dit presque à peu près la même chose que ce que vous venez de déclarer. À une époque, il y a longtemps, ils passaient le matériel des exploitants au peigne fin, comme vous l'avez vous-même indiqué, et les inspections étaient beaucoup plus serrées que ce que leur recommandaient les fabricants.

Tout à l'heure, vous avez dit qu'on aurait peut-être pu éviter les incidents de l'été dernier si on avait vérifié de près le matériel. Auriez-vous quelque chose à ajouter à ce sujet?

M. Bob Kingston: Je sais qu'on m'a demandé si je pouvais donner des garanties. À la base, nous avons un système de vérification de la conformité ou SVC comprenant toute une série de composantes qui, une fois réunies, sont censées constituer un programme d'inspection rigoureux à base scientifique. Tout ce que nous voulons dire, c'est que si vous établissez un tel système et réunissez ensemble toutes ces composantes, prenez soin de prévoir les ressources nécessaires pour le mettre en œuvre. Si vous pensez assurer ainsi la salubrité des aliments, faites ce que vous avez prévu de faire sur papier et assurez-vous d'avoir les capacités nécessaires à cette fin. Voilà ce qui me préoccupe dans cette affaire.

Je crois vraiment que si toutes les composantes du système avaient été en place, y compris un examen de la tendance — dont nous sommes au courant aujourd'hui — à découvrir des échantillons positifs chez Maple Leaf avant la crise, si tous ces éléments avaient été là, si les inspecteurs avaient disposé des ressources et du temps nécessaires pour faire tout ce qu'ils étaient censés faire et pour avoir en main toute l'information, je crois bien qu'il est fort probable que nous ne serions pas ici aujourd'hui.

Le président: Je vous remercie.

Monsieur Bellavance, vous avez cinq minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Monsieur Kingston, tout à l'heure, on en était à la liste qui nous a été donnée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments concernant le nombre de personnes embauchées, soit à peu près 200, entre 2006 et 2008. On a convenu, suite aux questions que je vous ai posées, qu'il ne s'agissait pas de 200 inspecteurs affectés à l'inspection des aliments, des viandes. On s'entend là-dessus. Évidemment, on n'a rien contre le fait qu'on ait embauché des techniciens en laboratoire, des vétérinaires et des inspecteurs stagiaires. Cependant, on comprend bien que quand on dénonce auprès du gouvernement le fait qu'il y a un manque de ressources, on nous répète toujours que 200 nouveaux inspecteurs ont été engagés. On comprend bien que ce ne sont pas des inspecteurs des viandes uniquement et on comprend bien aussi, en lisant l'étude que vous avez menée dans quatre grands complexes, soit Toronto, Montréal, le nord de l'Alberta et dans le Grand Vancouver — et c'est ce qui a été prouvé, d'ailleurs, dans le cas de l'usine de Maple Leaf de Toronto —, que les inspecteurs sont responsables, en moyenne, de plus de cinq usines chacun.

Dans vos recommandations, vous dites qu'un inspecteur ne devrait pas être responsable de plus de deux établissements de produits de viandes transformés. Donc, malgré cet ajout d'inspecteurs, semble-t-il, ou d'employés à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, il reste qu'aujourd'hui, en ce 25 mai, on peut dire qu'il y a encore des inspecteurs qui sont responsables de plus de cinq usines dans les grands centres où vous avez fait votre enquête. Dans le cas de Maple Leaf, l'inspecteur était responsable de sept usines.

• (1715)

[Traduction]

M. Bob Kingston: C'est bien le cas. Il y a eu une nouvelle répartition des tâches. Je crois qu'à l'heure actuelle, l'inspecteur responsable ne s'occupe que de cet établissement à Toronto. Il y a donc eu des changements dans le Grand Toronto. Ils ne suffisent pas pour exécuter le programme tel qu'il est prévu, mais ils ont amélioré la situation.

Pour ce qui est de cette liste, le plus intéressant, c'est qu'elle énumère tous les nouveaux employés embauchés pendant une période de deux ans. Elle ne donne aucune idée du nombre de personnes chargées de l'inspection des viandes transformées. Pourtant, si les responsables avaient voulu obtenir immédiatement cette information, ils auraient pu y accéder à cause des renseignements que nous avons publiés... Je sais que des messages de l'ACIA ont été transmis aujourd'hui aux grands centres pour demander aux gestionnaires de réunir ces chiffres afin de pouvoir en discuter avec nous. Ils auraient pu le faire n'importe quand. Je suis donc un peu déçu qu'ils ne vous aient pas remis des renseignements exacts.

[Français]

M. André Bellavance: Dans le cadre de votre recommandation, vous dites que les inspecteurs de viandes transformées ne devraient pas être responsables de plus de deux établissements. Il faut aussi comprendre qu'il ne faut pas que ces gens soient dans un bureau à s'occuper uniquement de papperasse.

Lors des témoignages entendus ici le 20 avril dernier, une des personnes assise à la table de l'Agence canadienne de l'inspection des aliments, M. Cameron Prince, disait avoir lui-même eu des rencontres avec des inspecteurs. En fait, il nous a dit en avoir rencontré une centaine. Souvent, la critique qui venait de la part des inspecteurs eux-mêmes était qu'ils n'étaient pas assez souvent sur le plancher. C'est donc dire qu'ils sont confinés dans un bureau à faire

de la bureaucratie. Leurs patrons leur ont peut-être demandé de modifier des rapports, mais ils ne sont pas en train de faire de l'inspection sur le plancher, dans les usines. Or, ce serait bien qu'ils ne soient pas responsables de plus de deux usines, mais il faut aussi que ces inspecteurs fassent le véritable travail pour lequel ils sont formés, c'est-à-dire l'inspection de ce qui se passe dans la transformation des aliments.

[Traduction]

M. Bob Kingston: C'est exact. L'examen des documents, l'évaluation des tests en laboratoire réalisés par Maple Leaf ou simplement la lecture des relevés thermographiques ou d'autres rapports constituent du travail précieux. Il faut bien que les inspecteurs examinent les papiers transmis par l'entreprise. Bien sûr, il faut aussi qu'ils fassent des vérifications visuelles pour confirmer la réalité de ce qu'on leur a transmis sur papier.

Dans certains cas, par exemple, la température maximale autorisée dans une salle peut être de 10°C. Si tous les rapports transmis indiquent des températures d'exactly 10°C, l'inspecteur sait qu'en général, les rapports ont été falsifiés. Il sait qu'il est presque impossible d'obtenir exactement 10°C dans tous les cas. Toutefois, il n'a pas le temps d'aller faire une vérification visuelle.

Quoi qu'il en soit, le travail au bureau est tout aussi nécessaire que les inspections sur place, mais les inspecteurs ne disposent pas des ressources nécessaires pour faire les deux.

[Français]

M. André Bellavance: Vous disiez, tout à l'heure, en réponse...

[Traduction]

Le président: Monsieur Bellavance, veuillez vous limiter à une dernière observation. Vous êtes tout juste à la limite de votre temps de parole.

[Français]

M. André Bellavance: Tout à l'heure, en réponse à une question de M. Shipley, vous disiez que cela aurait pu être évité. Ici, au comité, les responsables du gouvernement nous ont souvent dit que c'était inévitable, que c'était la fatalité. Or, dans vos recommandations, je constate que selon vous, ça peut être évitable. C'est évident, et on le constate de temps à autre, malheureusement, qu'on ne peut pas tout empêcher, comme on ne peut pas empêcher que se produisent tous les accidents de la route, les maladies. Toutefois, il y a certainement moyen de resserrer les mesures pour faire en sorte que ce genre de drame, où il y a eu 22 morts, ne se reproduise pas. Et on aurait pu faire en sorte que cela ne se produise pas. C'est ce que vous avez répondu, tout à l'heure.

[Traduction]

Le président: Merci, monsieur Bellavance.

Monsieur Allen, vous avez cinq minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Je ne sais pas quel salaire gagnent les inspecteurs, mais je suis sûr que vous le savez. D'après ce qu'on dit mes collègues d'en face, le gouvernement aurait investi un important montant dans le système. J'ai donc choisi des chiffres approximatifs de salaire que j'ai multipliés par 200 afin de déterminer ce qu'il en coûterait pour doubler les 200, c'est-à-dire ajouter 200 inspecteurs de plus dans les établissements de produits prêts à manger. D'après mes calculs, cela nécessiterait environ 18 p. 100 de l'argent affecté à cette nouvelle augmentation, s'il est possible de la quantifier. À cet égard, j'accepte la parole de mes collègues.

Il me semble que, pour 18 p. 100 de cet argent, nous pourrions doubler le nombre des inspecteurs dans les établissements de produits prêts à manger. J'insiste sur ces établissements à cause de ce qu'ont dit d'autres témoins de la salubrité des aliments. D'une certaine façon, il y a une différence entre la contamination à la listeria dans les établissements de produits PAM et les autres établissements. En général, les autres aliments sont cuits. Et d'après les témoins qui ont comparu, une cuisson adéquate tue la listeria. Dans le cas des produits PAM, il est évident que les aliments ne sont pas ordinairement cuits parce qu'il s'agit le plus souvent de viandes froides. Il n'y a donc pas de cuisson, sauf peut-être dans le cas des étudiants pauvres qui font cuire de gros tronçons de mortadelle, comme nous le faisons à l'université.

S'il est possible de redresser la situation pour 18 p. 100 de l'argent que le gouvernement a prévu, cela me semble très peu coûteux, car il serait alors possible de dire aux Canadiens qu'ils peuvent de nouveau avoir confiance dans le système d'inspection des aliments prêts à manger. Il me semble qu'il est du devoir du gouvernement et de l'ACIA, à titre d'organisme du gouvernement, d'agir ainsi. Les inspecteurs veulent pouvoir rentrer chez eux. Ils ont des voisins, ils ont une famille et des amis qui, sachant ce qu'ils font pour vivre, doivent sûrement leur demander si tel ou tel produit est assez sûr à consommer.

Que pensez-vous de ce chiffre de plus ou moins 18 p. 100?

• (1720)

M. Bob Kingston: Vos calculs sont probablement assez proches de la réalité. Malheureusement, l'argent a été affecté à d'autres secteurs. J'ai entendu dire — je ne me souviens plus par qui — qu'environ 14 p. 100 des personnes embauchées étaient destinées à l'inspection des viandes.

Les personnes récemment engagées dans le secteur de l'inspection des viandes devaient remplacer des gens qui partaient et occuper des postes qui sont longtemps restés vacants. Si ce pourcentage des nouveaux fonds avait été affecté au renforcement de l'effectif, la situation serait sensiblement différente, mais cela ne s'est pas produit. En fait, nous avons encore un grand nombre de postes vacants, partout dans le pays, dans le programme de l'hygiène des viandes. Il y a de grands établissements où l'Agence est censée affecter jusqu'à 25 inspecteurs — comme un énorme abattoir Cargill — qui fonctionnent souvent avec sept inspecteurs de moins. Par conséquent, tous ces nouveaux postes dont nous entendons parler dans le secteur de l'inspection des viandes ne sont pas du tout réels. Les nouveaux inspecteurs vont occuper des postes vacants ou remplacer des inspecteurs qui sont partis.

Quoi qu'il en soit, je ne contesterais pas vos calculs. Et, oui, tous les jours, beaucoup de gens demandent conseil aux inspecteurs sur ce qu'il faut acheter et manger.

M. Malcolm Allen: J'en étais sûr. Si l'un de vos inspecteurs vivait à proximité de chez moi, je lui demanderais conseil moi aussi.

Si c'est tellement bon marché — je ne le dis pas dans un sens péjoratif —, il me semble qu'il nous incombe de le faire. J'ai pris connaissance des résultats du sondage que votre association a commandé à une entreprise connue. Les Canadiens disent qu'ils n'ont pas confiance dans le système. S'il est possible de remédier au problème pour un montant aussi minime, le moins que nous puissions faire serait de le dépenser pour rétablir la confiance des consommateurs canadiens afin qu'ils puissent croire, lorsqu'ils achètent un produit, qu'il peut être consommé sans danger. En fin de compte, si nous inspectons les produits en nous conformant à des procédures fondées sur les connaissances scientifiques dont nous

entendons constamment parler, nous pourrions garantir aux consommateurs la salubrité des produits alimentaires.

Bien sûr, rien dans la vie n'est garanti à 100 p. 100. Même en nous levant dans notre lit le matin, nous prenons un risque, mais cela ne veut pas dire que nous ne devons pas minimiser ce risque. L'un des moyens de le faire consiste à établir un système qui vise à réduire à zéro le risque d'attraper une maladie transmise par les aliments. Il me semble que c'est le but ultime pour nous tous. Les inspecteurs sont en première ligne. Le moins que nous puissions faire, c'est de nous assurer que cette ligne est complète et non partielle. À l'heure actuelle, d'après ce que je vois dans votre rapport, monsieur Kingston, cette première ligne a d'énormes failles. Beaucoup trop de choses touchant négativement les consommateurs sont en train de se produire dans l'industrie des produits alimentaires.

Je ne sais pas si vous êtes d'accord sur ce résumé de la situation.

Le président: Je vous prie de répondre brièvement, monsieur Kingston.

M. Bob Kingston: Je suis d'accord. Je ne crois pas que le problème tienne au système lui-même. Tout ce que nous demandons, c'est d'appliquer ce système. L'Agence a établi un excellent système. Il suffit de le mettre en œuvre en prévoyant les ressources nécessaires et en l'appliquant de la façon prévue.

• (1725)

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Anderson, vous avez cinq minutes

M. David Anderson: Merci, monsieur le président. Je partagerai mon temps de parole avec M. Shipley.

Un peu plus tôt, vous nous avez laissé l'impression que la seule raison pour laquelle la contamination n'avait pas été décelée à temps était le manque d'inspecteurs. S'il y avait eu davantage d'inspecteurs, ils auraient vu des traces et auraient insisté pour que les machines soient démontées. Toutefois, saviez-vous que l'ACIA n'avait aucune exigence particulière relativement au nettoyage et à la désinfection des trancheuses avant le 5 septembre? Les exigences définies imposent l'assainissement du matériel d'une fois par jour. Ces procédures avaient été documentées, vérifiées et validées par les entreprises. Le 5 septembre 2008, l'Agence a diffusé un avis à l'intention de l'industrie donnant des directives très précises concernant le démontage et l'assainissement des trancheuses.

Vous avez dit que les inspecteurs de l'ACIA connaissent mieux que les employés des établissements les directives des fabricants. Pourtant, ni les fabricants ni le gouvernement — en fait, personne — n'avaient prévu des difficultés à cet égard. Je suppose qu'il en était de même pour vous, vos camarades et vos employés au siège du syndicat.

Comme quelqu'un l'a mentionné — je crois que c'était M. Allen, et nous l'avions déjà entendu auparavant —, le risque ne peut jamais être ramené à zéro. Vous avez laissé l'impression que vous le faisiez, mais je ne crois pas que ce soit le cas. En conviendrez-vous? Même si vous aviez plus d'inspecteurs, vous n'auriez pas pu le faire.

M. Bob Kingston: L'inspection visuelle et les vérifications préopératoires font partie du SVC, mais elles n'étaient pas faites alors. Ces opérations mettent en évidence des choses telles que les machines mal nettoyées. Maintenant...

M. David Anderson: Venez-vous de dire que les établissements ne le faisaient pas? Ils sont tenus de le faire tous les jours, et cela doit être consigné et vérifié. Je suppose que ces documents sont conservés. À mon avis, cela confirme qu'un système tel que le SVC suffit probablement pour assurer la salubrité des aliments. Il permet en effet de recueillir des données qu'il est possible de vérifier et d'analyser. À mon sens, cela est de loin le plus efficace qu'une simple inspection faite par une personne au niveau local.

À ma connaissance, la contamination à la listeria qui a été relevée était très intermittente. Les responsables locaux avaient essayé d'en trouver la source, mais n'avaient pas réussi à le faire. Cela étant, je ne crois pas qu'on puisse dire qu'avec un plus grand nombre d'inspecteurs, nous aurions mieux réussi à découvrir la source.

M. Bob Kingston: J'ai deux choses à dire à ce sujet.

Tout d'abord, quand un inspecteur voit une pièce d'équipement qui, à son avis, n'a pas été adéquatement nettoyée, il ne se reporte pas en général aux directives du fabricant pour déterminer s'il demandera ou non à l'établissement de démonter la pièce en cause. S'il estime que la pièce doit être démontée et nettoyée, il donne tout simplement l'ordre de le faire. Le plus important, pour lui, est de s'assurer que les machines sont propres. Il ne se soucie pas de savoir si le nettoyage réduira le temps de production et imposera des frais. Indépendamment de toute considération, il donne l'ordre de démonter la machine et de la nettoyer. Son point de vue à cet égard est différent de celui d'une personne qui se limite à suivre les directives du fabricant.

Voyons... Quelle était donc la seconde partie de votre question?

M. David Anderson: Il s'agit encore une fois du SVC et du fait qu'il permet de recueillir et d'analyser des données.

M. Bob Kingston: Oui, c'est la collecte de données.

Encore une fois, les inspecteurs ont besoin de temps pour examiner ces données. Vous dites que la contamination relevée était très intermittente. En réalité, il s'agit d'un pourcentage élevé d'échantillons positifs relevés sur cette ligne de production et dans cet établissement. Même Michael McCain dit maintenant qu'il ne s'était pas rendu compte du problème. Voilà encore un cas où tout devient évident en rétrospective.

L'autre aspect, c'est qu'à part les tests sur les produits, les analyses de l'environnement avaient révélé une tendance de résultats positifs. Ce fait est passé inaperçu parce qu'il n'a pas été porté à l'attention de l'inspecteur et que celui-ci n'a pas eu le temps de suivre les résultats d'aussi près qu'il l'aurait fait si le SVC avait été doté de ressources adéquates.

M. David Anderson: Cette situation a changé maintenant.

M. Bob Kingston: Non. Ce qui a changé, c'est que les établissements ont maintenant l'obligation de porter ces résultats à l'attention de l'inspecteur, comme l'exigeait l'ancien manuel avant que l'établissement n'assume lui-même la responsabilité de la vérification en 2005. Toutefois, les ressources attribuées aux inspecteurs pour contrôler les tests n'ont pas changé. Elles ont changé dans le cas de l'usine Maple Leaf en cause, qui dispose maintenant d'un inspecteur à plein temps. Autrement, dans le reste du pays, il n'y a pas eu de changements. Nous avons toujours affaire à un organisme qui manque cruellement de ressources.

M. David Anderson: Encore une fois, c'est la raison pour laquelle nous avons investi 250 millions de dollars dans les laboratoires, sans compter les 200 inspecteurs.

M. Bob Kingston: Cela ne suffit pas.

M. David Anderson: Cela ne suffit peut-être pas pour vous, mais cela suffit pour le système.

M. Bob Kingston: J'ai des contacts directs avec quelques cadres de l'ACIA qui disent qu'il est hors de question pour eux d'utiliser cet argent pour engager des inspecteurs de première ligne. Ils préfèrent embaucher des biologistes qui resteront au bureau régional et les tiendront au courant de la situation.

M. Bev Shipley: Aidez-moi à comprendre un peu mieux la situation des inspecteurs. Nous ne cessons pas de dire qu'il n'y en a pas assez. Aidez-moi donc à comprendre. Si un inspecteur est certifié à titre d'inspecteur des viandes, peut-il également être certifié en horticulture, pour l'inspection des plantes? Vous avez mentionné le nématode. Un inspecteur peut-il avoir deux certifications?

• (1730)

M. Bob Kingston: Absolument.

M. Bev Shipley: Le fait d'avoir deux certifications signifie-t-il que ces inspecteurs peuvent être affectés à une région ou à une autre, selon les circonstances?

M. Bob Kingston: Oui.

M. Bev Shipley: Cela peut-il expliquer le fait qu'il est parfois difficile de savoir combien d'inspecteurs des viandes sont affectés à un endroit à un moment donné?

M. Bob Kingston: Non. Tout d'abord, les employés affectés à l'hygiène des viandes sont beaucoup moins susceptibles que la plupart des autres d'avoir une double certification, sauf si c'est dans le domaine de la santé animale. Dans le programme de l'hygiène des viandes, les gens qui travaillent dans les établissements sont, parmi les inspecteurs de l'ACIA, les moins susceptibles d'être utilisés simultanément dans un programme complètement différent.

M. Bev Shipley: Y en a-t-il quand même d'autres qui vont et viennent?

M. Bob Kingston: Tout d'abord, ce serait rare. Ensuite, il y a un système de suivi pour chaque inspecteur, qui indique la répartition de son temps entre les différents programmes. J'avais l'habitude de signer ces documents. À certains endroits, ils portaient sur une année entière tandis qu'à d'autres, ils étaient mensuels. Dans tous les cas, les feuilles de temps et les demandes de remboursement de frais de chaque inspecteur indiquent le pourcentage de temps consacré à chaque programme.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Shipley.

Je vous remercie, monsieur Kingston, d'avoir comparu devant le comité aujourd'hui.

L'hon. Wayne Easter: Un instant, monsieur le président. Il est censé rester deux heures.

Le président: Regardez donc l'ordre du jour.

L'hon. Wayne Easter: Oh, vous avez encore joué avec l'ordre du jour.

Le président: Non, je n'ai pas joué avec l'ordre du jour.

L'hon. Wayne Easter: Oui, vous l'avez fait. Nous gardons toujours les témoins pendant deux heures. Je vois maintenant que l'ordre du jour indique une heure et demie. C'est tout à fait caractéristique de votre part, monsieur le président. D'accord, c'est très bien.

Merci, monsieur Kingston.

M. David Anderson: Permettez-moi de donner une explication.

L'hon. Wayne Easter: Allez-y, expliquez-moi cela.

M. David Anderson: Nous avons déjà eu un certain nombre de témoins pendant une heure et demie. Cela a été systématiquement le cas au cours des deux dernières semaines. M. Easter a quitté quelques-unes de ces réunions. Il n'était donc pas présent et pourrait ne pas être au courant. En fait, la plupart des témoins comparaissent pendant une heure et demie.

L'hon. Wayne Easter: Monsieur Anderson, c'est faux, et vous le savez. J'ai été présent à toutes les réunions.

Voulez-vous reprendre ma lettre qui, d'après ce que vous dites, vous a empêché d'inviter ces deux témoins? Je crois bien avoir dit dans cette lettre que je voulais que le témoin compare pendant deux heures, de 16 à 18 heures. Monsieur le président, vous ne pouvez pas gagner sur les deux tableaux. Vous avez refusé de laisser venir ces deux témoins en soutenant que c'était le sens que vous avez attribué à ma lettre. Toutefois, dans cette lettre, je disais que je voulais qu'il compare pendant deux heures.

N'est-ce pas exact, monsieur le président?

Le président: Vous l'avez peut-être dit, monsieur Easter, mais je n'ai pas eu la possibilité de parler au greffier, qui n'est pas ici, mais qui pourra vous donner des explications. Je suppose qu'avec trois réunions ce soir, il a pris la décision de limiter la comparution à une heure et demie. Je ne lui ai pas demandé de le faire.

L'hon. Wayne Easter: Monsieur le président, permettez-moi de vous dire que lorsque nous avons établi ce comité, il était censé pouvoir siéger de 16 à 22 heures. Ce soir, nous aurons fini bien avant 22 heures. Jusqu'ici, nous ne sommes jamais allés jusqu'à 22 heures. Essayez-vous, à titre de président, de couvrir le gouvernement? Sinon, qu'est-ce qui se passe?

Le président: Monsieur Easter, nous avons essayé de tout prévoir, mais nous avons eu des difficultés avec certains témoins à cause de l'épidémie de grippe H1N1, comme vous le savez fort bien quand vous cessez de vous livrer à des manœuvres politiques.

Merci, monsieur Kingston, d'avoir comparu aujourd'hui. Nous allons faire une pause de cinq à dix minutes pour laisser au nouveau groupe de témoins le temps de s'installer.

• (1730)

(Pause)

• (1740)

Le président: À l'ordre, je vous prie.

Nous allons maintenant entreprendre la deuxième partie de la réunion de ce soir. Nous accueillons des représentants de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Il s'agit de Mme Airth, de M. Irons et de M. Stamatakis. Je vous remercie tous d'être venus ce soir.

Je crois savoir que vous ne présenterez aucun exposé. C'est bien le cas? Vous êtes venus pour répondre aux questions des membres du comité.

Par conséquent, sans plus tarder, je cède la parole à M. Easter. Vous avez sept minutes.

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

Je vous remercie, mesdames et messieurs, d'être venus au comité.

Ma première question est pour vous, madame Airth. Je regarde la liste des témoins. Faites-vous partie de la direction de l'ACIA? Où travaillez-vous?

Mme Catherine Airth (vice-présidente associée, Opérations, Agence canadienne d'inspection des aliments): Oui, je travaille à Ottawa. Je suis vice-présidente associée à la Direction générale des opérations de l'ACIA.

L'hon. Wayne Easter: Nous avons donc affaire à trois ou quatre inspecteurs.

Don, êtes-vous inspecteur ou superviseur général à Toronto?

M. Don Irons (superviseur de la transformation des aliments, Complexe 3 - Toronto, Agence canadienne d'inspection des aliments): Je suis superviseur de la transformation des aliments.

L'hon. Wayne Easter: Vous ne faites donc pas vous-même d'inspections?

M. Don Irons: Pas d'une façon régulière.

L'hon. Wayne Easter: L'une des difficultés que nous avons, lorsque je siégeais au comité des pêches, c'est que les agents craignaient de nous dire la vérité en présence de gestionnaires. Nous étions obligés de tenir des réunions à huis clos auxquelles nous n'invitions pas les superviseurs.

Je voudrais vous demander ceci. Je crois savoir que les témoins qui comparaissent aujourd'hui devant le comité ont été invités à Ottawa la semaine dernière. Est-ce exact?

• (1745)

M. Don Irons: C'est exact.

L'hon. Wayne Easter: Il est facile de comprendre que vous ayez des entretiens avec des responsables de l'Agence, mais je crois que vous avez également rencontré des fonctionnaires du ministère de la Justice. Est-ce exact?

M. Don Irons: Oui.

L'hon. Wayne Easter: J'aimerais demander des explications à ce sujet à la direction de l'ACIA. Pourquoi des témoins devant comparaître devant notre comité doivent-ils rencontrer des fonctionnaires du ministère de la Justice et des cadres supérieurs de l'Agence avant de venir au comité?

Mme Catherine Airth: Si vous le permettez, je pourrai vous donner quelques précisions à ce sujet.

On n'a pas demandé à ces personnes de s'entretenir avec des membres de la haute direction de l'Agence. Elles ont été invitées à rencontrer des avocats du ministère de la Justice. La même invitation serait adressée à tout autre employé de l'ACIA qui aurait à comparaître devant un comité parlementaire, afin de lui fournir des renseignements supplémentaires. En effet, certains des membres de notre personnel ne travaillent pas à Ottawa et ne connaissent pas le contexte de la capitale. Nous avons pensé que les employés invités à comparaître devant le comité n'auraient pas d'expérience antérieure de ce genre de réunion et qu'ils voudraient peut-être s'entretenir avec des avocats de la Justice pouvant les renseigner sur le fonctionnement des comités parlementaires et sur ce qu'ils attendent des témoins qui comparaissent à titre de fonctionnaires.

L'hon. Wayne Easter: Voulez-vous dire par là que les inspecteurs présents — je ne veux évidemment pas les embarrasser — n'ont pas à craindre d'être intimidés par la direction et n'ont pas à s'inquiéter pour leur emploi s'ils disent des choses qui déplaisent à la direction?

Mme Catherine Airth: Absolument. Nous espérons que ces personnes sont ici pour exprimer leur opinion personnelle sur l'environnement dans lequel elles travaillent. Ce faisant, elles aideront le comité à faire son travail.

L'hon. Wayne Easter: Je vous remercie.

Tout à l'heure, nous avons parlé à des témoins, dont M. Kingston, des rapports de vérification datant du 11 février qui ont miraculeusement été modifiés. Sept de ces rapports ont été changés le même jour, le 26 août. Est-il courant parmi les inspecteurs de se rendre compte tout à coup, après six mois, qu'il est nécessaire de modifier des rapports?

La question s'adresse à quiconque veut y répondre.

M. Don Irons: Ce n'est pas vraiment une pratique courante. En cas de vérification approfondie ou lorsqu'une équipe de vérification de la conformité examine un établissement et a besoin de précisions sur des propos tenus par un inspecteur dans son rapport, l'inspecteur peut décider de modifier son rapport. Dans ce cas, il s'agit pour lui de préciser le sens du rapport initial.

L'hon. Wayne Easter: Je suppose, monsieur Irons, qu'il est un peu étrange que sept rapports établis sur une période de six mois soient soudainement modifiés le 26 août. Ne croyez-vous pas que c'est étrange?

M. Don Irons: Non. Je crois savoir qu'un examen approfondi était alors en cours. Je n'étais pas présent, mais je pense que les responsables de la vérification avaient demandé des précisions sur certains éléments figurant dans les rapports. Je n'ai pas vu ces rapports, mais j'ai l'impression, encore une fois, que tout ce que l'inspecteur a fait, c'est préciser les termes utilisés dans son rapport.

L'hon. Wayne Easter: Nous reviendrons aux inspecteurs un peu plus tard, monsieur Irons, mais je voudrais vous demander maintenant si, à votre avis, vous disposiez de ressources suffisantes pour appliquer correctement le SVC avant la découverte de cas de listériose?

M. Don Irons: Non, ce n'est pas le cas.

L'hon. Wayne Easter: Disposez-vous aujourd'hui de ressources suffisantes?

M. Don Irons: Non, pas assez pour une mise en œuvre à 100 p. 100.

L'hon. Wayne Easter: Que faut-il faire? Il n'y a pas de doute, comme M. Kingston l'a dit — je crois que la plupart des gens conviennent que des ressources supplémentaires ont été attribuées —, que le système s'est amélioré depuis la découverte des cas de listériose. Que faut-il faire de plus pour que le système corresponde vraiment aux besoins?

M. Don Irons: Pour ce qui est du système de vérification de la conformité, selon le nombre de tâches à accomplir, nous aurions besoin de plus de personnel pour le réaliser à 100 p. 100. Quant à l'effectif supplémentaire qui serait nécessaire dans mon secteur de supervision, je ne suis pas en mesure de vous donner des chiffres avant d'avoir fait quelques recherches.

L'hon. Wayne Easter: Immédiatement avant la découverte de cas de listériose, est-ce que le système était très inférieur à ce qu'il est aujourd'hui sur le plan des ressources nécessaires pour empêcher la transmission de maladies?

• (1750)

M. Don Irons: Oui, avant les cas de listériose, nos ressources étaient très inférieures aux besoins.

L'hon. Wayne Easter: Je crois que le comité aurait vraiment besoin d'effectuer des visites dans un certain nombre d'établissements. J'en ai personnellement visité quelques-uns, mais ils sont tous différents. Des visites nous permettraient de mieux connaître les pratiques en vigueur. Quand nous parlons de ressources, s'agit-il

surtout de ressources humaines, financières, techniques, s'agit-il d'équipement?

M. Don Irons: Il s'agit essentiellement de ressources humaines. Les inspections ne se limitent pas au SVC. Les inspecteurs doivent s'acquitter d'autres tâches connexes.

Le président: Monsieur Easter, votre temps de parole est écoulé. Vous pourriez poursuivre plus tard.

L'hon. Wayne Easter: Je continuerai au prochain tour.

Le président: Monsieur Bellavance, vous avez sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Madame Fowler et monsieur Stamatakis, je veux juste bien comprendre, avant qu'on débute

Est-ce l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui vous a demandé de venir témoigner aujourd'hui ou êtes-vous ici de votre propre chef? Comment se fait-il que vous soyez témoins aujourd'hui?

[Traduction]

M. James Stamatakis (inspecteur, Agence canadienne d'inspection des aliments): Je ne réponds que pour moi-même. J'ai été invité à venir. Je ne suis pas venu de mon propre chef. On m'a dit que, si je voulais comparaître, ce serait apprécié.

[Français]

M. André Bellavance: Ce sont vos patrons de l'agence qui vous ont demandé de venir témoigner?

[Traduction]

M. James Stamatakis: Non, elle ne l'a pas fait. Si vous voulez parler de mon patron, c'est-à-dire M. Irons ou ses propres supérieurs, non, il ne m'a pas demandé de venir témoigner.

[Français]

M. André Bellavance: C'est M. Irons qui vous a demandé de venir témoigner. Est-ce exact?

En fait, je veux seulement savoir si vous avez eu l'assurance de la part de l'agence que, peu importe ce que vous alliez dire, il n'y aurait pas de représailles à votre égard.

[Traduction]

M. James Stamatakis: Pour répondre à votre question, oui, on m'a dit qu'il n'y aurait pas de mal à venir témoigner et à dire la vérité. Personne ne m'a intimidé d'une façon quelconque.

[Français]

M. André Bellavance: Mes questions seront peut-être un peu plus techniques, étant donné qu'on a la chance de recevoir des inspecteurs.

Êtes-vous tous deux inspecteurs de viandes?

[Traduction]

M. James Stamatakis: Oui, nous sommes inspecteurs. Je travaille pour le programme de l'hygiène des viandes.

Mme Jenifer Fowler (inspectrice, Agence canadienne d'inspection des aliments): Je suis vérificatrice régionale du secteur de Toronto. Je travaille aussi pour le programme de l'hygiène des viandes.

[Français]

M. André Bellavance: Pouvez-vous m'expliquer la nature exacte de votre travail? Inspectez-vous des viandes en usine? S'agit-il d'usines de transformation d'aliments prêts-à-manger?

[Traduction]

M. James Stamatakis: Je suis inspecteur de première ligne spécialisé dans la transformation des aliments. L'hygiène des viandes est ma spécialité. Les établissements dont j'ai actuellement la responsabilité s'occupent de produits salés à sec et exclusivement de viande de porc.

Je m'excuse, mais quelle était encore la seconde partie de votre question?

[Français]

M. André Bellavance: Je veux savoir ce que vous faites exactement comme travail et si vous inspectez les aliments prêts-à-manger sur place, dans l'usine.

[Traduction]

M. James Stamatakis: Oui, je travaille sur place dans les établissements. Les deux établissements dont je suis actuellement responsable s'occupent tous deux de produits prêts à manger.

Pour commencer par le commencement, mes fonctions consistent à m'acquitter des tâches prévues dans le SVC. Je dois aussi m'occuper de l'inspection à l'importation et à l'exportation, produire des rapports, répondre à des demandes de renseignements faites par téléphone ou par courriel et établir le calendrier des tâches à accomplir dans le cadre du SVC pendant le reste de la semaine. Tout cela se fait dans les établissements auxquels je suis affecté.

Je suis actuellement chargé de deux établissements de transformation d'aliments appartenant à Maple Leaf. C'est là que sont produits des articles salés à sec et des aliments prêts à manger qui subissent une cuisson complète. Je suis présent de 7 h 30 à 15 h 30. Quand je viens m'acquitter de mes tâches, je m'assure de laisser les estampilles pour la certification à l'exportation et la vérification qui sont faites par l'établissement sous mes auspices.

Il m'arrive de quitter un établissement au milieu de la journée pour aller dans l'autre établissement dont je suis responsable. Il s'agit d'un établissement jumeau qui s'occupe de la moitié de la production destinée à l'exportation. Les produits en question consistent en porc salé à sec. Il y a de légères différences entre les deux établissements. Dans un cas, on ajoute simplement du sel et on laisse le produit vieillir pendant une période de 9 à 12 mois, selon la taille et la coupe. Le produit peut ensuite être emballé dans le même établissement comme aliment prêt à manger s'il est jugé conforme à tous les points critiques définis dans le programme HACCP de l'établissement. Aucun produit ne peut sortir avant d'avoir satisfait à tous les critères.

Il y a deux établissements HACCP. L'un produit des aliments salés à sec prêts à manger. Ces aliments sont non pas cuits, mais salés. L'établissement jumeau produit des aliments salés à sec et fermentés, des aliments cuits ainsi que des aliments salés à sec, fermentés et cuits. Cet établissement est différent car les aliments ne sont déclarés prêts à manger qu'après avoir été cuits, tranchés dans deux lignes de production et emballés. Il y a deux lignes de trancheuses. Dans l'autre établissement, le produit est simplement salé à sec. Il doit satisfaire à un critère d'activité de l'eau, qui constitue un point critique, ainsi qu'à un critère d'acidité ou de facteur pH. Une fois ces deux critères satisfaits, le produit est déclaré prêt à manger et peut être tranché ou être simplement coupé en deux avant d'être expédié.

• (1755)

[Français]

M. André Bellavance: Depuis combien d'années êtes-vous inspecteur?

[Traduction]

M. James Stamatakis: Depuis environ 20 ans.

[Français]

M. André Bellavance: Depuis 20 ans, avez-vous constaté des changements concernant le mode d'inspection? On nous a dit que le problème serait survenu de toute façon vu que la bactérie *Listeria* n'était pas visible. Selon vous, le travail que vous faites depuis 20 ans en matière d'inspection et de salubrité des aliments vous a-t-il permis de faire en sorte que la santé des Québécois et des Canadiens soit préservée? Vous ne pouvez pas voir la bactérie *Listeria*, mais dans le cadre de votre travail, vous devez tout de même intervenir pour que les équipements soient nettoyés, par exemple. En 20 ans, vous avez certainement fait des interventions qui ont permis aux gens d'être en sécurité sur le plan de leur santé.

[Traduction]

M. James Stamatakis: Je voudrais d'abord préciser une chose. J'ai deux périodes de service distinctes à Agriculture Canada et à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. La première se situait entre 1981 et 1987. Je travaillais alors en abattoir. C'était très différent de ce que je fais maintenant. À cette époque, nous appliquions le vieux système dans lequel il fallait être présent et procéder à des inspections de nature organoleptique. Il y avait très peu de transformation et de produits finis prêts à manger.

J'ai été absent pendant sept ans avant de reprendre mes fonctions dans mon poste actuel en 1994. À mon arrivée et jusqu'en 1997, c'était encore Agriculture Canada, mais la transition à l'ACIA se préparait déjà. Sur le plan des procédures et des systèmes, il a fallu intégrer les éléments du vieux système qu'il était possible d'utiliser dans le nouveau système que l'Agence commençait à mettre en place. J'ai alors appris le système PAM. Le programme HACCP était en préparation, et j'ai commencé aussi à l'apprendre dans le cadre du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments. À cette époque, j'ai fait cinq ou six ans à titre de contractuel dans les abattoirs, parce que c'était ma spécialité. Ensuite, j'ai voulu monter dans la hiérarchie de l'Agence. Je voulais m'améliorer et transformer le travail que je faisais en vraie carrière.

Je crois que la salubrité des aliments est d'une extrême importance pour tout le monde. Nous devons tous manger, et nous voulons être sûrs de la salubrité de ce que nous consommons. Je suis persuadé que la combinaison de mon expérience du vieux système et la formation que j'ai reçue sur le système actuel de l'ACIA et sur le SVC, bref, la combinaison des deux disciplines me permet de faire un meilleur travail.

Je suis satisfait de ce que je fais. J'ai l'impression que mon travail est efficace, mais, comme partout ailleurs et comme d'autres l'ont dit ce soir, il y a toujours des problèmes à régler.

Je n'ai pas d'observations à faire sur un domaine que je ne connais pas. Il serait préférable d'interroger ceux qui ont pris les décisions concernant ces politiques et ces programmes. Toutefois, je crois que, dans l'ensemble, nous avons un très bon système de contrôle de la salubrité des aliments. Comme je l'ai déjà dit, je suis très satisfait de ce que je fais pour vivre. Si je peux travailler quelques années de plus, même après l'âge de la retraite, j'en serais très heureux. Par conséquent, je n'ai pas du tout l'impression en ce moment que c'est très difficile.

•(1800)

Le président: Merci, monsieur Stamatakis.

Monsieur Allen, vous avez sept minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Monsieur Stamatakis, je ne suis pas sûr d'avoir compris. Vous avez dit qu'on vous a demandé de venir, mais vous avez ajouté que ce n'est pas M. Irons qui l'a fait. Est-ce exact?

M. James Stamatakis: C'est exact.

M. Malcolm Allen: Alors, qui vous a demandé de venir?

M. James Stamatakis: J'ai reçu un courriel me demandant d'assister à une réunion à notre bureau régional. Au cours de cette réunion, on m'a expliqué, ainsi qu'à mes collègues Jennifer Fowler et Don Irons, que nous étions invités au comité à titre de témoins.

M. Malcolm Allen: Le courriel que vous avez reçu venait-il du greffier de notre comité ou bien de l'ACIA?

M. James Stamatakis: Il venait de l'ACIA.

M. Malcolm Allen: Qui l'avait signé?

M. James Stamatakis: Il faudrait que je vérifie. Je ne m'en souviens vraiment pas.

M. Malcolm Allen: Je vous prie de le faire.

Monsieur le président, je comprends que le témoin ne se souviens pas du nom de la personne qui a signé le courriel, mais j'aimerais bien qu'il transmette ce nom à notre greffier.

M. James Stamatakis: Très volontiers.

M. Malcolm Allen: Madame Fowler, vous avez dit que vous êtes vérificatrice. Est-ce exact?

Mme Jenifer Fowler: Oui, je suis vérificatrice régionale.

M. Malcolm Allen: Comme le président l'a dit, nous n'avons que sept minutes. Je suis sûr que vous auriez besoin de plus que les cinq minutes et demie qui restent...

Mme Jenifer Fowler: Vous avez raison.

M. Malcolm Allen: ... pour nous expliquer en quoi consistent exactement vos fonctions ainsi que la nature des établissements où vous faites des vérifications. Pouvez-vous nous donner un résumé très succinct?

Mme Jenifer Fowler: Je fais une vérification de la réévaluation par la société de son programme HACCP, réévaluation qui est censée être faite tous les ans. Quand je vais dans l'entreprise, je revois son programme HACCP écrit pour m'assurer qu'il satisfait à certains critères. Par exemple, a-t-elle fait une analyse du risque que comporte son procédé? Qui se charge de la fonction de surveillance? Quels sont les éléments surveillés et de quelle façon le sont-ils? Si la fonction de surveillance échoue, on dit qu'il y a déviation. Il y a ensuite les mesures prises par l'entreprise pour rectifier le procédé.

Il y a également le système dans le cadre duquel l'entreprise vérifie, à une certaine fréquence, que le surveillant fait le travail prévu dans le programme écrit. De notre côté, nous procéderons à une vérification sur place de cette tâche et de la personne responsable et déterminerons où sont inscrites les données chaque fois qu'une fonction est accomplie. C'est mon travail.

•(1805)

M. Malcolm Allen: Je regrette de vous interrompre, mais quand vous parlez de ce système et de la vérification que vous en faites, travaillez-vous sur papier ou bien allez-vous sur place, dans l'établissement, pour faire votre vérification?

Par exemple, si quelqu'un dit: « J'ai lu le nom de Catherine Airth quatre fois parce qu'il était écrit là quatre fois. » Je m'excuse d'utiliser votre nom, madame Airth. Quoi qu'il en soit, allez-vous sur place déterminer si c'est écrit quatre fois? S'agit-il simplement d'un rapport que vous vérifiez? Si le nom n'a été écrit que trois fois, alors qu'il aurait dû être écrit quatre fois, c'est une déviation que vous signalerez à l'entreprise en lui demandant de se conformer au rapport qui parle de quatre fois. Bref, s'agit-il d'un système sur papier, ou bien devez-vous aller sur place en personne lorsque vous constatez une déviation?

Mme Jenifer Fowler: Je fais une vérification du programme HACCP écrit de l'entreprise, qui consiste en un plan HACCP écrit, le procédé en cause et le programme préalable, qui est lié aux facteurs environnementaux de l'établissement. J'examine le programme HACCP. L'entreprise doit se conformer à un certain nombre de directives lorsqu'elle écrit ce programme. Cela va du formulaire 1, qui traite du produit, au formulaire 10, qui est le programme HACCP.

M. Malcolm Allen: Y a-t-il aussi des formulaires 2 à 9 entre les deux que vous avez mentionnés?

Mme Jenifer Fowler: Oui.

M. Malcolm Allen: Cela fait beaucoup de paperasse.

Mme Jenifer Fowler: Oui, c'est beaucoup de paperasse. Les documents décrivent le processus depuis l'entrée des matières premières dans l'établissement jusqu'à la sortie du produit fini. Il y a aussi le formulaire 8, dans lequel l'entreprise doit déterminer, en fonction de son système, où se situeront ses points critiques afin de s'assurer que les dangers pouvant être introduits à un endroit donné sont pris en compte et surveillés.

Il y a en outre les formulaires 3 et 4. Le formulaire 3 décrit les étapes du processus de production, tandis que le formulaire 4 présente le schéma des opérations comprenant les employés et le produit. Ainsi, dans un établissement qui traite à la fois des produits bruts et des produits cuits ou prêts à manger, il devrait y avoir deux schémas distincts pour les employés, sans points communs. Une fois que j'ai examiné le programme, je vais sur place pour m'assurer que ce qui figure sur papier représente exactement ce qui se passe sur le plancher d'abattage. Je vérifie l'exactitude des plans.

Une fois la vérification faite, quand j'ai déterminé que le programme HACCP écrit est en règle, c'est l'inspecteur qui se charge de la mise en œuvre du programme. Si l'entreprise n'a pas un programme HACCP adéquatement écrit, la mise en œuvre échouera.

M. Malcolm Allen: J'aimerais déterminer si j'ai vraiment bien compris. Je crois que c'est le cas, sauf en ce qui concerne les dix formulaires. J'ai l'impression que vous vérifiez le système établi sur papier pour déterminer s'il y a des déviations. Ensuite, vous informez l'inspecteur de l'établissement des déviations constatées, en lui demandant peut-être de vérifier si elles ont été rectifiées. Est-ce bien ainsi que le système fonctionne?

Mme Jenifer Fowler: Non, ce n'est pas ainsi que ça marche.

M. Malcolm Allen: Alors, pouvez-vous me donner plus de précisions?

Mme Jenifer Fowler: En fait, je ne fais que vérifier. Je dis: « Très bien, vous préparez ce produit. Voici les exigences, les critères réglementaires et les conditions HACCP. Vous devez vous y conformer. »

Quand j'ai fini, je dis que tout va bien ou qu'il n'y a pas de déviation. Autrement, nous remettons une demande d'action corrective s'il y a un problème de salubrité, ou nous attribuons à l'établissement la cote « acceptable avec commentaire ». Cela signifie qu'il s'acquitte de sa tâche, mais que, pour une raison ou une autre, cela ne se reflète pas dans son programme écrit d'une manière appropriée.

L'inspecteur travaille avec moi à cet égard. Pas tout le temps, mais au moins au cours de la première réunion. Ensuite, je le mets tous les jours au courant des progrès de la vérification. Quand j'ai terminé, il incombe à l'inspecteur de s'assurer, sur la base du SVC, tâche numéro trois, que l'entreprise se conforme au programme HACCP écrit. L'inspecteur s'occupe donc de l'aspect mise en œuvre.

• (1810)

Le président: Très bien. Excusez-moi, je n'avais pas l'intention de vous interrompre. Je pensais que vous aviez terminé.

Votre temps de parole est écoulé, monsieur Allen.

Merci, madame Fowler.

C'est maintenant au tour de M. Anderson. Vous avez sept minutes.

M. David Anderson: Aviez-vous l'intention de poursuivre? Je ne voudrais pas vous arrêter si vous êtes en train d'expliquer comment les choses se font. Si vous aviez terminé, nous passerons à autre chose.

Mme Jenifer Fowler: Je n'avais pas tout à fait terminé.

Une fois la vérification du HACCP terminée, l'entreprise reçoit soit une demande d'action corrective soit une cote « acceptable avec commentaire ». Il y a des délais prescrits dans lesquelles les mesures correctives doivent être prises. Si ce n'est pas fait dans les 30 jours dans le cas d'une cote « acceptable avec commentaire », l'entreprise recevra une carte le 31^e jour.

Une carte est une demande d'action corrective, en vertu de laquelle un plan de rectification doit être présenté dans un nombre prescrit de jours. Si les mesures prises restent inacceptables pendant une longue période, c'est un très grand problème qui peut entraîner le retrait de la certification, etc.

Le président: Je vous remercie.

Allez-y, monsieur Anderson.

M. David Anderson: Monsieur Irons, j'aimerais revenir à la première question que vous a posée M. Easter au sujet des examens, des modifications de rapports et des précisions. Il a semblé laissé entendre que, parce que plusieurs rapports ont été corrigés à la même date, il y avait quelque chose d'étrange. Mais cela ne serait-il pas raisonnable si une vérification est en cours et que ces questions se posent toutes en même temps? Ne serait-il pas normal que ces précisions soient apportées au même moment?

M. Don Irons: C'est ainsi que j'interprétera ce fait. Si un examen approfondi est en cours, l'équipe responsable examinerait un certain nombre de dossiers remontant peut-être à six mois ou un an, comme dans ce cas. Au cours de l'étude de ces dossiers, si les vérificateurs trouvent des aspects obscurs, ils peuvent demander à l'inspecteur de préciser ce qu'il a voulu dire dans un rapport au même d'ajouter des éclaircissements sur le document. Je crois savoir que ces rapports portent la date du jour où cela s'est produit. Par conséquent, l'inspecteur ne cherchait pas à cacher quelque chose.

M. David Anderson: Très bien, je vous remercie.

Je crois que M. Bellavance a parlé des inspecteurs. Quelles qualités faut-il avoir pour devenir inspecteur? Il me semble, d'après les témoignages que nous avons entendus, que les fonctions ont beaucoup évolué: dans le passé, elles étaient assez générales, mais elles sont en train de devenir de plus en plus spécialisées. Toutefois, à quelles exigences générales un inspecteur doit-il satisfaire? Par exemple, doit-il avoir un niveau d'études particulier?

M. Don Irons: Oui, c'est le cas maintenant. Habituellement, quand un poste d'inspecteur est annoncé, il est accompagné d'un énoncé de qualités. En toute franchise, je ne connais pas toutes les exigences. Cela dépend du poste. Ayant déjà une certaine ancienneté, je n'ai pas vraiment posé ma candidature à beaucoup de postes récemment. Je ne regarde donc pas très attentivement les avis de concours. Je sais cependant qu'on exige des études postsecondaires et une certaine spécialisation dans un domaine lié à l'industrie des produits alimentaires.

M. David Anderson: La raison pour laquelle je vous pose la question, c'est que le dernier témoin nous a critiqués — du moins, je considère que c'était une critique — parce que nous engagions des employés autres que des inspecteurs.

Cette question s'adresse peut-être à Mme Airth. Ce témoin a laissé entendre que nous ne devrions pas engager des biologistes. Pourtant, nous avons des inspecteurs couvrant toute une gamme de domaines. Nous avons des scientifiques de disciplines très variées. Nous avons investi de l'argent pour appuyer les laboratoires. Pouvez-vous nous dire ce que vous en pensez? Quel est votre point de vue sur le recrutement d'employés? Faut-il tout compartimenter, ou bien essayez-vous de travailler comme une grande équipe?

Mme Catherine Airth: Nous essayons d'engager les gens les plus compétents que nous puissions trouver. De toute évidence, c'est dans notre intérêt d'avoir les personnes les plus qualifiées. Le domaine de la transformation des aliments forme un environnement complexe. À mon avis, nous avons besoin de gens spécialisés en chimie, en microbiologie, en sciences de l'alimentation — dans toute une gamme de disciplines — pour être en mesure d'adopter une approche aussi complète que possible. Nous avons donc besoin de personnel dans les laboratoires, de gens capables d'examiner les choses dans une optique scientifique et d'employés de première ligne. Pour moi, il s'agit d'un travail d'équipe, pour lequel nous avons besoin de différentes compétences.

En fait, nous constatons actuellement que des gens ayant des titres de compétence d'un très haut niveau viennent travailler pour nous à titre d'inspecteurs. Il y en a qui arrivent avec des diplômes en sciences animales ou dans d'autres disciplines scientifiques. Bien sûr, nous sommes très heureux de les accueillir à l'agence.

M. David Anderson: J'ai une autre question à poser au sujet du témoignage que nous avons entendu tout à l'heure. Si des employés demandent du temps supplémentaire pour faire leur travail, l'accordez-vous?

Mme Catherine Airth: Oui. Pour revenir à la question du travail d'équipe, nous encourageons les inspecteurs à discuter avec leurs superviseurs. S'ils ont l'impression qu'il y a un problème dans l'établissement dont ils sont responsables — je crois que les inspecteurs ont une sorte de sixième sens à cet égard —, nous croyons qu'ils devraient en parler à leurs superviseurs. S'il est nécessaire pour eux d'aller travailler à une heure inhabituelle — peut-être à un moment où le personnel de l'établissement ne s'attend pas à les voir — ou d'examiner les processus d'assainissement préopératoires, je crois que nous recommanderions d'accorder le temps supplémentaire.

• (1815)

M. David Anderson: J'aimerais en savoir davantage sur le SVC. Comme vous avez parlé du HACCP et du SVC, je suppose que tout le monde est en faveur de ces systèmes et les considère comme un outil à utiliser davantage dans les établissements. C'est bien cela?

Mme Jenifer Fowler: En fait, le SVC permet de disséquer un programme ciblé pour en analyser les éléments les plus infimes. Quand il est bien réalisé, il donne la possibilité de déceler toute erreur.

M. David Anderson: Vous avez tous les deux suffisamment d'ancienneté pour avoir assisté à la mise en place du HACCP. Vous en connaissez les avantages. Pouvez-vous nous en parler brièvement? Vous pourrez ensuite passer au SVC et à ce qu'il ajoute le plus.

Nous avons entendu tout à l'heure un témoin qui ne semblait pas apprécier le SVC autant que les autres. J'aimerais donc avoir votre avis sur la façon dont le HACCP a changé les établissements et l'ensemble du processus, puis sur les avantages qu'a ensuite apportés le SVC.

M. Don Irons: L'industrie a évolué, de même que l'Agence. Nous avons affaire à des techniques de transformation très différentes. Nous avons le programme HACCP, qui est appliqué par l'industrie. Chaque établissement a un plan HACCP qui lui est particulier. Le SVC a été créé sur la base d'un profil personnel de l'établissement conçu par l'inspecteur. À notre bureau de district, une équipe de vérification de la conformité établit, à partir de l'ensemble des différents aspects et processus, une table de suivi aléatoire des tâches du SVC que l'inspecteur doit utiliser pour s'acquitter des tâches liées au plan HACCP de cet établissement particulier. Je crois que nous aimons tous le programme SVC. S'il est possible de lui consacrer le temps nécessaire, c'est un bon système.

M. David Anderson: Combien de temps me reste-t-il, monsieur le président? Deux minutes?

Le président: Il vous reste une minute et demie.

M. David Anderson: Dans ce cas, je vais revenir sur ce qui s'est passé l'année dernière. D'une façon générale, les témoins nous ont dit que si les résultats positifs des analyses de l'environnement avaient été communiqués à l'ACIA avant juillet, les signaux d'alarme se seraient déclenchés plus tôt et il aurait peut-être été possible de prévenir la crise. Il ne faut pas perdre de vue que les analyses de l'environnement ont été éliminées en 2005 sous un gouvernement libéral. Nous croyons que c'était une erreur. Nous les avons rétablies le 1^{er} avril. Convenez-vous que si ces évaluations avaient été réunies, si l'ACIA avait été au courant plus tôt des résultats positifs des analyses de l'environnement, nous aurions pu éviter l'écllosion?

M. Don Irons: Avez-vous dit « aurions évité » ou « aurions pu éviter »?

M. David Anderson: J'aimerais connaître votre avis sur les deux cas.

M. Don Irons: Nous aurions peut-être pu éviter l'écllosion. Je ne dirais pas que nous l'aurions évitée. C'est un peu comme une ou deux personnes en train de chercher une aiguille dans une botte de foin. Les chances de trouver l'aiguille sont plus grandes pour deux personnes que pour une seule.

M. David Anderson: C'est ce que tout le monde, ou presque, nous a dit. Le risque ne peut pas être complètement éliminé, mais nous pouvons certainement le contrôler. Je crois que les nouvelles règles le font.

M. Don Irons: Oui.

Le président: Il vous reste 30 secondes, si vous en avez l'utilisation.

M. David Anderson: Non, ça va.

Le président: Nous allons donc passer à M. Dhaliwal, pour cinq minutes.

M. Sukh Dhaliwal: Merci, monsieur le président.

Je souhaite la bienvenue à notre groupe de témoins.

Je viens de lire deux textes, provenant l'un du service des nouvelles de CanWest et l'autre d'un article paru dans le *Globe and Mail* du 27 août 2008. L'article dit que les inspecteurs responsables de l'établissement Maple Leaf de Toronto devaient en même temps s'occuper de six ou sept autres établissements. Pouvez-vous me parler du niveau d'activité avant la découverte des cas de listériose et maintenant? Le niveau d'activité est-il resté le même? A-t-il changé?

M. Don Irons: D'une façon générale, ou bien dans le cas de cet inspecteur particulier?

M. Sukh Dhaliwal: Les deux. En général et pour cet inspecteur particulier.

M. Don Irons: Avant l'écllosion, M. Zalac, l'inspecteur responsable, avait une très lourde charge de travail. Il était affecté à l'établissement Maple Leaf, qui est une grande usine de transformation de produits alimentaires. Il était en même temps responsable de deux autres établissements de transformation ainsi que de quatre entrepôts frigorifiques, ce qui donne un total de sept établissements. Depuis, l'agence a fait des modifications, et pas seulement au chapitre de la répartition géographique des établissements de Toronto. À l'heure actuelle, M. Zalac s'occupe d'un seul établissement, l'usine Maple Leaf. La charge de travail dans ce secteur, que je supervise, a diminué.

M. Sukh Dhaliwal: Et qu'en est-il de l'ensemble des autres inspecteurs? La charge de travail est-elle la même? Est-elle un peu moins lourde?

M. Don Irons: Dans le secteur que je supervise, la situation s'est améliorée un peu.

M. Sukh Dhaliwal: J'ai une autre question à poser aux témoins.

Nous avons des déclarations provenant de trois sources différentes. Le vice-président, Opérations, de l'ACIA, Cameron Prince, a fait une déclaration selon laquelle le Système de vérification de la conformité est efficace et donne de bons résultats. Il a ajouté que les inspecteurs consacrent 50 p. 100 de leur temps aux vérifications sur place dans les établissements et 50 p. 100 au travail administratif.

De son côté, le ministre Ritz a dit que les inspecteurs partagent également leur temps entre les établissements et la paperasse.

Nous en arrivons maintenant à M. Kingston, président du Syndicat de l'agriculture, qui a comparu ici tout à l'heure. Il a affirmé que sur une quarantaine d'inspecteurs, chacun a appelé pour dire qu'il travaillait sur place 25 p. 100 du temps et consacrait les 75 p. 100 restants au travail administratif.

Êtes-vous d'accord avec l'ACIA et le ministre ou bien avec le président du Syndicat de l'agriculture?

• (1820)

M. Don Irons: Je ne peux confirmer ni un chiffre ni l'autre, mais je sais que les inspecteurs sur le terrain ne passent pas 50 p. 100 de leur temps sur le plancher des établissements dont ils sont responsables.

M. Sukh Dhaliwal: Diriez-vous que c'est moins de 40 p. 100, moins de 30 p. 100? Si vous savez que ce n'est pas 50 p. 100, vous avez peut-être une idée du chiffre: Est-ce 35 p. 100, 25 p. 100, 15 p. 100?

Je veux avoir un chiffre approximatif.

M. Don Irons: Je ne saurais vraiment pas le dire. Chaque établissement est unique dans son fonctionnement. Comme je l'ai dit, il y a quelques instants, chaque établissement a un profil précis définissant les tâches à accomplir. Dans certains établissements, l'inspecteur peut avoir à passer plus de temps sur place que dans d'autres.

M. Sukh Dhaliwal: Toutefois, vous conviendrez sûrement que les déclarations faites par l'ACIA et le ministre sont inexactes et que les inspecteurs ne passent pas 50 p. 100 de leur temps dans les établissements.

Je reviens à la question que j'ai posée tout à l'heure à M. Kingston. J'aimerais connaître votre opinion.

Le document du Bureau de santé publique de Toronto critique le Système de vérification de la conformité:

... les responsables de la santé et d'autres se sont inquiétés de l'efficacité du Système fédéral de vérification de la conformité et de ses caractéristiques d'auto-surveillance... Ces préoccupations permettent de croire qu'on compte un peu trop sur les renseignements fournis par les exploitants des établissements... Il est raisonnable de s'attendre à ce qu'une inspection directe faite par des employés compétents d'une agence publique garantisse mieux que les normes sont respectées dans tous les établissements de l'industrie des produits alimentaires.

Qu'en pensez-vous?

M. Don Irons: Vous voulez connaître mon point de vue?

M. Sukh Dhaliwal: Oui, votre point de vue et tout autre dont vous pouvez parler.

M. Don Irons: Pour moi, les tâches du SVC définissent le programme écrit de l'entreprise. Quand des tâches du SVC sont établies, elles se fondent sur le manuel du Système, qui détermine ce que l'inspecteur doit rechercher. Pour assurer une mise en œuvre uniforme du système d'inspection, il faut rechercher les preuves scientifiques montrant que l'entreprise fait bien ce qu'elle s'est engagée à faire.

Par exemple, si l'entreprise cuit des rôties de bœuf, il y a des preuves scientifiques — les relevés des thermographes — qui montrent que la cuisson a permis d'atteindre la température interne voulue. Quand l'inspecteur s'acquitte de sa tâche SVC et examine tous les documents, il peut trouver suffisamment de données scientifiques pour établir que l'entreprise cuit le produit à une température interne suffisante pour tuer les organismes pathogènes. L'inspecteur n'a pas à être sur place tout le temps pour vérifier chaque lot de viande cuite.

Il reste que nous ne pouvons pas être efficaces à 100 p. 100 avec les ressources dont nous disposons.

Le président: Je vous remercie. Votre temps de parole est écoulé.

Monsieur Anderson.

M. David Anderson: Je n'ai besoin que d'une minute, monsieur le président.

M. Allen a demandé tout à l'heure qui avait convoqué les témoins. Nous avons fait des vérifications pour lui. Je peux vous présenter des renseignements à ce sujet.

M. Easter a demandé M. Irons. M. Allen a demandé Mme Fowler, et tous les deux ont demandé M. Stamatakis. Le greffier a envoyé la demande, au nom du président, au service des affaires parlementaires de l'ACIA. C'est la façon habituelle de procéder pour inviter des témoins à comparaître devant le comité.

J'espère que ces renseignements seront utiles.

Le président: Je vous remercie de les avoir présentés.

Monsieur Shipley.

M. Bev Shipley: Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins d'être venus au comité aujourd'hui.

Monsieur Irons, vous venez de dire qu'il n'y a pas suffisamment de ressources pour assurer une mise en œuvre complète du SVC.

• (1825)

M. Don Irons: C'est tout à fait exact.

M. Bev Shipley: Vous ne pouvez pas nous dire, sans y réfléchir au préalable, quelles devraient être ces ressources. Pouvez-vous nous donner une idée de ce que fait l'ACIA pour élaborer et mettre en œuvre... puis pour lancer le projet pilote qui a été réalisé en avril 2008? Je veux dire que c'est tout un processus si on considère l'ensemble des établissements de transformation dont il faut s'occuper. Pouvez-vous nous donner une idée du processus que vous suivez pour élaborer tout cela? Ensuite, pouvez-vous nous dire de quelle façon vous avez abouti à cette conclusion et comment nous pourrions un jour arriver à une mise en œuvre complète?

Il y a ensuite ceci. Tout le monde convient, je crois, que le système est bon et viable dans le cadre du HACCP. Si tel est le cas, comment pouvons-nous l'appliquer en totalité dans tous les établissements? À votre avis, combien de temps faudra-t-il pour y arriver?

M. Don Irons: Encore une fois, c'est une question difficile parce que la conversation semble tourner autour du SVC. Le SVC n'est qu'un aspect du travail de l'inspecteur. Si nous n'avions à nous occuper que du SVC, nous pourrions tout faire à 100 p. 100. Toutefois, un nouveau régime d'échantillonnage vient d'être mis en place. Nous devons nous occuper de tous les échantillons, ce qui exige des ressources. Nous avons des établissements qui exportent des produits et qui nécessitent aussi beaucoup de ressources. Nous avons en outre des établissements qui importent des produits étrangers et qui nous prennent beaucoup de temps. Quand vous réunissez tout cela, vous vous apercevez qu'il faut du temps. Ce que le personnel d'inspection tente de faire maintenant, c'est de planifier au mieux le travail en établissant un ordre de priorité, de façon à pouvoir s'acquitter de toutes les fonctions attendues de lui.

M. Bev Shipley: De quelle façon travaillez-vous? Aidez-moi à comprendre les fonctions des inspecteurs. J'essaie d'apprendre, mais entre les superviseurs, les inspecteurs et... À mesure que vous acceptez des tâches correspondant à de nouvelles fonctions, vous essayez de mettre en œuvre un programme qui évolue d'une certaine manière, habituellement en fonction des sciences et de la technologie. En même temps, vous renoncez à d'autres tâches physiques qui se faisaient auparavant. De quelle façon cela se fait-il, en fonction des discussions avec les inspecteurs et les superviseurs?

Le dernier témoin avait mentionné que les employés des établissements avaient l'habitude de discuter entre eux. Si un inspecteur était présent, ils pouvaient lui faire part de leurs préoccupations. J'ai eu l'impression que, si l'inspecteur n'est pas très présent, ces renseignements ne sont pas transmis.

J'essaie de comprendre ce mode de communication. Y a-t-il du cloisonnement? Comment favoriser la communication? Si cela est vrai, il me semble que les préoccupations des inspecteurs ne parviennent pas aux superviseurs. J'espère que ce n'est pas vrai.

Je me demande quel genre de processus vous avez pour mettre en œuvre une nouvelle stratégie visant une plus grande efficacité. Et, lorsque vous travaillez avec tous les membres de l'ACIA, comment faire pour exploiter l'efficacité du fonctionnement multitâche? Je ne crois pas qu'il soit possible de charger certains inspecteurs du SVC et de confier à d'autres des aspects particuliers. Cela ne cadre pas avec le système. Tout doit tourner autour de la salubrité des produits alimentaires.

Je crois que j'en ai assez dit. J'aimerais savoir ce qu'en pensent les inspecteurs. Je voudrais aussi connaître votre avis, monsieur Irons, et peut-être le vôtre, madame Airth.

M. Don Irons: Pour être réaliste, je dirais que nous parlons ici de membres du personnel d'inspection ayant beaucoup d'ancienneté, qui avaient l'habitude dans le passé de consacrer beaucoup plus de temps à l'établissement dont ils étaient responsables. Il y a toujours des employés consciencieux qui travaillent pour chaque organisation. Parfois, ces employés vont discrètement faire signe à l'inspecteur de s'approcher et lui diront: « Il y a quelque chose qui ne va pas dans tel secteur de l'établissement », ou bien « La direction a pris telle mesure, alors faites attention à telle activité ».

L'inspecteur n'a pas vraiment des conversations privées avec les employés de l'établissement, qui sont là pour s'acquitter de tâches précises pour leur société. Toutefois, au cours de conversations générales, en observant les gens pendant qu'ils travaillent et en vérifiant les pratiques de fabrication, on finit par remarquer des gens. Ces gens vous voient, savent qui vous êtes et peuvent simplement vous faire signe en chuchotant: « Il y a quelque chose qui se prépare. »

Aujourd'hui, nous ne travaillons pas sur place aussi souvent que nous le faisons auparavant, mais les contacts de ce genre peuvent se produire pendant que l'inspecteur se trouve dans l'établissement. Toutefois, la façon dont nous abordons la situation dans notre secteur consiste à tenir des réunions une fois par mois avec tous les membres du personnel pour discuter du SVC et de sa mise en œuvre, parler des différents aspects et incidents que chaque inspecteur a connus dans les établissements dont il a la charge. Il y a donc des moyens d'en discuter, de sorte que si quelqu'un d'autre se trouve dans la même situation, il peut profiter des leçons apprises.

C'est ainsi que nous évoluons dans la mise en œuvre du SVC et...

•(1830)

M. Bev Shipley: N'y a-t-il pas de communications? Si l'inspecteur a un problème, au lieu de... Cela se passait ainsi il y a quelques années. N'y a-t-il pas moyen aujourd'hui, en cas de problème, de...

M. Don Irons: Absolument. Dans mon cas, les gens que je supervise me téléphonent immédiatement pour discuter de tout problème qui les inquiète et pour obtenir des conseils ou des précisions. Au bureau de Guelph, nous avons des spécialistes du programme que les inspecteurs peuvent toujours consulter au téléphone, à n'importe quel moment, pour obtenir des précisions sur n'importe quel aspect. Nous avons un gestionnaire de l'inspection, de qui je relève, qui est aussi à la disposition de tous. Si j'ai besoin de conseils, je peux toujours appeler quelqu'un. Je ne suis pas uniquement là pour donner des ordres à mes subalternes.

Le président: Merci, monsieur Shipley.

Les lumières clignotent. Les témoins n'ont pas à s'alarmer. Nous devons voter, mais nous disposons encore de quelques minutes. Nous essaierons de continuer aussi longtemps que nous pourrons.

Je crois que vous avez dit, monsieur Irons, qu'il arrive de temps en temps que des employés signalent des anomalies à un inspecteur. C'est une bonne chose, n'est-ce pas?

M. Don Irons: Absolument.

Le président: Je voulais que ce soit clair.

Monsieur Easter, vous avez cinq minutes.

L'hon. Wayne Easter: Il n'y a pas de doute que les inspecteurs ont un travail difficile et éprouvant. L'été dernier, la situation a sûrement été très pénible pour vous. Nous en sommes très conscients. Je tiens à ce que vous le sachiez.

Lorsque M. Kingston a comparu devant le comité, il a parlé de la consigne du silence donnée par le gouvernement ou par l'ACIA. La campagne électorale était en cours. Certains d'entre vous ont peut-être même participé à ce fameux appel de conférence du ministre. Je ne sais pas. Quoi qu'il en soit, une campagne électorale ne devrait pas avoir de répercussions sur la salubrité des aliments. Les manœuvres politiques ne devraient pas prendre le pas sur la sécurité des gens. De toute évidence, les retombées politiques que le ministre semblait craindre ne devraient pas être jugées plus importantes que la salubrité des produits alimentaires.

Ma question s'adresse aux inspecteurs. Les cadres pourraient avoir une réponse différente. Le fait qu'une campagne électorale était en cours, qu'une consigne du silence avait été donnée et qu'il ne semblait pas y avoir de communications, tout cela a-t-il eu des répercussions quelconques sur votre travail d'inspection?

M. James Stamatakis: En toute franchise, non. Pour l'inspecteur de première ligne, l'important est de faire son travail. Il y a des gens qui dépendent de ses décisions. La politique ne joue vraiment aucun rôle là-dedans. Si l'inspecteur fait correctement son travail, s'il rend compte de ses observations par les voies hiérarchiques prévues, la situation politique ne devrait jamais avoir d'effets sur ses décisions. Son travail n'a rien à voir avec la politique. Il consiste à protéger la chaîne alimentaire et la sécurité des gens.

Le président: M. Anderson invoque le Règlement.

M. David Anderson: M. Easter a peut-être oublié qu'il y a eu des conférences de presse quotidiennes. Il n'y a eu aucun embargo sur l'information. Il doit le reconnaître.

L'hon. Wayne Easter: M. Kingston a dit tout à l'heure que oui. Nous le savons d'ailleurs, et M. Ritz peut tenir autant de conférences de presse qu'il veut. Nous ne le croyons toujours pas.

Quant à la question de savoir si des pressions s'exercent... il s'agit là d'une question à laquelle le gouvernement et le Parlement vont devoir trouver une réponse. C'est l'éternelle question de savoir si les inspecteurs devraient procéder de tiers indépendants, tels que le gouvernement du Canada et l'ACIA, ou s'ils devraient relever de l'usine de conditionnement des aliments. En tant qu'inspecteurs de l'ACIA, avez-vous éprouvé des pressions de la part de la direction de l'usine? Tout cela dépend, bien sûr, selon qu'il s'agit d'une usine moderne où il est possible d'effectuer des prélèvements sans arrêter la chaîne, mais vous arrive-t-il de subir, de la part de la direction de l'usine, des pressions qui porteraient à privilégier la rentabilité et la productivité plutôt que la sécurité alimentaire?

• (1835)

M. James Stamatakis: Je dois répondre qu'en effet l'inspecteur doit décider en toute indépendance. Il ne peut pas privilégier le point de vue des propriétaires de l'usine, et il ne peut pas non plus privilégier le point de vue des dirigeants politiques. Il s'agit pour lui de trancher de manière équitable et honnête. Son rôle, je le rappelle, est de protéger la santé des consommateurs. Il doit, dans tout cela, agir avec discernement. Cela dit, il lui appartient de recueillir l'avis des deux bords.

L'hon. Wayne Easter: Laissez-moi alors vous poser la question sous une forme un peu différente. Si votre salaire vous était payé par le propriétaire de l'usine plutôt que par l'ACIA, pensez-vous que vous jouissiez de la même indépendance? C'est en fait vers cela qu'on s'oriente.

M. David Anderson: Monsieur le président, j'invoque sur ce point le Règlement, car la question me paraît tout à fait hypothétique. Elle n'a rien à voir avec le sujet de notre discussion. On ne saurait se prêter à de simples conjectures en réponse à une question parfaitement hypothétique.

L'hon. Wayne Easter: Monsieur le président, il appartient à notre comité de formuler des recommandations quant à ce qu'il conviendrait de faire, et je peux vous garantir que si le comité entend recommander la privatisation du système d'inspection, je vais beaucoup m'inquiéter.

Pourrait-on demander à M. Stamatakis de répondre à la question? Vous sentiriez-vous soumis à davantage de pressions si votre salaire vous était versé par les propriétaires de l'usine plutôt que par des organismes indépendants relevant du gouvernement du Canada?

M. James Stamatakis: Vous me posez là une question extrêmement délicate, car il est, en effet, difficile de se retourner contre son bienfaiteur. Je ne me suis jamais trouvé dans une telle situation, mais je dirais... Il va me falloir réfléchir.

Le président: Votre temps de parole est épuisé.

M. James Stamatakis: Disons que je ne voudrais pas me trouver dans une telle situation.

Le président: Votre temps de parole est épuisé. Je vous remercie.

Monsieur Bellavance, vous avez, je crois, le temps de poser une question rapide.

[Français]

M. André Bellavance: Je m'adresse à tous les témoins.

M. Stamatakis m'a dit qu'il faisait ce travail depuis 20 ans. J'imagine que vous êtes à l'emploi de l'Agence canadienne d'inspection des aliments depuis de nombreuses années. Au fil des

ans, la nature de votre travail a-t-elle changé? Avez-vous constaté, surtout récemment, qu'il était de plus en plus fréquent que les inspections soient faites par les employés des usines où vous travaillez plutôt que par vos collègues inspecteurs et vous-mêmes? Avez-vous constaté que vous faisiez de plus en plus de travail de bureau plutôt que du travail sur place, en tant qu'inspecteur?

[Traduction]

M. James Stamatakis: Voulez-vous répondre sur ce point?

Mme Jenifer Fowler: Oui, ce qu'il faut comprendre c'est que les déclarations prévues dans le cadre du système HACCP dépendent de l'entreprise. C'est en effet à elle qu'il appartient de consigner les mesures qu'elle prend et notre rôle, à nous, consiste à nous assurer qu'elle a, effectivement, pris toutes les mesures dont elle fait état dans le cadre du système HACCP. On ne peut pas faire de la microgestion. Nous examinons les registres de l'entreprise. Nous nous rendons dans les diverses parties de l'usine, selon les besoins. C'est dire que jamais nous ne faisons...

Ces contrôleurs font leur travail, qui n'est pas le nôtre. Notre travail, à nous, consiste à nous assurer qu'ils font effectivement ce qu'ils prétendent faire. En inspectant leurs registres, en examinant le programme établi et en opérant de temps à autre des vérifications sur place, nous pouvons vérifier s'ils font bien leur travail.

Le président: Je vous remercie.

Monsieur Allen, vous avez demandé à bénéficier d'une demi-minute de plus, et je vous l'accorde si vous pouvez effectivement vous en tenir à 30 secondes, mais nous allons devoir aller voter.

M. Malcolm Allen: Quelqu'un a demandé qui avait invité ces témoins. M. Anderson a pu nous répondre utilement sur ce point, sauf en ce qui concerne le quatrième témoin. J'ai vérifié ma liste et Mme Airth n'y figure pas. J'ai demandé à M. Bellavance de vérifier lui aussi, mais elle ne figure pas non plus sur leur liste. La seule chose que je puisse dire, monsieur le président, c'est que lorsque nous avons demandé à ce que deux autres personnes accompagnent M. Kingston, on nous a répondu que ce n'était pas possible. Si le nom de Mme Airth ne figure pas sur la liste, elle n'aurait pas dû prendre part à la séance.

Je pense avoir fait cela en 29 secondes.

• (1840)

L'hon. Wayne Easter: Il y a donc deux poids, deux mesures.

Le président: Je vous remercie.

Il est peu probable que nous puissions revenir avant 19 heures, mais comme il nous faut aller voter, il ne me reste qu'à vous remercier d'avoir répondu à notre invitation.

La séance est levée et elle reprendra après les votes à la Chambre.

• (1840)

_____ (Pause) _____

• (1910)

Le président: Bon. Tout le monde est ici, je pense.

Vous voudrez bien nous excuser, messieurs, mais nous avons dû prendre part au vote à la Chambre.

Monsieur Vessey, monsieur Caron, je vous remercie de votre présence ici. Vous avez, j'imagine, chacun un exposé que vous souhaitez présenter. Puis-je vous demander de ne pas dépasser les 10 minutes.

Monsieur Caron, vous avez la parole.

M. Paul Caron (à titre personnel): J'ai été, pendant 35 ans, inspecteur à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. J'ai travaillé dans des abattoirs et des usines de transformation de la viande et j'ai effectué l'essentiel de ma carrière au sein de l'ACIA, en tant qu'inspecteur à la frontière. J'étais responsable de deux centres d'inspection de viande importée homologués par l'ACIA.

C'est moi qui ai rédigé le manuel de l'ACIA destiné aux inspecteurs des viandes et qui ai élaboré et donné aux inspecteurs de l'ACIA en Ontario, le cours de formation en inspection des viandes importées. Ce cours forme la base nationale de la formation assurée aux inspecteurs chargés des importations. J'ai contribué, en outre, à la révision du nouveau chapitre 10 du manuel de procédures applicables aux importations de viande.

En 2005, j'ai pris ma retraite de l'ACIA et j'ai entamé une nouvelle carrière dans l'industrie de la viande. Tant au cours de ma carrière à l'ACIA que maintenant, dans le secteur privé, j'ai eu l'occasion de constater de nombreuses insuffisances dans la manière dont l'ACIA procède à l'inspection des viandes importées.

Il me faut préciser d'emblée que la majorité des importateurs canadiens de viande souhaitent importer des produits sains qui répondent en tous points aux exigences de l'ACIA. Ils ne tentent pas d'éluder la réglementation et de mettre en péril la santé des Canadiens. Cela dit, l'ACIA a donné aux importateurs et exportateurs sans scrupules, la possibilité d'écouler ici des produits carnés de qualité inférieure qui créent effectivement des risques pour la santé des Canadiens. Ce faisant, l'ACIA risque de fragiliser la réputation des importateurs canadiens de viande, car les lacunes de son système d'inspection ne permettent pas de garantir la salubrité des produits et leur conformité aux normes canadiennes. Cela étant, les importateurs risquent en toute bonne foi de prendre livraison et de distribuer des produits carnés de qualité inférieure.

Je souhaite maintenant vous décrire les six principaux problèmes que j'ai pu constater tant au long de ma carrière d'inspecteur de l'ACIA que dans l'exercice de mes fonctions actuelles au sein de ce secteur.

Le problème numéro un est qu'il n'y a plus d'inspecteurs de l'ACIA aux points d'entrée. Il n'y a, en effet, désormais plus d'inspecteurs de l'ACIA aux points d'entrée et, donc, plus d'inspections. Seuls les animaux vivants font, de la part de l'ACIA, l'objet d'une inspection vétérinaire. Je vois en cela une menace réelle et croissante pour la sécurité publique, dans l'optique notamment du bioterrorisme. Contrairement aux États-Unis, qui ont renforcé les inspections et accru le nombre d'inspecteurs aux points d'entrée, le Canada, par le truchement de l'ACIA, a supprimé les inspecteurs à tous les points d'entrée.

L'ACIA a cédé les responsabilités en ce domaine à l'Agence des services frontaliers du Canada, qui, cependant, n'a ni les connaissances ni la formation nécessaires pour relever les indices d'insalubrité ou de dénaturation de produits carnés. Les agents de l'ASFC qui interviennent en première ligne ne sont pas en mesure de repérer les arrivages de viande non conformes aux dispositions de la Loi sur l'inspection des viandes.

Lorsque j'étais inspecteur de l'ACIA en poste à la frontière, chaque mois je décelais plusieurs cargaisons de viande transportée dans des conteneurs sales, mal odorants en raison soit de cargaisons antérieures de produits chimiques ou de poisson, avec des planchers troués, ou des systèmes de réfrigération qui ne fonctionnaient pas. On tombait sur de la viande et des volailles avariées ou ne correspondant pas à ce qui était inscrit sur le certificat d'importation ou sur les documents douaniers.

Le deuxième problème provient du fait que les exportateurs sont avertis de trois à 30 jours à l'avance si la cargaison de viande exportée vers le Canada sera soumise à une inspection visuelle, une inspection complète ou dispensée d'inspection. Cela étant, les exportateurs peuvent choisir les viandes qui feront partie de la cargaison qui va effectivement être inspectée. Cela permet à des exportateurs malhonnêtes d'écouler sur le marché canadien des produits carnés de qualité inférieure, voire insalubres. Cela offre aussi de grandes possibilités à ceux qui envisageraient des attentats bioterroristes. Les importateurs ont pour leur part la possibilité de faire de fausses déclarations au sujet de leurs importations de volaille, ce qui nuit à une bonne gestion des approvisionnements par le système de quotas.

Étant donné que l'on indique à l'avance quels seront les chargements inspectés, les cargaisons de viande se prêtent à la contrebande. L'ASFC a découvert, par exemple, des stupéfiants cachés parmi des cargaisons d'aliments. Les exportations de viande en direction des États-Unis, par contre, sont soumises à des inspections aléatoires, l'exportateur ne sachant pas ce qu'il en sera avant que son chargement soit arrivé à un centre d'inspection homologué par le ministère américain de la sécurité intérieure et situé à proximité de la frontière. C'est tout à fait le contraire de ce que fait le Canada.

Le troisième problème provient du fait que de nombreuses cargaisons de viande devant pourtant faire l'objet d'une inspection complète ou d'une inspection visuelle ne sont en fait pas présentées à l'inspection. D'après des statistiques que j'ai pu obtenir en vertu des dispositions de la Loi sur l'accès à l'information, entre le 1^{er} janvier 2000 et le mois de décembre 2007, 2 936 cargaisons dont l'ACIA avait ordonné l'inspection n'ont pas, en fait, été inspectées. Personne ne peut dire si ces cargaisons contenaient effectivement les aliments officiellement déclarés ou des substances illicites telles que des stupéfiants ou des produits présentant un danger de contamination ou un risque biologique. Personne ne peut dire non plus si, dans la mesure où il s'agissait effectivement d'aliments, ceux-ci répondaient aux normes canadiennes de sécurité alimentaire. Aucune sanction n'a été prise à l'encontre de ces importateurs attitrés.

• (1915)

Aux États-Unis, c'est l'exportateur et non pas l'importateur qui doit présenter son chargement à l'inspection. L'exportateur est tenu d'acquitter le prix d'une caution en douane correspondant à trois fois la valeur de la cargaison. Dans l'hypothèse où l'exportateur ne présente pas sa cargaison à l'inspection, il devra acquitter une amende égale à trois fois la valeur de la cargaison, plus les frais de rappel de la cargaison de viande.

Le problème numéro quatre provient du fait que ce ne sont pas les inspecteurs de l'ACIA chargés des importations de viande qui s'occupent des analyses bactériologiques ou des analyses des résidus des viandes importées. Cela accroît le risque de pathogènes pouvant entraîner la maladie ou la mort, et augmente la menace d'éventuels attentats bioterroristes. J'ai pu apprendre, grâce à l'AIPRP, qu'entre le 1^{er} janvier 2006 et le 13 novembre 2008, seulement 370 échantillons de produits carnés fermentés prêts à consommer avaient été envoyés par des inspecteurs de l'ACIA pour une analyse microbiologique. Cela ne correspond pas du tout aux normes minimums de l'ACIA. De ces échantillons, huit ont testé positifs pour la listeria monocytogenes, quatre pour la salmonelle, un pour le staphylocoque et quatre pour un autre type de listeria.

Le problème numéro cinq est le fait qu'il s'est développée au sein de l'ACIA une culture interne non productive. En raison d'une insuffisance des effectifs, d'un manque de motivation, et d'une formation insuffisante, il arrive en effet que les inspecteurs ne suivent pas, dans le cadre de leurs inspections de viande importée, les procédures prévues. Les inspecteurs doivent tenter d'insérer leurs tâches d'inspection dans les autres fonctions qui incombent au service telles que l'inspection des abattoirs et d'autres usines de transformation alimentaire.

Récemment, l'ACIA a instauré un système de contrôles qui prennent beaucoup de temps et, ainsi que vous l'ont dit plus tôt d'autres témoins, pour arriver à accomplir ce travail, les inspecteurs ont dû couper les angles.

L'ironie est que la réglementation américaine exige que tout établissement relevant des compétences de l'ACIA fasse l'objet d'une inspection quotidienne sans quoi l'établissement en question ne pourra pas exporter sa viande vers les États-Unis. Cela augmente le temps que les inspecteurs de l'ACIA doivent affecter à leurs inspections et à leurs déplacements. Il semblerait que l'ACIA attache davantage d'importance aux exportations qu'aux importations.

Les gestionnaires encouragent les inspecteurs des viandes importées à couper les angles afin de s'adapter aux besoins de la clientèle, et, je le répète, les inspecteurs des viandes importées au Canada n'ont pas la formation nécessaire. En effet, pour pouvoir correctement faire ce travail, un inspecteur de l'ACIA doit être correctement formé. Il doit avoir des connaissances en matière de pathologie, savoir déceler les fautes d'habillage et avoir suivi avec succès les cours de l'ACIA de transformation de la viande et d'intégrité des boîtes de conserve et, en outre, être certifié par Santé Canada. Il doit, de plus, avoir suivi le cours de l'ACIA destiné aux commis-bouchers ainsi que le cours de formation nationale de l'ACIA en inspection des viandes importées, et connaître les exigences de l'ACIA en matière d'étiquetage des produits carnés. Il lui faut être capable de prélever correctement des échantillons et de les soumettre à un laboratoire avec toute la documentation voulue. Il doit par ailleurs connaître les règlements applicables au transport des importations de viande, avoir une bonne connaissance du fonctionnement des centres de service de l'ASFC et de l'ACIA ainsi que des procédures de dédouanement applicables aux importations de viande. Il doit être certifié en tant que préposé au classement des volailles afin de pouvoir inspecter les volailles importées, connaître le Programme d'activités multisectorielles (PAMS) ainsi que le système de suivi et de contrôle des importations et, en outre, maîtriser le chapitre 10 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes*.

Une telle formation suppose des heures et des heures de cours et des mois de formation pratique dans les abattoirs et les usines de transformation de la viande, ainsi qu'un stage auprès d'un inspecteur spécialisé dans les importations de viande. Aujourd'hui, on voit des gens qui, après seulement quelques semaines de formation, sont affectés à l'inspection des importations de viande.

Le problème numéro six est lié à un conflit d'intérêts. Dans de nombreuses usines de transformation de la viande, les inspections ont lieu sur place. Or, souvent, les chargements de viande arrivent au fur et à mesure et en fonction des besoins et les inspecteurs de l'ACIA sont obligés de procéder à la hâte et, par conséquent, de ne pas suivre les procédures prévues. Dans certains cas, lorsqu'une inspection révèle un défaut de qualité, au lieu de simplement refuser la marchandise, l'inspecteur se laisse persuader de la laisser remanier. Or, aux termes de l'article 9 de la Loi sur l'inspection des viandes, il est interdit de remanier un produit de viande afin de le mettre en

conformité avec les normes canadiennes. Un tel produit doit être rejeté.

Les difficultés ne se limitent pas à cela, car il y a aussi, par exemple, le problème des éventuels contrôles étrangers. En effet, si nous n'assurons pas, nous-mêmes, correctement l'inspection de nos importations, nos exportations de produits de viande à base de viandes importées pourraient se heurter à graves difficultés.

● (1920)

Je dois également évoquer les problèmes au niveau du système de l'ACIA de retraçage des importations. Et puis, il y a la question des erreurs de code dans le système HSS, un système uniformisé qui permet de décrire électroniquement les cargaisons de viande importée et de les archiver dans la base de données de l'ASFC. En modifiant un seul chiffre dans un numéro à 10 chiffres, il est possible, en effet de faire d'une simple soupe, une soupe au boeuf et aux légumes, c'est-à-dire un aliment qui exige une certification et une inspection plus poussée.

Le système actuellement en vigueur encourage les fausses déclarations quant aux quantités de poulets et de dindes se trouvant dans un chargement à destination du Canada. Au Canada, l'élevage de volailles relève d'un régime de quota et les producteurs canadiens sont protégés contre les importations de volailles par les droits de douane élevés. Or, les importateurs peuvent, eux aussi, obtenir des quotas ainsi qu'un permis d'importation du MAECI, le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international, ce qui leur permet, tout en évitant certains droits de douane, d'importer diverses quantités et diverses catégories de volailles. Il y a là de quoi inquiéter les producteurs canadiens de volailles, car il est possible pour un importateur de faire de fausses déclarations au sujet des volailles importées. C'est ainsi qu'il peut déclarer des catégories qui, elles, ne sont pas soumises à quota.

Je vais m'en tenir à cela et, en conclusion, vous donner lecture d'un extrait du rapport remis par l'ACIA au Parlement: « Depuis la formation de l'Agence en 1997, les importations et les exportations de produits assujettis à la réglementation de l'ACIA ont augmenté de 45,6 p. 100. » Et, selon le même rapport, les échantillons de viandes importées ne sont pas prélevés conformément aux plans d'échantillonnage prévus au chapitre 10 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes*.

Je vous remercie.

Le président: Je vous remercie.

Monsieur Vessey, vous disposez d'un temps de parole de 10 minutes.

M. Nelson Vessey (à titre personnel): Je vous remercie.

Je vais, monsieur le président, essayer de respecter scrupuleusement ce délai. Il y a deux ou trois questions que je souhaiterais aborder, mais peut-être vais-je parler de choses qui ont déjà été évoquées devant vous. Je répondrai très volontiers aux questions qu'on souhaitera me poser.

Permettez-moi, d'abord, de me présenter. J'ai pris ma retraite en 2007, après 40 ans à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, avant cela à Agriculture Canada, où au ministère de l'Agriculture. Au cours de cette période, j'ai inspecté plein de choses, sans craindre d'y mettre les doigts, qu'il s'agisse de baleines, ou de poulets. J'ai également exercé des fonctions de surveillance dans des abattoirs ou des usines de transformation des aliments.

Après la création de l'agence, j'ai été conseiller et agent de planification. J'ai oeuvré au sein du système de gestion des ressources et des services de planification du travail. Puis, ces dernières années, j'étais le conseiller en hygiène des viandes pour la région de l'Atlantique. Mon rôle consistait à conseiller les inspecteurs travaillant dans ce domaine. Il m'appartenait, en même temps, d'élaborer des programmes, enfin vous pouvez vous faire une idée de mon travail.

Je tiens, aujourd'hui, à vous entretenir d'un certain nombre de choses. Plus tôt, quelqu'un a évoqué la question des inspections permanentes. Depuis le début des années 1980, nous sommes passés des inspections permanentes aux inspections intermittentes et à un système moderne d'inspection des établissements de conditionnement dénommé MSIPE. Nous sommes passés de TIP 1, c'est-à-dire le programme d'inspection, à TIP 2 — et puis, il y a eu TIP 3, mais ce programme n'a pas été appliqué dans certains domaines — et puis maintenant, une conception multisectorielle, qu'on appelait au départ un programme de vérification, mais qu'on a redéfini en tant que programme d'activités multisectorielles. Puis, il y a eu le programme d'activités multisectorielles avec HACCP, et de là, nous sommes allés au système HACCP et aux vérifications. Puis, dans certaines usines qui exigeaient une inspection quotidienne, on est passé à un système de HACCP et de vérifications et/ou des vérifications décalées. Maintenant, comme vous le savez, nous savons le système HACCP, le SVC et les vérifications. Je devrais préciser que nous avons, en outre, ajouté à tout cela, un mécanisme de recouvrement des coûts.

Ces divers programmes et mécanismes ont en commun que ce qui est à l'origine de changements introduits, ce n'est pas tant le souci d'améliorer les programmes que de s'adapter à l'amenuisement des ressources disponibles tant en personnels qu'en moyens financiers. Dans certains domaines, des changements s'imposaient. Tout à l'heure, par exemple, vous parliez des procédures de vérification applicables dans le cadre du programme d'amélioration de la salubrité des aliments. Au lieu de procéder à des vérifications, dans les cas où la réglementation du ministère américain de l'agriculture exige une présence quotidienne dans les établissements en cause, des gens en poste effectueraient la vérification sur une période d'un mois.

J'estime que l'on n'a pas vraiment vérifié si les nouvelles procédures en place permettent effectivement d'obtenir les résultats voulus.

J'ai constaté dans le cadre des cours de formation assurés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et des divers exercices que j'ai eu à assurer, qu'il était toujours question de la méthode Taguchi. C'est une méthode d'optimisation des processus. Je ne vais pas insister sur ce point, mais un des principes de cette méthode est, justement, de vérifier l'efficacité des nouvelles procédures ou des nouveaux programmes avant de les mettre en oeuvre. D'abord, vous opérez une vérification, et puis si cela ne donne pas les résultats voulus, vous repensez la chose.

Je pourrais faire état des questions que ces changements successifs ont soulevées au sein de notre organisme et je peux vous dire que ces changements perpétuels ont une incidence sur les personnels qui étaient, pendant ce temps-là, tenus de mettre en oeuvre tous ces divers programmes.

Je voulais également vous parler de l'élaboration des systèmes HACCP. Vous savez sans doute que ces systèmes ont été élaborés dans le cadre du programme spatial. Le but était simple, car il s'agissait d'éviter que les voyageurs de l'espace tombent malades. Vous pouvez vous imaginer... Vingt-deux personnes viennent de

mourir et c'est une véritable tragédie. Je ne peux pas m'empêcher de penser à ce que je ressentirais si c'était un de mes parents, un enfant, un ami, un camarade ou l'un d'entre vous. Le système HACCP était, donc, conçu comme un système préventif. Or, le système mis en place n'a pas eu l'effet voulu, et les décès que nous avons constatés constituent, pour le système HACCP, un échec.

● (1925)

Le système HACCP comporte deux volets.

Le programme préalable comprend tous les éléments nécessaires pour assurer l'hygiène, aspect qui a déjà été évoqué ici, et le bon fonctionnement de tous les autres aspects de l'activité de l'usine — la réfrigération, le nettoyage, même la construction de l'établissement.

Le second volet du système HACCP porte sur les points critiques. Le point critique dont il s'agit en l'occurrence était la portionneuse. Il fallait donc savoir qu'il s'agissait là d'un point critique à maîtriser et ce point de contrôle critique consistait à s'assurer que ce qui sortait de cette portionneuse n'était pas contaminé.

Mais ce n'était pas aussi simple que cela et, après avoir entendu dire, à multiples reprises aux actualités, que la contamination se trouvait enfouie dans les entrailles de cette machine, et que le problème était en fait lié aux prescriptions du fabricant. Je comprends un peu de quoi il s'agit, mais il ne faut pas perdre de vue le programme préalable et je pense pouvoir dire qu'une partie de la faute incombe au programme sanitaire. Sans doute y a-t-il eu une lacune dans le programme sanitaire applicable aux diverses pièces de cette machine. On n'a pas démontré que les normes sanitaires étaient respectées quotidiennement et en permanence. Peut-être était-ce dû au fait qu'on ne s'était pas assuré que cette machine convenait vraiment à la tâche. Les équipements installés dans une usine de conditionnement des aliments sont censés, justement, faire l'objet d'un examen qui doit porter non seulement sur leur efficacité, mais sur leur conception même. Peut-être la faute est-elle au programme d'entretien préventif. Plus tôt, certains témoins ont parlé des roulements à billes ou de certains autres éléments mécaniques. Il est vrai que l'usure d'un roulement à billes peut être une source de contamination. Cela crée des aspérités dans lesquelles peuvent s'introduire des particules alimentaires pouvant entraîner une contamination et, de là, contaminer le produit. Mais il ne faut pas écarter non plus une lacune de l'examen annuel du système HACCP qui aurait pu permettre de déceler le problème puisque, effectivement, le système HACCP doit, chaque année, faire l'objet d'un examen intégral pour s'assurer qu'il fonctionne comme prévu.

Ajoutons que si le régime de vérification, mis en place par l'ACIA, fonctionnait lui-même comme il devrait, il aurait permis de repérer le problème. Je vois que Maple Leaf et M. McCain ont lancé un programme en six points. J'imagine que cela a dû se faire en 2008. Donc ce programme en six points qui se donnait comme préventif — je ne comprends pas vraiment comment le problème a pu se poser en janvier 2009 étant donné qu'on était censé avoir mis en place des mesures de prévention.

Je vous remercie.

● (1930)

Le président: Il vous restait plus d'une minute, monsieur Vessey. Je vous remercie.

Je vais maintenant passer la parole à M. Easter, qui disposera, lui aussi, de sept minutes.

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

Tout cela soulève de nombreuses questions, mais si vous le voulez bien, Nelson, je vais commencer par vous.

Je tiens, d'abord, à vous remercier tous les deux de votre présence ici.

Un des principaux points de votre exposé concernait, me semble-t-il l'existence d'un régime de vérification performant. On nous a dit, lorsque les représentants de McCain ont comparu devant le comité, j'imagine que c'était l'ACIA et, sans doute, le Dr Evans, ou l'un des autres témoins — que le démontage des portionneuses, qui sont d'immenses machines, posait de gros problèmes. Je crois comprendre, cependant, que l'industrie pharmaceutique est, elle, tenue de démontrer ses machines après chaque lot de fabrication, et pourtant ces machines-là sont énormes, elles aussi.

Y a-t-il des mesures préventives supplémentaires que l'on pourrait prendre? Les vérifications font-elles partie d'une solution? Sont-elles seulement un élément d'une solution parmi d'autres? Cela fait 40 ans que vous travaillez dans ce domaine. Vous avez pu relever les situations qui exigent une vérification. Je ne suis aucunement en désaccord avec vous quant aux changements qui ont été apportés. Je dois dire, hélas, que le but visé n'était pas toujours la sécurité des aliments. En général, ces changements résultent de coupures budgétaires et de l'obligation d'en faire davantage avec moins de moyens. Ce n'est pas comme cela que l'on parvient à mettre en place un système de sécurité alimentaire. Je ne dis pas cela par esprit partisan, car c'est comme cela que fonctionnent les administrations.

Quelles seraient, en ce domaine, vos recommandations, en matière de vérifications? Allons-nous devoir revenir au système précédemment en vigueur? Allons-nous devoir adopter une réglementation plus sévère? S'agit-il de multiplier les vérifications ou les prescriptions du fabricant?

M. Nelson Vessey: Certains des témoins ont évoqué le nouveau système de vérification de la conformité. Or, comme vous le savez, ce système comporte un volet vérification. Cela nous renvoie aux examens de programmes.

Permettez-moi d'évoquer les débuts du système HACCP, vers la fin des années 1990. Le besoin s'en faisait sentir. En effet, les usines qui exportaient leur production vers les États-Unis, devaient instaurer, au sein de l'établissement, un programme HACCP. C'est pour cela qu'une telle importance a été accordée... et il s'agissait en général de grandes entreprises, puisque ce sont elles qui exportent le plus. Les principales usines exportaient en général vers les États-Unis et, donc, on a accordé à cela beaucoup d'importance. L'agence a envoyé dans ces usines de fortes équipes chargées de les épauler. En 2005, ce système est devenu obligatoire pour toutes les autres usines... et cela m'a toujours préoccupé, car bon nombre de ces usines de moindre envergure n'exportaient pas nécessairement leur production. Lorsque ce système est devenu, pour elles aussi obligatoire, l'agence s'en est occupée moins directement, car, en fait, elle n'avait pas les ressources nécessaires pour leur accorder une aide aussi intensive que celle qu'elle avait accordée aux gros établissements. Cela étant, les petites usines ont en fait eu à rédiger leurs propres plans, ce qui n'était pas du tout la même chose.

À la base, il y a la vérification du programme tel que rédigé par l'entreprise. Une des lacunes du programme est qu'il prévoit que l'entreprise doit faire état des mesures qu'elle entend prendre, puis les prendre et démontrer qu'elle les a prises. La première étape consiste donc à préciser les mesures que l'on entend prendre. Si l'on relève des insuffisances à ce niveau-là, il faut indiquer les incidences que cela pourrait avoir sur certains aspects essentiels du processus de production. Si, par exemple, le programme ne prévoit pas un examen de la conception des équipements installés, et l'on ne va pas nécessairement s'apercevoir qu'il y a, effectivement, dans la machine,

un endroit où une contamination pourrait s'installer, des jus alimentaires pouvant s'écouler vers d'autres éléments de la machine et les contaminer. C'est dire que ce genre d'examen doit faire partie d'un plan HACCP. C'est là qu'intervient la vérification ou, maintenant, la vérification et la fonction contrôle de la conformité.

• (1935)

L'hon. Wayne Easter: Mais ces vérifications n'ont pas vraiment lieu, si?

M. Nelson Vessey: Je ne vais pas me prononcer sur ce point, car la question a déjà été évoquée... et ces vérifications sont effectuées par l'organisme représenté tout à l'heure. Cette question n'est plus de mon domaine.

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

Vous avez sans doute aussi une certaine expérience du système américain. Comment notre régime de vérification se compare-t-il au leur? Selon M. Caron, l'ACIA attache davantage d'importance aux inspections des produits à l'exportation que des produits à l'importation, bien que ce soit celles-ci qui assurent la protection des Canadiens. Je comprends fort bien pourquoi d'ailleurs. Nous venons de sortir d'une réunion États-Unis-Canada, où la question a été évoquée.

En matière de vérification, comment notre système se compare-t-il au système américain?

M. Nelson Vessey: Il ne serait, de ma part, pas juste d'effectuer une comparaison avec le système américain étant donné qu'il y a, sans doute eu, au cours des 18 derniers mois, des changements dont je n'ai pas connaissance. Je risquerais donc de vous induire en erreur et cela ne serait pas juste de ma part.

L'hon. Wayne Easter: Combien de temps me reste-t-il, monsieur le président.

Le président: Il vous reste une minute et demie.

L'hon. Wayne Easter: Bien, je vous remercie.

J'avais également, Nelson, une question à vous poser — et j'en aurai une à poser à M. Caron, lors de la prochaine série — au sujet de votre deuxième point. Le premier était l'analyse des points critiques, dans le cadre du système HACCP, mais quel était le deuxième?

M. Nelson Vessey: Le programme préalable.

L'hon. Wayne Easter: Ah oui, le programme préalable. Quelle était la situation, avant l'adoption du système HACCP? Ce que je veux dire, c'est que, avec ce programme HACCP, la sécurité alimentaire des Canadiens dépend davantage des entreprises que d'un organisme indépendant relevant du gouvernement du Canada. Nous avons parlé de cela plus tôt, mais la question est de savoir si nous souhaitons privatiser ce système. Je ne suis pas moi-même partisan d'une privatisation, mais est-ce vers cela que tend le HACCP?

M. Nelson Vessey: Non, comme je le disais tout à l'heure, pas nécessairement. Le meilleur moyen de le montrer serait peut-être de vous citer un exemple.

La question de la prévention se pose, bien sûr, à l'intérieur des usines alimentaires. Prenons l'exemple du contrôle des insectes nuisibles, chose essentielle dans une usine alimentaire. Si vous constatez, d'après les registres de l'usine, qu'on y trouve des parasites, qu'il s'agisse de souris, de mouches ou d'autres parasites, c'est que le programme n'a pas donné les résultats voulus, étant donné qu'il s'agissait justement de les éliminer. C'est un des éléments du programme préalable. Je simplifie un peu les choses pour vous expliquer en quoi consiste ce programme préalable. Selon ce programme, il s'agirait, par exemple, afin d'empêcher les rongeurs de pénétrer dans l'usine, de tailler le gazon. De nombreuses usines entourent l'établissement de 18 pouces de gravier afin d'empêcher les rongeurs de se promener autour de l'usine et, éventuellement, d'y pénétrer. Mais s'il ressort du registre, qu'on attrape des rongeurs à l'intérieur même de l'établissement, c'est que le programme ne donne pas les résultats voulus.

Le président: Je suis désolé, monsieur Easter, mais votre temps de parole est épuisé. Nous pourrions revenir à ce sujet un peu plus tard.

Monsieur Bellavance, vous avez la parole pour sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Vous avez tous les deux au moins 35 ans d'expérience dans le domaine de l'inspection des aliments. Pour nous, ça constitue une source d'information très intéressante. Vous êtes en mesure de témoigner de l'évolution du travail sur le terrain en ce qui a trait à l'inspection et à la salubrité des aliments, et ce, sur une assez longue période.

Sans faire l'historique de tout ce que vous avez vécu au cours de ces années, seriez-vous en mesure de me décrire la différence que vous avez notée entre le début de votre carrière et votre retraite, qui est assez récente? Je pense que c'était en 2005 dans le cas de M. Caron et en 2007 dans celui de M. Vessey.

Pour ce qui est des mesures prises en matière d'inspection des aliments, avez-vous observé une évolution positive? Avez-vous noté des hauts et des bas, selon le gouvernement qui était au pouvoir? Comment avez-vous vécu ces années? Vers la fin, au moment de prendre votre retraite, où en était le milieu de l'inspection des aliments, selon vous? J'aimerais savoir s'il y a encore des améliorations à y apporter, à votre avis.

• (1940)

[Traduction]

M. Paul Caron: Je constate une baisse importante du niveau de formation. Lorsque Nelson et moi avons entamé notre carrière d'inspecteurs des viandes, on commençait toujours par être affectés à un abattoir où on nous initiait aux diverses espèces animales. On travaillait dans un abattoir à porcs, puis un abattoir à bovins, un abattoir à volailles, puis un abattoir à veaux, et à agneaux, enfin, toutes les espèces animales. On nous donnait des conseils, on nous assurait une formation et nous suivions des cours. Il fallait passer des examens et des tests. Vous étiez confiés à un inspecteur chevronné, qui vous servait de mentor et qui vous suivait tout au long de votre formation. Après deux ans de cela, vous passiez un examen qui était très complet et qui vérifiait vos connaissances sur tous les aspects de l'inspection des viandes. Ce n'est qu'après-coup que vous deveniez inspecteur à part entière.

Lorsque j'assurais la formation des inspecteurs à l'importation, le premier groupe était entièrement constitué d'inspecteurs expérimentés qui n'ont eu aucun mal à assimiler les connaissances, mais, petit à petit, j'avais affaire à des inspecteurs qui n'avaient que deux ou trois

mois d'expérience et qui, cependant, étaient chargés d'inspecter les importations de viande. Ce que je tentais de leur expliquer, notamment en matière de pathologie, d'étiquetage et de fautes d'habillage, les dépassait entièrement. Ils n'avaient pas la moindre idée de ce dont je parlais, mais cela ne les empêchait aucunement d'inspecter les importations de viande.

Pour faire correctement le travail d'inspecteur des viandes, il faut avoir dans ce domaine tout un bagage. Il faut s'y connaître en pathologie. Il faut savoir déceler une faute d'habillage. Il faut savoir quand on doit apposer les scellés sur un camion, enfin, tout un ensemble de connaissances spécialisées. Il faut comprendre un peu comment le système fonctionne et comment les cargaisons sont autorisées à franchir la frontière. Or, actuellement, on confie l'inspection à des gens qui n'ont pas la moindre idée du travail à effectuer.

[Français]

M. André Bellavance: Monsieur Caron, je vous interromps. Avez-vous une idée de la raison pour laquelle il y a une lacune dans le domaine de la formation? Est-ce parce qu'on a demandé à l'agence d'économiser à même son budget, par exemple?

[Traduction]

M. Paul Caron: Oui.

[Français]

M. André Bellavance: Ou est-ce parce que les entreprises font de plus en plus d'inspections elles-mêmes? Comment expliquez-vous cela?

[Traduction]

M. Paul Caron: J'ai, à cet égard, une théorie, même si je n'en suis pas tout à fait sûr. Lorsque Nelson et moi avons entamé notre carrière, l'inspection des viandes se faisait sous la direction de spécialistes du domaine. Les gestionnaires, en effet, étaient tous des vétérinaires et tous avaient exercé les fonctions d'inspecteurs. Aujourd'hui, on peut aussi bien, à l'ACIA, relever d'un spécialiste des plantes. Or, faute d'une connaissance du domaine, de telles personnes n'attachent pas la même importance à la formation des inspecteurs des viandes.

Lorsque, à l'ACIA, j'exerçais les fonctions d'inspecteur des viandes, j'avais remarqué que de nombreux inspecteurs étaient un peu considérés comme des citoyens de seconde zone. Il n'y a qu'à voir comment ils étaient décrits lors des reclassifications. On appelait les inspecteurs des viandes, inspecteurs d'abattoir. Le terme me paraît dégradant et je sais que de nombreux inspecteurs s'en sentaient rabaissés. C'est, je pense, en raison du peu d'importance attachée à ce genre d'inspection. N'ayant pas l'expérience nécessaire, ils ne comprennent pas, me semble-t-il, les connaissances que ce travail exige.

• (1945)

[Français]

M. André Bellavance: Selon moi, c'est un travail très important. D'ailleurs, selon un sondage commandé par le Syndicat de l'agriculture — on en a fait état plus tôt, quand M. Kingston a comparé —, la majorité des gens, la population en général, fait confiance aux inspecteurs, mais fait beaucoup moins confiance aux entreprises elles-mêmes quand vient le temps de faire des inspections, de parler de leur santé et de la salubrité des aliments qu'ils mangent eux-mêmes et qu'ils font manger à leurs familles.

C'est évident que c'est un métier très honorable, mais à un moment donné, pour de simples raisons économiques, si l'on tend à dire qu'on fera en sorte que les entreprises elles-mêmes soient capables de gérer les inspections...

En ce qui concerne les inspecteurs à proprement parler, plus tôt, on avait ici quelqu'un qui travaille dans un bureau. Je ne dénigre pas son travail, je ne dis pas que son travail n'est pas important, mais cette personne vérifie les informations que l'entreprise lui a données.

Le travail est-il devenu comme cela au fil des ans? Est-ce devenu un travail de bureau plus que de terrain?

Je m'adresse à l'un ou l'autre.

[Traduction]

M. Paul Caron: Je travaille maintenant dans le secteur privé et mes fonctions actuelles ont un caractère plutôt administratif. L'ACIA fait davantage confiance aux établissements. Je travaille, heureusement, dans une usine qui prend le programme HACCP au sérieux et qui fait de son mieux pour l'appliquer. Je suis, cependant, au courant d'autres établissements où l'on a tendance à embellir les renseignements consignés dans les registres. Parfois, des journées entières passent sans que soient remplis les formulaires réglementaires et puis, tout d'un coup, l'établissement est averti d'une vérification. En effet, l'ACIA avertit à l'avance les établissements qui vont faire l'objet d'une vérification. Cela donne aux usines le temps de régulariser leurs écritures. Dans ce secteur d'activité, la chose est habituelle. Je ne dis pas que c'est comme cela que ça se passe dans tous les établissements, mais c'est ainsi que bon nombre d'entre eux fonctionnent.

Le président: Je vous remercie. Votre temps de parole est épuisé.

Monsieur Allen, vous avez la parole pour sept minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président. Merci, messieurs.

Monsieur Vessey, vous avez évoqué la création d'un système à résultats connus et vous avez, je crois, cité toute une liste de programmes que vous avez vu mettre en place au cours des 40 années que vous avez passées dans les divers, disons, groupes. Vous nous avez cité, à cet effet, de nombreux sigles. J'ai cru comprendre que, selon vous, les objectifs sont essentiellement fixés par les gestionnaires qui élaborent les programmes en question et qu'il ne s'agit pas nécessairement de prévenir les intoxications alimentaires, mais, plutôt, de renforcer l'efficacité, si l'on peut dire, des services officiels.

Vous ai-je bien compris en cela, ou non?

M. Nelson Vessey: Non, je pense que c'est exact.

En ce qui concerne le premier point, jusqu'au début des années 1980, les usines de transformation de la viande étaient inspectées en permanence. Autrement dit, un inspecteur se trouvait sur les lieux pendant toutes les heures d'ouverture de l'usine tant au cours des horaires réguliers que pendant les heures supplémentaires. C'est comme cela que le système fonctionnait, jusqu'en — je ne peux pas vous préciser l'année exacte — donc jusqu'à ce que soit introduit le programme FOIL, qui fixait un nouveau rythme d'inspection, quelqu'un ayant décidé que, selon le genre d'établissement, au lieu d'y poster un inspecteur en permanence, l'inspection n'aurait lieu que deux ou trois fois par semaine. Voilà comme les choses se sont passées.

On pourrait dire que, dans une certaine mesure, ce n'était pas une mauvaise chose. C'est d'ailleurs pour cela que j'ai précisé que tout dépend de la manière dont les inspections sont menées. Mais c'est un

fait qu'auparavant un inspecteur se trouvait sur place en permanence et inspectait l'établissement avant même que ne démarrent les activités de la journée. Les employés d'Agriculture Canada étaient en effet tenus de procéder ainsi. Cela faisait partie du travail d'inspection. Les machines étaient inspectées chaque jour afin d'en vérifier la propreté avant même le début de la journée de travail.

Puis, tout d'un coup, quelques semaines plus tard, on nous annonce qu'il ne sera plus nécessaire d'y aller tous les jours, que cela relève en fait des responsabilités de l'usine et qu'on va donc lui laisser le soin d'y veiller. Or, les inspecteurs savaient bien que, chaque jour, on relevait un certain nombre de problèmes. Ces problèmes n'ont pas disparu. C'est pour cela que je disais tout à l'heure que lorsqu'on envisage d'instaurer un nouveau système, il faut s'assurer au préalable qu'il fonctionne comme prévu.

Cela vaut pour les divers programmes tels que le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments, qui, lui, a été instauré pour d'autres raisons. L'intervention occasionnelle d'une équipe de vérification ne vaut pas la présence d'une personne sur place en permanence. J'insiste sur le fait qu'il faut bien que quelqu'un se soucie de voir si ces divers programmes donnent effectivement les résultats voulus et, pour cela, il faudrait les mettre préalablement à l'essai. Un des témoins précédents disait justement aujourd'hui qu'on ne fait pas suffisamment d'essais préalables. Les délais de mise en oeuvre du système de vérification de la conformité répondaient, je pense, à des impératifs budgétaires plus qu'un besoin d'en assurer le fonctionnement correct.

Je ne veux pas dire par là que ce programme ne pourrait pas donner les résultats voulus. En effet, s'il est confié aux gens que je connais, il donnera naturellement de bons résultats, car je connais la valeur de ces personnes. Une d'entre elles, en poste dans la région de l'Atlantique, a consacré de gros efforts à ce programme et je suis persuadé que ce programme a été élaboré selon les règles de l'art. Mais, donnera-t-il les résultats voulus. Y relèvera-t-on un certain nombre de lacunes? D'après moi, ce sont là des choses qu'il faut savoir avant même que le programme n'entre en vigueur.

● (1950)

M. Malcolm Allen: Je suis d'accord avec vous. Comme je le disais plus tôt, j'ai entendu parler de ce programme qui repose sur des données scientifiques. Plusieurs témoins nous ont dit que c'est effectivement comme cela qu'on devrait procéder. Vous êtes, ce soir, le deuxième témoin à évoquer ce système de vérification de la conformité et je vous remercie de nous l'avoir replacé dans son contexte historique et de nous avoir décrit l'évolution de la situation.

Nous avons donc actuellement un programme issu, certes, d'un projet pilote, mais qui n'a pas vraiment été mis à l'essai. C'est pourtant un programme de vérification, mais qui n'a lui-même fait l'objet d'aucune vérification. C'est un peu comme si quelqu'un vous disait qu'effectivement tel ou tel véhicule est censé avoir quatre roues, mais qu'on ne va tout de même pas se donner la peine d'en faire le tour pour voir si c'est effectivement le cas. Peut-être qu'il en a que deux, nous ne sommes pas sûrs. Nous sommes à peu près sûrs que le véhicule en question est en état de marche, mais personne n'a vérifié si c'est effectivement le cas. Cela me semble très curieux de la part d'un organisme scientifique qui, selon moi, devrait, au préalable, prendre la peine de s'assurer du fonctionnement correct de ce système de vérification.

Je tenais également à revenir sur ce que vous avez dit au sujet du système HACCP. Votre explication m'a beaucoup intéressé, surtout ce que vous avez dit au sujet de la maîtrise des points critiques. J'ai travaillé, à une certaine époque, dans le secteur de la fabrication, et je sais donc quelque chose de l'entretien préventif puisqu'il s'agit d'un travail dont certain d'entre nous étaient chargés. Ce travail s'effectuait hors-poste, c'est-à-dire en dehors des horaires de l'usine. Vous nous avez dit que les inspecteurs savaient quels étaient les points critiques.

On nous a parlé, plus tôt, de la portionneuse, celle de l'usine Maple Leaf ou d'ailleurs, car elles ont tendance à se ressembler. Certaines sont plus grandes et d'autres de taille plus réduite mais, de manière générale, ce sont de gros appareils. Dans la mesure où un inspecteur savait qu'il s'agissait d'un point critique — mais, comme vous le disiez tout à l'heure, les inspecteurs ne se trouvent plus sur place au jour le jour — et que le plan HACCP intègre les prescriptions du fabricant en ce qui concerne le nettoyage de l'appareil, mais ce n'est pas nécessairement celui dont l'inspecteur a eu connaissance ou dont il connaît les intervalles de nettoyage, étant donné que... Dans la mesure où ce détail ne se trouve pas dans le plan HACCP, et que l'inspecteur n'est pas sur place, peut-on vraiment parler de maîtrise d'un point critique?

M. Nelson Vessey: Cela dépend, sans doute. En ce qui concerne la portionneuse, j'imagine que le point critique serait le point de contact de la viande et de la surface de la machine et tout point de contact entre ce point-là et, disons, l'emballage. C'est sans doute comme cela que serait défini ce point critique. Mais un programme préalable comporte d'autres éléments qui devraient, eux aussi, figurer dans un programme sanitaire, y compris, comme je le disais plus tôt, l'inspection de tout nouvel équipement installé dans l'usine.

Actuellement, tout le monde se penche au Canada sur la question des portionneuses, mais il y a bien d'autres équipements qui mériteraient d'être examinés. Je ne sais pas si l'on a songé à examiner tous les autres équipements susceptibles d'entraîner les problèmes qui retiennent actuellement notre attention.

Il ne faut pas perdre de vue le fait qu'il s'agit d'un programme préventif. En réponse à la question que vous me posiez tout à l'heure, je dois dire que l'organisation pour laquelle je travaillais précédemment s'attendait à ce que les entreprises instaurent des programmes HACCP et soient à même de montrer qu'elles prenaient toutes les mesures nécessaires. Je ne comprends vraiment pas comment une organisation n'instaurerait pas un système HACCP afin de prévenir, justement, le genre de problèmes relevant de ses responsabilités.

Le président: Monsieur Allen, votre temps de parole est épuisé.

Merci, monsieur Vessey.

Monsieur Shipley, vous avez sept minutes.

M. Bev Shipley: Je vais donc commencer et, s'il nous reste du temps, mon collègue pourra prendre la relève.

Merci, messieurs, de votre présence ici.

Monsieur Caron, l'exposé que vous nous avez présenté m'a vivement intéressé. Franchement, je suis très surpris de constater qu'il y a encore, au Canada, des gens en vie. Vous m'avez beaucoup surpris par votre pessimisme concernant la sécurité de nos aliments.

Vous nous disiez avoir passé 35 ans à Agriculture Canada, à l'ACIA, à inspecter les importations de viande. Quel poste occupiez-vous?

• (1955)

M. Paul Caron: J'occupais un poste d'EG-3, c'est-à-dire d'inspecteur multisectoriel.

M. Bev Shipley: Avez-vous été appelé à contribuer aux changements qui ont été introduits?

M. Paul Caron: Je faisais partie de l'équipe chargée des importations. J'ai participé à la révision du chapitre 10 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes*.

M. Bev Shipley: À quelle époque était-ce?

M. Paul Caron: En 2002, 2003. Vers la fin des années 1990, j'ai commencé à élaborer le cours de formation à l'intention des inspecteurs et, jusqu'à la fin de ma carrière, j'étais chargé de la formation des inspecteurs.

M. Bev Shipley: Les changements dont vous nous avez parlé, avaient-ils déjà été adoptés?

M. Paul Caron: Non.

M. Bev Shipley: Vous avez dit quelque chose qui a retenu particulièrement mon attention, mais je n'ai peut-être pas tout saisi. Il me faudra examiner les bleus. N'avez-vous pas dit que, de temps à autre, les registres sont falsifiés dans l'attente d'une visite des vérificateurs? Êtes-vous en mesure de nous le démontrer? Je vous demande cela, car ce que vous nous avez dit au sujet des inspecteurs me paraît grave.

M. Paul Caron: Pendant notre formation...

M. Bev Shipley: Je ne cherche à défendre personne; je dis simplement qu'il s'agit là de quelque chose de grave. On va, en effet, trouver dans le compte rendu que, anticipant la visite de vérificateurs, il y a des inspecteurs qui, de temps à autre, falsifient les données consignées dans les registres. J'aurais besoin, à cet égard, d'éléments plus précis et je demande à la présidence d'exiger confirmation.

M. Paul Caron: Je n'ai aucune preuve à présenter à cet égard, mais je peux vous dire qu'au cours de notre formation HACCP, alors que je travaillais pour l'ACIA, c'est quelque chose sur laquelle les chargés de cours insistaient beaucoup. On nous disait de voir si tous les formulaires ne seraient pas remplis au moyen du même stylo. Enfin, ce genre de détails à vérifier. Nous tentions de voir comment les choses se passaient effectivement et on nous mettait en garde contre ce genre de choses.

Cela faisait partie de notre formation.

M. Bev Shipley: Mais qu'arrivait-il à ces registres falsifiés? Y avait-il des...

M. Paul Caron: Cela faisait l'objet d'une fiche, rédigée j'imagine par les vérificateurs. Il faudrait vous adresser à eux pour le savoir. Mais, s'agissant du système HACCP, il est indéniable que les chargés de cours insistaient bien sur ce point.

M. Bev Shipley: Et actuellement? Je voudrais maintenant passer à autre chose. Compte tenu de votre longue expérience en ce domaine, que faites-vous maintenant? Vous nous avez parlé, tout à l'heure, de formation.

M. Paul Caron: Je travaille en tant que consultant auprès d'une entreprise de Windsor qui s'occupe d'importation et d'exportation de produits carnés. J'ai élaboré à l'intention des acteurs de ce secteur, un cours de formation sur les procédures applicables à l'importation de viande au Canada. Ce cours couvre l'ensemble des procédures, la certification, le franchissement de la frontière, l'inspection et les diverses formalités exigées.

M. Bev Shipley: Travaillerez-vous pour une entreprise telle que McCain, par exemple?

M. Paul Caron: Oui.

M. Bev Shipley: Et une telle entreprise vous engagerait pour assurer la formation de son personnel?

M. Paul Caron: Oui, je m'occupe de formation. Je donne des cours pour lesquels je fais de la publicité. Je m'adresse aux courtiers en douanes, aux employés du secteur ainsi qu'aux entreprises de transport.

M. Bev Shipley: Combien de personnes formez-vous chaque année?

M. Paul Caron: Je donne deux cours par an, donc 50 personnes environ.

M. Bev Shipley: Des employés de combien de secteurs?

M. Paul Caron: De tous les intervenants, aussi bien des compagnies de transport que des courtiers en douanes. Certaines entreprises américaines nous ont confié la formation de leurs employés.

M. Bev Shipley: La demande est-elle importante? Est-ce à dire que vous fournissez ce service car l'ACIA ne le fait pas?

M. Paul Caron: Non, je ne pense pas qu'il appartienne à l'ACIA d'assurer la formation du personnel des entreprises.

M. Bev Shipley: Ce n'est pas ce que je dis. Si j'ai bien compris, et je pense que c'est effectivement ce que vous avez dit, vous faites ce travail-là, car l'ACIA ne le fait pas et que vous devez, par conséquent, combler les lacunes de formation des employés du secteur.

M. Paul Caron: En effet. Ne parlons plus, si vous le voulez bien de l'ACIA. Cela dit, je tiens à préciser que l'ACIA m'a aidé, par exemple, en m'assurant la collaboration de conférenciers invités.

• (2000)

M. Bev Shipley: Vous êtes donc en mesure d'inculquer les normes en vigueur à l'ACIA?

M. Paul Caron: Oui. Comme je l'ai dit dans ma déclaration d'ouverture, la plupart des importateurs canadiens de viande sont parfaitement estimables. Ils sont honnêtes et entendent respecter les procédures applicables.

M. Bev Shipley: Je ne suis pas certain si c'était vous ou si c'était M. Vessey, mais l'un de vous a effectué une comparaison entre le régime en vigueur ici et la réglementation américaine. Il semblerait que les États-Unis fassent tout comme il se doit, alors que nous, ce serait le contraire. C'est un peu l'impression que j'en ai retirée. Pouvez-vous confirmer s'il en est effectivement ainsi?

M. Paul Caron: Oui.

M. Bev Shipley: Êtes-vous en mesure de documenter cette affirmation voulant que, sur le plan de la salubrité des aliments et des intoxications alimentaires, la situation au Canada est nettement pire qu'aux États-Unis. D'après vous, le nombre de décès enregistrés ici est plus important, et cela serait également vrai du nombre de cas d'intoxication alimentaire. Avez-vous des données qui confirment cela?

M. Paul Caron: Je n'ai pas d'éléments précis à vous soumettre, mais je puis vous assurer que les Américains ont pris des mesures afin de réduire le risque de voir une telle chose se produire. Sur certains plans, leur Department of Homeland Security, par exemple, j'estime qu'ils sont allés un peu trop loin. Comme vous le savez, ils ont pris des mesures assez radicales et, actuellement, toute cargaison

de viande importée aux États-Unis est soumise aux formalités de trois ou quatre organismes gouvernementaux, la Food and Drug Administration, le ministère de l'Agriculture, et l'APHIS, c'est-à-dire leur Service d'inspection de la santé des animaux et des plantes, et chaque cargaison passe par un centre d'inspection.

M. Bev Shipley: Vous ne proposez pas, j'espère, la création ici d'une structure analogue...

M. Paul Caron: Non, pas du tout.

M. Bev Shipley: Bon. Je m'inquiétais simplement de la comparaison que vous avez faite et selon laquelle la sécurité alimentaire au Canada serait bien inférieure à ce qu'elle est aux États-Unis.

M. Paul Caron: Laissez-moi vous citer un exemple...

M. Bev Shipley: Je crois qu'il m'en faudra plus d'un, car ce que vous avez dit...

M. Paul Caron: Oui, je sais, mais...

M. Bev Shipley: On nous dit qu'il y a chaque année, 12 ou 13 millions de cas d'intoxication alimentaire. Or, au Canada, 22 décès sont imputables à la *Listeria*, un pathogène invisible, inodore et sans saveur. M. Vessey nous parlait tout à l'heure des points critiques, mais je ne sais pas, en fait, si c'est à un point critique que s'est installé ce pathogène. Vous disiez que le point critique se situe généralement au point de contact entre la viande et la portionneuse. Je ne comprends pas très bien le mécanisme de cet appareil, mais je pense que le pathogène se trouvait ailleurs, dans un endroit beaucoup plus inaccessible.

Ce qui me préoccupe, en fait, M. Caron, c'est l'impression que vos observations risquent de donner de notre sécurité alimentaire. Je pense pouvoir dire que si l'on tient compte du fonctionnement de l'entreprise Maple Leaf, de sa crédibilité, de son chiffre d'affaires, on constate que le consommateur renoue avec la confiance. Les Canadiens ont confiance en notre chaîne alimentaire. Que pourrait-on dire de plus?

Le président: En quelques mots, monsieur Caron, je vous prie.

M. Paul Caron: D'abord, je suis moi-même consommateur de produits Maple Leaf, et je l'ai toujours été. Deuxièmement, je tiens à rappeler que le Canada fait savoir à l'avance aux exportateurs américains de viande si leur cargaison sera ou non soumise à inspection et, lorsque je travaillais pour l'ACIA, je me suis vigoureusement opposé à cette pratique. Un exportateur américain est averti, 72 heures à l'avance... Je me souviens d'une inspection que j'ai faite sur un chargement de poitrines de dinde importées. J'ai examiné le certificat. Il était daté du jour après la date d'abattage, c'est-à-dire que lorsque la cargaison a été certifiée à l'exportation, les dindes étaient encore en vie!

Et puis, il y a également les cargaisons de viande importée d'autres pays, et là, l'exportateur sait 30 jours à l'avance si sa marchandise sera inspectée. Or, en ce qui concerne les exportations de viande vers les États-Unis, ce n'est que lorsque la cargaison franchit la frontière que l'on sait si elle sera ou non inspectée. Ce n'est qu'alors que la décision est prise.

Le président: Une petite précision, monsieur Caron. D'après vous, donc l'exportateur vers le Canada est averti à l'avance?

M. Paul Caron: C'est cela.

Le président: Comment cela a-t-il été décidé?

M. Paul Caron: On peut effectivement se le demander. Je me souviens qu'à l'époque où cela a été proposé...

Le président: Savez-vous à quelle date cela s'est fait?

M. Paul Caron: Je dirais que c'est en raison des pertes; cela faisait partie de l'accord de libre-échange. Je crois que ça remonte au début des années 1990.

Le président: Bon.

Mme Folco, vous avez cinq minutes.

Mme Raymonde Folco (Laval—Les Îles, Lib.): Merci, monsieur le président.

J'ai sous les yeux un document que nous avons pu obtenir grâce à l'accès à l'information. Il s'agit d'une « note de scénario » qui rend compte d'une réunion du conseil d'administration du Conseil des viandes du Canada, le 7 avril 2006. D'après ce document, l'ACIA applique à contrecœur certaines règles du ministère américain de l'Agriculture, telles que les inspections quotidiennes, et les tests permettant de déceler la présence éventuelle de listéria dans les produits, mais entend signifier son désaccord au sujet des mesures imposées, etc.

Étant donné ce qui s'est produit, et la crise qui en a résulté, pourriez-vous nous expliquer cette prise de position? Comment pensez-vous que les Canadiens devraient interpréter l'attitude dont il est fait état dans ce document?

Ma question s'adresse à nos deux témoins. Je ne cherche aucunement à vous embarrasser.

• (2005)

M. Nelson Vessey: Pas du tout. Je n'hésite aucunement à vous répondre, mais étant donné que j'avais déjà quitté l'agence lorsque sont survenues ces infections à *Listeria*, je ne pense pas qu'il serait juste de ma part d'en parler.

Mme Raymonde Folco: Mais cela remonte à 2006.

M. Nelson Vessey: Oui, je comprends bien, mais je ne pense pas devoir faire de commentaire à cet égard.

Mme Raymonde Folco: Bon.

Monsieur Caron?

M. Paul Caron: Moi non plus.

Mme Raymonde Folco: Vous non plus ne souhaitez pas répondre. Bon.

J'ai maintenant un autre passage à citer. Cette fois-ci du *Globe and Mail*, du vendredi 29 août 2008. Bill Curry, l'auteur de l'article, commence par affirmer que le gouvernement canadien s'est vivement opposé au renforcement de la réglementation américaine pour la prévention de la *Listeria* et, selon des documents internes, est intervenu auprès du gouvernement américain, lui demandant d'admettre les normes plus souples en vigueur au Canada.

D'après vous, cela est-il exact?

M. Nelson Vessey: Je me souviens effectivement de cela.

Mme Raymonde Folco: Monsieur Caron, souhaitez-vous ajouter quelque chose?

M. Paul Caron: Non, je n'ai rien à ajouter à cela.

Mme Raymonde Folco: Je vous remercie.

C'est tout. Merci, monsieur le président. Je cède à mon collègue le reliquat de mon temps de parole.

Le président: Monsieur Easter, vous avez trois minutes.

L'hon. Wayne Easter: Merci.

Tout à l'heure, en réponse aux questions de M. Allen et de M. Bellavance, vous avez évoqué les problèmes de gestion. Ma question s'adresse tant à M. Caron qu'à M. Vessey. D'après vous, on a chargé des gens de faire un travail pour lequel ils n'ont pas la formation nécessaire.

Vous avez tous les deux une longue expérience de l'ACIA. Je dirais même, de la culture qui prévaut à Ottawa, et je dis cela tout à fait sérieusement. Donc, même au ministère, il y a des gestionnaires professionnels qui n'ont pas la moindre idée du domaine qu'ils sont censés gérer. Ils n'ont jamais travaillé dans le secteur dont ils ont la charge, et cela me semble être, effectivement, très grave. Qu'il s'agisse d'Agriculture Canada, du ministère des Pêches ou de l'ACIA, on trouve, dans des postes de direction, bon nombre de personnes qui n'ont jamais travaillé dans un abattoir, qui ne connaissent rien à l'agriculture, qui n'ont jamais trié de pommes de terre, enfin qu'ils n'ont jamais fait le genre de choses qui leur permettraient de comprendre le domaine dont elles ont à s'occuper.

Ma question est la suivante: Compte tenu de votre longue expérience à l'ACIA, et avant cela à Agriculture Canada, avez-vous constaté une augmentation du nombre de gestionnaires? Je vous pose la question, car il y a pléthore de gestionnaires, mais on ne voit presque personne effectuer le travail sur le terrain. Avez-vous constaté des changements à cet égard?

M. Paul Caron: Oui.

M. Nelson Vessey: Oui.

L'hon. Wayne Easter: Bon. Pourriez-vous nous en dire un peu plus à cet égard?

M. Nelson Vessey: Vous le savez sans doute mieux que moi. Vous pourriez vous-mêmes obtenir les chiffres à cet égard et suivre l'évolution des effectifs de l'agence depuis sa formation. On peut véritablement parler d'une pyramide inversée, avec deux inspecteurs et, au-dessus, 800 personnes sensées soutenir leur action.

L'hon. Wayne Easter: Monsieur le président, ce n'est pas seulement le cas de l'agence, car on constate le même problème à Agriculture Canada.

Je vais maintenant vous poser la question sous une autre forme. Dans un organisme tel que l'Agence canadienne d'inspection des aliments, quelle est l'importance attribuée à...? Nous avons obtenu une note de service remontant à l'été dernier et concernant les nouvelles mesures de contrôle tendant à détecter l'éventuelle présence de listériose et de *Listeria monocytogenes* dans les installations de traitement des aliments ainsi que dans les usines de produits carnés prêts à servir. Selon cette note de service diffusée le 20 février, les inspecteurs devaient immédiatement procéder au prélèvement d'échantillons. Puis, quelque temps après, une autre note de service demandait aux inspecteurs de ne pas prélever d'échantillons environnementaux. Nous savons maintenant pourquoi. En effet, les inspecteurs devaient alors partir en formation.

J'en retiens que, faute d'expérience, il y a même certains superviseurs chargés du contrôle des inspecteurs, qui ne connaissent pas le système. D'après vous, faudrait-il que la direction de nos systèmes d'inspection alimentaire fasse ses classes au sein du système, et subisse une formation dans les domaines de compétence qu'ils sont censés gérer. Faudrait-il que les gestionnaires et les superviseurs aient acquis une expérience du domaine dont ils ont la charge?

• (2010)

M. Paul Caron: Cela me semble effectivement très important. Ils ont une fonction de mentor. Ce sont eux qui sont censés conseiller les inspecteurs, et les aider à résoudre les difficultés qui se présentent. Comment donner des conseils quand on ne connaît pas vraiment le système?

M. Nelson Vessey: Je pense, effectivement, que c'est important. Ce n'est peut-être pas le point essentiel, cependant, car plusieurs témoins vous ont déjà dit le peu de temps qui leur était accordé pour faire leur travail. Or, où trouver le temps de suivre une formation si l'on n'a même pas le temps d'accomplir les tâches dont on est chargé? En effet, si les inspecteurs n'ont même pas le temps de vérifier la conformité, où vont-ils trouver le temps de subir une formation? C'est un véritable dilemme. C'est pourquoi je pense que ce n'est pas absolument nécessaire, car on obtiendrait probablement les mêmes résultats si la surveillance s'exerçait correctement.

Je peux, à cet égard, vous citer un exemple précis. À une certaine époque, les inspecteurs des viandes commençaient par être affectés à des tâches de catégorisation. À l'époque, la catégorisation et l'inspection étaient deux domaines différents qui, par la suite, ont été réunis. J'étais, à l'époque, superviseur. En tant que superviseur, il me fallait recourir aux connaissances spécialisées du collègue chargé de la catégorisation puisque je n'avais pas moi-même les connaissances voulues. En tant que surveillant, cependant, il m'appartenait, lorsqu'un problème survenait, de demander à ce collègue de justifier sa décision, de m'expliquer pourquoi il s'était prononcé dans tel ou tel sens. Et s'il fallait aller plus loin, on trouvait toujours, au sein du programme de catégorisation, quelqu'un capable de vous renseigner.

Il n'était donc pas essentiel de s'y connaître dans tous les domaines, mais il est clair qu'il fallait maîtriser les techniques d'encadrement. Or, il est extrêmement difficile de ne jamais parvenir à une telle maîtrise si vous êtes surchargé de travail.

Le président: Bon, je vous remercie.

Monsieur Anderson, vous avez cinq minutes.

M. David Anderson: Merci, monsieur le président.

Je vous remercie tous les deux de votre présence ici.

Monsieur Caron, vous nous parliez tout à l'heure des importations de viande. La viande importée des États-Unis, fait-elle l'objet d'une inspection complète, ou partielle?

M. Paul Caron: Elle est censée faire l'objet d'une inspection complète. C'est cela qui permet en fait de la certifier.

M. David Anderson: Bon, mais à cause de l'ALENA, nous accordons aux États-Unis une sorte de traitement préférentiel. Est-ce exact? Aux termes de l'accord conclu entre les deux pays, nos systèmes d'inspection à l'importation sont censés être équivalents, et les deux pays sont d'accord sur ce point?

M. Paul Caron: En effet.

M. David Anderson: Bon.

Maintenant, étant donné que nous prévenons les exportateurs à l'avance si leur cargaison doit faire l'objet d'une inspection, cela veut-il dire que certaines cargaisons ne passent pas par toutes les formalités prévues? Ou le problème se situe-t-il uniquement au niveau des chargements dont on a fait savoir qu'ils seront inspectés?

M. Paul Caron: J'ai inspecté de nombreux chargements qui, bien qu'ils aient été certifiés, présentaient des problèmes. J'ai souvent repéré des cargaisons de viande avariée. Peut-être que cela s'était produit pendant le transport. Peut-être que cela s'était produit à

l'abattoir, mais j'ai vu des carcasses portant des lésions pathologiques. J'ai vu à maintes reprises des carcasses transportées dans des camions crasseux et puants, la viande étant, pourtant, revêtue du tampon du ministère américain de l'Agriculture.

M. David Anderson: Que proposez-vous — que chaque cargaison de viande franchissant la frontière fasse l'objet d'une inspection individuelle?

M. Paul Caron: Eh bien, c'est ce qui se passait à une certaine époque.

M. David Anderson: Est-ce ce que vous proposez?

• (2015)

M. Paul Caron: La viande est une denrée particulièrement périssable qui pose, par conséquent, des risques à la consommation. La viande parcourt parfois des milliers de kilomètres en camion et ce transport peut lui-même être à l'origine de divers problèmes. Il se peut même, parfois, qu'il y ait substitution. En effet, le chauffeur peut s'arrêter et échanger une cargaison contre une autre.

M. David Anderson: D'après vous, donc, chaque cargaison devrait être inspectée? Est-ce ce que vous proposez?

M. Paul Caron: D'après moi, chaque camion devrait être inspecté. C'est ce que nous faisons dans le temps, et, tous les mois, j'avais à refouler cinq ou six cargaisons, soit à cause de l'état crasseux du camion employé pour le transport, soit parce que la viande était avariée ou que le système de réfrigération ne fonctionnait pas correctement ou, encore, parce que la cargaison ne correspondait pas aux données consignées dans la déclaration. On peut ainsi essayer de faire passer des volailles pour des poussins afin de contourner le régime de quota et de soustraire à la réglementation d'un office de commercialisation.

M. David Anderson: Mais nos inspecteurs ont tout de même la faculté d'inspecter les chargements, non? Le certificat est délivré après inspection préalable de 10 p. 100 de la cargaison, mais nos inspecteurs ont toute latitude pour pousser plus loin leur inspection.

Les choses ont changé, me semble-t-il. On est actuellement beaucoup plus exigeant. Les exportateurs qui utilisent des camions dont le système de réfrigération est défaillant, ou qui sont souillés par de la bouse de vache ne vont pas prospérer. Pour diverses raisons, on ne leur permettra pas de poursuivre leurs activités et les inspections à la frontière sont un des moyens que nous avons d'éliminer de telles pratiques. Aucune entreprise, canadienne ou américaine, ne voudra faire affaires avec eux. Nous n'en sommes plus là, je pense. Au niveau des normes de propreté et de salubrité, je pense que les choses ont beaucoup évolué, non?

M. Paul Caron: Eh bien, avec le système actuel, je dirais que l'ACIA a largement multiplié les possibilités d'infraction alors que, dans le temps, les inspections permettaient beaucoup mieux de les déceler. Que se passe-t-il actuellement? Nous ne le savons pas. En fait, c'est vrai, nous ne savons pas comment les choses se passent. Je ne suis pas en mesure d'affirmer que tous les chargements qui franchissent la frontière... Peut-être sont-ils tous conformes à la réglementation, mais nous n'avons aucun moyen de le savoir. Les mesures de contrôle ne nous permettent en aucun cas de l'affirmer.

M. David Anderson: Vous pointez l'insuffisance des contrôles, mais lorsque quelqu'un est pris en défaut, il se voit interdire d'exporter vers l'un ou l'autre pays. N'est-ce pas exact?

M. Paul Caron: Peut-être, mais à l'heure actuelle...

M. David Anderson: N'est-ce pas ce qui est censé arriver?

M. Paul Caron: Oui, c'est ce qui est censé arriver, mais je pense qu'aucun exportateur américain ne s'est jamais vu frapper d'interdiction du fait d'avoir tenté d'introduire au Canada des marchandises inférieures, à moins, bien sûr, qu'il ait fait l'objet d'une vérification aux États-Unis.

M. David Anderson: Je souhaiterais maintenant aborder deux ou trois autres sujets. Au départ, vous avez énuméré six problèmes, dont le fait que les inspecteurs de l'ACIA chargés des importations de viande ne s'occupent pas du prélèvement d'échantillons destinés aux laboratoires. Mais n'y a-t-il pas pour cela des programmes de surveillance dans le cadre desquels sont justement effectués, des tests chimiques et microbiologiques sur des échantillons de viande?

M. Paul Caron: En effet.

M. David Anderson: Est-ce à dire que vous ne dites pas tout, alors, lorsque vous affirmez que ces tests ne sont pas effectués par les inspecteurs de l'ACIA. Car ces tests sont bel et bien effectués.

M. Paul Caron: Mais, dans quelle mesure? D'après ce que j'ai pu constater, et d'après ce que m'ont dit des gens qui travaillent dans le secteur, ces tests ne sont, en fait, pas effectués. Dans mon domaine d'activité, par exemple, je n'ai jamais vu un inspecteur prélever un échantillon destiné à un laboratoire de microanalyse. Dans le temps, je prélevais des échantillons conformément au plan d'échantillonnage, et je les transmettais au laboratoire. Or, actuellement, les gens avec qui j'ai travaillé, ou que je connais, n'ont tout simplement pas le temps de faire cela. Le prélèvement d'un échantillon prend effectivement beaucoup de temps s'il est fait correctement, et puis il y a toute la documentation et l'expédition par FedEx, car il faut en effet l'amener au dépôt FedEx. Tout cela prend un temps considérable.

M. David Anderson: Pourriez-vous me parler un peu de votre programme de formation. En quoi consiste-t-il? Quel est le niveau de formation que vous assurez?

M. Paul Caron: Pour ce qui est du cours destiné aux employés du secteur, il s'agit de leur enseigner les diverses procédures: Comment tout cela se passe, comment est certifiée une cargaison, quelles sont les formalités douanières, que se passe-t-il en cas d'inspection, quels sont les motifs possibles de refoulement d'une cargaison...

M. David Anderson: Tout ce qui concerne, donc, les importations et les exportations.

M. Paul Caron: Oui, tous les renseignements d'ordre général.

M. David Anderson: Vous avez également dit...

Le président: En quelques mots, monsieur Anderson, je vous prie.

M. David Anderson: Oui, très rapidement.

Le Canada ne procède pas, au point d'entrée, à l'inspection des importations de viande. Ça c'est vrai. Il convient, cependant, de dire que la viande est inspectée, que la viande fait l'objet d'une réinspection dans les centres fédéraux de réinspection prévus spécialement pour cela. Il convient de le préciser. Un des changements introduits était, effectivement, l'aménagement de locaux mieux adaptés à l'inspection des viandes. Est-ce exact?

M. Paul Caron: D'importantes quantités de viande sont en effet inspectées, mais, d'importantes quantités sont en état de « non-présentation », c'est-à-dire qu'elles n'ont pas été soumises à inspection. Cela nous pose de graves problèmes et, dans l'établissement où je travaille, nous tentons constamment de retrouver des cargaisons qui étaient censées passer par chez nous, mais que nous n'avons pas vues. Par une demande d'accès à l'information,

nous avons pu apprendre que presque 3 000 cargaisons n'avaient pas été présentées à l'inspection. Ce chiffre s'applique à une période de huit ans.

Or, l'ACIA n'a intenté aucune poursuite à cet égard. Il m'arrivait fréquemment de rédiger des rapports de non-conformité pour des cargaisons qui n'avaient pas été présentées à l'inspection, mais je n'en ai jamais plus entendu parler. Personne n'a jamais été poursuivi.

• (2020)

Le président: Merci, monsieur Anderson.

M. Allen a demandé tout à l'heure qu'on réserve quelques instants aux travaux du comité et il me reste donc à remercier nos témoins d'avoir répondu à notre invitation. Nous avons pris un peu de retard au départ, mais il a fallu que les membres du comité prennent part à un vote à la Chambre. Quoi qu'il en soit, encore une fois, merci messieurs. Vos interventions nous ont été très utiles.

Monsieur Allen, vous souhaitiez, je pense, présenter au comité un avis de motion.

M. Malcolm Allen: J'avais plusieurs choses à proposer, monsieur le président, dont, en effet, un avis de motion.

Le président: Je pense que nous avons tous une copie de l'avis de motion ou du moins nous en aurons bientôt tous une.

M. Malcolm Allen: Quoi qu'il en soit, monsieur le président, l'avis a déjà été transmis. Puisque nous arrivons en fin de séance, ce que je voudrais, c'est procéder avec l'avis de motion afin que nous puissions obtenir la documentation indiquée dans cet avis. Permettez-moi, aux fins du compte rendu, de donner lecture du texte de cet avis:

Que le Comité donne instruction au greffier de contacter tous les témoins (y compris tous ceux qui ont été proposés par les membres du Comité mais n'ont pas nécessairement pu témoigner en personne) et qu'il les invite à présenter leur témoignage écrit et/ou leurs recommandations (au plus tard le 8 juin 2009) au comité afin qu'ils puissent être intégrés au rapport final qui sera présenté au Comité permanent de l'agriculture, au plus tard le 11 juin 2009.

Le président: Je me demandais simplement, monsieur Allen, si cette date coïncide avec les dates initialement prévues. Notre greffier pourra peut-être répondre sur ce point. Je n'ai aucune objection à cela, c'est simplement que je me demandais si... C'était une simple observation.

M. Malcolm Allen: Non, je comprends fort bien, monsieur le président. J'avais retenu, pour l'approbation du rapport final du sous-comité de la listériose.

Le président: Le greffier vient de vérifier et je pense que c'est exact. Je vous remercie.

Monsieur Anderson, vous avez la parole.

M. David Anderson: En principe, nous n'y sommes pas opposés. La manière dont le texte est formulé donne l'impression que tout ce qui sera reçu, tant les témoignages écrits que les recommandations, seront « intégrés » au rapport final. Je pense que M. Allen voulait plutôt dire, non pas qu'ils seront intégrés, mais qu'ils seront examinés, à moins qu'il entende, effectivement, que toute la documentation que nous recevrons soit intégrée au rapport final.

Le président: Je ne peux pas me prononcer au nom de M. Allen, mais j'imagine que ce que vous dites est exact et je demanderais à M. Allen de répondre sur ce point.

M. David Anderson: Je vais ajouter que, d'après moi, c'est au comité qu'il appartient de formuler des recommandations. Je veux bien que nous accueillions des recommandations, mais leur formulation appartient au seul comité. Chacun peut nous faire des suggestions et c'est très volontiers que nous les accueillons, mais nous sommes seuls responsables des recommandations formulées au nom du comité.

Le président: Il me paraît raisonnable de le rappeler.

Quelqu'un a-t-il quelque chose à ajouter sur ce point? Nous allons sans cela passer la parole à M. Bellavance, puis à M. Dhaliwal.

[Français]

M. André Bellavance: En français, on peut lire que « leur témoignage écrit et/ou leurs recommandations » nous parviennent au comité — donc, on va pouvoir en prendre connaissance — « afin qu'ils puissent être intégrés au rapport final ».

Si tout ce que les gens peuvent nous écrire tient dans 150 pages, j'imagine que l'intention de M. Allen n'est pas que ça se retrouve dans le rapport. Notre recherchiste fait exactement le même exercice quand les gens viennent témoigner.

Nous aussi prendrons connaissance de ces témoignages écrits. Lors de nos discussions, quand nous ferons le rapport, nous pourrons dire que tel ou tel élément qui aura été apporté par tel témoin pourra être intégré dans le rapport, même si ce témoin n'aura pas vraiment témoigné, car nous aurons son témoignage écrit. Puis, des recommandations pourront en découler.

Est-ce que j'interprète bien la nature de la motion?

[Traduction]

Le président: Vous avez souvent eu l'occasion, monsieur Bellavance, de voir dans des rapports du comité des extraits ou des citations tirés de témoignages ou d'ailleurs. J'imagine qu'il en ira de même en l'occurrence. Je serais surpris s'il en était autrement.

Allez-y, madame Folco.

[Français]

Mme Raymonde Folco: Pour ce qui est de la version française, monsieur le président, je propose d'écrire — c'est une simple suggestion, non pas une recommandation —, à la quatrième ligne avant la fin: « au Comité afin qu'ils soient considérés pour le rapport final » ou quelque chose comme ça, car ça donne au comité la possibilité d'en discuter, de l'accepter ou de le rejeter.

Je ne suis pas entièrement d'accord avec mon collègue d'en face quand il dit que les recommandations doivent nécessairement toutes venir de ce comité. Selon mon expérience, les personnes qui vivent le problème ont souvent des solutions pour passer au travers de ce problème. Et c'est toujours une bonne idée de leur demander des recommandations, quitte à ce que ces recommandations soient acceptées, reformulées, ou quoi que ce soit d'autre, par ce comité.

● (2025)

[Traduction]

Le président: Je crois pouvoir dire que M. Anderson entendait par cela que rien ne s'opposait à ce que nous recevions des recommandations. C'est, bien sûr, le comité qui, en définitive, les formule.

Je passe la parole d'abord à M. Shipley, puis à M. Easter.

M. Bev Shipley: Je pense que c'était au tour de David.

Le président: Allez-y, monsieur Anderson.

M. David Anderson: Je souhaiterais simplement qu'on m'explique le poids qui va être attribué aux témoignages des personnes inscrites sur la liste du comité, car, d'après moi, les personnes qui peuvent simplement nous transmettre leurs idées et leur avis, sans être interrogées ou tenus de s'expliquer, seront avantagées par rapport à celles qui comparaissent devant le comité et qui parfois, sont tenues de justifier leurs propos. Tout va dépendre, donc, du poids accordé aux divers témoignages, car vous savez bien que certains groupes d'intérêts avancent des opinions très tranchées.

Va-t-on leur accorder le même poids qu'aux personnes qui comparaissent devant le comité?

Le président: Nous avons établi une liste des témoins. Pour diverses raisons, certains n'ont pas pu comparaître. Je prends l'exemple de M. Kingston qui a comparu ce soir. Il avait été invité plus tôt, mais il ne pouvait pas se rendre à notre invitation et il a demandé à ce que celle-ci soit reportée. Il en va de même de plusieurs autres témoins. À moins que la présidence ou le greffier n'en décident autrement, les personnes inscrites sur la liste que nous avons initialement dressée peuvent, effectivement, rédiger une mémoire et nous le remettre. D'après moi, telle et la situation. Quant à savoir le poids à attribuer à ces divers mémoires, je crois que la question relève des analystes chargés de la rédaction du rapport. En tant que comité ou sous-comité, cependant, nous sommes en droit d'apporter à ce rapport les changements qui nous paraissent s'imposer.

Monsieur Easter.

L'hon. Wayne Easter: Je suis d'accord, monsieur le président, avec ce que vous venez de dire et je suis d'accord, aussi, avec la motion. Pour diverses raisons, plusieurs de nos témoins n'ont pas pu comparaître, mais leur nom figurait sur notre liste initiale. Je pense qu'il nous faut donner, à ceux qui le souhaitent, l'occasion de témoigner par écrit, et de formuler à cette occasion des recommandations. Certains des témoins en ont déjà formulées. Nous en discuterons, nous les évaluerons et certains éléments viendront même étoffer notre rapport. Si certains propos nous semblent soulever des questions, ou si nous souhaitons interroger un témoin sur un point donné, nous n'avons qu'à l'appeler au téléphone et lui demander des éclaircissements.

La motion me paraît importante, car nous n'avons pas pu recueillir le témoignage de plusieurs personnes.

Mme Raymonde Folco: Monsieur le président, je demande la mise aux voix.

Le président: Vous aviez proposé un léger changement de formulation.

Mme Raymonde Folco: J'en ai parlé au greffier.

Le président: Ah bon.

Mme Raymonde Folco: C'est une simple question de traduction.

Le président: Autre chose?

Monsieur Shipley.

M. Bev Shipley: Quand je consulte la liste, je me dis que ces documents seront peut-être nombreux, mais peut-être pas. Quoi qu'il en soit, a-t-on prévu une longueur maximum? Peut-on, en effet, accueillir des documents de 30 ou 40 pages? Je ne sais pas, et je ne pense pas que la question dépende des convictions politiques de chacun. J'avais pensé qu'il s'agirait plutôt de résumés ou, disons, d'un mémoire de quatre ou cinq pages tout au plus. Les exposés de 10 minutes que nous présentent certains témoins correspondent à peu près à un texte de cinq pages et j'estime qu'on devrait prévoir, en effet, une longueur maximum, sans cela nous allons avoir affaire à une documentation considérable.

Le président: Monsieur Easter.

L'hon. Wayne Easter: [Note de la rédaction: Inaudible]... était de l'épaisseur du relieur à feuilles mobiles que vous avez pu voir tout à l'heure.

M. Bev Shipley: En effet.

• (2030)

L'hon. Wayne Easter: Pourrions-nous considérer comme témoignage un tel document? C'est le procès-verbal de nos délibérations.

Le président: J'ai une proposition à vous faire, si tout le monde est d'accord. Le greffier, lorsqu'il les contacte, pourrait leur demander de s'en tenir à un texte correspondant à un exposé oral d'environ 10 minutes. Êtes-vous d'accord?

Nous tentons de parvenir à une solution. Je pense que tous les membres du comité sont en accord avec l'objet de la motion.

Quelqu'un a-t-il autre chose à ajouter? Nous allons donc passer aux voix.

(La motion est adoptée.)

Le président: Quelqu'un a-t-il quelque chose à ajouter?

M. Malcolm Allen: Il y avait plus d'un sujet que je tenais à évoquer ici. Je l'avais d'ailleurs précisé.

Le président: Je n'en étais pas conscient.

Monsieur Bellavance.

[Français]

M. André Bellavance: Ce ne sera pas long, Malcolm.

Puisqu'on parle des témoins, l'ex-ministre de la Santé M. Tony Clement a-t-il été invité? A-t-il répondu? S'il n'a pas été invité, pourquoi ne l'a-t-il pas été? J'ai sollicité sa présence à plusieurs reprises. Je voudrais une réponse à ce sujet, s'il vous plaît.

[Traduction]

Le président: André, s'agissant d'anciens ministres, pouvons-nous les inviter à comparaître?

[Français]

M. André Bellavance: Pourquoi pas? J'ai sollicité sa présence à plusieurs reprises et je pensais que ce serait fait. Est-ce parce que c'est seulement moi qui le demande? On peut procéder à un vote et je peux présenter une motion, si cela vous tente.

[Traduction]

Le président: Bon.

L'hon. Wayne Easter: [Note de la rédaction: Inaudible]... nos listes de témoins.

Le président: Le greffier est en train de vérifier. Son nom ne figurait pas sur les listes initiales.

Monsieur Bellavance.

[Français]

M. André Bellavance: Peut-on l'inviter, s'il vous plaît, d'ici à la fin?

[Traduction]

L'hon. Wayne Easter: Monsieur le président, je sais qu'il figurait sur notre liste initiale. Je crois d'ailleurs qu'il s'agissait de la vôtre. Comment se fait-il qu'il ne soit pas sur la liste?

M. David Anderson: Nous pourrions vérifier.

Le président: Pourrait-il déposer la liste en vue de la séance de mercredi?

[Français]

M. André Bellavance: Oui, mais je me rappelle qu'on est allés à votre bureau sur la Colline du Parlement, monsieur le président, et on a même discuté, à un moment donné, du fait qu'on voulait s'assurer que M. Clement serait invité à témoigner. C'est important, c'était lui le ministre de la Santé quand est survenue l'affaire de la listériose.

[Traduction]

Le président: Madame Folco.

Mme Raymonde Folco: J'ai une idée à vous proposer. Il ne s'agit aucunement d'une motion mais, étant donné que la plupart des membres siégeant de ce côté-ci de la table s'entendent pour dire que le nom de l'ancien ministre figurait effectivement sur la liste, ne pourrions-nous pas, avant la fin de la séance, qui va d'ailleurs se terminer bientôt, nous assurer que l'ancien ministre est invité à comparaître devant le comité? Que son nom figure ou non sur la liste, je demande qu'il soit inscrit, au cours des quelques prochaines semaines, sur la liste des témoins. Est-ce possible?

Le président: Je n'en suis pas certain. Nous avons un ordre du jour assez chargé et nous savons combien il est difficile d'obtenir que notre propre ministre compareisse.

Mme Raymonde Folco: C'est pourquoi je propose que cela se fasse dans les quelques semaines qui suivent, car je sais combien il est difficile de contacter de telles personnes.

Le président: Monsieur Anderson.

M. David Anderson: En avons-nous fini avec la motion de M. Allen?

Le président: M. Allen a-t-il une autre motion à proposer?

M. Malcolm Allen: Non.

M. David Anderson: Non, nous aurons terminé au plus tard le 11 juin.

Le président: Bon.

M. Malcolm Allen: Monsieur le président, je n'ai pas de motion à présenter, mais j'ai encore une ou deux questions à poser.

D'abord, nous avons adopté une motion demandant qu'on nous transmette les notes d'information que se sont échangées Maple Leaf Foods et le ministre. Ces notes devaient nous avoir été transmises le 8 mai au plus tard. Or, nous sommes maintenant le 25 mai. Les a-t-on fait parvenir au greffier? Ce qui est clair, c'est qu'on ne me les a pas transmises?

Je profite de l'occasion pour poser une autre question concernant des renseignements qui auraient dû nous parvenir. Nous avions demandé à l'ACIA de nous transmettre des renseignements complémentaires au sujet du témoignage précédent. C'est, je crois, à la suite des questions que j'avais posées à M. Cameron Prince, qui avait accepté de me faire parvenir une réponse. Il m'avait dit, en réponse à la première question, qu'il comprenait et qu'il nous répondrait par écrit le plus tôt possible.

À la seconde question, il avait répondu: « Cependant, nous pouvons vous fournir des données sur ce qui a été fait dans chacune des usines assez rapidement ». Un mois et cinq jours plus tard, je n'ai toujours pas reçu de réponse.

• (2035)

Le président: Moi non plus.

M. Malcolm Allen: Je comprends, mais on ne sait pas trop ce que l'ACIA entendait par « assez rapidement ».

Le président: Le greffier est en train de consulter nos archives.

Pourrait-il, au début de notre séance de mercredi, nous indiquer ce qu'il a pu trouver?

M. Malcolm Allen: Monsieur le président, ainsi que M. Anderson l'a indiqué en réponse à Mme Folco — bien qu'à ce moment-là son microphone n'ait pas été branché — le problème est que nous allons être à court de temps. Nous avons demandé un renseignement et on nous avait répondu qu'il nous serait transmis dès que possible, mais, pour un comité dont les délibérations vont prendre fin à la mi-juin, on ne peut pas dire, dans la mesure où 35 jours plus tard la réponse ne nous est pas encore parvenue, qu'on nous a répondu dès que possible.

Le président: Pouvons-nous attendre jusqu'au début de la séance de mercredi...?

M. Malcolm Allen: Le début du mois dernier aurait été plus tôt, mais ce n'est bien sûr plus possible.

Avons-nous reçu une réponse? Je pense que c'est la première question à nous poser.

Le président: Eh bien, je ne peux pas y répondre, et pour l'instant le greffier ne peut pas y répondre non plus, monsieur Allen.

M. Malcolm Allen: Pourquoi ne pas m'envoyer un courriel demain?

Le président: Monsieur Anderson.

M. David Anderson: La motion déposée par M. Allen prévoit comme date le 27 mai. Si vous voulez bien attendre jusqu'au 27 mai, je suis certain que le renseignement en question vous sera parvenu d'ici là. À aucun moment de ces auditions, l'opposition ne s'est vu refuser un renseignement ou la comparution d'un témoin. Je suis certain qu'il aura obtenu le renseignement voulu d'ici l'adoption de sa motion.

L'hon. Wayne Easter: Mais, David, nous avons de fait essuyé un refus. Aujourd'hui, la comparution de deux témoins nous a été refusée.

Le président: Monsieur Allen, la réponse devait nous parvenir d'ici le 27 mai. C'est ce que prévoit la motion.

M. David Anderson: Si, le 28 mai, il n'a toujours pas reçu de réponse, il n'a qu'à s'adresser à moi. Ce sera probablement plus efficace que d'évoquer le problème ici à 20 h 30, car nous tenterons de lui obtenir le renseignement voulu.

Le président: Bon, mais si tant est que les notes d'information nous soient parvenues aujourd'hui, le greffier n'en a pas eu connaissance.

M. Malcolm Allen: Prétend-on que si je m'étais adressé à quelqu'un de l'autre parti, j'aurais pu obtenir une réponse plus tôt?

Le président: Vous devrez poser la question à M. Anderson.

M. Malcolm Allen: La demande était officielle et la réponse a été donnée à la présidence. Dans ce cas-là, puis-je demander à la présidence pourquoi les renseignements ne me sont pas tout simplement communiqués?

Mme Raymonde Folco: Monsieur le président, je ne suis que depuis peu membre de ce comité, mais permettez-moi, par un rappel au Règlement, de solliciter une précision. Est-ce à dire que les renseignements que demandait M. Allen ont été transmis au greffier?

Le président: Je crois que non.

Mme Raymonde Folco: Mais, M. Anderson, en tant que secrétaire parlementaire, a sûrement la réponse, non?

Le président: Je ne suis pas sûr de cela non plus.

M. David Anderson: Non, j'ai dit que s'il souhaite obtenir les renseignements en question, il n'a qu'à venir m'en parler et nous tenterons de les lui obtenir. Je ne suis pas actuellement en possession des renseignements en question.

Mais, en ce qui concerne sa motion, avant la date prévue dans le texte de la motion, une plainte à cet égard ne se justifie pas. S'il n'a toujours rien reçu le 28, il aura des raisons de se plaindre, mais les renseignements en question vont lui être transmis.

Le président: Monsieur Bellavance.

[Français]

M. André Bellavance: Je reviens à M. Clement. Si j'ai le consentement du comité, j'aimerais proposer tout de suite une motion qu'on pourrait adopter immédiatement, à savoir: « Que le sous-comité donne instruction au greffier d'inviter l'ancien ministre de la Santé, l'hon. Tony Clement, à venir témoigner d'ici la fin des travaux du sous-comité. »

[Traduction]

Le président: Pourriez-vous lire à nouveau le texte de la motion?

[Français]

M. André Bellavance: Je propose: « Que le sous-comité donne instruction au greffier d'inviter l'ancien ministre de la Santé, l'hon. Tony Clement, à venir témoigner d'ici la fin des travaux du sous-comité. »

[Traduction]

Le président: Monsieur Anderson.

M. David Anderson: J'invoque le Règlement pour rappeler qu'un avis de motion doit être déposé 48 heures à l'avance et que, passé ce délai, nous serons tout à fait disposés à examiner sa motion. Je vous demande donc de déclarer sa motion irrecevable.

[Français]

M. André Bellavance: Non, ce n'est pas irrecevable.

[Traduction]

Le président: Je viens d'en parler avec le greffier. La motion n'a rien d'irrecevable en ce qu'elle a trait à la liste des témoins.

[Français]

M. André Bellavance: Merci, monsieur le président.

[Traduction]

Le président: Quelqu'un veut-il ajouter quelque chose au sujet de la motion?

L'hon. Wayne Easter: Je tiens simplement à dire, monsieur le président, que je suis partisan de la motion. Comme André l'a rappelé, la demande avait été formulée dans votre bureau. Elle figurait également sur la liste que nous avons initialement transmise au greffier. Nous allons être à court de temps, et je voudrais faire

savoir au ministre que le comité souhaiterait l'entendre dans les plus brefs délais. Nous étudions actuellement la question de la sécurité des aliments et je m'attendrais à ce qu'il vienne prendre la parole devant le comité.

Le président: Quelqu'un a-t-il quelque chose à ajouter?

(La motion est adoptée.)

Le président: La séance est levée. Nous reprendrons mercredi.

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

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

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

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

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