



Chambre des communes
CANADA

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

SFSA • NUMÉRO 010 • 2^e SESSION • 40^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le mercredi 27 mai 2009

—
Président

M. Larry Miller

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

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

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

Le mercredi 27 mai 2009

• (1605)

[Traduction]

Le président (M. Larry Miller (Bruce—Grey—Owen Sound, PCC)): La séance est ouverte.

Je sais que M. David McKeown, du Bureau de la santé publique de Toronto, était ici il y a une minute, et je présume qu'il sera de retour dans un instant.

Je souhaite la bienvenue à M. Allen, à Mme Badiani, et à M. Williams, du ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario.

Nous allons commencer les exposés. Chaque personne ou organisme aura au plus 10 minutes.

Monsieur Williams, est-ce que vous commencez?

M. David Williams (médecin hygiéniste en chef, ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario): Je crois que oui.

Le président: Entendu. Vous avez donc au plus 10 minutes, s'il vous plaît.

M. David Williams: Je commencerai par quelques commentaires généraux ainsi que mon introduction.

Bonjour. Je vous remercie de me donner l'occasion de vous parler de la gestion de l'écllosion de listériose survenue en Ontario en 2008.

Aujourd'hui, j'aimerais parler de mon rapport sur l'écllosion qui a été rendu public le 17 avril 2009, notamment de ce que nous avons bien fait, de ce que nous pourrions améliorer et des leçons apprises pour l'avenir. Les copies du rapport, dans les deux langues officielles, ont été remises aux membres.

Comme vous le savez, l'écllosion qui a débuté l'été dernier et a été détectée d'abord en Ontario a fini par se propager dans sept provinces du Canada. Quand il a été déterminé que l'écllosion était terminée, 57 cas confirmés avaient été déclarés au Canada et 22 personnes y avaient succombé. L'Ontario a été la province la plus durement touchée. Seize personnes sont décédées dans notre province, la plupart étaient des personnes âgées vivant dans un foyer de soins de longue durée ou hospitalisées. En fin de compte, notre but est de renforcer le système de santé publique afin de protéger la population ontarienne contre les maladies d'origine alimentaire qui provoquent de telles souffrances.

Chaque fois qu'une écllosion touchant autant de personnes survient dans autant de communautés, il est important d'analyser soigneusement la façon de réagir et de gérer ces situations. C'est pourquoi j'ai créé le Comité provincial d'examen de la gestion de l'écllosion de listériose. Le rapport que j'ai publié en avril, dont vous avez des copies, énonce les principales constatations du comité ainsi que mes

recommandations qui nous aideront à améliorer notre intervention à l'avenir.

La priorité de l'Ontario est d'exploiter les ressources actuelles afin de créer un système mieux coordonné, doté de meilleures ressources et mieux adapté pour la surveillance des écllosions de maladies d'origine alimentaire et pour la réaction à ces situations. Étant donné que cette écllosion a touché tant de Canadiennes et de Canadiens, j'ai transmis les recommandations du rapport à nos partenaires fédéraux, provinciaux et territoriaux afin que d'autres puissent profiter de l'analyse effectuée par l'Ontario.

Permettez-moi maintenant d'aborder les constatations et recommandations de mon rapport.

Premièrement, la détection de l'écllosion. Le Système intégré d'information sur la santé publique, ou SIISP, est un système en ligne dans lequel tous les bureaux de santé publique entrent les renseignements sur les cas de toutes les maladies à déclaration obligatoire. Il a été mis en place après l'écllosion du syndrome respiratoire aigu sévère, le SRAS, et continue de prouver son utilité. Le personnel du ministère analyse quotidiennement les données du SIISP à l'aide d'un autre système nommé EARS, le Early Aberration Reporting System. EARS détecte les hausses statistiquement significatives du nombre de cas au-delà d'une norme donnée et donne l'alerte. Le SIISP et EARS ont permis de déterminer que le petit nombre de cas de listériose relevé au début était lié et de détecter l'écllosion avant que beaucoup d'autres gens tombent malades.

Même si le SIISP fonctionne bien, il y a parfois un décalage entre le moment où un bureau de santé publique apprend l'existence d'un cas et celui où des données sur le cas sont saisies. Mon rapport recommande donc que les bureaux de santé publique s'efforcent de fournir des données complètes en temps opportun afin que le système de surveillance soit pleinement efficace. En même temps, nous devons veiller à ce que les bureaux de santé locaux ainsi que le ministère possèdent le personnel qualifié et les ressources nécessaires pour enquêter et répondre aux signes d'écllosion possibles.

Ensuite, il y a la confirmation de l'éclosion. Les symptômes de la listériose ne sont pas spécifiques; les vomissements, les nausées, les maux de tête sévères et la fièvre peuvent être des symptômes d'autres maladies. De plus, habituellement, seulement un nombre relativement petit de personnes sont malades à la suite d'une exposition à la bactérie responsable de la listériose. C'est pourquoi les analyses de laboratoire sont essentielles pour repérer et confirmer une éclosion. Pour l'éclosion de 2008, on a effectué le typage moléculaire, ou ce qu'on appelle souvent la prise de l'empreinte génétique, à l'aide d'une analyse complexe appelée électrophorèse en champ pulsé ou ECP. C'est l'ECP qui a confirmé que les cas de listériose du pays étaient en fait liés, et que la source de la contamination était des viandes froides emballées provenant de l'usine d'aliments Maple Leaf à Toronto. Le typage moléculaire a été effectué dans des laboratoires fédéraux, au Laboratoire national de microbiologie à Winnipeg et au Laboratoire de référence des *Listeria* à Ottawa.

Le gouvernement fédéral devrait envisager d'accroître la capacité régionale d'effectuer cette analyse car le typage moléculaire est en train de devenir un outil non plus de recherche mais d'utilisation standard. Je recommande également dans mon rapport que l'Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé établisse un plan pour accroître la capacité des laboratoires de santé publique de l'Ontario d'effectuer une gamme élargie d'analyses, de surveiller les souches de bactéries et d'autres organismes qui présentent une menace pour la santé publique, et de renseigner les bureaux de santé publique sur les techniques d'échantillonnage optimal et de qualité. Étant donné que le temps est crucial pendant une éclosion, l'AOPPS devrait aussi évaluer le potentiel d'amélioration des délais d'analyse.

Passons à la gestion de l'éclosion. De nos jours, les aliments sont traités et emballés dans quelques grandes usines puis envoyés dans tout le pays et même à l'étranger, pour être vendus sous forme de produits emballés ou transformés en d'autres produits. Par exemple, les deux chaînes qui ont été contaminées à l'usine d'aliments Maple Leaf confectionnaient des produits envoyés dans tout le Canada et commercialisés sous plus de 200 marques ou étiquettes. Ce processus est courant dans l'industrie.

Par conséquent, quand des éclosions d'origine alimentaire surviennent, elles traversent de plus en plus les frontières et ont une envergure nationale ou même internationale. Afin d'améliorer la réponse à ces éclosions, il faut clarifier les rôles et responsabilités des organismes locaux, provinciaux et fédéraux.

Dans une éclosion provinciale, je recommande que le médecin hygiéniste en chef établisse un comité de coordination en cas d'éclosion afin de fournir des renseignements et des conseils pour la gérer. Ce comité devrait représenter tous les principaux organismes provinciaux et fédéraux d'inspection des aliments, de réglementation et de santé publique, y compris les laboratoires. Malgré les mandats différents de ces organismes, la priorité dominante du comité doit être de protéger la santé publique.

Dans le cas d'une éclosion nationale ou internationale, je recommande qu'au fédéral, l'administrateur en chef de la santé publique établisse un comité semblable au niveau national avec la participation des médecins hygiénistes en chef des provinces et des territoires. Le rôle de l'administrateur en chef fédéral consisterait à intégrer les renseignements afin d'éclairer la prise de décisions des médecins hygiénistes en chef provinciaux et territoriaux.

Maintenant, les communications. Il ne fait aucun doute que des communications efficaces et rapides sont essentielles pour gérer une éclosion et préserver la confiance du public. Il peut être difficile d'avoir des communications efficaces dans une éclosion s'étendant

dans plusieurs provinces et territoires. Franchement, pendant l'éclosion de *Listeria*, les communications n'ont pas toujours été efficaces entre certains organismes partenaires, ce qui a créé un sentiment de manque de coordination.

Les communications avec le public n'étaient pas bien coordonnées. Chaque ordre de gouvernement s'occupait des communications relatives à sa propre sphère de compétences. Il n'y avait pas de porte-parole public défini pour l'éclosion ou le rappel des produits alimentaires. Lorsque les aliments Maple Leaf ont annoncé le rappel volontaire de leurs produits, les médias ont dû se tourner vers l'entreprise pour obtenir des renseignements. À mon avis, il aurait été plus approprié qu'un porte-parole gouvernemental prenne les choses en main afin de communiquer les messages appropriés de santé publique à la population.

Il s'agissait d'une éclosion nationale, mais on ne savait pas exactement si l'administrateur en chef de la sécurité publique, au fédéral, avait le mandat de diriger les opérations au niveau fédéral lors de cette éclosion qui a touché plusieurs provinces. Je recommande par conséquent qu'en cas d'éclosion provinciale, un médecin hygiéniste en chef provincial soit le porte-parole officiel auprès des médias. Par contre, dans une éclosion nationale, le porte-parole devrait être l'administrateur en chef de la santé publique au fédéral.

Mon rapport recommande également que tous les organismes engagés dans la gestion de l'éclosion adoptent un cycle d'information de 24 heures faisant partie intégrante de nos plans de réponse d'urgence. Ce processus encouragerait l'échange coordonné de renseignements entre les organismes partenaires et des communications claires et opportunes avec le public.

Dans l'ensemble, je me réjouis que le système de santé publique de l'Ontario ait bien fonctionné pendant cette éclosion, mais il existe en fait des moyens de nous améliorer pour l'avenir. Je tiens à souligner que cet examen n'était pas un simple exercice théorique. Notre mandat est de protéger la vie des gens et nous prenons cette responsabilité très au sérieux. Nous savons que nous devons continuer à faire de notre mieux pour renforcer et améliorer le système de santé publique de l'Ontario.

Je vous remercie. Maintenant, je me ferai un plaisir de répondre à vos questions.

• (1610)

Le président: Merci beaucoup.

Nous passerons maintenant à M. McKeown. Merci beaucoup d'être ici. Vous avez au plus 10 minutes, s'il vous plaît.

Dr David McKeown (médecin conseil en santé publique, Toronto Public Health): Merci beaucoup, monsieur le président, de me donner la chance de me joindre à vous aujourd'hui.

Je m'appelle David McKeown et je suis médecin conseil en santé publique à la ville de Toronto. Pour vous mettre en contexte, le Bureau de la santé publique de Toronto — l'organisme que je dirige — fournit des services de santé publique aux 2,6 millions de résidents de la ville. Nos responsabilités incluent la surveillance des maladies d'origine alimentaire, l'exécution de programmes locaux relatifs à la salubrité des aliments et, bien sûr, l'intervention lors d'épidémies. Nous sommes le plus grand organisme du genre à l'échelle locale au Canada.

En avril dernier, j'ai fait publier deux rapports sur les maladies d'origine alimentaire et la salubrité des aliments à Toronto. Dans ces rapports, j'ai fait un certain nombre de recommandations pour améliorer la salubrité des aliments. Ces recommandations ont été adoptées par le Conseil de la santé de Toronto et elles ont été envoyées aux organismes et aux gouvernements concernés. J'ai des copies de ces rapports pour vous aujourd'hui et j'espère que vous les trouverez utiles.

Pendant mon exposé, j'aimerais parler des enjeux et des recommandations que j'ai soulevés dans ces rapports, dont certains touchent le rôle du gouvernement fédéral et de ses organismes dans la salubrité des aliments. Mais en premier lieu, je voudrais résumer brièvement le fardeau qu'ont représenté les maladies d'origine alimentaire à Toronto, qui sont à mon avis très représentatives...

M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC): Pourrions-nous obtenir une copie de votre exposé?

Dr David McKeown: Je peux vous en fournir une copie.

Le président: Le document doit être dans les deux langues. Sinon, vous devrez le donner au greffier, qui le distribuera plus tard.

Dr David McKeown: Je vais donc lui donner le document. Je n'ai pas de copies traduites.

M. Bev Shipley: Bien. Merci beaucoup.

Le président: Vous pouvez poursuivre, monsieur McKeown.

Dr David McKeown: Merci beaucoup.

Bien entendu, au Canada, la loi exige le signalement des maladies d'origine alimentaire. Mais comme vous le savez, la plupart ne sont pas signalées, parce que les personnes atteintes n'ont pas consulté un médecin ou parce que le diagnostic n'a pas été confirmé par des tests en laboratoire. Dans mes rapports, nous avons estimé le fardeau réel des maladies d'origine alimentaire à Toronto en utilisant des méthodes qui ont été élaborées par l'Agence de la santé publique du Canada et qui nous ont permis d'établir le nombre de cas non signalés. Selon les résultats obtenus, il y a plus de 400 000 cas par année à Toronto, ce qui signifie qu'environ un Torontois sur six est atteint d'une maladie d'origine alimentaire chaque année.

Maintenant, même si la plupart des cas sont légers, ils occasionnent tout de même directement et indirectement des coûts pour le système de santé et pour l'économie. Nous avons estimé que ces coûts s'élevaient à environ 500 millions de dollars par année pour notre ville seulement.

Le système de salubrité des aliments du Canada est conçu de manière à ce qu'on puisse prévenir ces maladies et intervenir lorsqu'elles surgissent, et c'est un système dans lequel les trois paliers gouvernementaux et leurs organismes, ainsi que les producteurs d'aliments, les transformateurs, les distributeurs et les commerçants, ont des rôles importants. Chacune des étapes, de la ferme à la poubelle, est visée par des règlements sur la salubrité des aliments.

Même si le système de salubrité des aliments a plusieurs atouts, on doit quand même améliorer quelques-unes de ses composantes. J'aimerais attirer brièvement votre attention sur trois domaines qui font partie du champ de compétence fédéral.

Le premier concerne la transparence. À Toronto, depuis environ 2001, nous avons un programme de divulgation publique du rendement en matière de salubrité des aliments. La population a accès aux résultats de toutes les inspections de santé publique réalisées chez les 16 000 fournisseurs de services alimentaires à la porte des établissements, sur un site Web consultable, et par téléphone pour ceux qui n'ont pas accès à Internet.

Ce programme, intitulé DineSafe, vise la sensibilisation du public envers la salubrité des aliments, et il incite grandement les fournisseurs de services alimentaires à maintenir de bonnes pratiques en matière de salubrité alimentaire et à corriger rapidement toute lacune identifiée lors des inspections. En fait, le site Web de DineSafe est l'un des sites Web les plus visités à la ville de Toronto, et je vous invite à y jeter un coup d'oeil. En me basant sur l'expérience de notre ville en cette matière, je recommande que toutes les installations alimentaires réglementées par le fédéral soient soumises aux mêmes règles de divulgation à la population que les installations situées à Toronto.

Le deuxième domaine que j'aimerais aborder concerne les avis sur les aliments et les rappels. Au Canada, c'est d'abord l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui a la responsabilité d'avertir la population relativement aux produits alimentaires potentiellement dangereux, et de rappeler ces produits. Avertir la population et rappeler un produit est une intervention importante en matière de salubrité des aliments et ces gestes peuvent prévenir des maladies et même sauver des vies. On doit agir rapidement, puisqu'un produit dangereux peut encore être sur les tablettes des magasins ou être consommé dans les résidences et dans les restaurants pendant qu'on enquête sur l'éclosion.

D'après notre expérience, lors de plusieurs éclosions à grande échelle qui ont touché plusieurs territoires au cours des dernières années, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a généralement attendu qu'il y ait des preuves formelles de la responsabilité d'un produit relativement à une maladie déclarée avant de prendre des mesures. Deux exemples me viennent à l'esprit. Lors de l'épisode de salmonelle en 2005, les résultats d'enquêtes épidémiologiques nous ont dirigés vers des pousses de haricot produites dans une installation de Toronto et qui auraient probablement été la source de l'éclosion. Lorsque j'ai évalué le dossier à l'époque, il y avait suffisamment de preuves pour prendre des mesures afin de protéger le public. À ce moment, l'ACIA n'était pas prête à avertir le public. J'ai donc fait fermer l'usine puisque cela faisait partie de mon champ de compétences.

Le deuxième exemple concerne l'éclosion de listériose de 2008, lorsque le fabricant a demandé aux consommateurs de ne pas utiliser certains produits impliqués. À l'échelle provinciale, les responsables de la santé publique de l'Ontario ont publié leurs propres avis aux consommateurs. Les deux mesures ont été prises plusieurs jours avant que l'ACIA confirme que ces produits étaient à l'origine de maladies humaines en se basant sur des traces de *Listeria* identiques chez les personnes malades et dans des emballages d'aliments qui n'étaient pas ouverts. À mon avis, en général, lorsqu'on enquête sur une éclosion d'origine alimentaire, les responsables de la santé publique doivent prioriser la protection de la santé et prendre les mesures qui s'imposent dès qu'il y a lieu de croire raisonnablement qu'un produit alimentaire peut être dangereux pour la santé. Cette norme est inscrite dans la législation sur la santé publique de l'Ontario.

Enfin, je crois que certaines mesures pratiques pourraient être prises pour améliorer la collaboration entre les organismes lors d'une éclosion qui toucherait plus d'un territoire. Les protocoles existants, tels que le Protocole de résolution des incidences de toxicoinfections d'origine alimentaire, ou le PRITIOA, doivent être mis à jour, et toutes les parties appelées à collaborer lors d'une éclosion doivent recevoir une formation solide. Lors de l'éclosion de listériose de 2008, mes collègues et moi-même doutions que l'enquête et l'intervention étaient guidées par le protocole, et il semble que certains participants n'étaient pas au courant de son statut ou même de son existence. Des exercices de simulation, tels que ceux qu'on utilise pour se préparer à d'autres situations d'urgence à grande échelle comme les pandémies d'influenza, seraient utiles pour que les organismes d'intervention de tous les ordres de gouvernement aient plus d'expérience en matière de collaboration lorsqu'une épidémie à grande échelle se produit.

Merci de m'avoir donné l'occasion de soulever ces questions, et merci de votre attention.

•(1615)

Le président: Je vous remercie tous les deux pour votre concision.

Nous passerons aux questions. Monsieur Easter, vous avez sept minutes.

L'hon. Wayne Easter (Malpeque, Lib.): Messieurs, merci d'être venus.

Monsieur Williams, lorsque vous avez présenté ce rapport, les réactions à Ottawa ont été très rapides et très fortes. On a convoqué des conférences de presse et les accusations ont fusé de part et d'autre.

Je dois vous dire immédiatement que nous nous demandons, du moins de ce côté-ci du comité, si les inquiétudes que le gouvernement a eues à l'époque relativement aux retombées politiques peuvent avoir provoqué certains retards. Remarquez que j'utilise le verbe pouvoir. Je ne dis pas que c'est ce qui est arrivé, mais ça pourrait avoir causé certains retards, et ni la ministre, ni l'ACIA ne veulent être tenus responsables. Je crois qu'il est très étrange que le directeur d'une usine de transformation de viande, Michael McCain, semble avoir assumé toute la responsabilité, alors qu'à mon avis, les gouvernements sont les responsables de la salubrité alimentaire dans ce pays.

Un autre élément important que je dois vous mentionner, c'est que lorsque l'ACIA a témoigné devant le comité, Mme Swan, la présidente, a dit que la salubrité des aliments ne faisait pas partie de ses responsabilités, que l'industrie en était responsable. Personnellement, c'est quelque chose que je ne peux admettre, mais c'est ce qu'elle a dit.

À la page 8 de vos remarques, vous dites: « il aurait été plus approprié qu'un porte-parole gouvernemental prenne les choses en main afin de communiquer les messages appropriés de santé publique à la population. » Nous sommes d'accord avec cette recommandation. Il faudrait recourir à un interlocuteur indépendant qui s'adresserait à la population.

Ma question porte toutefois sur les preuves relatives à la chronologie des événements. L'ACIA prétend qu'elle a été avertie une première fois le 6 août, et il semble y avoir certaines divergences à ce sujet. En fait, dans la lettre qu'ils ont rédigée pour réagir au rapport, voici ce que la présidente de l'ACIA, l'administrateur en chef de la sécurité publique, M. Butler-Jones, et le sous-ministre de la Santé ont prétendu. J'aimerais savoir ce que vous en pensez. Je

vais vous citer un passage de la lettre qui traite des rapports, des conclusions, et de la coordination, et où on affirme être d'accord avec ces éléments.

Ils disent ceci:

Ce besoin d'améliorer la coordination touche également les analyses en laboratoire — un élément essentiel des interventions pour endiguer l'éclosion. Étant donné que l'Agence canadienne d'inspection des aliments n'a pas été avisée du prélèvement d'échantillons qui a eu lieu le 21 juillet dernier, une chance de réduire le délai de confirmation de la source de contamination a été ratée. Par exemple, les échantillons prélevés par le bureau de santé publique de Toronto ont été envoyés aux fins d'analyse au laboratoire du service de référence sur la listériose de Santé Canada à Ottawa au lieu d'être envoyés au laboratoire régional de l'ACIA à Scarborough.

Ils poursuivent en disant ceci:

Après avoir reçu l'avis initial que le bureau de santé publique de Toronto y a délivré le 6 août dernier, l'ACIA s'est empressée de mener une enquête sur la salubrité des aliments.

Lors des discussions que nous avons eues avec les gens de votre organisme, vous avez dit que l'ACIA aurait dû être au courant le 29 juillet. Que pouvez-vous nous dire à ce sujet?

•(1620)

M. David Williams: Merci.

Monsieur le président, nous avons répondu; j'ai transmis une réponse le 29. J'aimerais souligner deux points.

Premièrement, lorsque le Bureau de la santé publique de Toronto a enquêté sur deux cas dans une maison de repos de Toronto, on ne parlait toujours pas d'éclosion. Les bureaux de santé publique font des enquêtes et soumettent des échantillons alimentaires de façon continue. Ils le font par les canaux appropriés, et c'est ce qu'ils ont fait dans le cas présent. Affirmer que s'ils avaient correctement fait leur travail pendant l'éclosion, ils auraient soumis les échantillons à un laboratoire régional... On ne parlait pas d'épidémie le 21 juillet. Ils effectuaient leurs échantillonnages normalement.

Notre laboratoire reçoit entre 20 et 100 échantillons par jour. Il y a des processus qui passent par notre bureau; toutes sortes d'échantillons d'aliments sont prélevés et sont analysés en laboratoire adéquatement. Le laboratoire de référence sur les *Listeria* de Santé Canada était le laboratoire où nous devions envoyer nos échantillons. Il n'était pas inadmissible ni inapproprié pour eux de les envoyer là-bas.

On doit se demander si ces échantillons avaient été envoyés à ce laboratoire et que des cas avaient été détectés... On parle de surveillance de la part des laboratoires. Si on avait eu des signes d'une augmentation préoccupante du nombre de cas à l'échelle du laboratoire, particulièrement de la part d'un organisme fédéral, on aurait pu résumer qu'on aurait communiqué ou discuté avec les autres organismes pour les alerter s'il y avait eu des omissions ou des craintes. C'est ce qu'on fait à ce niveau. Je ne sais pas comment ça s'est produit ou aurait dû se produire.

En ce qui concerne le moment où ils ont été avertis, selon notre application habituelle du Protocole de résolution des incidences de toxico-infections d'origine alimentaire, nous devions avertir rapidement nos partenaires. Le 29 juillet, nous avons publié un rapport à l'intention de nos homologues du gouvernement fédéral, y compris l'Agence de santé publique du Canada, Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments, qui surveillent ces rapports et qui sont avisés si nous effectuons une enquête. C'est notre manière d'être proactifs et d'avertir nos partenaires en santé publique de la province et d'ailleurs au pays. Ces rapports leur donnent le contexte, pour que nos autres partenaires — et, selon ce que nous avons appris, de nos homologues aux États-Unis — puissent étudier le rapport et évaluer s'ils ont besoin d'être mis au fait de la situation ou savoir s'ils doivent nous demander des éclaircissements. Nous avons donc fait notre part pour avertir le secteur dans son ensemble le 29 juillet.

Quant au commentaire sur la participation ou non d'une personne à une conférence téléphonique qui a eu lieu le 30 juillet, il faut savoir que lorsque nous organisons une conférence téléphonique et qu'il y a entre 40 et 100 participants, il nous est impossible de faire un appel des présences pour confirmer la présence ou non d'une personne. Nous avons vérifié la liste des participants et nous n'avons pas pu prouver que cette personne était à l'écoute lors de cette conférence téléphonique, mais nous avons déjà averti tout le monde que nous entreprenions cette enquête le 29 juillet par l'entremise du système d'information interactif.

• (1625)

Le président: Votre temps est écoulé, monsieur Easter.

Monsieur Bellavance, vous avez sept minutes.

[Français]

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

Monsieur Williams, j'aimerais vous féliciter pour le rapport exhaustif que vous avez fait depuis cette crise. C'est le rapport sur la gestion de l'éclosion de la listériose qui est le plus exhaustif. En outre, il comporte des points précis qui sont très utiles au comité.

Cependant, j'aimerais revenir sur certains propos que vous avez tenus dans les médias après le dépôt de ce rapport. Vous avez dit que cette tragédie ne sera pas la dernière. Dans un article du journal *Le Soleil* du 18 avril 2009, vous dites ceci:

Compte tenu des méthodes de traitement des aliments qui se font de plus en plus à grande échelle, il est probable que des éclosions de maladies d'origine alimentaire surviennent de plus en plus souvent.

Vous avez sans doute pris connaissance des rapports de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et de Santé Canada et des mesures que le gouvernement et même la compagnie Maple Leaf ont décidé de mettre en place après la survenue de la crise. Maintenez-vous toujours qu'il faut s'attendre à ce que des crises de ce genre se produisent de plus en plus souvent? Si oui, pourquoi?

[Traduction]

M. David Williams: Je vous remercie d'avoir posé cette question.

Ce que je voulais surtout dire à cette conférence de presse, c'est que dans le contexte actuel des services alimentaires, plus de produits que jamais proviennent d'entreprises de plus en plus grosses, d'envergure internationale. Il y a beaucoup de produits qui sont faits outre-mer, sur lesquels nous avons très peu de contrôle. De plus en plus de gens consomment des importations. Nous devons trouver une façon d'examiner plus efficacement ce secteur, sinon, il y aura d'autres crises, comme celle de la listériose.

Donc, le premier facteur ou problème ici est l'étendue et la variété des changements qu'on voit dans le marché des aliments vendus au détail, dans notre pays ouvert sur le monde.

Le deuxième élément que la crise de la listériose a mis en évidence, c'est que le nombre de personnes vulnérables s'accroît. Les réussites de notre système de santé sont telles que nous nous retrouvons avec une population toujours vieillissante, et entre autres des octogénaires et des nonagénaires qui sont actifs et qui bougent. On compte davantage de survivants du cancer ou de transplantés qui vivent plus longtemps en prenant des médicaments immuno-suppresseurs. Ce groupe augmente et comprend des personnes beaucoup plus vulnérables que les gens en santé, qui pourraient être atteints par la listériose sans tomber malades.

Je crois qu'il est de notre devoir de mettre en place des méthodes de surveillance qui permettent de donner l'alarme rapidement afin de protéger ce groupe des dangers des maladies d'origine alimentaire — comme le Dr McKeown en a parlé —, ces maladies étant très courantes.

Si nous n'améliorons pas nos systèmes de surveillance, entre autres en laboratoire, et la coordination à tous les niveaux — parce qu'il s'agit d'une question complexe, qui devient d'envergure mondiale —, nous serons confrontés à ces problèmes encore plus souvent, car ils ne disparaîtront pas. Les organismes sont omniprésents dans notre environnement; ils peuvent facilement pénétrer dans la chaîne alimentaire. Et quand les produits viennent de loin, il se peut que nous ne soyons pas aussi informés sur ce qu'ils contiennent, le processus de préparation, et les aspects à surveiller.

Il est donc important que dans les années à venir, nous améliorions grandement notre surveillance, notre coordination et nos communications.

• (1630)

[Français]

M. André Bellavance: C'est dans votre rapport qu'on trouve justement le plus d'indications sur les défaillances du système de sécurité alimentaire au Canada. Évidemment, vous vous penchez sur l'événement malheureux survenu à l'usine de Maple Leaf, mais je pense que c'est symptomatique de tous les autres dossiers qui, heureusement, ne causent pas nécessairement le décès de 22 personnes et ne rendent pas plusieurs personnes malades.

Vous soulignez notamment que l'Agence canadienne d'inspection des aliments était le seul intermédiaire entre Les Aliments Maple Leaf et les responsables de la santé publique. Les responsables de la santé publique de Toronto n'ont pas pu participer à l'enquête, malgré qu'ils aient demandé d'y participer. Vous avez dû faire une demande spéciale pour faire partie de l'équipe de vérification. Les inspecteurs ontariens n'ont pas eu accès à l'usine. En fait, ils y ont eu accès, mais seulement trois semaines après que l'Agence canadienne d'inspection des aliments ait établi que Les Aliments Maple Leaf était le fabricant du produit ayant présenté des résultats positifs.

J'ai l'impression que vous avez eu des bâtons dans les roues quand vous avez tenté de faire votre travail. Parallèlement, l'Agence canadienne d'inspection des aliments vous a écrit une lettre vous blâmant de ne pas avoir envoyé les tests au bon endroit. Vous avez parlé de coordination, mais le protocole qui a été suivi lors de cette crise ne fonctionnait vraisemblablement pas bien.

[Traduction]

M. David Williams: C'est justement un des points que je soulève dans les recommandations du rapport. Il faudrait rehausser le niveau d'activité entre les principaux intervenants et partenaires, sur la scène locale, provinciale et fédérale, afin de pouvoir agir rapidement, au bon moment, et efficacement. C'est vrai.

Dans la crise de la listériose, les choses se sont très bien passées et ont été réglées rapidement. On peut se servir de cette crise pour évaluer le système, parce qu'on peut voir où sont les blocages, et on peut analyser la situation et se demander comment on pourrait améliorer le système. C'était le principal but du rapport: en Ontario, nous voulons faire notre part, mais il faut une bonne coordination avec nos partenaires fédéraux, provinciaux et territoriaux si nous voulons réagir à la situation de façon cohérente.

Vous parliez de certains problèmes qui étaient survenus. En fait, j'ai été surpris que les inspecteurs de Toronto aient de la difficulté à entrer dans l'usine. D'après ce que j'ai compris, ils ont procédé de la bonne façon; par courtoisie, ils ont informé l'établissement qu'ils allaient venir, parce que nous voulions agir de manière irréprochable, et travailler avec les autres de façon coordonnée. Ce n'est qu'un jour plus tard, à peu près, que j'ai appris qu'il fallait présenter une lettre et une demande, et je ne savais pas exactement pourquoi. Peut-être que le Dr McKeown pourrait nous en dire davantage à ce sujet. Mais ce n'était pas dans nos directives ou notre protocole.

J'ai dit dans une recommandation — qui n'est pas d'application obligatoire — qu'il faudrait créer un comité qui regrouperait tous les inspecteurs, pour qu'ils collaborent lorsqu'une inspection est nécessaire. Ça inclut les inspecteurs fédéraux. De notre côté, en Ontario, les inspecteurs du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales et ceux des bureaux de santé publique ne devraient pas être en concurrence mais travailler en équipe, pour réunir rapidement les renseignements requis pour informer chaque secteur et s'informer les uns les autres en vue d'une réaction rapide et coordonnée.

C'est l'un des principaux points soulevés dans la recommandation. Quel genre de tribune pourrions-nous avoir? J'ai recommandé de créer un comité de coordination en cas d'éclosion, au niveau local, provincial et fédéral. Les responsables dans chacune des administrations devraient être inclus, c'est-à-dire qu'ils fourniraient de l'information, ils s'attaqueraient aux problèmes et ils chercheraient à atteindre un certain niveau de coordination et de communication. Parce que dans ces situations, comme nous l'avons déjà vu dans le cas de problèmes liés à l'eau et d'infections transmissibles par le sang, la population s'attend à mieux. Les questions de compétence ne devraient pas poser problème. La protection de la population est prioritaire, et nous devons agir en conséquence.

• (1635)

Le président: Merci, monsieur Williams.

Monsieur Allen, vous avez sept minutes.

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

Merci à vous tous d'être venus nous rencontrer.

Si vous le permettez, monsieur Williams, je poursuivrai sur le sujet. On sent qu'il y a, d'une part, la façon dont le public perçoit la protection à son égard et, d'autre part, un différend en matière de compétence entre l'une ou l'autre... ou non pas un différend, c'est peut-être un mot un peu dur. Mais, on a l'impression qu'un des niveaux de compétence est ici et l'autre là, comme des navires qui,

tous feux éteints, se croisent dans le noir. Ils ne se voient pas nécessairement et, parfois, ne communiquent pas efficacement.

Comme nous le savons tous, après la rédaction de votre rapport, il y a eu la réponse des ministères fédéraux, de l'ACIA et de l'Agence de la santé publique du Canada. Après vous avoir envoyé cette lettre particulière, est-ce que l'ACIA ou l'Agence de la santé publique a communiqué avec vous ou a fait preuve d'ouverture à votre endroit ou avec votre ministère d'une autre façon?

M. David Williams: Avant de recevoir cette lettre, nous avons rencontré certains responsables. Cette rencontre avait été organisée par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario. Nous avons donc discuté, à un niveau supérieur, de la façon d'assurer une plus grande coordination. Ça, c'était avant de recevoir la lettre. Avant cette lettre, j'avais également eu une conversation téléphonique avec des représentants de l'ACIA où ils n'ont posé que certaines questions d'ordre général.

Encore là, j'ai senti le besoin de trouver une façon de mieux travailler ensemble, de mieux collaborer et coordonner nos efforts. Il s'agissait d'une rencontre visant davantage à ouvrir la voie à une telle coordination. Nous leur avons dit que nous étions certainement très intéressés par une telle démarche et nous nous sommes interrogés sur ce qui pouvait être fait pour nous aider à passer, disons à cette nouvelle étape, et à une meilleure gestion et coordination de la surveillance de l'éclosion de maladies d'origine alimentaire.

M. Malcolm Allen: Mais après cette lettre, avez-vous reçu de ces personnes d'autres documents de communication sur la mise en place de ce dont vous aviez discuté?

M. David Williams: Non, pas depuis la lettre et la réponse que nous leur avons adressée. En Ontario, nous avons été très occupés par le problème du virus H1N1, c'est peut-être une des raisons à cette situation. Nous n'avons reçu aucune pièce de correspondance officielle à titre de suivi à notre lettre de réponse.

M. Malcolm Allen: Je ne sais pas si vous pouvez commenter la situation. C'est peut-être difficile ou peut-être que je vous mets dans l'eau chaude.

Pour vous permettre de comprendre l'aspect des compétences en cause — et je sais que vous saisissez bien les responsabilités de votre bureau — êtes-vous en mesure de nous décrire les similitudes ou les différences qu'il pourrait y avoir entre votre bureau de médecin hygiéniste en chef de la province de l'Ontario et celui de l'administrateur en chef de la santé publique du Canada? Connaissez-vous les différences ou êtes-vous en mesure de nous en fournir une certaine description?

M. David Williams: Dans l'ensemble, je n'ai pas eu l'occasion de les mettre en parallèle parce que l'Agence de la santé publique du Canada est relativement nouvelle et que la législation, les rôles et les responsabilités sont des éléments que nous sommes intéressés à bien comprendre du point de vue de l'administrateur en chef de la santé publique du Canada.

Bien qu'ayant joué un rôle dans cette situation et consulté notre législation sur la santé publique — adoptée il y a longtemps et modifiée en vertu de la Loi sur la protection de la promotion de la santé de l'Ontario, cette loi énonce les rôles et les responsabilités que je dois assumer en tant que médecin hygiéniste en chef intérimaire et ceux des médecins hygiénistes locaux — nous partageons cette dynamique qui existe entre le médecin hygiéniste en chef et la façon dont il ou elle travaille avec les autres organismes.

En Ontario, lorsqu'il y a une crise ou une situation d'urgence en matière de santé publique, le médecin hygiéniste en chef assume un rôle de leader à cet égard et, grâce à nos systèmes d'intervention d'urgence, il peut alors travailler avec les autres ministères afin de coordonner une intervention à l'échelle de la province au besoin. Il y a une façon de procéder avec leadership, parce que lorsqu'il est question de leadership en santé publique, il est primordial de répondre tout d'abord aux inquiétudes sur la santé publique par mesure de précaution. Nous supposons que c'est la même chose au niveau fédéral, mais personnellement je ne suis pas sûr du fonctionnement des structures à ce niveau, de la façon dont l'administrateur en chef de la santé publique du Canada exerce son pouvoir et sa compétence pour diriger ce processus auprès des autres organismes et ministères fédéraux. J'espère que je pourrai en apprendre davantage sur le sujet au fur et à mesure que se déroulera leur processus d'examen.

• (1640)

M. Malcolm Allen: Lorsque nous parlons des compétences, je me rends compte qu'il est question de législation et que cela peut être plus difficile pour vous de répondre.

Mais, je crois qu'il y a une réponse brève à tout ceci. Dans votre rôle, estimez-vous que vous avez beaucoup d'autonomie pour agir dans l'intérêt du public lorsque l'on parle de santé publique dans les situations de crise ou avez-vous l'impression d'être limité de quelque façon?

M. David Williams: La situation unique de l'Ontario réside dans le fait qu'elle dispose de 36 unités ou services de santé publique autonomes. Un médecin hygiéniste comme M. David McKeown a tout le pouvoir nécessaire pour gérer son propre secteur de compétence tout comme il a des responsabilités et des droits légaux qui lui permettent de s'acquitter de sa tâche. En tant que médecin chef moi-même, je ne dispose pas d'un personnel distinct chargé de procéder aux inspections et de s'occuper de tout cela; je fais mon travail grâce aux médecins locaux.

Le défi auquel nous avons fait face avec cette éclosion est que généralement, lorsqu'il y a éclosion, cela débute au niveau local où une unité de santé publique prend la direction des opérations et nous leur apportons aide et assistance. Dans ce cas précis, nous avons assisté à une éclosion à l'échelle de la province sans qu'il y ait d'abord éclosion au niveau local. Un nouveau défi et une nouvelle réalité auxquels nous devons faire face en cette époque d'analyses en laboratoire poussées. Il s'agissait d'un changement de paradigme pour nous.

En conséquence, dans mon rapport, j'ai proposé la mise sur pied d'un comité de coordination des éclosions en Ontario, comité où le médecin hygiéniste en chef peut rencontrer les autres médecins hygiénistes et les principaux responsables afin de mener une activité concertée et coordonnée. Nous ne pouvons nous permettre de nous réunir et de parler de consensus dans des situations où nous sommes tous d'accord pour intervenir, lorsqu'il faut réagir très rapidement pour la protection du public. C'est pourquoi nous envisageons ce type de tribune qui pourrait bien fonctionner dans des situations tout à fait uniques auxquelles nous serons de plus en plus confrontés à l'avenir.

M. Malcolm Allen: Je comprends que lorsqu'il s'agit de la santé du public, l'obtention d'un consensus n'est pas nécessairement le modèle que nous souhaitons.

Le choix des mots que vous utilisez m'intéresse parce que j'étais sur le point de parler de ce que l'on entend par science et de ce que l'on appelle le principe de précaution, des expressions que bien des

gens ne connaissent pas très bien. Je demande à M. McKeown d'aborder cette question.

Vous en avez parlé précédemment et je croyais que vous alliez aborder le principe de précaution selon lequel il n'est pas nécessaire d'attendre la confirmation absolue qu'il s'agit de germes de soya, de tomates ou de poivrons rouges. Nous avons abordé le problème du point de vue de la santé publique au lieu de nous tourner du côté des producteurs ou des fournisseurs de produits afin de bien cerner la situation. Cela ne veut pas dire que nous cessons pour autant de chercher le produit contaminé.

Peut-être que M. McKeown pourrait nous éclairer là-dessus. Devrions-nous recourir plus souvent à ce modèle ou est-ce quelque chose que nous devrions ignorer?

Dr David McKeown: En tant que médecin hygiéniste en chef local, j'estime que ma toute première responsabilité est de protéger la santé du public. Et si je dois prendre une décision en matière de protection de la santé en étant confronté à certaines incertitudes, ce qui est une situation très courante, je trancherai à l'avantage de la protection de la santé. Vous pourriez décrire cette façon de faire comme un principe de précaution, à savoir prendre des mesures sans avoir une certitude absolue des faits. Je crois que le principe est le même.

M. Malcolm Allen: Je soulève cette question parce que lorsque les représentants de l'ACIA étaient ici, ils ont parlé précisément de cette question de germes de soya et de poivrons par rapport aux tomates, disant qu'ils n'étaient pas certains du produit en cause et craignant de se tromper. J'ai eu l'impression que dans leurs témoignages ils laissaient entendre que, jusqu'à ce qu'ils soient sûrs des faits et en mesure de cibler le produit, nous ne devrions pas inquiéter les gens en leur interdisant de consommer un produit qui pourrait être contaminé alors, qu'en fin de compte, il pourrait ne pas l'être. À mon avis, une telle attitude a plus de répercussions sur la santé du public que sur les résultats d'une entreprise en particulier.

Alors est-ce que c'est cela que nous devrions faire, protéger l'entreprise? Ou ne devrions-nous pas protéger la santé du public?

Le président: Monsieur Allen, votre réponse devra être très brève. M. Easter et moi-même devons prendre la parole, vous avez dépassé votre temps.

Mais allez-y, monsieur Williams. C'est une bonne question.

M. David Williams: Cet enjeu est important. Dans notre législation sur la santé publique, lorsque nous avons des motifs raisonnables et probables de croire en la présence d'un risque, celle autorise nos médecins à agir. Cela signifie donc que nous devons disposer de certaines preuves pour agir — on ne peut tout simplement pas y aller au hasard — mais on a aussi la possibilité de dire que des mesures doivent être prises, le plus tôt possible, afin d'éviter que le public ou une partie du public soit exposé à un risque présumé jusqu'à ce qu'une enquête adéquate soit menée.

Alors, attendre de disposer de preuves au-delà de tout doute, ce qui peut être utile à des fins de règlement de litige, fait en sorte qu'il est souvent trop tard pour protéger le public. D'ailleurs, le public s'attend à être tout d'abord prévenu afin de pouvoir prendre les précautions qui s'imposent. Nous pouvons ensuite procéder à une enquête pour satisfaire, le cas échéant, les besoins de toute action en justice.

Alors la réponse de M. McKeown serait exacte: les médecins peuvent fermer des installations, interrompre la vente ou l'utilisation de matériaux ou suspendre l'utilisation de ces matériaux afin d'éliminer ce qu'ils considèrent comme un risque potentiel s'ils estiment qu'il y a des motifs raisonnables de croire que le public pourrait être exposé à un risque, même s'ils ne disposent pas de tous les éléments probants à ce moment-là, parce qu'ils ont besoin de temps pour mener une enquête.

Il est important de comprendre la différence entre cette démarche et le fait d'attendre de disposer de toutes les preuves avant de prendre les mesures qui s'imposent. La protection du public est primordiale.

À ce stade, je crois que c'est là la différence. Lorsque vous vous trouvez face à une situation d'éclosion la protection du public doit avoir préséance sur l'aspect industriel; mais il faut aussi y porter attention. Il faut qu'il y ait concertation des intervenants afin d'assurer une certaine coordination des efforts et une bonne communication. Vous ne pouvez agir seul tout en menant votre enquête.

• (1645)

Le président: Merci.

Monsieur Shipley, vous avez sept minutes.

M. Bev Shipley: Merci, monsieur le président.

Merci à nos invités de participer à cette séance.

C'est un processus intéressant et réellement très profitable que nous examinons. Pour ce qui est d'éclaircir la situation je crois que certains objectifs peuvent être différents d'un côté et de l'autre de la table.

Honnêtement, j'ai le plus grand respect pour Maple Leaf Foods. M. McCain est venu faire une présentation devant ce sous-comité. L'éclosion vient de son usine, cela provient de son équipement, et cette responsabilité il l'a acceptée. Je l'ai déjà dit et je continuerai de le dire: je crois que nous pouvons tous, bien honnêtement, à tous les niveaux, apprendre beaucoup sur la façon de traiter une situation de crise en regardant comment il a réagi. À mon avis, M. McCain et son entreprise ont montré par l'exemple ce que veut dire accepter la responsabilité d'une situation.

De ce point de vue, lorsque nous avons établi ce sous-comité, ce n'était pas seulement pour parler de la crise de la listériose; nous voulions également aborder la question de la salubrité des aliments. Je tiens simplement à préciser l'objet de ce sous-comité, que s'est-il passé? Quelle leçon avons-nous retenue? Que faisons-nous pour aller de l'avant? Il va sans dire que nous exprimons notre sympathie à ceux qui ont été malades et, plus particulièrement, aux familles de ceux qui ont perdu un être cher.

J'apprécie d'avoir en main le rapport du médecin hygiéniste en chef sur la gestion de l'éclosion de listériose survenue en 2008 en Ontario. J'aimerais revenir un peu au début de cette crise, soit en juin et juillet.

On peut lire dans le rapport que le 25 juillet — cela peut également intéresser M. McKeown — « Au cours d'un contrôle des données fournies par le SIIIS, la Division de la santé publique détecte une augmentation du nombre de cas de listériose ayant été déclarés. »

Est-ce que ces cas se limitaient à Toronto?

M. David Williams: Non, ce n'était pas limité à Toronto.

M. Bev Shipley: En Ontario alors?

M. David Williams: Effectivement, en Ontario.

Lorsque nous compilons les données, nous relevons généralement environ 40 cas de listériose par année. Le nombre est différent chaque mois, allant de deux ou trois jusqu'à cinq ou six cas par mois. Le système consigne ces données grâce à une équipe de personnes parmi lesquelles on trouve Mme Badiani. Ces personnes consultent les épidémiologistes qui surveillent toute la situation. Ces gens disposent du système de détection précoce des aberrations qui, lorsqu'il repère de légères anomalies dans les chiffres, signale si elles sont importantes ou non.

À ce moment-là, aucune unité de santé publique en Ontario ne présentait des chiffres élevés, mais nous commençons à voir une légère augmentation des chiffres généraux dont nous disposons. Il arrive que nous ayons ce genre de situation; elle peut ne pas être importante, mais nous voulons toujours vérifier auprès de chacun si cette anomalie ne cache pas quelque chose.

M. Bev Shipley: Quarante cas par année, est-ce le nombre moyen de personnes affectées par la listériose chaque année?

M. David Williams: Oui, nous relevons en moyenne 40 cas par année. Ce chiffre peut varier un peu, à la hausse ou à la baisse, mais c'est le nombre moyen de cas que nous avons relevés chaque année depuis les trois ou quatre dernières années.

M. Bev Shipley: Qu'est-ce qui a fait que cette fois-ci on a signalé une épidémie ou un problème? Et dans les 40 cas que vous relevez par année, est-ce qu'il y a eu des décès?

M. David Williams: Il y a eu quelques décès. Cependant, ce ne sont pas les décès qui nous ont incités à regarder les chiffres; c'est d'abord le nombre de cas. L'examen de ces nombreux cas nous permet de dégager toute tendance inhabituelle. D'entrée de jeu, ce qui nous a sauté aux yeux c'est le fait que ces cas avaient tous été signalés dans des foyers de soins de longue durée. Nous avons tout de suite pensé qu'il y avait quelque chose d'inhabituel et nous nous sommes demandés si c'était important ou non. Au fur et à mesure de notre examen, le nombre a continué à augmenter et la tendance a pris de l'ampleur.

Puis, comme ils le font souvent, les responsables ont demandé aux unités de santé publique de consulter de nouveau le système au sujet des cas signalés et de passer du mode de surveillance passive à une surveillance accrue. Ils ont fait paraître une directive de surveillance accrue dans laquelle ils ont demandé aux bureaux de santé publique de reprendre et de vérifier leurs données afin de voir si un cas avait été signalé dans une maison de soins infirmiers. Ils ont demandé que l'on vérifie s'il n'y avait pas, dans cette maison de soins, d'autres personnes malades au même moment afin de voir si on n'avait pas raté certains cas ou autre chose. Ils ont ensuite procédé à une enquête plus approfondie à cet endroit en demandant s'il y avait eu ou non une éclosion dans cette maison.

Alors, cela suppose que beaucoup d'efforts sont déployés pour vérifier les hypothèses ou les théories que feront naître une telle situation.

• (1650)

M. Bev Shipley: Si je regarde un peu la chronologie des événements, il semble que le 4 août on a prélevé des échantillons, que ceux-ci ont été envoyés aux laboratoires afin qu'ils procèdent aux analyses. On a ouvert des emballages de viandes froides. On s'est même inquiété au point d'enquêter sur la probabilité d'une exposition à deux ou trois produits de la viande ainsi qu'à des champignons et à du fromage. Puis, nous nous sommes concentrés davantage sur les produits de viande.

À la lumière de ce que vous dites, je comprends qu'il s'agit, de toute évidence, d'une situation complexe à suivre. On nous l'a souvent dit, en fait, cela peut prendre un certain nombre de jours ou de semaines avant de bien cerner la cause.

Si j'ai bien compris, une fois toute la situation sous contrôle, tout cela est parti d'un sandwich qui ne contenait pas seulement de la viande mais également de la laitue, du pain et peut-être des condiments. Est-ce que la listériose peut être présente dans l'un de ces ingrédients?

M. David Williams: Cela soulève un certain nombre de questions.

Ainsi, pour examiner et tenter de suivre l'éclosion d'une maladie d'origine alimentaire, on utilise une méthode qui consiste à élaborer certaines hypothèses quant à la source de l'éclosion et on cherche des preuves. Ce que nous essayons toujours de faire, c'est de nous assurer de ne pas nous concentrer trop rapidement sur un élément. Il faut examiner les autres possibilités, afin de n'en éliminer aucune.

Dans la plupart des cas, lorsque l'on a servi ces produits de la viande, il est difficile de dire s'ils ont été servis sous forme de sandwichs ou non, ou s'ils ont été apprêtés différemment dans les maisons de soins parce que vous demandez à des gens de se rappeler ce qu'ils ont mangé trois ou quatre semaines auparavant. En outre, dans le cas des personnes âgées dans les maisons de soins, leur mémoire n'est pas toujours bonne. D'ailleurs, la plupart d'entre nous avons de la difficulté à nous rappeler ce que nous avons mangé avant-hier. Voilà une difficulté que nous n'avons pas lorsqu'une éclosion semblable survient au niveau local.

Un autre aspect consiste à déterminer si nous devons soupçonner d'autres aliments, notamment des légumes frais. Nous les avons également analysés. Puis, nous nous sommes demandé quel était l'élément commun qui aurait laissé une empreinte de la même bactérie. C'était un élément relevé dans une maison de soins infirmiers située ici, dans une autre à 300 kilomètres d'ici et une autre à 400 kilomètres par là-bas.

Au fur et à mesure des analyses en laboratoire à l'aide de la prise d'empreintes et du typage à l'ECP, on a discuté afin de déterminer de quels types il pouvait s'agir et la mesure dans laquelle le typage était précis. Un peu comme lorsque l'on a commencé à utiliser l'ADN dans les affaires présentées devant les tribunaux, on s'est dit que si c'est effectivement ce type d'ECP et que, si j'en détecte un et que M. McKeown en détecte un autre à 300 kilomètres, quelles sont les chances que ce soit le fruit du hasard? Ou alors, est-ce que l'occurrence est particulière au point d'être invraisemblable? Il doit y avoir un événement commun qui relie le tout. Nous n'avons plus qu'à le trouver. À ce moment-là, c'est ainsi que la situation a évolué.

M. Bev Shipley: Me reste-t-il du temps?

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Votre temps est écoulé. Vous pourrez vous reprendre à la prochaine ronde.

Madame Bennett.

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

J'ai un peu de difficulté avec la question des motifs raisonnables et probables. Il semble que l'ACIA a le pouvoir d'agir en se fondant sur des motifs raisonnables et probables, mais que dans cette situation précise, elle ne l'a pas fait. Ils attendaient qu'on leur communique les résultats des analyses en laboratoire. Ce qui m'inquiète, c'est qu'une telle attitude ne devrait pas être une question de culture. Les responsables de la santé publique choisissent d'agir en se fondant sur des motifs raisonnables et probables de façon à protéger l'intérêt du

public, mais l'ACIA, pour une raison qui m'échappe, a décidé de ne pas bouger tant qu'elle n'avait pas obtenu les résultats des analyses en laboratoire. La marche à suivre devrait être établie longtemps avant une éclosion. Je croyais que tout cela était écrit dans le Protocole de résolution des incidences de toxico-infections d'origine alimentaire, le PRITOA, un document qui énonce des règles sur le sujet, et non seulement des impressions ou une culture sur le sujet.

Je suis inquiète après avoir entendu le témoignage de Lynn Wilcott qui dit que lorsqu'il y a des rappels ordinaires d'aliments, qu'il n'y a aucune maladie en cause, il est possible d'entretenir une bonne communication avec l'ACIA. Mais là où ça devient plus difficile, c'est lorsqu'il y a un rappel de produits à l'origine de maladies ou de possibilités de maladies, ou encore lorsqu'il pourrait y avoir une publicité négative, voire même avant qu'il y ait un rappel lorsqu'en tant que province nous menons une enquête sur une éclosion de maladie. Il affirme que dans de telles situations, l'ACIA est peu désireuse de partager de façon ouverte et franche des renseignements.

Je me demande s'il y a d'autres situations où l'ACIA a été peu disposée à agir à partir de motifs raisonnables et probables et pourquoi ils ont attendu d'obtenir les résultats des analyses en laboratoire si, effectivement, il existe un protocole à cet effet et qu'ils ont le pouvoir d'agir lorsqu'il y a une situation qui pourrait engendrer des problèmes.

• (1655)

M. David Williams: Tout d'abord, le protocole, tel qu'élaboré, est un protocole. On savait, dès le départ, qu'il n'était pas exécutoire. D'ailleurs, ce fut l'une de nos batailles. En se donnant un protocole, que nous avons tous signé, il fallait convenir qu'il s'appliquerait à tous les partenaires en cause. Ce protocole se voulait un document d'orientation et nous avons entendu, ici et là, que certains intervenants n'étaient pas tenus de suivre toutes les étapes auxquelles ils ne voulaient pas se conformer.

L'hon. Carolyn Bennett: Monsieur Williams, si je peux me permettre, vous laissez entendre qu'il y avait des personnes visées qui ne semblaient même pas connaître l'existence du protocole.

M. David Williams: Je crois que M. McKeown a dit cela. Certaines personnes n'étaient pas au fait du protocole, ne connaissaient pas son efficacité ni la façon dont il était utilisé aux différents niveaux.

Je crois que l'expression « motifs raisonnables et probables », qui figure dans notre législation en Ontario, signifie que lorsqu'il y a des motifs raisonnables et probables de croire à l'existence, ou à l'existence éventuelle d'un risque pour la santé, le médecin hygiéniste peut agir.

L'hon. Carolyn Bennett: J'ai été surprise en lisant dans votre rapport que le mandat de l'administrateur en chef de la santé publique « ne semble pas autoriser clairement ce dernier à prendre la direction de l'intervention intergouvernementale en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire », alors qu'effectivement cela figure dans sa description de tâche. J'ai été également surprise de lire que « le Canada ne s'est pas encore doté d'une stratégie nationale de gestion des éclosions intégrant tous les organismes fédéraux et assurant la coordination avec les ministères provinciaux concernés. » C'est aussi dans votre rapport.

Au moment de l'éclosion, vous avez eu l'impression que l'administrateur en chef de la santé publique du Canada, n'avait ni le pouvoir ni le mandat d'agir en tant que principal porte-parole. Est-ce la raison pour laquelle tout cela figure dans votre rapport?

M. David Williams: Cela figure dans mon rapport parce qu'il n'était pas évident, au moment où l'éclosion a pris une dimension nationale, s'il revenait à l'administrateur en chef de la santé publique du Canada d'assumer la direction et la coordination de l'intervention de l'ACIA, de Santé Canada et de l'Agence de la santé publique du Canada. La réponse dit-elle clairement que c'était le genre de leadership qui lui avait été confié?

Comme le PRITIOA a été rédigé avant la création de l'Agence de la santé publique, comment pourrait-on y avoir intégré cet élément? Voilà une bonne question. Je crois qu'il faudrait que cet aspect soit clarifié pour dire que, dans une situation d'éclosion, l'administrateur en chef de la santé publique doit assumer la direction de l'intervention, et tenter de coordonner, au niveau fédéral, les efforts des autres paliers et travailler avec les médecins hygiénistes en chef du Canada afin que cette intervention soit cohérente, rapide et efficace, et agir comme porte-parole tout au long du processus. Cela ne s'est pas passé de cette façon.

Le président: Bien, votre temps de parole est écoulé.

Monsieur Lemieux.

M. Pierre Lemieux (Glengarry—Prescott—Russell): Merci beaucoup monsieur le président.

Merci d'être ici aujourd'hui.

Je veux commencer par quelques commentaires. Je crois que ce que nous avons entendu et ce que nous avons vu ici aujourd'hui, ne serait-ce qu'à partir de votre témoignage et celui d'autres témoins, c'est que la salubrité des aliments est effectivement une responsabilité partagée. Il y a plusieurs intervenants et chacun doit s'acquitter des responsabilités qui sont confiées. Il y a les organismes de santé provinciaux, les organismes de santé fédéraux et, évidemment, le secteur industriel. Chacun a un rôle clé et fondamental à jouer en matière de salubrité des aliments.

J'aimerais également faire une petite mise au point. Il semble, à la lumière de certains commentaires, qu'il n'y a eu aucune collaboration. J'aimerais remettre les pendules à l'heure. Je crois qu'il y a eu collaboration. En fait, dans une de vos lettres, vous mentionnez que la collaboration interministérielle, interprovinciale ou intergouvernementale était très bonne. Cela ne veut pas dire qu'elle ne peut pas être améliorée; elle doit l'être, mais j'ai lu votre lettre du 24 septembre où vous dites exprimer et prouver votre appréciation sincère de la collaboration entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le Toronto Public Health (TPH) pendant le déroulement de l'enquête concernant l'usine Maple Leaf de Toronto...

Il y a donc eu effectivement un certain niveau de collaboration, mais il faut déployer d'autres efforts afin d'améliorer les choses ainsi que la communication. Je ne crois pas que c'était tout à fait comme M. Allen l'a décrit, à savoir deux navires, tous feux éteints, qui se croisent dans la nuit. Je voulais corriger tout cela.

Je veux également poser quelques questions sur les protocoles de précaution dont il a été question. Je crois que l'un des éléments clés de l'enjeu de la salubrité des aliments, des rappels et des alertes médicales est probablement la confiance du public à l'égard du système. Je crois que c'est l'un des points discutés ici aujourd'hui.

Une question que j'aimerais poser, par exemple est la suivante. On a discuté précédemment de...

● (1700)

L'hon. Carolynn Bennett: Son temps est-il écoulé?

M. Pierre Lemieux: Non, pas encore.

Il y a un certain débat concernant les alertes médicales et les rappels, et au sujet du fait qu'ils doivent être confirmés scientifiquement. Il en a notamment été question aux États-Unis. On avait lancé des avertissements concernant la consommation de tomates, alors qu'en réalité le problème venait des piments jalapeño.

Je me préoccupe du fait que si des rappels et des alertes médicales ne sont pas fondées et justifiées scientifiquement, ces rappels et alertes pourraient devenir nombreux, à tel point que le public pourrait y devenir quelque peu insensible, et se dire que ce n'est qu'une alerte de plus, qu'on se trompe peut-être, et qu'on s'est déjà trompé dans le passé. Les alertes peuvent avoir du bon pour les gouvernements, dans la mesure, peut-être, où cela leur permettra de dire qu'ils ont informé le public, mais si le public a moins confiance dans les alertes qui sont lancées, on ne serait guère plus avancé.

J'aimerais avoir votre avis là-dessus. Si les alertes ne sont pas suffisamment fondées et si elles deviennent plus nombreuses, craignez-vous que le public devienne plus apathique, ce qui dans les faits accroîtrait le risque?

M. David Williams: C'est un point de vue pertinent. Comme je l'ai toujours dit, je pense que lorsque nous menons notre évaluation des risques, que nous gérons les risques et les communications à ce sujet, l'élément essentiel pour nous est d'avoir des motifs raisonnables et probables d'agir, et en pareil cas, nous voulons faire connaître ces risques. Lorsque nous communiquons avec le public, nous le faisons non seulement parce que nous voulons en parler; nous voulons nouer avec le public une relation de confiance, une relation de collaboration, parce que si nous lui demandons d'éviter de consommer ou de faire quelque chose et qu'il n'éprouve aucune inquiétude, il n'y aura pas beaucoup de réaction. Nous nous efforçons de gagner la confiance des gens.

C'est pourquoi il nous incombe, lorsque nous leur expliquons les choses, d'indiquer les motifs pour lesquels nous le faisons — et nous le faisons souvent dans nos messages; nous leur disons que c'est à cause de ceci, ou de cela, que nous sommes préoccupés. Si les éléments que nous portons à leur connaissance sont bien soupesés, et même s'il s'agit de mesures de précaution, le public prendra les dispositions appropriées. Dans le cas d'autres menaces pour la santé, il est arrivé que lorsque nous en avons informé le public, celui-ci a décidé de lui-même, de ne pas tenir compte des avertissements. Par contre, il a été dûment informé de la situation. Nous lui avons demandé de collaborer.

Mais vous avez raison, il n'est pas nécessaire d'avoir une certitude absolue à propos de tout, car le public sait très bien de quoi il en retourne; mais il doit avoir suffisamment d'information — de transparence, comme l'a dit M. McKeown — pour que le public puisse comprendre et agir en conséquence. Le public est très bien informé. Les sources ne manquent pas, mais le public tient à avoir l'information exposée dans son contexte par une source digne de lui, et pouvoir se dire qu'il en sait assez pour prendre une décision, et emboîter le pas. Dans le cas contraire, le public continuera à chercher des réponses.

M. Pierre Lemieux: Merci.

L'un des aspects qui pose le plus problème se situe entre l'étape de l'identification du problème et celle de la mesure de son étendue. Vous avez dit que des cas de listériose se manifestent pour ainsi dire tous les mois. À partir de quand peut-on dire qu'un problème s'aggrave et qu'il pourrait dégénérer en crise? À partir de quel moment le message l'indique-t-il? J'aimerais avoir vos commentaires à ce sujet, parce que c'est à ce stade que nous avons besoin d'une meilleure communication entre les différents paliers de gouvernement, une meilleure coopération entre eux. C'est exactement au moment où s'opère cette transition, car j'imagine bien qu'il y a beaucoup de facteurs — je pense que vous en avez parlé un peu plus tôt pendant la séance — qui doivent être évalués, et les avis pourraient être très variés, selon les personnes, quant au moment ou à l'endroit où la transition s'opère effectivement, quant au moment à partir duquel le problème qui était communautaire peut devenir provincial, et où un problème qui était provincial devient un problème qui frappe l'ensemble du Canada.

Je me demande si vous avez des observations à faire quant à la façon d'améliorer la gestion de ces facteurs de transition pour le bien du public.

M. David Williams: La clé ici est la qualité de votre surveillance. Ça signifie qu'il vous faut de la surveillance, de la surveillance, et encore de la surveillance. De plus, il faut qu'elle s'améliore encore et encore. C'est en partie possible grâce aux données qui entrent. Quand les choses tournent mal, c'est souvent parce que les gens doivent travailler avec des données limitées ou médiocres. Ça signifie qu'il vous faut un système capable de réunir l'information rapidement. Notre système IFA, dans lequel nous avons investi après le SRAS, nous a permis de le faire. Nous pouvons réunir les renseignements et les documents nécessaires. Nous disposons d'un système de génération d'hypothèses en temps réel qui nous permet de modifier les questions et de les poser en temps réel.

Il vous faut consolider la preuve aussi rapidement que possible. Il vous faut aussi un système sophistiqué de surveillance de laboratoire qui procède au typage moléculaire moderne. Il vous faut les deux combinés. Votre force, en vous tournant vers le public, dépend de la preuve, et pas seulement d'une opinion ou d'un sentiment. Il vous faut des preuves épidémiologiques. Certains cas ne se sont pas produits par hasard. Il faut cibler les enquêtes en conséquence et les appuyer par des données solides. Tous les échantillons ne peuvent pas s'avérer positifs, mais vous avez les données scientifiques, statistiques et de surveillance pour dresser un portrait de la situation et arriver à une conclusion. Vous voulez être sûr de bien le faire.

Ce sont donc ces systèmes de surveillance qui doivent être améliorés et prêts à fonctionner. Pour mettre le doigt sur une cause ou en réfuter une, il vous faut pouvoir transformer la surveillance passive en surveillance active axée sur un examen attentif et exhaustif. Il vous faut le faire aussi rapidement que possible avant d'adresser votre message au public, parce qu'il vous faut comprendre le processus d'évaluation et les mesures suivies pour déterminer ce que vous allez dire aux gens.

● (1705)

Le président: Monsieur Easter.

L'hon. Wayne Easter: L'ACIA a déclaré que son premier avis avait été publié le 6 août. Votre organisation a dit que c'était le 29 juillet. Dans les communications échangées, votre bureau a dit que l'ACIA, avec votre approbation, avait annoncé la hausse du nombre de cas de listériose en Ontario le 29 juillet — d'abord par téléphone, puis par courriel, puis en publiant un avis dans le système

d'alerte du Centre canadien de surveillance intégrée des éclosions. Est-ce exact?

M. David Williams: Oui, c'est l'information que nous avons.

L'hon. Wayne Easter: Serait-il possible pour vous de nous fournir une copie de ces courriels ou de les transférer au greffier du comité?

M. David Williams: Nous avons les avis du CCSIE, qui sont publics et accessibles à la population, y compris au niveau fédéral. Nous pouvons regarder les autres.

L'hon. Wayne Easter: Je ne sais pas si nous allons demander à l'ACIA de revenir, mais ce délai constitue un élément essentiel et il serait important de savoir dans quelle mesure l'ACIA est impliquée. La grande question pour nous est la suivante: pourquoi a-t-elle tardé à publier l'avis?

Docteur McKeown, dans le rapport d'avril du Bureau de santé publique de Toronto, vous exprimez vos préoccupations concernant le système de vérification de la conformité et le fait que le gouvernement n'exerce plus une surveillance directe. Je crois que vous pensiez plutôt à un échange accru de l'autoréglementation avec l'industrie. Dans la section 3.10 de votre rapport, vous dites que ces préoccupations laissent croire que l'on se fie beaucoup trop aux renseignements fournis par les exploitants d'établissements ou, dans le cas des importations, d'une source se trouvant dans un pays étranger. Pouvez-vous nous en dire davantage? Nous avons reçu beaucoup d'appels à ce sujet depuis que le comité a commencé ses travaux.

Dr David McKeown: Laissez-moi commencer par vous dire que c'est une bonne chose que les exploitants de services d'alimentation soient responsables de la salubrité des aliments. Plusieurs initiatives régionales de salubrité des aliments sont derrière tout ça: la formation obligatoire pour les manipulateurs d'aliments, les façons d'encourager les exploitants de services d'alimentation à faire de leur mieux, et d'autres. Même la transparence, le système de divulgation, incite les exploitants de services d'alimentation à faire ce qu'il faut pour assurer la salubrité des aliments. Néanmoins, il faut aussi de la surveillance. Au niveau régional, notre système de surveillance est plutôt bien structuré, et des inspections publiques se font régulièrement. Je crois que les deux sont compatibles. Les ordres de gouvernement et les membres de l'industrie alimentaire ont tous un rôle important à jouer. Selon moi, le fait de donner davantage de responsabilités à l'industrie alimentaire n'enlève en rien le rôle de surveillant du gouvernement.

● (1710)

L'hon. Wayne Easter: Je pense que c'est lundi soir que des représentants du Syndicat de l'Agriculture étaient ici, et ils ont soulevé un grand nombre de préoccupations. Je crois par contre qu'il y a eu des améliorations depuis cette éclosion, ça ne fait pas de doute. Ils ont notamment soulevé des préoccupations concernant le fait qu'un inspecteur devait, essentiellement, gérer sept opérations — je crois que maintenant ça a été ramené à une — et que plus de 50 p. 100 de leur temps est consacré à remplir de la paperasse plutôt que d'être sur le plancher.

Pour être direct, croyez-vous que les inspecteurs devraient être sur le plancher, sous la direction d'organismes indépendants, à faire des inspections plutôt que ça se fasse par un système de comptes rendus dans l'ensemble de l'industrie?

Dr David McKeown: Une fois de plus, je ne peux parler que de mon expérience à l'échelle régionale, où il est d'usage de régler les services d'alimentation de la ville de Toronto et de procéder à des inspections. C'est assurément une partie essentielle de votre rôle de déployer des inspecteurs sur place pour des inspections de routine et, de temps à autre, de procéder à une inspection approfondie dans le cadre de laquelle le processus de préparation des aliments devrait être vérifié étape par étape. Je crois que la présence d'inspecteurs indépendants est un aspect important de la salubrité des aliments.

L'hon. Wayne Easter: J'aimerais revenir, juste une...

Le président: Votre temps est écoulé, monsieur Easter, mais si vous le voulez, vous pouvez commenter rapidement.

L'hon. Wayne Easter: J'aurai probablement une chance plus tard. Allez-y.

Le président: Merci.

Monsieur Bellavance, vous avez cinq minutes.

[Français]

M. André Bellavance: On a reçu ici le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, des gens de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et également des gens de Santé Canada. Franchement, à les entendre, cette crise a été relativement bien gérée. J'ai l'impression qu'ils n'avaient pas nécessairement lu votre rapport. Après l'avoir fait, par contre, ils se sont dépêchés de vous répondre et même de vous attaquer. Je pense notamment à Mme Swan, à M. Butler-Jones et à M. Rosenberg, qui ont signé la lettre dont je parlais tout à l'heure, celle du 20 avril 2009. J'aimerais tout d'abord savoir si vous pensez que le ministre fédéral de la Santé a eu un rôle à jouer dans cette crise, ou s'il aurait dû jouer un rôle, puisqu'on ne l'a pas beaucoup vu durant cette période. On a demandé à le recevoir ici comme témoin, mais il a fallu une motion de ma part, cette semaine, soit lundi, pour qu'enfin quelqu'un pense que ce serait une bonne chose à faire.

L'avez-vous vu? L'avez-vous entendu? M. Clement ou son ministère ont-ils eu des contacts avec vous, au cours de cette crise?

[Traduction]

M. David Williams: Pour répondre à la question, oui, j'ai reçu une lettre. J'aimerais aussi préciser que dans la lettre que j'ai reçue des trois représentants, il était écrit, dans le premier paragraphe, « Nous comprenons l'objectif du rapport de démontrer les responsabilités et les solutions possibles... ». Il y avait donc des éléments positifs malgré leurs préoccupations.

Durant toute la crise, je n'ai jamais reçu de téléphone de la part du ministre fédéral de la Santé ni de son cabinet. Dans ce dossier, nous avons communiqué presque exclusivement avec les représentants des organismes, c'est-à-dire l'Agence de la santé publique du Canada, Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et bien sûr avec certains de leurs homologues, notamment avec le laboratoire médical national et le laboratoire d'Ottawa relativement à certains aspects du dossier. Mais non, le ministre fédéral ne s'est jamais renseigné auprès de mon bureau.

[Français]

M. André Bellavance: Cela vous semble-t-il normal? Dans vos recommandations, vous dites que lorsqu'il s'agit d'une crise nationale, il devrait y avoir un responsable national. Selon moi, le responsable ultime dans ce genre de dossier... Évidemment, on parlait d'agroalimentaire, mais on parle beaucoup aussi de santé publique: des gens ont été malades, d'autres sont décédés.

Pensez-vous que le ministre fédéral de la Santé aurait dû être présent et qu'il aurait dû avoir son mot à dire au moment où la crise avait lieu?

[Traduction]

M. David Williams: La plupart du temps, quand nous entrons en scène, même au niveau provincial, je m'attends à ce que les représentants de la santé publique parlent et dirigent les dossiers, comme c'est le cas dans notre province. Si notre ministre décide de parler du sujet, il a tout le pouvoir de le faire. Nous le tenons informé du dossier. S'il ressent le besoin de parler, il est libre de se prononcer sur le sujet. En général, les ministres s'attendent à ce que nous, en tant que leaders de la santé publique, remplissions nos tâches et nos responsabilités dans une mesure satisfaisante pour eux. S'ils veulent s'engager davantage dans le dossier, ils ont la possibilité de le faire, et c'est leur rôle de le faire s'ils le désirent.

De mon côté, je n'ai pas vraiment le pouvoir de dire si je souhaite qu'un ministre participe aux activités ou non. Ma tâche est de l'aider et de le — ou la, selon le cas — tenir informé du dossier, de façon à ce qu'il ou elle soit en mesure de le gérer selon son bon vouloir.

• (1715)

[Français]

M. André Bellavance: Je comprends, et mon intention n'est pas non plus de vous mettre dans l'embarras avec ce genre de questions, mais ce sont des questions que les gens nous posent.

Je veux aussi revenir sur le fait que l'impression qu'on a par rapport à tout ce dossier — et c'est la raison pour laquelle je fais un parallèle —, c'est que l'Agence canadienne d'inspection des aliments a eu la mainmise sur toute la gestion de la crise alors que, selon moi et selon bien des gens qui discutent avec nous depuis qu'on a créé ce sous-comité, Santé Canada aurait dû avoir plus de poids dans les décisions prises et dans la coordination de toute cette affaire. Cela m'intrigue aussi que l'agence vous écrive et vous dise que des échantillons prélevés par le Bureau de santé publique de Toronto ont été envoyés aux services de laboratoire de référence pour la listériose de Santé Canada à Ottawa, mais que cela aurait dû être envoyé au laboratoire de Scarborough de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. En réponse à une question de ma part lors de sa comparution, le Dr Butler-Jones a dit que vous aviez agi correctement. Pourtant, il a signé la lettre où on vous blâme d'avoir fait cela. On y dit que c'est à cause de cela qu'on a perdu une chance de réduire le délai de confirmation de la source de contamination. Il y a M. Jeff Farber, de Santé Canada, qui a aussi dit que c'était normal que les échantillons soient envoyés au laboratoire de Santé Canada.

Comment se fait-il qu'en 2009, on en soit encore, après coup, à essayer de renvoyer la balle dans le champ du voisin et de dire que c'est lui qui n'a pas fait son travail. Je comprends qu'on essaie d'améliorer les choses, mais comme vous parliez du manque de coordination, tout à l'heure, en voici un exemple concret où, après la crise, les agences se sont dit qu'elles allaient vite s'en laver les mains et dire que d'autres ont fait les choses incorrectement. Pourtant, quand on questionne leurs représentants, au moment de leur témoignage...

[Traduction]

Le président: Monsieur Bellavance...

[Français]

M. André Bellavance: ... ils disent qu'au bout du compte, ce qui a été fait était correct.

[Traduction]

Le président: Avez-vous une question?

[Français]

M. André Bellavance: Oui, c'est à ce sujet.

[Traduction]

Le président: Vous avez largement dépassé votre temps. Merci. Voulez-vous commenter?

M. David Williams: L'objectif global de mon rapport est plutôt le contraire de ce que vous dites. Je crois qu'il ne sert à rien de dire que si telle mesure avait été prise tel jour ou tel autre, ou si on s'était penché sur tel petit détail... Nous pouvons en parler à différents moments. Je préfère me concentrer à trouver des solutions pratiques aux problèmes de coordination, sans renvoyer la balle à personne. Nous voulons tous avoir notre mot à dire et faire notre part.

Quelles modifications devrions-nous apporter au système pour nous assurer que les bonnes personnes exercent leur leadership dans le cas d'une éclosion menaçant la santé publique? En Ontario, le système public de soins de santé, qui relève du ministère de la Santé, assume ce leadership pour protéger la population d'une éclosion. Nous cherchons à implanter une structure similaire au niveau fédéral, qui pourrait travailler en synergie avec notre gouvernement et les provinces ou servir de complément. Plutôt que de se demander qui fait quoi, où, et à quel moment, ça permettrait de renforcer notre collaboration afin de mieux intervenir. Je crois que c'est ce à quoi la population du Canada et de l'Ontario s'attend dans une telle situation. Selon moi, les gens n'en ont rien à faire des questions de compétence, et tout ce qu'ils demandent, c'est une intervention rapide et adéquate.

Le président: Merci.

Monsieur Shipley, vous avez cinq minutes.

M. Bev Shipley: Merci.

Monsieur Williams, j'apprécie tellement la discussion d'aujourd'hui concernant ce qui doit être fait par tous concernant les systèmes: la communication; c'est ce qu'il faut faire pour avancer et trouver des solutions sans renvoyer la balle à d'autres. Je crois que c'est ce qu'il faut.

À quel moment est-ce devenu une question d'intérêt national? Au moment où ça s'est répandu au-delà d'une région, est-ce bien cela?

• (1720)

M. David Williams: Quand nous avons détecté nos cas et avons fait les annonces nécessaires par le biais du CCSIE, mes collègues médecins hygiénistes en chef de tout le pays devaient eux aussi vérifier leurs dossiers pour voir s'ils avaient observé un nombre accru de cas de listériose. C'est un des aspects. Quand, autour du 18 ou du 19 août, nous avons confirmé cette information à l'aide de la génération d'hypothèses et de notre entente, ils ont dit qu'ils avaient reçu des paquets non ouverts provenant de l'usine. Nous avons donc compris que ça voulait dire que des produits avaient été envoyés dans des établissements en Ontario. Bien entendu, nous n'avions pas encore reçu confirmation que les produits avaient aussi été envoyés dans des établissements situés à l'extérieur de l'Ontario. Par conséquent, l'Agence de santé publique du Canada a publié d'autres mises en garde — par exemple l'Avis aux voyageurs, qui est un document national — en plus de la mise en garde déjà publiée par l'entreprise à cet égard.

M. Bev Shipley: Donc, essentiellement, c'est devenu un peu flou au niveau national, à savoir si les problèmes s'étendaient au-delà de l'Ontario, autour de cette période, c'est ça? Je veux dire, vous avez

émis ces mises en garde, mais c'est quelque part durant cette période que vous avez déterminé que, oui, vous aviez le même problème ici.

M. David Williams: Les autres provinces ont su qu'elles couraient elles aussi le risque de devenir victimes au même titre que l'Ontario. Au départ, vous vous demandez si le problème se résume à l'Ontario, surtout après avoir déterminé l'origine du problème. Mais comme cette source ne distribuait pas ses produits uniquement en Ontario, le problème s'est transporté ailleurs, je présume, dans l'une des provinces d'intérêt, et vous ne faites que vérifier si vous avez reçu quelque chose pour savoir si le problème a abouti dans votre cour et s'il vous faudra enquêter davantage.

M. Bev Shipley: Je continue de parcourir le rapport, et je remarque qu'on parle de « paquets grand ouverts ». Il a été établi que seulement 2 des 13 échantillons soumis avaient un typage moléculaire semblable. Il y avait des préoccupations, je crois, parce que ces paquets d'un kilo de viande froide étaient ouverts — on parle ici du 11 août. Est-ce un problème d'avoir des paquets ouverts quand vous essayez de bien cerner la question et son ampleur, c'est-à-dire de déterminer la gravité de l'incidence de la listériose sur la population?

M. David Williams: Un des points de ma recommandation concerne la facilitation et l'efficacité des processus d'échantillonnage des aliments. C'était frustrant pour certains d'entre nous, en Ontario, de voir que notre personnel entraîné, qui sait comment prélever des échantillons à l'aide d'outils stériles et d'une technique bien calculée... plutôt que d'avoir 36 unités de santé qui font parvenir 10 ou 20 sacs d'un kilo à un centre pour évaluation, il est possible de prélever quelques échantillons et de les envoyer. De dire ça parce que votre personnel les a ouverts ou que le personnel de laboratoire les a ouverts, ou de croire que ce n'est pas aussi bien que si notre personnel de laboratoire les avait ouverts est un peu frustrant, parce qu'ils le font avec le même soin et les mêmes techniques que nous. Envoyer de grande quantité de produits sur de longues distances dans de brefs délais peut devenir une tâche écrasante, et c'est pourquoi il faut voir la façon la plus efficace d'obtenir des échantillons.

De plus, il faut faire confiance aux gens, surtout quand ils ont été formés pour prélever correctement des échantillons et que vous leur donnez des directives claires, que ce soit que vous ayez l'intention d'augmenter ou de modifier tel élément du processus... Je me suis déjà retrouvé dans une situation semblable où un médecin microbiologiste expérimenté nous disait: « Maintenant, nous voulons un échantillon de cette partie et nous allons procéder de cette façon », et où il nous fallait adopter un processus itératif pour arriver à traiter des livres et des livres de produits, parfois jusqu'à un quart de tonne. Procéder à des essais est une tâche colossale.

Les paquets ouverts ont donc été un sujet de préoccupation pour l'agence, mais je suis d'avis que notre personnel est bien entraîné et qu'il est capable de manipuler des échantillons de produits pour les préserver de manière à ce qu'ils puissent être utilisés durant l'enquête. Nous voulions être sûrs de bien clarifier tout ça.

Le président: Merci, monsieur Shipley. Il ne vous reste que six secondes, donc votre temps est écoulé.

Monsieur Allen, pardonnez-moi. Je vous ai oublié, et ce n'était pas du tout volontaire.

M. Malcolm Allen: Vous avez dit qu'il lui restait six secondes, mais en fait, il a pris quatre minutes cinquante-quatre secondes de mes cinq minutes.

Des voix: Oh, oh!

Le président: Vous dites que votre temps est écoulé?

Des voix: Oh, oh!

Le président: Allez-y, je vous prie, vous avez cinq minutes.

M. Malcolm Allen: Comme vous le voyez, nous sommes parfois désorganisés ici.

Mon collègue d'en face, le secrétaire parlementaire, a parlé de responsabilité partagée entre plusieurs organismes. Le Dr McKeown et le Dr Williams ont tous deux bien expliqué le rôle des représentants de la santé publique à l'échelle locale, provinciale et, bien sûr, nationale.

Dans votre exposé, vous avez parlé de tous ces groupes et organismes qui ont eu des problèmes concernant leur sphère de compétence, en ce sens que vous aviez le pouvoir d'agir et qu'eux avaient le pouvoir d'agir, et qu'il fallait trouver une façon pour qu'ils travaillent tous main dans la main. Comme vous l'avez dit, « la priorité dominante du comité doit être de protéger la santé publique ». Pardonnez-moi d'être aussi simpliste, mais je pense que c'est justement pour ça que vous vous appelez « représentants de la santé publique ». C'est votre seul mandat, du moins de notre point de vue. Bien sûr, vous faites autre chose, mais de protéger la santé publique est votre mandat ultime comme ça doit l'être.

Si nous avons suivi le modèle que vous nous avez présenté de façon globale et que nous avons adopté cette approche intégrée entre les sphères de compétence locales, provinciales et fédérales, aurait-il été possible pour nous de reconnaître plus rapidement l'existence de la crise et de prendre des mesures pour l'éviter? Ces mesures auraient peut-être pu être prises plus tôt. Je vous demande votre opinion en tant que professionnels; vous pouvez répondre tous les deux, ou seulement un d'entre vous. Si, au lieu d'intervenir en août, nous avons réagi plus tôt et avons pris les mêmes décisions le 29 juillet, ou le 21 juillet même, et si tous avaient uni leurs efforts, aurions-nous pu éviter certaines morts?

J'admets que la deuxième partie de ma question est très difficile. Il y a certaines circonstances d'impliquées, mais vous êtes des professionnels de la santé publique. Votre devoir est de protéger la santé du public, de minimiser les risques pour le public et d'éviter les morts et, en bout de ligne, de prendre les mesures nécessaires pour éviter les problèmes de santé, y compris en ce qui concerne les maladies d'origine alimentaire. Nous avons entendu le Dr McKeown parler de chiffres.

Pouvez-vous répondre à cela?

• (1725)

M. David Williams: Premièrement, si le système universel avait fonctionné — et si nous avons appliqué une transparence totale et que tout le monde s'était assis ensemble — selon le modèle que j'ai imaginé et que je propose — dans un esprit de confiance et de partage, ça nous aurait permis d'intervenir et d'annoncer l'écllosion quelques jours plus tôt. Une partie de cet aspect rejoint la question soulevée par un autre membre — la discussion entourant les essais en laboratoire et la piètre qualité des échantillons. Nous pourrions répondre « Nous avons tout ce qu'il faut pour intervenir maintenant, alors pouvons-nous le faire? » Il y avait certaines choses qui se passaient à l'usine dont je n'étais pas au courant, mais si je l'avais su, j'aurais été quelque peu ébranlé et j'aurais voulu que nous intervenions plus rapidement pour gérer le dossier.

Je n'étais pas certain de savoir pourquoi les paquets d'un kilo provenaient tous d'une même ligne ni pourquoi ils étaient les seuls à être contaminés durant le processus. Je n'étais pas entièrement au courant de ce qui se passait, mais ceux-là n'avaient pas été exposés.

Étaient-ils les seuls à en produire? Pourquoi ça s'est fait dans cet emballage et qu'ils n'ont été expédiés que dans ces établissements et non dans des établissements publics? C'est le genre de questions qu'on se pose pour déterminer qui, dans le public, est exposé au risque. Que l'information soit claire ou qu'elle soit connue dès le départ... un organisme fédéral a même dit:

Nous ne savons pas, et nous ne sommes pas certains de pouvoir obtenir l'information. Nous ne pouvons pas vous confirmer que ce n'est pas le cas. Comme nous ne pouvons confirmer ce qui en est, nous pensons que vous devriez réagir en tant que représentants de la santé publique, et que vous devriez le faire immédiatement comme mesure de prévention. Donc, même si nous n'avons pas l'assurance d'obtenir des renseignements précis, je ne pourrais vous en dire suffisamment sur notre mandat et notre point de vue pour vous persuader que tout est contenu ici, et que vous devriez prendre des mesures.

Ce n'est pas seulement la quantité d'information; c'est l'opinion et l'évaluation de la qualité de l'information de ces personnes, qui passent en revue le processus qui permettra d'accélérer l'aspect décisionnel du dossier.

C'est la même chose pour les paquets d'échantillons ouverts ou non. Concernant certains de nos représentants de santé publique... Si le type d'électrophorèse en champ pulsé, et si un inspecteur avait frotté son doigt sur un échantillon contaminé et en avait contaminé un autre? Les chances étaient minces. Pourquoi ne pouvions-nous pas intervenir plus rapidement? Dans ce type de situation, il devrait y avoir une discussion ouverte, où chacun partagerait l'information qu'il détient, dans le respect mutuel du mandat et des tâches des autres personnes présentes. Mais l'objectif ultime est de protéger le public et de faire son travail.

Pour ce qui est de reculer dans le temps, si nous nous reportons au 21, nous avons parlé avec le Bureau de santé publique de Toronto concernant leurs deux cas. On nous a dit que des enquêtes avaient été réalisées. Nous ne pouvons réagir à une écloison avant qu'elle ne soit déclarée. Ce serait bien d'avoir certains pouvoirs que nous n'avons pas. Nous ne sommes que des représentants de la santé publique. Nous rêvons du jour où nous pourrions prévenir plutôt que réagir.

Concernant le nombre de morts, c'est difficile de dire l'incidence que ça aurait eu, parce que la période d'incubation est longue. Il est difficile de déterminer le moment exact où la personne a ingéré le produit contaminé.

• (1730)

Le président: Merci, monsieur Williams.

Nous avons vu les lumières clignoter, mais monsieur McKeown, vous vouliez commenter sur la question de M. Allen, alors allez-y.

Dr David McKeown: Merci, monsieur le président. Je vais tenter d'être bref.

J'ai assurément vu des situations où des représentants locaux de la santé publique étaient prêts à intervenir avant que l'ACIA ne le soit. Je crois que si le système est bien coordonné, alors nous serons sur la même longueur d'onde. Nous devrions tous utiliser le même type de processus pour prendre les décisions importantes. Je ne peux pas dire, dans le cas de la crise de la listériose, si le fait de prendre des décisions plus tôt aurait fait une différence sur la santé de la population, mais il est clair, dans les circonstances, que ça aurait pu être le cas. C'est pourquoi c'est important.

Le président: Merci beaucoup.

Je m'excuse auprès de nos témoins, mais nous avons trois votes ce soir à la Chambre. Étant donné que nous avons moins de temps que d'habitude, nous devons nous arrêter maintenant.

Merci beaucoup, à vous tous, d'être venus aujourd'hui. Je crois que vous avez répondu à beaucoup de question, et je vous remercie d'avoir contribué à notre examen.

Je sais que vous deviez rester jusqu'à 18 heures, mais les votes sont prévus pour 18 h 45 et je sais que nous n'aurons pas le temps de reprendre avant l'arrivée des prochains témoins. Je vous remercie donc d'être venus.

M. David Williams: Très bien, merci beaucoup.

Le président: La séance est suspendue et ne reprendra qu'après les votes.

• (1730) _____ (Pause) _____

• (1830)

Le président: Bon. Comme nous sommes un peu pressés par le temps, nous passerons immédiatement à la prochaine partie.

Nous accueillons, à titre de témoins, de Bioniche Food Safety, M. Culbert; de l'Association canadienne de sécurité agricole, M. Hacault et M. Anderson; et de l'American Meat Institute, M. Jim Hodges.

Nous commencerons par M. Culbert, pour 10 minutes ou moins, je vous prie.

M. Rick Culbert (président, Bioniche Food Safety): Monsieur le président, membres du comité, je vous remercie au nom de Bioniche Life Sciences de me permettre de vous parler aujourd'hui de la salubrité des aliments au Canada.

Comme vous le savez, Bioniche Life Sciences est une société biopharmaceutique innovatrice dont le siège social se trouve à Belleville, Ontario. Notre mandat est l'innovation et l'amélioration de la qualité de la vie. Nous sommes une société cotée en bourse et nous investissons énormément dans la recherche et le développement. Nous employons actuellement 200 personnes dans le monde, dans des postes scientifiques et de recherche très spécialisés, dont la majorité sont à Belleville, en Ontario, et à Montréal, au Québec.

L'un des aspects les plus importants du mandat de votre sous-comité est de recueillir des recommandations pour réduire le risque de maladies futures d'origine alimentaire. Je vais vous parler aujourd'hui d'une découverte révolutionnaire pour réduire le risque d'*Escherichia coli* ou *E. coli*, la souche O157 en particulier, un pathogène d'origine alimentaire et problème de santé publique.

Des éclosions très médiatisées comme celles de Walkerton en 2000 et les autres qui ont suivi, notamment l'an dernier à North Bay et dans la région du Niagara, sont des tragédies causées par l'*E. coli* O157 qui ébranlent la confiance des Canadiens envers la sécurité de leur approvisionnement alimentaire.

Il y a beaucoup de souches d'*E. coli* qui sont inoffensives, mais la souche O157 est l'une de celles qui libèrent les toxines qui causent des maladies graves, permanentes, qui peuvent même entraîner la mort. Comme avec la *Listeria*, ce sont malheureusement les jeunes enfants et les personnes âgées qui sont souvent le plus à risque. Le gouvernement du Canada peut être fier d'avoir appuyé la recherche et le développement qui ont mené à la création du premier vaccin homologué du monde contre l'*E. coli* O157, nommé Econiche. Cette innovation particulière, qui a des incidences positives sur le secteur de l'agriculture du Canada, l'approvisionnement alimentaire national, le système de santé et la confiance globale des consommateurs, témoigne du calibre de la communauté de la recherche scientifique de notre pays.

Econiche est conçu pour réduire le risque de contamination des aliments et de l'eau par l'*E. coli* O157, et il a obtenu une licence

complète de l'Agence canadienne d'inspection des aliments en octobre 2008. Le vaccin est administré aux bovins et est le premier de son type dans le monde entier à attaquer l'*E. coli* O157 à la source. Par « source », j'entends les bovins laitiers et de boucherie, les hôtes naturels de ces bactéries.

Cette souche mortelle d'*E. coli* vit dans les intestins des bovins sans qu'ils éprouvent d'effets néfastes. Les études ont démontré que le vaccin réduit considérablement la colonisation d'*E. coli* O157 chez les bovins, jusqu'à 98 p. 100. Cette réduction de la quantité d'*E. coli* O157 répandue par les bovins aide à réduire le risque de sa présence dans le boeuf haché, ou par l'entremise de l'eau souterraine, ou le risque qu'il se propage aux enfants qui caressent des animaux en visitant des fermes, ou par l'entremise des produits agricoles, comme l'épisode du grand rappel des épinards en 2006.

L'adoption de ce vaccin positionnera le Canada comme un chef de file mondial, préservera la confiance des consommateurs envers les produits agricoles canadiens et favorisera la santé publique. Le vaccin aidera le secteur de l'agriculture, qui en a beaucoup besoin, et particulièrement l'élevage bovin, en offrant un sceau additionnel de sécurité et en constituant une prime des produits agricoles canadiens, susceptible d'accroître la demande pour nos produits bovins et agricoles.

Étant donné les nombreux avantages que l'administration de ce vaccin aux bovins laitiers et de boucherie procure, on pourrait supposer que les éleveurs vont agir rapidement pour vacciner leurs bovins; mais ce n'est pas si simple. L'adoption de cette intervention à la ferme pose un défi du fait que les éleveurs de bovins individuels ne reçoivent pas d'avantage immédiat ou direct pour l'argent dépensé pour vacciner leurs animaux contre l'*E. coli* O157. Comme cette bactérie ne rend pas les bovins malades, les éleveurs de bovins ne sont pas incités à les vacciner. Nous croyons que si les gouvernements fournissent le financement initial pour encourager l'adoption de cette pratique de vaccination, ses avantages à long terme pour l'ensemble de l'industrie de l'élevage des bovins deviendront apparents. Nous devons reconnaître que l'*E. coli* O157 est plus qu'une simple question de bovins; la bactérie pose un risque pour les humains par l'entremise des aliments, de l'eau et du contact direct.

Des organismes comme la Canadian Association of Bovine Veterinarians, l'Association canadienne des foires et expositions et la Table ronde sur la chaîne de valeur de l'industrie du boeuf ont tous publié des déclarations en faveur d'interventions autorisées à la ferme pour réduire le risque en matière de santé publique des pathogènes d'origine alimentaire comme l'*E. coli* O157.

Au cours des audiences de votre sous-comité, nous avons entendu parler de la responsabilité partagée de l'industrie et du gouvernement concernant la salubrité alimentaire. Nous avons entendu que le rôle du gouvernement est de fournir les ressources et d'établir les politiques nécessaires pour protéger notre approvisionnement alimentaire. Nous avons entendu que les producteurs assument une plus grande part du coût pour la salubrité alimentaire au Canada que dans d'autres pays où on consacre une plus grande proportion du financement public à la salubrité alimentaire.

•(1835)

Au Canada, nous avons utilisé les vaccins avec succès depuis des décennies pour régler des problèmes sérieux de santé publique. Les vaccins sûrs et efficaces sont une technologie reconnue pour réduire le risque de maladies infectieuses. Le concept de la vaccination des bovins afin de réduire un risque sérieux pour la santé publique s'intègre parfaitement au concept largement favorisé par les experts du domaine de la santé, c'est-à-dire « un seul monde, une seule santé ». Le défi réside toutefois dans le fait que de telles innovations peuvent exiger que le coût soit assumé par l'un, tandis que les avantages semblent être réalisés par un autre. Au bout du compte, comme vous le savez, la salubrité alimentaire a trait à la protection des Canadiens, qui est la raison d'être du plan d'action des gouvernements pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation. Toute la société profite de l'utilisation de la technologie pour réduire le risque d'infection et de maladie.

Votre sous-comité est à la recherche de suggestions pour renforcer le système de salubrité alimentaire et réduire le risque de maladies futures d'origine alimentaire; je vais donc présenter trois recommandations au nom de Bioniche, pour votre attention.

Tout d'abord, notre recommandation clé est le financement d'un programme ou de projets pilotes conçus pour assurer l'élimination de l'E. coli O157 de la chaîne alimentaire canadienne. Cela a déjà été recommandé par le Comité permanent des finances de la Chambre des communes dans le rapport prébudgétaire de 2008. Nous sommes confiants que les contribuables canadiens préféreraient devoir financer la prévention des maladies d'origine alimentaire plutôt que de payer les conséquences à long terme d'une éclosion. Les maladies d'origine alimentaire coûtent environ 10 milliards de dollars par année au Canada.

Une série de projets pilotes, financés par exemple par le programme de flexibilité agricole ou autre, amélioreraient la position de l'industrie de l'élevage des bovins et la chaîne de valeur de l'industrie du boeuf en encourageant les producteurs primaires à incorporer des technologies comme Econiche, qui ajoutent de la valeur pour les autres membres de la chaîne d'approvisionnement et pour le consommateur final.

Il existe quatre projets pilotes en puissance « prêts à démarrer », qui touchent la chaîne de valeur, et dans lesquels Bioniche est partenaire.

En Ontario, il y a un groupe auquel participent l'organisation Ontario Corn Fed Beef, l'Ontario Veterinary College et le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario.

Au Québec, il y a un projet en attente auquel doivent participer Viandes sélectionnées des Cantons, l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

À l'île-du-Prince-Édouard, il y a un autre groupe composé de l'Atlantic Veterinary College et du bureau de la santé publique.

En Alberta, il y a la Canadian Cattlemen's Association et l'Alberta Livestock and Meat Agency, nouvellement établie.

Notre deuxième recommandation est la suivante: mettre en oeuvre des modifications aux politiques qui soutiennent le développement d'approches originales en ce qui a trait aux pathogènes d'origine alimentaire. Quand une entreprise comme Bioniche fait la recherche, qu'elle fabrique et qu'elle commercialise un nouveau vaccin pour les humains, pour les protéger d'une maladie, ces vaccins sont habituellement examinés par le Comité consultatif national de

l'immunisation de l'Agence de la santé publique du Canada. Le comité consultatif présentera une recommandation sur son utilisation au Canada. Cette recommandation déterminera si le financement de la santé peut être utilisé pour l'achat du vaccin et le coût de l'immunisation. Toutefois, des produits innovateurs comme Econiche, qui est administré aux bovins pour empêcher la maladie chez les humains, ne sont pas couverts par le mandat courant du comité consultatif et, par conséquent, ne sont pas admissibles au financement de la santé publique.

Notre dernière recommandation souhaite que les systèmes de surveillance des pathogènes entériques, comme C-EnterNet, soient entièrement financés. Il s'agit d'une initiative facilitée par l'Agence de la santé publique du Canada et financée par Agriculture et Agroalimentaire Canada, conçue pour soutenir les activités qui réduiront le fardeau des maladies gastro-intestinales.

En résumé, notre première priorité est le financement de programmes pilotes qui encouragent l'adoption des technologies de salubrité alimentaire à la ferme. Nous recommandons également de mettre en oeuvre des changements aux politiques et de soutenir les initiatives de santé publique qui ont pour but de surveiller les maladies gastro-intestinales dans l'environnement.

En conclusion, je dirai que la confiance des consommateurs nous préoccupe tous. De la ferme à la fourchette, chaque maillon de la chaîne de valeur a l'obligation de faire tout ce qu'il peut dans la production d'aliments sains. Le gouvernement et l'industrie sont partenaires de la création d'une vision partagée de réduction du risque de maladies d'origine alimentaire. Nous croyons que la détermination du Canada à exercer un rôle de chef de file s'appuie sur un système qui encourage l'innovation, nourrit le commercialisation et favorise et soutient l'adoption d'approches originales en matière de salubrité alimentaire.

Merci.

•(1840)

Le président: Merci beaucoup.

Nous passons maintenant à M. Hodges de l'American Meat Institute, pour 10 minutes ou moins.

M. James Hodges (vice-président exécutif, American Meat Institute): Bonjour, monsieur le président, et bonjour à tous. Je vous remercie de m'avoir invité à soumettre mes observations au sous-comité.

Mon nom est Jim Hodges et je suis vice-président exécutif de l'American Meat Institute. J'ai également exercé les fonctions de président de l'American Meat Institute Foundation, le prolongement scientifique de l'AMI, qui s'occupe de recherche et d'éducation. L'institut offre des services à l'industrie de la viande et de la volaille depuis plus de 100 ans. Parmi ses 200 membres, l'AMI compte certains des fabricants les plus renommés de produits de viande et de volaille aux États-Unis et au Canada.

La salubrité alimentaire est notre principale priorité. Nous nous sommes engagés, avec le Conseil des viandes du Canada et d'autres organisations, à partager les pratiques exemplaires et les nouvelles technologies de manière à accroître la salubrité des aliments pour le bien de l'industrie.

Un refrain souvent entendu à Washington, à Ottawa et ailleurs reproche à notre système de réglementation en matière de salubrité des aliments d'être défaillant. Bien que certaines critiques soient justifiées, un regard plus attentif sur nos systèmes d'assurance de la salubrité des produits de viande et de volaille pourrait amener les gens à voir les choses différemment, du moins en ce qui concerne les États-Unis.

Les maladies associées à la consommation de viande et de volaille sont en déclin. Près d'un milliard de repas sont consommés chaque jour aux États-Unis sans incident. Toutefois, la plupart des gens demeurent d'avis qu'il est encore possible d'améliorer le système d'assurance de la salubrité des aliments. J'aimerais discuter avec vous aujourd'hui de certaines des améliorations apportées par l'industrie de la viande et de la volaille, et du rôle important que joue la surveillance gouvernementale à l'égard de la salubrité des aliments.

Tout d'abord, l'industrie de la viande et de la volaille aux États-Unis est en faveur de l'application d'un système rigoureux de surveillance au niveau fédéral. Les quelque 8 000 employés qui travaillent pour le service d'inspection et de salubrité des aliments du département américain de l'Agriculture inspectent les activités menées par environ 6 300 producteurs et transformateurs de viande et de volaille aux États-Unis. À ces personnes s'ajoutent 2 000 employés fédéraux qui assurent la prestation de services de supervision et de soutien dont le coût totalise plus d'un milliard de dollars par année.

Les lois fédérales font en sorte d'exiger que le système d'inspection d'un pays étranger soit équivalent à celui des États-Unis. Trente-trois pays, y compris le Canada, sont actuellement autorisés à expédier des marchandises aux États-Unis. Le Canada est notre plus important partenaire commercial, et c'est pourquoi nous devons nous assurer d'avoir les systèmes d'importation les plus efficaces et efficaces qui soient.

Mais d'abord et avant tout, pour être efficace, un système d'assurance de la salubrité des aliments doit être préventif. Il y a plus de 10 ans, l'industrie et le département de l'Agriculture ont adopté un virage important dans leur façon d'approcher les programmes de salubrité alimentaire, en intégrant des principes de prévention dans les programmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques, plus communément appelés HACCP. Les programmes obligatoires de type HACCP établissent un cadre grâce auquel il est possible d'identifier les dangers potentiels et de mettre en oeuvre des mesures visant à les contrôler au cours du processus de production.

Le département de l'Agriculture s'assure que les processus sont validés scientifiquement et qu'ils fonctionnent correctement. Au cours d'une année, le département de l'Agriculture procède à plus de 80 000 tests microbiologiques, afin de vérifier que les processus de production appliqués dans les établissements assujettis à l'inspection fédérale sont menés adéquatement. Ce sont les services d'inspection et de salubrité des aliments qui procèdent à ces contrôles, qui s'ajoutent aux plusieurs millions de tests microbiologiques effectués par l'industrie chaque année.

Le Canada et les États-Unis sont tous deux dotés de rigoureux systèmes d'inspection de la viande et de la volaille, mais il est important de reconnaître que seule l'industrie peut produire des aliments propres à la consommation. Bien que les transformateurs et les manipulateurs d'aliments puissent — et doivent — réduire les risques le plus possible, personne ne pourra jamais garantir l'innocuité absolue de tous les produits alimentaires. En dépit de cela, des progrès sont accomplis chaque jour.

Les données du gouvernement des États-Unis font plus particulièrement état d'un déclin des agents pathogènes présents dans les produits de viande et de volaille. Depuis l'an 2000, la prévalence de l'E. coli O157:H7 dans la viande hachée a connu une diminution de plus de 45 p. 100 dans l'industrie, et son taux d'incidence est actuellement de moins d'un demi pour cent. La prévalence de la bactérie *Listeria monocytogenes* dans les produits prêts à consommer a été réduite de 74 p. 100, passant à un taux d'incidence de moins de 0,4 p. 100.

● (1845)

Nous avons vu des améliorations semblables pour ce qui est de l'incidence des maladies d'origine alimentaire. Depuis l'an 2000, les maladies attribuables à la bactérie E. coli O157 ont diminué de 40 p. 100, et l'incidence des cas listériose a diminué de 10 p. 100; il est à noter que la plupart des améliorations liées à la listériose avaient été apportées avant l'an 2000. Les données en témoignent.

La science et les faits scientifiques doivent être les assises sur lesquelles reposent le système d'assurance de la salubrité des aliments, dont le but est de protéger la santé du public. Le gouvernement a la responsabilité d'établir des normes de salubrité alimentaire qui protègent adéquatement la santé du public. L'industrie est responsable de produire des aliments sûrs qui respectent ou dépassent les normes gouvernementales en matière de salubrité des aliments. Il faut cependant demeurer attentifs et veiller à ce que les règlements gouvernementaux dans le domaine de la salubrité des aliments évitent de nuire à l'innovation et à l'amélioration par leur caractère trop normatif, qui dicterait plus ou moins la marche à suivre pour atteindre les objectifs.

J'aimerais conclure en formulant quelques propositions quant aux façons d'accroître la salubrité des aliments.

Premièrement, les programmes d'inspection gouvernementaux doivent s'astreindre à concevoir et à mettre en oeuvre des systèmes qui protègent la santé du public. Les activités d'inspection qui n'ont pas d'incidence directe sur la santé publique font en sorte de gaspiller des ressources déjà limitées et de détourner l'attention de questions d'importance liées à la santé publique.

Deuxièmement, il faut voir à l'amélioration continue des systèmes de contrôle liés aux processus de prévention. Il est essentiel d'appliquer des programmes d'assainissement et des programmes obligatoires de type HACCP axés sur la prévention plutôt que sur la détection, et la rigueur de ces systèmes de contrôle doit être proportionnelle au risque pour la santé publique.

Troisièmement, les organismes gouvernementaux doivent profiter d'un plein financement de manière à pouvoir assurer la salubrité des produits alimentaires importés et produits au pays.

Quatrièmement, l'affectation des ressources doit se faire en fonction du risque pour la santé publique posé par un aliment en particulier et des mesures de contrôle qui sont appliquées au cours des processus de fabrication et de distribution afin de contrôler ces risques.

Cinquièmement, il est nécessaire d'établir des normes objectives et atteignables en matière de salubrité des aliments, qui cherchent à déterminer de manière scientifique si les aliments sont sûrs et sans danger pour la santé publique. Les normes de salubrité alimentaire doivent être fondées sur des critères quantifiables et mesurables et doivent avoir une incidence directe sur la santé publique.

Sixièmement, les normes nationales de salubrité alimentaire doivent être compatibles avec les normes reconnues à l'échelle internationale, comme le Codex Alimentarius, de manière à protéger la santé des consommateurs, à assurer l'équité des pratiques commerciales et à promouvoir la coordination des mesures d'élaboration de normes dans le domaine de l'alimentation au sein de la communauté internationale.

Septièmement, les efforts doivent être axés sur la réalisation d'analyses rigoureuses en vue de déterminer comment et pourquoi une éclosion de maladie d'origine alimentaire a pu survenir. Chaque organisme gouvernemental devrait être tenu de communiquer des renseignements détaillés afin d'aider les personnes appelées à manipuler des aliments à empêcher que de telles situations se produisent de nouveau.

Huitièmement, le gouvernement doit procéder à des inspections et à des essais rigoureux de manière à vérifier l'innocuité des produits prêts à consommer. Les résultats des tests doivent être obtenus grâce à l'application de protocoles acceptés d'échantillonnage et d'analyse.

Enfin, il est nécessaire d'établir un partenariat public-privé en vue de concevoir et de mettre en oeuvre un programme exhaustif de recherche dans le but d'élaborer des stratégies plus perfectionnées d'intervention et d'atténuation des risques.

Je vous remercie de m'avoir invité à témoigner devant votre sous-comité. Il me fera plaisir de répondre à vos questions.

• (1850)

Le président: Merci.

Nous passons maintenant à M. Anderson ou à M. Hacault. Vous avez environ 10 minutes.

[Français]

M. Marcel Hacault (directeur général, Association canadienne de sécurité agricole (ACSA)): Je vais commencer par faire quelques commentaires en français.

Monsieur le président, je vous remercie de nous donner la chance de faire une présentation devant le sous-comité. Je m'appelle Marcel Hacault et je suis le directeur général de l'Association canadienne de sécurité agricole. J'ai été un peu surpris lorsqu'on m'a demandé de faire une présentation devant ce sous-comité, mais après avoir entendu la présentation de Rick et de James, je pense que le but est de se pencher sur la question de la sécurité alimentaire à partir d'un point de vue plus global. C'est pourquoi nous faisons cette présentation aujourd'hui.

Notre concept de base est que si une ferme est sécuritaire, elle est aussi très bien placée pour produire des aliments sécuritaires.

[Traduction]

L'ACSA, l'Association canadienne de sécurité agricole, voit un Canada où la pratique de l'agriculture serait exempte de risques. Notre mission est de faire du secteur agricole un milieu où il est possible de vivre et de travailler en toute sécurité, en aidant les agriculteurs à cerner et à gérer les risques associés à leur milieu de travail. Bien que la majorité du financement de l'ACSA provienne d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, ce sont nos partenaires et nos responsables de la sécurité dans toutes les provinces qui nous permettent de changer les comportements et de travailler avec les agriculteurs en vue d'accroître la sécurité dans leurs fermes pour leurs familles et leurs employés.

Dean.

M. Dean Anderson (président et directeur général, Farm Safety Association, et vice-président, Association canadienne de sécurité agricole): Merci, Marcel.

Je continuerai jusqu'à la fin.

Nous voulons insister aujourd'hui sur la notion voulant que les milieux agricoles sûrs produisent des aliments sûrs. Nous voulons sensibiliser davantage les membres du comité quant au fait que les gens du public ne sont pas les seules personnes touchées par les mesures de salubrité alimentaire, et que la question englobe également la sécurité des agriculteurs, de leurs familles et de leurs ouvriers, qui produisent les aliments. Nous sommes d'avis que les fermes exploitées en toute sécurité produisent des aliments sans danger, et qu'il est nécessaire de fournir aux agriculteurs les outils grâce auxquels ils pourront assurer la sécurité de tous.

Bien que chaque province adhère à des niveaux différents de conformité et d'application de la loi en matière de santé et de sécurité, de nombreux efforts sont déployés pour assurer la salubrité des aliments et la sécurité de ceux qui les produisent.

De nombreux producteurs appliquent de rigoureux protocoles de biosécurité, qui contrôlent les risques de transmission des maladies dans leurs fermes. Ces mêmes protocoles protègent les travailleurs dans les tâches qu'ils sont appelés à accomplir. De nombreux programmes de qualité en matière de salubrité alimentaire, comme les programmes de type HACCP dont il a été mentionné tout à l'heure, prévoient des composantes qui protègent les travailleurs tout en minimisant les risques associés à la présence de résidus et de contaminants dans les aliments. Ceci s'applique tout autant aux pesticides qu'aux médicaments. Par exemple, lorsqu'il s'agit d'administrer des médicaments au bétail, notamment par voie d'injections, les procédures de sécurité traitent autant du dosage, de la réduction de l'exposition directe aux médicaments et des mesures de prévention que peuvent appliquer les agriculteurs, notamment pour éviter de se piquer avec les aiguilles. Il est donc facile de voir comment, d'une part, on cherche à s'assurer que les animaux reçoivent les bons médicaments et la dose appropriée, et d'autre part, on cherche à mettre en place des procédures grâce auxquelles les employés pourront éviter de se piquer avec les aiguilles.

Si la sécurité ne fait pas partie de la culture, peu importe le domaine, toutes sortes de blessures et d'incidents surviennent au pays. Les plans de sécurité à la ferme ne portent pas uniquement sur la salubrité des aliments ou la sécurité des personnes. Ils existent dans une optique globale de sécurité ce qui, à son tour, favorise la prise de conscience collective. Nous ne le faisons pas par souci de protéger les aliments, mais bien par souci de protéger la santé des humains. Il en résulte toutefois que les aliments s'en trouvent également protégés. En sensibilisant les gens à l'importance de manipuler les animaux en toute sécurité afin de protéger les travailleurs, il en résulte que le traitement approprié de ces animaux assure également une viande de meilleure qualité.

Nous visons à promouvoir un modèle de sécurité dont fait partie la salubrité des aliments; voilà notre objectif.

Lorsque nous pensons à la salubrité alimentaire au Canada, nous ne la voyons pas comme isolée de la sécurité au travail. Nous pensons à la qualité de l'environnement dans lequel les aliments sont produits. Si vous visez à assurer la sécurité des producteurs, la salubrité des aliments s'en trouvera automatiquement améliorée. Si les travailleurs sont protégés des agents biologiques et des zoonoses, le système alimentaire le sera également. Nous avons besoin d'une stratégie de salubrité alimentaire inclusive et efficace. On ne peut pas dissocier la salubrité des aliments de la question générale de la sécurité des producteurs. Si les lieux de travail des agriculteurs au Canada sont sûrs, que les familles peuvent s'y épanouir en toute sécurité en étant conscientes des mesures à appliquer, on parle là d'une approche inclusive.

Dans le document stratégique de 95 pages intitulé « Cultivons l'avenir », il est très souvent question de la salubrité des aliments, de la protection de l'environnement et du soin des animaux. On ne parle qu'une seule fois de santé humaine. La protection des agriculteurs et de leurs familles ne semble pas être une priorité, bien qu'elle soit à la base du système de production en entier. Même si la plupart des agriculteurs sont d'avis que la sécurité à la ferme est très importante du point de vue de leur bien-être personnel et économique et du futur de leur entreprise — et la plupart d'entre eux estiment agir en toute sécurité —, seuls 15 p. 100 d'entre eux disposent d'un quelconque plan de sécurité. Nous avons pour but de réduire cet écart. Ainsi, nous travaillons avec ces agriculteurs en vue de déterminer les risques et de les atténuer afin de rendre les milieux agricoles plus sûrs, ce qui contribuera largement à la salubrité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire du Canada.

Nous sommes fortement convaincus que la sécurité des fermes est garante de l'innocuité des aliments.

Je vous remercie de nous avoir donné l'occasion de nous exprimer ici. Nous serons heureux de répondre à vos questions.

● (1855)

Le président: Je vous remercie de ne pas avoir dépassé le temps accordé. C'est très apprécié.

Monsieur Easter, vous avez sept minutes.

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

Et merci à vous d'être venus nous parler aujourd'hui.

Monsieur Culbert, je commencerai par vous. Je ne suis pas d'accord avec ce que vous dites à propos du projet financé en vertu du programme de flexibilité agricole. Un des problèmes que nous avons dans le secteur agricole est lié à la salubrité des aliments; les coûts sont souvent refilés aux agriculteurs. Agriculture et Agroalimentaire Canada n'a pas suffisamment d'argent pour régler les problèmes qui existent déjà, et je ne voudrais pas nuire davantage à ces programmes, mais je suis d'avis que le gouvernement en soi devrait éventuellement assumer la responsabilité de réaliser un projet pilote sur les initiatives dont vous parlez.

Je crois que ma question pourrait ressembler à ce qui suit: combien coûterait un tel projet pilote au gouvernement? Combien de temps faudrait-il pour le réaliser, selon vous?

Je sais que différentes organisations agricoles du Canada sont intéressées à participer à des projets pilotes.

M. Rick Culbert: Oui.

L'hon. Wayne Easter: Le problème, comme si souvent, c'est le financement.

J'aurais une autre question à vous poser pendant que nous y sommes. Vous en avez peut-être parlé, et j'ai peut-être manqué

certaines de vos propos parce que je suis arrivé un peu en retard. Quel serait le coût d'un vaccin par animal? Le savez-vous?

M. Rick Culbert: Merci pour ces questions.

Pour répondre à votre dernière question, le vaccin se vend environ trois dollars la dose aux agriculteurs, et il faudrait administrer au moins deux doses aux animaux, c'est-à-dire une dose sensibilisante puis une injection de rappel, un peu comme pour tous les autres vaccins. Pour les années subséquentes, si on parle d'un troupeau de vaches résident, chaque bête recevrait une injection de rappel annuelle, comme pour les autres vaccins.

Pour ce qui est des projets pilotes, les échéanciers varieraient bien entendu en fonction de l'envergure des projets, mais en gros, si on regarde les projets qui sont envisagés à l'heure actuelle, on parle généralement de projets de deux ou trois ans pendant lesquels de larges groupes seraient vaccinés, des fermes entières, en vue de comparer la situation pendant un certain temps et de mesurer dans quelle proportion il a été permis de réduire l'excrétion de la souche O157 dans l'environnement de cette ferme.

Pour poursuivre à propos des essais, il peut être intéressant d'obtenir la participation d'une école vétérinaire et peut-être même de l'unité de surveillance de la santé publique, ce qu'on appelle le C-EnterNet. En outre, les gens souhaitent également constituer certaines choses propres aux marques. Je pense à quelques marques. J'ai parlé de l'Ontario Corn Fed Beef, puis d'une marque au Québec. Il y a également une marque dans les provinces atlantiques, qui s'appelle Atlantic Beef ou quelque chose du genre. Les gens veulent savoir les avantages que peut retirer leur marque du fait d'ajouter à leur proposition globale de valeur, pendant une période donnée, une composante de salubrité alimentaire à la ferme.

Donc ces projets pilotes peuvent s'intéresser à trois choses différentes. Pour ce qui est des coûts, ceux-ci varieraient probablement d'un à trois millions de dollars sur un certain nombre d'années, selon l'envergure du projet, bien entendu. Essentiellement, 10 millions de dollars permettraient de financer l'ensemble des quatre projets pilotes que l'on se propose actuellement de réaliser.

L'hon. Wayne Easter: Merci.

Je passe maintenant à l'American Meat Institute. Je pense que vous formulez d'excellentes recommandations, que nous examinerons plus attentivement. Ici au Canada, une des choses qui préoccupe bon nombre de personnes comme moi, ce sont les propositions voulant l'adoption d'un système d'inspection unique, qui verrait à l'application des normes les plus rigoureuses partout au pays. Nous sommes d'avis — du moins, je le suis — que les aliments qui transitent par les plus petits abattoirs dans les provinces, qui sont assujettis à la réglementation provinciale et où s'approvisionnent les petits producteurs et les consommateurs locaux, ne présentent aucun danger.

Qu'en est-il aux États-Unis? Y-a-t-il un écart entre les différents États et le niveau fédéral? Pouvez-vous nous expliquer un peu comment fonctionne ce système?

● (1900)

M. James Hodges: Il y a deux systèmes aux États-Unis: un système d'inspection fédéral et les systèmes appliqués dans les différents états, qui doivent être équivalents au système fédéral. Je pense qu'environ 27 états parmi les 50 ont des systèmes d'inspection. Si, pour une raison quelconque — financière ou autre —, les états ne sont pas dotés de systèmes d'inspection, toutes les usines dans ces états sont inspectées par les instances fédérales.

Le fait que le processus d'inspection soit mené par le gouvernement fédéral ou par celui de l'état n'a pas vraiment d'importance. Les normes sont à peu près les mêmes dans les deux systèmes. Les lois ont de nouveau été révisées il y a quelques années pour essentiellement faire en sorte que les normes appliquées dans les différents états soient les mêmes que celles appliquées au niveau fédéral.

L'hon. Wayne Easter: Merci.

Le président: Monsieur Bellavance, sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Monsieur Culbert, je voulais vous mentionner que la corporation Viandes sélectionnées des Cantons est située dans ma circonscription. J'ai donc un intérêt marqué pour les projets-pilotes dont vous parlez. Pouvez-vous nous donner un peu de détails sur ces projets-pilotes?

Vous avez dit qu'au Québec, en collaboration avec VSC, les vétérinaires et le ministère de l'Agriculture, vous mettez sur pied ces projets-pilotes. Vous le ferez aussi dans d'autres provinces. Avez-vous déjà identifié certaines fermes où vous procurerez le vaccin pour le bétail? Avez-vous encore des analyses à faire pour connaître les effets du vaccin ou ont-elles déjà été complétées? Le vaccin est-il disponible?

J'aimerais avoir des explications sur ce qu'est le projet-pilote exactement.

[Traduction]

M. Rick Culbert: Oui, et merci pour ces questions.

Pour ce qui est de l'identification des fermes, le groupe principal serait composé de tous les membres appartenant à une seule marque et vous avez certes prononcé de manière plus éloquente que moi le nom de la marque en question, Viandes sélectionnées des Cantons. La liste des fermes appartenant à cette marque est très exclusive. Le groupe en entier se compose de fermes qui sont d'ores et déjà prêtes à participer à une évaluation. Les autres groupes auxquels nous nous sommes adressés proviennent davantage du secteur laitier, comme Valacta et certains producteurs de cette marque.

Donc oui, certaines fermes sont venues à nos devants et nous ont exprimé leur volonté de participer immédiatement à un projet.

Pour ce qui est des autres analyses liées au vaccin, je dirais d'emblée que ce vaccin est pleinement homologué. On peut classer en deux catégories les travaux qui ont été menés en lien avec l'homologation, à savoir la sécurité et l'efficacité. La sécurité du vaccin a déjà été démontrée chez les animaux élevés en exploitations commerciales, donc celle-ci ne fait aucun doute. L'efficacité du produit a été établie dans des tests expérimentaux menés en laboratoire, si vous voulez, où les bovins se voient administrer de larges doses de cette souche particulière d'E. coli, et il est démontré qu'il n'y a pas d'excrétion de la bactérie chez les animaux qui reçoivent le vaccin, contrairement à ce qu'on observe du côté des animaux non vaccinés. Ce qui n'a toutefois pas été démontré — et l'industrie est très intéressée à connaître ce qui suit —, c'est la mesure dans laquelle le vaccin permet de supprimer la présence même de cette souche d'E. coli dans les fermes, la nappe phréatique, les échantillons de fumier ou le cuir des animaux qui résident dans ces fermes, lorsque le vaccin est utilisé à grande échelle dans la communauté agricole. Donc voilà le genre de données que cherchent à connaître les gens.

Troisièmement, comme j'en ai discuté avec M. Easter, il y a tous les avantages liés à la commercialisation des produits. Du point de vue de la vaccination du boeuf, il n'y a pas là un message très

percutant pour les consommateurs. Toutefois, la vaccination des animaux envoie un message très clair aux autres membres de la chaîne de valeur: lorsque vous allez vendre vos animaux d'abattage ou vos animaux laitiers et que vous indiquez par exemple qu'ils ont subi une intervention, qu'ils ont reçu un vaccin afin de réduire le risque de contamination de votre usine de transformation, vous ne laissez pas cette souche d'E. coli franchir le pas de la porte. Cela fait donc partie de l'autre élément auquel s'intéresse la recherche: quels avantages pouvez-vous retirer de ces mesures si vous tentez de commercialiser votre viande, de créer une marque, au Canada ou ailleurs dans le monde, en vue de contribuer à la croissance de ce marché?

• (1905)

[Français]

M. André Bellavance: Combien de temps durera le projet-pilote? En fin de compte, l'analyse que vous ferez suite à cette expérience sera-t-elle déterminante pour votre industrie, à savoir si oui ou non ça vaut la peine de commercialiser le vaccin? La décision est-elle déjà prise? Je comprends les étapes que vous suivez et ce que vous allez vérifier en faisant ces projets-pilotes, mais je veux savoir si ça va être déterminant pour vous pour la suite des choses. C'est surtout cela que j'aimerais comprendre.

[Traduction]

M. Rick Culbert: Les projets pilotes que l'on se propose d'adopter dureront au moins deux ans, sinon trois, étant donné que lorsque vous entreprenez de supprimer le taux d'E. coli O157 excrétée dans un environnement, les avantages s'accroissent avec le temps. Les projets pilotes sont donc conçus afin de mesurer l'ampleur de l'amélioration.

L'analyse issue de cet exercice permettra à l'industrie de mieux cerner le phénomène. Lorsque nous nous sommes adressés à la Canadian Cattlemen's Association, c'était la question que posaient les membres. Bien que le produit soit pleinement homologué et prêt à l'emploi, les gens souhaitent mieux comprendre les répercussions liées à son utilisation. À quel point le produit est-il efficace lorsqu'il est employé à grande échelle sur le terrain, c'est-à-dire du point de vue de l'élimination du virus, de l'assainissement de l'environnement et de la réduction du risque de transmission de cette souche particulière par le boeuf et d'autres aliments?

Je pense que toute l'industrie doit déterminer, avant d'adopter ce produit, la valeur qu'elle pourra en retirer. Actuellement, les gens de l'industrie savent que des coûts sont assortis au vaccin et ils savent qu'aucune pénalité ne leur sera imposée s'ils choisissent de ne pas l'utiliser pour l'instant à la ferme. Je ne veux pas paraître insensible, et les risques ne seront peut-être jamais complètement éliminés, mais l'éclosion n'a pas précisément été retracée jusqu'aux agriculteurs. Toutefois, si un groupe assez étendu entreprend d'intégrer la vaccination et la prévention à ses activités et que les membres constatent que la marque à laquelle ils appartiennent, comme par exemple VSC, bénéficie d'une reconnaissance accrue chez les consommateurs, qui s'accompagne d'une augmentation de la demande, ils se rendront compte que le jeu en vaut la chandelle.

Je ne sais pas si j'ai répondu à votre question, mais je crois que cette démarche fait partie des résultats que cherchent à obtenir de nombreux secteurs de l'industrie sur le marché.

[Français]

M. André Bellavance: Vous disiez que les producteurs étaient plutôt mitigés face à cela parce que, évidemment, le bétail n'est pas affecté par le E. coli lorsqu'il est vivant. Cependant, il y a aussi un aspect à considérer — vous avez mis un peu le doigt dessus — du côté du consommateur, qui veut toujours être rassuré sur ce qu'il retrouve dans son assiette. Quand on regarde les statistiques, on constate qu'il y a à peu près une douzaine de millions de cas d'intoxication alimentaire au Canada chaque année et que la plupart de ces cas relèvent surtout de notre responsabilité, de ce qu'on fait chez nous dans notre cuisine lorsqu'on manipule nos aliments, etc. Des malheurs peuvent se produire dans une usine de transformation. Il y a eu, par exemple, le cas de la listériose. Cela peut entraîner des décès, malheureusement. Mais en général, les cas d'intoxication sont davantage attribuables à la manipulation de la nourriture qu'on peut faire à la maison.

Je me posais la question suivante. Je sais que vous êtes dans l'industrie pharmaceutique et que c'est votre intérêt qui prime, ce qui est normal. Cependant, quand on parle de la prévention et de la traçabilité des aliments pour faire un suivi jusqu'à ce que l'aliment se retrouve sur les tablettes et, par la suite, dans nos assiettes, et de l'importance d'une inspection adéquate aux usines de transformation, n'arrive-t-on pas, à un moment donné, à avoir un résultat très probant quant à la salubrité de nos aliments? Par ailleurs, l'ajout de médicaments vétérinaires, d'additifs alimentaires pourrait inquiéter un peu les consommateurs. Pour ma part, quand je mange quelque chose, je veux que soit le plus naturel possible. Vous devez vivre avec cette réalité aussi. Pour le consommateur, ça peut être inquiétant qu'on donne des vaccins à une bête qu'il finira probablement par retrouver dans son assiette.

[Traduction]

M. Rick Culbert: C'est une préoccupation courante, mais les inquiétudes liées aux résidus nocifs des vaccins ne sont pas fondées scientifiquement. Les vaccins comme tels ne sont pas des médicaments; ce ne sont pas des produits pharmaceutiques.

Tous les bovins sont régulièrement vaccinés pour les mettre à l'abri de maladies auxquelles ils sont couramment exposés. Le fait de vacciner les bovins contre l'E. coli O157 ne fait que stimuler les défenses immunologiques de l'animal pour contrer cette souche particulière de bactérie, afin de l'éliminer de son organisme. Il ne subsiste aucun résidu chimique dans leurs organismes, et les consommateurs n'ont pas à s'inquiéter d'être exposés à des substances nocives.

• (1910)

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Le temps est presque écoulé; pourriez-vous conclure rapidement, monsieur Culbert? Je dois passer à M. Shipley.

Pardon, c'est M. Allen.

M. Rick Culbert: Je crois que c'était tout.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Vous allez sauter votre tour de nouveau, monsieur Allen.

Allez-y, monsieur Culbert.

M. Rick Culbert: Je crois avoir tout dit, à moins que j'aie omis de répondre à un quelconque élément de votre question.

[Français]

M. André Bellavance: Vous nous dites que c'est pour immuniser l'animal. Est-ce qu'on pourrait comparer ce vaccin au vaccin contre la grippe, qu'on donne aux humains?

[Traduction]

M. Rick Culbert: Oui.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Allez-y, monsieur Allen.

Veuillez me pardonner, monsieur.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Monsieur Culbert, vous avez parlé de la chaîne de valeur, en ce sens que le producteur primaire n'y voit pas de valeur, parce que l'animal ne s'en trouve pas touché, si vous voulez, du moins négativement. Rien de positif ne découle nécessairement de tout cela pour le producteur primaire, pour ce qui est de la commercialisation de cet animal en particulier. À l'autre bout du spectre, celui de la fourchette, le consommateur ne s'attend pas de toute façon à ce que les produits qu'il achète le rende malade. Je ne vois pas très bien comment il est possible d'ajouter quelque part dans cette chaîne une valeur qui rendra le produit plus enviable sur le marché, parce que je pense que si les consommateurs se mettent à entendre qu'ils feraient mieux de consommer les produits de tel groupe parce que ceux de tel autre sont probablement contaminés à l'E. coli et qu'ils feraient mieux de les éviter... Voyez-vous où je veux en venir?

M. Rick Culbert: Absolument.

M. Malcolm Allen: C'est là le volet « marché » de cette valeur ajoutée, ce qui nous laisse, de l'autre côté de la médaille — toute médaille a son revers —, le volet de la réglementation.

Devrions-nous examiner ce genre d'initiatives du point de vue de la réglementation? Évidemment, il faudrait attendre que le projet pilote arrive à terme pour pouvoir prouver... Je veux savoir si les gens parlent souvent des initiatives axées sur les sciences. Si on a la preuve véritable de leur efficacité, si ça améliore la santé de l'animal et empêche la propagation d'E. coli, et si ça permet de diminuer le nombre de bactéries présentes dans tout le système, devrait-on opter pour une approche axée sur la réglementation plutôt que pour une approche axée sur le marché?

Je vais être franc avec vous. Dans toute cette chaîne de valeur, je constate que la seule personne qui en paie le prix est le producteur primaire, qui finit par se demander le bien-fondé de cette mesure parce qu'il lui en coûte trois dollars par animal et que tout le monde s'en fiche.

M. Rick Culbert: Nous avons de nombreuses préoccupations en commun.

Ce que vous dites sur la chaîne de valeur est bien vrai: les premiers bénéficiaires se retrouveraient au milieu de cette chaîne. Les gens qui se procurent des bovins vivants en vue d'en faire des produits de consommation aimeraient savoir que les risques de faire entrer E. coli dans leur usine de transformation sont réduits. Peu importe qu'ils soient prêts à payer un supplément pour cette assurance ou qu'ils déterminent simplement quels fournisseurs ils préfèrent. Si on leur dit quels producteurs vaccinent leurs animaux et s'ils peuvent choisir l'option la moins risquée, c'est une partie de la chaîne de valeur qui en retire des avantages. Mais ici aussi, c'est difficile à représenter sur le plan financier.

Les autres éléments — et c'est sans doute plus commun chez nos collègues américains — sont la menace de poursuites et les responsabilités de la marque, dans les cas où un agent contaminant serait présent dans votre produit et aurait rendu malade un consommateur. De telles conséquences peuvent détruire des entreprises et en ont forcé certaines à fermer leurs portes.

Mais vous avez raison: nos consommateurs s'attendent, et c'est tout à fait légitime, à ce que les produits qu'ils achètent soient salubres. Les inspections ne peuvent pas offrir cette garantie, et je suis certaine que le comité le comprend. Comme l'a dit M. Hodges, il faut trouver d'autres moyens de prévention. Même si certaines personnes pourraient considérer que c'est un risque minime, c'est une réalité qui existe encore. On ne peut toujours pas prélever un échantillon sur chaque portion microscopique de viande.

Alors, que peut-on faire pour réduire les risques? Encore une fois, il faut revenir à la source, et nous le savons. Comment peut-on atténuer les risques en amont? Nous ne savons toujours pas si la réglementation est la réponse à cette question. J'imagine que la même chose est vraie: tant que nous n'aurons pas plus de données sur l'utilisation du vaccin sur le terrain — entreprise difficile sans l'aide du gouvernement, pour les raisons que vous avez mentionnées —, il revient peut-être aux responsables de la santé publique de se pencher sur la question et de dire que de leur point de vue, ce doit être fait et qu'ils en défraieront les coûts, comme c'est le cas pour d'autres vaccins qui sont recommandés par la santé publique.

C'est tout ce que j'avais à dire, à moins que vous ayez quelque chose à ajouter sur la réglementation, monsieur Allen.

• (1915)

M. Malcolm Allen: Je trouve intéressant votre commentaire à propos des deux façons de voir la valeur ajoutée, du point de vue du marché et de la réglementation. Ces visions ne sont pas diamétralement opposées, mais bien souvent, l'approche choisie les met en opposition.

Je crois que M. Hacault ou M. Anderson — que ce soit l'un ou l'autre importe peu — a dit qu'au Canada, environ 15 p. 100 des agriculteurs disposent de ce que vous considérez être un plan détaillé pour la salubrité et la sécurité de leurs installations. Certains utilisent des HACCP et d'autres ce plan, selon leurs activités. Vous avez dit — et j'ai trouvé votre commentaire intéressant; quand on y pense en contexte, c'est logique — qu'une exploitation agricole sans danger était synonyme d'aliments salubres. Bien entendu, vous aurez compris que je paraphrase vos propos. Mais cette idée tient compte de la manipulation sécuritaire de tout ce qui aurait pu causer une contamination croisée, si des pesticides ou des produits chimiques sont utilisés ou si les lieux sont dangereux non seulement pour les animaux ou les tâches exécutées, mais aussi pour vous ou vos employés, si vous en avez.

La question qui me vient en tête est la suivante: si le pourcentage est si bas, comment peut-on faire comprendre aux gens qu'on ne peut pas rester à 15 p. 100, mais qu'il faut se rapprocher de 85 p. 100? Comment faire? Doit-on laisser les gens décider sur une base volontaire, puisqu'une exploitation agricole est, dans bien des cas, une propriété privée et une maison privée? À mon avis, on se retrouve parfois devant un dilemme quand l'exploitation de l'agriculteur est aussi sa maison, et que des gens viennent lui dire quoi faire dans sa propre demeure. La plupart d'entre nous n'aimons pas que des gens entrent chez nous pour nous dire quoi faire.

Prévoyez-vous que ce pourcentage augmentera?

M. Dean Anderson: Tout d'abord, notre recommandation serait de fonctionner sur une base volontaire. Selon moi, la réglementation ne permettra pas nécessairement de résoudre le problème plus rapidement qu'un acte volontaire. L'Association canadienne de sécurité agricole, qui a environ 15 ans aujourd'hui, a comme principale méthode de travail la prise de conscience. Je travaille pour la Farm Safety Association en Ontario, dont la majorité du financement provient de la Commission de la sécurité profession-

nelle et de l'assurance contre les accidents du travail. Je le répète, nous ne recommandons pas de forcer les gens à mettre les plans en place. À l'heure actuelle, nous tentons d'encourager les agriculteurs de tout le pays, de concert avec nos partenaires provinciaux, à penser à la sécurité sous forme de programme. La mise en oeuvre du programme entraînera des profits à la fin de l'année, à la fin de vos activités, à la fin de la journée de travail quand vous rentrez chez vous ou, en tant qu'employé, quand vous montez dans votre voiture pour retourner à la maison.

Il faut vraiment fonctionner sur une base volontaire. Le problème, c'est la prise de conscience. Le laisser-aller est sans doute notre pire ennemi. La plupart des blessures et des incidents qui ont lieu dans des exploitations agricoles sont probablement dus à ce laisser-aller, car ce sont des gestes qui ont été répétés des centaines de fois. L'agriculteur âgé est le principal facteur de risque. Mais c'est un risque inconnu, car il travaille depuis 50 ans.

La crainte que nous avons vient du fait qu'il y a de nombreux jeunes travailleurs. Par « jeune travailleur », j'entends quelqu'un qui travaille depuis moins de six mois. Il y a beaucoup de mouvement parmi les étrangers, principalement des Mexicains et des Jamaïcains, qui travaillent dans des programmes agricoles. Leur degré d'instruction et de conscience des risques ne répond pas aux normes.

Des projets comme la HACCP sont très avantageux. Dans certains endroits, ce système a fonctionné merveilleusement bien pour faire prendre conscience aux gens de la salubrité des aliments. La question de la salubrité a été soulevée, et d'un coup, le nettoyage des coffres à aliments a créé un tollé: pourquoi faut-il avoir un dispositif antichute, changer des trous d'homme, modifier des méthodes de nettoyage? La grippe aviaire et les problèmes alimentaires qui en découlent ont soulevé d'importantes questions sur l'équipement de protection dans les exploitations agricoles. Le fait d'avoir un plan de préparation aux urgences dans son plan d'activités et dans son plan de sécurité a énormément d'incidence sur la diminution des blessures dans les exploitations familiales ou commerciales de l'ensemble du pays.

Donc, ce doit être volontaire et non réglementaire. Est-ce que ça répond à la question?

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Nous devons vous entendre la prochaine fois. Très rapidement.

• (1920)

M. Malcolm Allen: Je ne suis pas en désaccord avec l'approche volontaire au lieu de l'approche obligatoire. Cependant, si je suis à la place du fermier, je suppose que j'ai le choix. Mais si j'embauche des gens, ai-je la liberté de décider de leur donner une formation ou non?

M. Dean Anderson: Il est fort probable que ce soit maintenant réglementé dans la Loi sur la santé et la sécurité au travail. La portée de cette réglementation varie en fonction de la province et de la juridiction.

M. Malcolm Allen: Mais vous...

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Monsieur Allen, je veux céder la parole à M. Shipley.

Monsieur Shipley.

M. Bev Shipley: Merci beaucoup d'être ici aujourd'hui.

C'est à mon tour, Malcolm. Malheureusement, j'ai pris son tour la dernière fois.

Je tiens à vous remercier d'être venus ici, et j'aimerais souhaiter la bienvenue à nos amis des États-Unis qui se joignent à cette table ronde. Merci de nous accorder votre temps.

Monsieur Culbert, en tant que représentant d'une compagnie pharmaceutique, vous avez soulevé un certain nombre de scénarios intéressants. Vous faites la commercialisation de votre produit en disant que la bactérie *E. coli* O157 est une source de problème. Vous devez avoir fait le suivi du nombre de personnes au Canada qui ont été infectées par cette bactérie ou qui sont décédées des suites d'une infection causée par la bactérie contre laquelle agit votre produit. Pouvez-vous me donner ce nombre?

M. Rick Culbert: On estime que, chaque année, 28 000 Canadiens tombent malade à cause de la bactérie *E. coli* O157.

M. Bev Shipley: Et la vaccination de l'animal permettra d'empêcher que ces 28 000 personnes tombent malades.

M. Rick Culbert: Ce n'est pas aussi définitif. La vaccination contre la polio n'a pas permis d'éradiquer complètement cette maladie au cours de la première année. Si les gens ne sont pas exposés à cette souche de la bactérie *E. coli*, il est évident qu'ils ne tomberont pas malade. Si notre vaccin permet de réduire ou d'éliminer complètement l'incubation chez les bovins, on en arrivera à ce point. Mais ce n'est pas tout blanc ou tout noir. Aucun vaccin ne l'est.

M. Bev Shipley: J'essaie d'en apprendre un peu plus à ce sujet, parce que, pour être honnête avec vous, malgré toutes les discussions que nous avons eues sur la salubrité des aliments, c'est la première fois que ce sujet est soulevé. Nous avons discuté de beaucoup d'autres questions, mais pas de celle-là.

Pouvez-vous me dire à quel moment vous faites la vaccination? Je crois que vous avez indiqué quelque part que l'animal était vacciné deux fois?

M. Rick Culbert: Oui.

M. Bev Shipley: Quels animaux sont vaccinés?

M. Rick Culbert: Il peut être utilisé —

M. Bev Shipley: Est-ce que chaque animal doit être vacciné? Si on vaccine une vache gestante, est-ce que la vaccination permet également d'immuniser le veau?

M. Rick Culbert: Non, l'immunité n'est pas transmise de la vache au veau. Pour ce qui est des animaux à vacciner, il faut vacciner tous ceux qu'on ne veut pas voir incuber l'organisme. Dans un monde idéal, on vaccinerait tous les troupeaux de vaches qui n'ont pas été vaccinées. De cette manière, ces vaches n'incuberaient pas cet organisme, et lorsque les nouveau-nés viendraient au monde, ils ne seraient pas contaminés. Si vous avez vacciné les veaux, vous remplirez des parcs d'engraissement d'animaux qui ne sont pas porteurs de la souche de *E. coli*. Mais le travail de fond n'est pas fait. On doit commencer au parc d'engraissement et procéder à la vaccination, parce que ces animaux sont les plus près de la chaîne alimentaire.

M. Bev Shipley: Sont-ils vaccinés à un âge et à un moment déterminés avant l'abattage? Supposons que les animaux soient vaccinés, mais que pour une raison ou une autre, ils soient conduits à l'abattoir avant la fin du délai d'attente. Y a-t-il un délai d'attente?

M. Rick Culbert: Oui, il y en a un.

M. Bev Shipley: Alors, que ferions-nous de cet animal? Doit-il être séparé des autres animaux lorsqu'il est conduit à l'abattoir, même s'il a été vacciné?

M. Rick Culbert: Non, il n'a pas à être séparé.

M. Bev Shipley: Qu'arrive-t-il si un animal vacciné est conduit trop tôt à l'abattoir pour une raison quelconque? Prenons un gros boeuf. Au lieu de faire 1 400 livres, il fait 1 000 livres. Est-ce que

cela a des répercussions? Parce que ce n'est fait qu'une fois par année.

M. Rick Culbert: Tous les vaccins pour les bovins ont un délai d'attente. Les deux délais d'attentes les plus habituels sont de 21 jours et de 60 jours. Cela signifie que l'animal ne peut être abattu pour la consommation avant la fin de ces délais. Ça dépend en quelque sorte de la composition chimique, mais également du type d'adjuvant utilisé dans le vaccin. En d'autres mots, ça dépend du produit donné avec le vaccin qui se décompose lentement sous la peau de l'animal et du temps nécessaire pour développer une réponse immune. Le délai d'attente de notre vaccin avant l'abattage est de 60 jours. Tout animal qui se casse une patte, qui doit être abattu immédiatement, mais qui a été vacciné le jour précédent ne pourra entrer dans la chaîne alimentaire. Il aurait fallu attendre la fin du délai d'attente pour ce faire.

• (1925)

M. Bev Shipley: Monsieur Hodges, vous avez parlé de normes et de la crédibilité de notre système de salubrité des aliments des deux côtés de la frontière. Il est important pour les consommateurs canadiens et américains de savoir que nos aliments sont sains. Dans le cas de l'éclosion de listériose, quelque chose a fait défaut. Nous savons ce qui a fait défaut. Nous essayons simplement de travailler le processus de prévention. Vous avez dit que vos normes fédérales et étatiques étaient très semblables. Sont-elles semblables aux normes canadiennes?

M. James Hodges: Aux États-Unis, les normes fédérales et étatiques sont très, très semblables. La seule différence est la manière selon laquelle elles sont mises en oeuvre aux niveaux fédéral et étatique.

J'ai une certaine connaissance des systèmes d'inspection utilisés à travers le monde, mais il n'y a pas deux systèmes qui aient autant de similitude que ceux du Canada et des États-Unis. C'est ainsi depuis très longtemps. Vous avez eu des éclosions de maladie d'origine alimentaire et nous aussi. Nous avons essayé de les minimiser au moyen de différents programmes coopératifs avec le gouvernement et l'industrie. J'ai dirigé notre fondation et nous avons financé des recherches en octroyant six ou sept millions de dollars. Nous avons même travaillé sur des systèmes d'intervention comme le délai d'attente de la bactérie *E. coli* pour lequel nous avons examiné les additifs aux produits alimentaires visant à retarder la croissance des organismes de *Listeria*. Ces fonds ont été démultipliés par 10 par le gouvernement, des entreprises privées et des universités.

Le système d'inspection n'est pas le coeur du problème. On doit avoir un partenaire dans l'industrie, qui doit être prêt à aller de l'avant et à faire ce qu'il faut. Nous avons un très bon dossier, mais il n'est pas parfait. Il y a encore beaucoup plus de travail à faire, mais je peux dire que nous allons dans la bonne direction. À en juger par les efforts qui sont déployés au Canada après la récente éclosion de listériose, je dirais que vous êtes également dans la bonne direction.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Madame Murray.

Mme Joyce Murray (Vancouver Quadra, Lib.): Je suis désolée d'avoir manqué vos présentations. Je remplace un autre membre du comité, donc vous pouvez considérer mes commentaires comme ceux d'une consommatrice. Je suis intéressée par le processus et par ce que nous, en tant que gouvernement, devons faire pour nous assurer de répondre aux questions du public sur la salubrité des aliments et les systèmes en vigueur à cet égard.

Monsieur Hodges, quand vous avez dit que le Canada est dans la bonne direction, connaissez-vous bien l'enquête de Weatherill ainsi que les enquêtes menées par l'Agence de santé publique? Selon vous, qu'est-ce qui serait également nécessaire? Quelles seraient les recommandations que vous formuleriez à l'intention des membres de ce comité? Croyez-vous que les enquêtes menées jusqu'à maintenant sont complètes et adéquates? D'ici la fin de cette enquête, y-a-t-il autre chose qui devrait être fait?

M. James Hodges: Je connais les enquêtes dont vous parlez, mais seulement de façon très générale. Je ne suis pas en mesure de dire si les recommandations sont appropriées ou non, ni si elles auront les effets escomptés. Tout ce que je peux dire, c'est que vous avez entrepris un processus comparable à celui que nous avons suivi aux États-Unis à la suite d'éclotions majeures, dont une éclosion de *Listeria* qui a fait des victimes il y a dix ans.

Il a fallu prendre une série de mesures — des initiatives qui venaient à la fois du gouvernement et de l'industrie — pour améliorer le système. Ce n'est pas un système statique pour lequel il faut établir une norme unique. Nous avons maintenant un programme sur *Listeria*, un programme de réglementation gouvernemental qui est souple et qui encourage l'industrie à trouver et à corriger le problème. Ce n'est pas punitif, en ce sens que si on trouve la bactérie dans l'environnement, dans un drain, il y a un problème. Le système fait en sorte que l'industrie est encouragée à prendre bien des mesures pour trouver et corriger le problème.

La bactérie *Listeria*, un des enjeux de ce comité, est un problème constant. Elle pose des problèmes à toutes les usines, et il faut constamment faire preuve de vigilance, procéder à des analyses et avoir un programme spécialisé si on veut essayer de s'en débarrasser. D'ailleurs, le Conseil des viandes du Canada et l'American Meat Institute ont organisé un atelier — déjà complet — de deux jours sur le contrôle de *Listeria*. Il sera donné à Chicago cette semaine même par des représentants de l'industrie. Il faut que les deux parties prennent un engagement. Si on ne fait qu'établir une norme — il existe une norme de tolérance zéro quant à la présence de *Listeria* dans les produits —, c'est insuffisant; même si c'est la norme appropriée, il faut aussi le mécanisme d'application de cette norme, et c'est là notre travail.

Vous avez posé une très bonne question. C'est difficile d'y répondre parce que ce qu'il faut, c'est une série d'améliorations constantes apportées au processus.

• (1930)

Mme Joyce Murray: À votre avis — et j'invite les autres témoins à répondre également —, est-ce que l'enquête était aussi indépendante qu'elle aurait pu l'être? Est-il possible que des personnes ayant participé à l'enquête aient eu des intérêts acquis, ou qu'elles n'aient pas recueilli des témoignages et des preuves avec l'ardeur à laquelle s'attendaient les consommateurs? Faut-il faire davantage pour avoir une enquête à ce sujet qui soit véritablement transparente et indépendante?

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Pas de commentaires?

Mme Joyce Murray: Vous êtes sans voix?

Des voix: Oh, oh!

M. James Hodges: Ce n'est pas à moi de répondre.

Mme Joyce Murray: Pouvez-vous encourager les consommateurs à croire que tout ce qui devait être fait a été fait, ou préférez-vous vous abstenir de tout commentaire?

M. James Hodges: Je serais heureux de répondre. Je croyais l'avoir fait de mon mieux plus tôt, mais le travail n'est jamais terminé. En substance, j'ai voulu dire que nous avons fait de grands progrès.

Le nombre d'incidents mettant en cause *Listeria* est très bas, tout comme le nombre de personnes malades. Mais si votre famille est touchée, c'est un cas de trop; c'est pourquoi nous améliorons constamment la salubrité des produits. Aujourd'hui, demain, dans dix ans — c'est une amélioration constante.

Mme Joyce Murray: Je comprends ce point. Mais ce n'est pas ma question. Je voulais savoir...

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Je dois passer la parole à M. Tweed.

M. Merv Tweed (Brandon—Souris, PCC): Merci, monsieur le président.

Merci de votre présence parmi nous.

J'ai deux ou trois questions. Nous avons entendu des témoins, tout particulièrement sur la crise de la listériose, et peut-être Mme Murray... Le président des Aliments Maple Leaf a comparu devant nous. Il a été direct et s'est exprimé sans détour — sans doute plus que n'importe quel autre témoin qu'il m'a été donné d'entendre — pour expliquer une situation qui avait des conséquences sur sa personne et sur ses employés. Si les Canadiens craignent que les efforts déployés n'ont pas été suffisants, je crois qu'ils n'ont qu'à relire ce témoignage et le suivant pour avoir une preuve du contraire. On n'a pas ménagé les efforts.

Ma question s'adresse donc à l'association de sécurité. Croyez-vous que la gestion de la crise récente du virus H1N1 au Canada...? Qu'en pensez-vous? Est-ce que votre association... Vous n'avez pas nécessairement porté de jugement, mais c'est évident que vous en avez suivi étroitement l'évolution. Est-on intervenu rapidement, selon votre groupe?

M. Dean Anderson: J'ai présenté une allocution sur les préparatifs en vue d'une pandémie il y a environ deux semaines dans le cadre d'une convention à London, et j'ai dit qu'il y avait deux choses qu'on pouvait mal faire dans une situation de ce genre. La première, c'est de réagir de façon disproportionnée, et la deuxième, c'est de réagir mollement.

À mon avis, la réaction des représentants du gouvernement au Canada, aux États-Unis et dans bien d'autres endroits était probablement appropriée. Il y avait un risque que nous avons contrôlé assez rapidement. Les médias en ont peut-être un peu trop mis en ce qui concerne la grippe H1N1.

Je fais partie d'un groupe en Ontario dont les activités touchent beaucoup, par exemple, la sensibilisation et les avis. Je pense qu'énormément de choses ont été faites. Avec du recul, après un événement de ce genre, il faut se pencher sur ce qui a été fait et déterminer si on aurait pu en faire plus.

De notre point de vue, je n'avais rien dans mes dossiers concernant la sensibilisation des travailleurs à l'égard de la grippe porcine. J'avais une pile de documents sur la grippe aviaire, sur l'équipement de protection individuelle à utiliser et sur la procédure à suivre. J'ai dû réagir assez rapidement pour mettre à jour mon site Web et mettre au niveau mon personnel en l'espace de 24 heures.

Mais, de ce que j'ai vu, nous nous sommes plutôt bien débrouillés partout au pays pour faire face à une situation qui n'était pas nécessairement liée à la salubrité des aliments mais plutôt à un problème de diffusion d'information. Je pense que nous avons plutôt bien réussi à contrôler la situation, après avoir compris ce qu'il en était. Et c'est en fait le problème que posait ce microbe en particulier, il fallait savoir de quoi il s'agissait.

• (1935)

M. Merv Tweed: Merci.

Monsieur Hodges, est-ce que votre association, l'American Meat Institute, prend position sur l'étiquetage indiquant le pays d'origine, qui a actuellement des conséquences pour les producteurs, surtout au Canada? Avez-vous exprimé votre position là-dessus?

M. James Hodges: Oui, nous l'avons fait. Nous nous sommes fermement opposés aux dispositions exigeant que le pays d'origine soit indiqué sur l'étiquette, que le Congrès a adoptées. Nous sommes à l'avant plan de cette démarche, et malheureusement nous avons mis en place une règle qui, du moins à mon avis, fait avant tout obstacle au commerce.

M. Merv Tweed: Je suis heureux de vous l'entendre dire. Je vis moi-même près de la frontière américaine, nos voisins sont à deux pas, et c'est vraiment difficile de ne pas pouvoir faire des affaires avec eux.

Vous avez peut-être l'impression que je vous attaque, mais ce n'est pas le cas. Beaucoup de mes concitoyens me demandent pourquoi le Canada a enregistré un plus grand nombre de cas de maladie de la vache folle, l'ESB, que les États-Unis. On a beaucoup parlé dans les provinces de ce que les producteurs auraient dû faire. Je crois que nous avons fait ce qu'il fallait en repérant les problèmes et en nous y attaquant, mais il semble y avoir une telle... Votre système est-il beaucoup mieux? Votre système de rapport est-il différent? J'aimerais bien que vous puissiez nous éclairer là-dessus.

M. James Hodges: Beaucoup de choses ont été écrites sur l'ESB et sur la façon dont elle aurait été introduite en Amérique du Nord. La thèse la plus probable est qu'elle aurait été introduite par l'importation de bovins britanniques avant que nous ne sachions quelles étaient les conséquences de la maladie. Ils ont été importés aussi bien aux États-Unis qu'au Canada, mais un des animaux au début, avant de savoir qu'il y aurait des conséquences pour la santé humaine à la fin des années 1990... Il y a eu un cas de vache folle au Canada, et il est fort probable que l'infection initiale se soit propagée par le système d'équarrissage. C'était un foyer localisé dont l'origine, à mon avis, était malheureusement le Royaume-Uni.

Je pense que vous avez fait un excellent travail pour contrôler la situation. Ce n'est pas une question liée à la santé publique. Vous avez éliminé la matière qui constituait un risque. Je félicite donc le gouvernement canadien pour la façon dont il a traité le problème. Le Canada est un pays présentant un risque maîtrisé, tout comme les États-Unis. C'est la raison pour laquelle, à notre avis, nous devrions ouvrir et libéraliser le commerce. L'ESB ne devrait pas nuire aux relations commerciales entre le Canada et les États-Unis.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Merci, monsieur Hodges.

Madame Bennett, puis monsieur Bellavance.

L'hon. Carolyn Bennett: Monsieur Hodges, vous avez dit que vous aviez entrepris une enquête il y a 10 ans sur une éclosion de listériose. Pourriez-vous nous décrire le processus que votre pays a suivi à l'époque? Nous avons éprouvé certaines inquiétudes quant à la nature indépendante du processus, comme l'a dit mon collègue, et

nous aimerions savoir comment vous êtes en mesure de vous pencher sur un dossier quand la situation pourrait parfois être embarrassante.

• (1940)

M. James Hodges: Permettez-moi de rétablir les faits. Je ne sais pas si ce que nous avons fait constitue une enquête. Notre service d'inspection de la salubrité des aliments a enquêté sur la cause, et ce, à plus d'une reprise. Il est arrivé plusieurs fois que des maladies ont été associées à des viandes transformées prêtes à manger. Dans la plupart des cas, nous avons déterminé que la bactérie s'était en quelque sorte réfugiée dans l'installation et qu'on ne l'avait pas détectée, non pas par négligence, non pas à cause d'un manque de rigueur à l'inspection ni d'un manque de volonté de bien faire les choses. C'est un micro-organisme très difficile à contrôler, et il faut disposer d'un programme très, très sérieux que l'on revoit continuellement pour en assurer l'efficacité.

Ce que je veux dire, c'est que, d'un incident à l'autre, nous en savons un peu plus sur le micro-organisme et sur ce qu'il faut faire pour le contrôler. Pour ce qui est de dire qu'il s'agissait d'une enquête, ce n'était pas une enquête publique en soi. Nous avons beaucoup appris, et nous avons réussi à réduire de façon spectaculaire le taux d'incidences de la bactérie *Listeria* dans nos produits.

L'hon. Carolyn Bennett: Comme vous le savez, c'est une trancheuse qui est à l'origine de l'éclosion de listériose que nous avons connue l'été dernier. Maple Leaf a suivi les consignes du fabricant pour le nettoyage de ses machines, et cela s'est avéré insuffisant. Les protocoles relatifs aux trancheuses sont-ils différents aux États-Unis? Est-ce que vous les démontez toujours pour les nettoyer? Pouvez-vous comprendre pourquoi un protocole de nettoyage n'exigerait pas le désassemblage d'une machine?

M. James Hodges: Je peux très bien comprendre comment ces situations se produisent, parce qu'elles se sont produites dans nos installations. Comme je l'ai dit, c'est un processus d'apprentissage continu, un processus d'amélioration continu.

Au cours de la dernière décennie, l'American Meat Institute a mis en place des principes pour orienter la conception de l'équipement. Il y a 10 principes, qui portent sur la nettoyabilité des machines, les endroits où pourraient se loger la bactérie *Listeria* et tous ces micro-organismes. Nos groupes de fournisseurs, les fabricants de trancheuses, les fournisseurs d'équipement, les gens qui vendent des produits désinfectants — ils se sont tous employés à améliorer leurs systèmes.

Nous travaillons donc de concert pour « éliminer » les endroits où les bactéries seraient susceptibles de se loger, mais il y en a encore dans certains cas. Nos normes sont-elles différentes? Non. Les fournisseurs sont les mêmes au Canada et aux États-Unis.

Je pense que le mieux à faire, c'est de considérer la situation comme une expérience d'apprentissage. D'ailleurs, les données montrent clairement que nous nous améliorons d'année en année. Nous avons un graphique qui illustre nos progrès.

L'hon. Carolyn Bennett: Je me demandais si vous aviez l'expérience des biofilms.

M. James Hodges: Parlez-vous des biofilms constitués de micro-organismes? Certainement. Nous avons réalisé des études pour essayer d'éliminer les biofilms dans divers mécanismes, et nous nous sommes intéressés à différents produits en acier inoxydable. Nous ne prenons pas cette situation à la légère, parce que notre travail consiste à produire des aliments sains, et non pas à laisser cette responsabilité au gouvernement. Il est clair, à mon avis, que nous avons progressé, et je pense que la même chose se produit et continuera de se produire au Canada. C'est pour cette raison que j'ai dit que vous alliez dans la bonne direction.

Les biofilms sont un problème parce qu'ils protègent les micro-organismes qui s'y trouvent. Oui, sans donner trop de détails scientifiques, je pense que cela suffit.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Monsieur Bellavance.
[Français]

M. André Bellavance: Je sais que vous n'êtes pas ici en tant que spécialiste de la salubrité alimentaire aux États-Unis, mais je pense que, compte tenu du poste que vous occupez, vous êtes sans doute capable de répondre à certaines de mes questions. J'aimerais comparer un peu les systèmes canadien et américain sur le plan de la salubrité des aliments.

J'ai quelques questions précises. Je ne vous demande pas trop de détails, car on a peu de temps. Vous n'êtes pas à l'abri non plus des bactéries dans les aliments, puisqu'il arrive parfois que les aliments américains passent nos frontières, ou vice-versa, et qu'on découvre, par exemple, la bactérie *E. coli*. Cela peut venir des États-Unis ou de n'importe quel autre pays, mais cela arrive et cela vous arrive à vous également.

Lorsque vous avez répondu à Mme Bennett, un peu plus tôt, vous avez fait allusion à une crise de la listériose qui avait eu lieu aux États-Unis. Dans un tel cas, quel est le fonctionnement, quel est le code de gestion de la crise? Le gouvernement est-il directement impliqué? Quand je parle du gouvernement, je parle à la fois du gouvernement national et du gouvernement de l'État; cela peut dépendre de l'ampleur de la crise. Qui est responsable, le ministère de l'Agriculture ou le ministère de la Santé? Les responsables de l'entreprise privée sont-ils mêlés à cette gestion de la crise? Comment cela fonctionne-t-il exactement?

• (1945)

[Traduction]

M. James Hodges: C'est une très bonne question. Un certain nombre d'organismes gouvernementaux et d'organisations du secteur privé veillent à protéger la population et à réduire au maximum les maladies d'origine alimentaire.

La responsabilité principale en ce qui concerne la salubrité des aliments et des produits de viande et de volaille relève du département de l'Agriculture et du Food Safety and Inspection Service. Dans bien des cas, comme il a été expliqué dans l'une des discussions précédentes, c'est la collectivité de la santé publique — locale ou d'État — qui détecte les éclosions de maladies. Ces gens font le travail crucial de détecter les éclosions, et ils font rapport de la plupart de leurs constatations à nos centres de contrôle et de prévention des maladies qui se trouvent à Atlanta. C'est la collectivité de la santé publique qui alerte le département américain de l'Agriculture lorsqu'un problème survient relativement à la viande et à la volaille.

Pour votre information, d'autres produits alimentaires aux États-Unis sont réglementés par la U.S. Food and Drug Administration — des produits autres que ceux de viande et de volaille, et une partie

des produits de poisson et d'oeufs. Lorsque les organismes de réglementation chargés de la salubrité des aliments sont informés d'un risque d'éclosion, ils travaillent main dans la main avec la collectivité de la santé publique afin de déterminer les produits susceptibles d'être en cause et d'essayer de prendre le plus rapidement possible les mesures qui s'imposent pour rappeler et retirer ces produits du marché, et réduire ainsi au maximum la visibilité éventuelle.

Il y a donc en fait trois éléments fondamentaux — l'industrie, le département de l'Agriculture pour ce qui est des produits, puis les centres de contrôle de prévention des maladies et les représentants locaux de la santé pour ce qui est de l'aspect humain de la maladie.

[Français]

M. André Bellavance: Vous pouvez peut-être nous donner des exemples de ce qui pourrait se passer aux États-Unis s'il y avait un problème lié à une bactérie ou s'il y avait l'éclosion d'une maladie qui entraînait des décès. La population américaine accepterait-elle que les entreprises où serait apparue la bactérie soient les seules responsables?

Serait-il acceptable que le président-directeur général de l'entreprise dise publiquement que c'est leur responsabilité parce que c'est arrivé chez eux, que les rappels n'ont pas été faits à temps, peu importe la suite des choses? Le gouvernement ou ses agences n'auraient peut-être pas agi de façon adéquate, mais ils resteraient tranquilles, personne ne leur demanderait des comptes. Cela serait-il accepté par la population et l'industrie agroalimentaire en général?

[Traduction]

M. James Hodges: Pour répondre à votre question, la responsabilité ultime de produire des aliments sains relève du fabricant. Le gouvernement, qu'il s'agisse des États-Unis ou du Canada, ne fabrique pas d'aliments. Il a un rôle très important à jouer en ce qui concerne la surveillance et l'établissement de normes appropriées pour protéger la santé de la population. Il doit exercer une surveillance vigoureuse pour s'assurer que ces normes sont respectées.

Pour répondre directement à votre question, je pense que c'est une responsabilité partagée. L'industrie est responsable de produire des aliments sains, et le gouvernement est responsable de s'assurer que les normes qu'il a établies sont appropriées et de veiller au respect de ces normes en exerçant une surveillance judicieuse. Le système connaît-il des défaillances, tant pour ce qui est du secteur privé que du gouvernement? Oui. Mais ces défaillances doivent être réduites au maximum au moyen de programmes préventifs que nous devons tous mettre en place et continuer d'améliorer au fil des ans.

C'est donc une responsabilité partagée.

• (1950)

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Monsieur Allen.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

J'aimerais poursuivre dans la même veine, mais parler de la responsabilité partagée sous un angle différent.

Monsieur Hodges, vous avez dit plus tôt qu'il n'y avait pas deux systèmes plus étroitement liés ou harmonisés que ceux des États-Unis et du Canada. Vous avez parlé de la séance de formation qui sera donnée à Chicago, qui est complète. Je m'interroge sur deux ou trois éléments. À partir de cette responsabilité partagée que nous reconnaissons tous, y a-t-il une base de connaissances commune dont les données circulent dans une direction comme dans l'autre de façon directe, si l'on veut, en ce sens que les gens disent en fait « Cela se produit ici, nous devons en parler ici »? Ou s'agit-il en grande partie d'un système partagé ponctuel: « Nous offrons un symposium à Chicago; les Canadiens qui veulent s'inscrire peuvent venir nous voir ». Ou bien y a-t-il des liens directs qui permettent l'échange d'information dans une direction comme dans l'autre?

M. James Hodges: Nous avons des liens d'échange directs avec le Conseil des viandes du Canada. L'atelier qui se déroule actuellement à Chicago est coparrainé par le Conseil des viandes du Canada et l'American Meat Institute. C'est un processus établi en bonne et due forme, mais j'ai omis de mentionner qu'il ne s'agissait pas d'une activité ponctuelle; je pense que c'est la dixième ou la onzième fois — je devrais le savoir — que nous présentons cet atelier au fil des ans. C'est un processus d'éducation continu. Nous allons le présenter de nouveau plus tard cette année, et probablement à deux ou trois reprises l'an prochain. C'est un mécanisme structuré.

Il y a aussi de nombreux systèmes universitaires qui s'y intéressent. Des personnes inscrites à des activités universitaires de formation permanente ont pris part à notre atelier et sont retournées dans leur propre État forts de leurs nouvelles connaissances.

Je ne dirais pas que c'est un mécanisme complètement officiel, parce que la participation y est volontaire. Mais c'est beaucoup plus qu'une simple activité ponctuelle. Notre intention, et c'est la seule raison pour laquelle nous le faisons, c'est de veiller à ce que les pratiques exemplaires soient communiquées au plus grand nombre de personnes possibles de sorte que le risque qu'un problème surgisse soit réduit au maximum.

C'est ce que les usines veulent faire. Elles veulent se protéger, elles veulent protéger leurs clients et elles veulent s'assurer que leurs produits sont sans danger. C'est la raison pour laquelle nous le faisons.

Nous envisageons de recourir aux webinaires. Nous avons examiné une foule d'activités de sensibilisation qu'il serait possible de présenter pour essayer de véhiculer le message. Nous poursuivons nos efforts en ce sens, plus particulièrement pour établir le contact avec les petits et les très petits exploitants.

M. Malcolm Allen: Je comprends cela. Je comprends qu'il y a des liens entre votre organisation et son homologue canadien. Ce que je voulais dire, c'est que...

C'est un peu malheureux, peut-être, de vous mettre dans une position inconfortable en vous demandant de répondre au nom de tous les autres. Il est clair qu'il y a des choses que vous faites et que vous défendez parce que vous faites partie de l'American Meat Institute. C'est correct. C'est toujours difficile de demander à des témoins de parler au nom d'autres organismes et groupes qu'ils connaissent peut-être de façon générale mais pas de façon précise.

Je m'interrogeais plutôt à propos d'un mécanisme plus global. Existe-t-il un mécanisme qui permette d'échanger de l'information de façon générale dans une direction comme dans l'autre, comparativement au travail plus précis que vous faites en tant que groupe de l'industrie? C'est compréhensible, et c'est bien de le savoir, soit dit en passant; j'apprécie que vous nous donniez cette information.

Il ne me reste probablement qu'une minute, je vous pose donc ma question. Je ne sais pas si vous êtes au courant des recommandations. C'est bien possible. D'après ce que vous avez dit jusqu'à maintenant, je pense que vous êtes probablement au courant des recommandations que vos homologues canadiens ont formulées quand ils ont comparu devant notre comité. Je ne sais pas si vous avez eu accès à ces recommandations ou non.

Si vous les connaissez, vous pourriez peut-être nous dire si vous pensez que ce sont de bonnes recommandations ou si vous les appuieriez si elles étaient formulées à l'intention des États-Unis.

● (1955)

M. James Hodges: Je vais d'abord répondre à votre première question.

Nous avons donné des séances de formation destinées à la Food and Drug Administration et au Food Safety and Inspection Service. Nous espérons véhiculer le message d'une façon beaucoup plus officielle; il ne s'agit donc pas simplement d'une communication de l'industrie à l'industrie. Nous avons essayé de faire part de ce que nous faisons à tous les organismes.

Je n'ai pas examiné à fond les recommandations. Cependant, je connais la nature de notre homologue canadien ainsi que de nombre de nos membres qui fabriquent des produits ici au Canada. Je pense que, de façon générale, ils appuient aussi la prévention, l'amélioration continue, la sensibilisation et tout ce genre de choses dont j'ai fait mention. C'est ce que je les ai entendu dire.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Merci, monsieur Allen et monsieur Hodges.

Le dernier intervenant sera M. Hoback.

M. Randy Hoback (Prince Albert, PCC): Merci, monsieur Easter.

Je dois dire que vous avez l'air plutôt fringant aujourd'hui.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Il essaye de me caresser dans le sens du poil pour pouvoir faire un envoi postal dans ma circonscription. C'est ce qu'il essaye de faire.

Allez-y, monsieur Hoback.

M. Randy Hoback: C'est simplement un petit peu de politique.

J'ai seulement deux questions à poser.

Monsieur Hodges, vous savez bien sûr que le boeuf et les produits de viande canadiens ne présentent aucun danger. Vous pouvez voir dans quelle mesure nous prenons la question de la sécurité au sérieux en ce qui concerne nos produits de viande. Mais je suis curieux: quel processus suivez-vous pour ce qui est de la viande que vous importez? Comment savez-vous que ces produits répondent aux exigences que vos producteurs locaux doivent respecter?

M. James Hodges: Nous avons un système d'inspection des importations assez rigoureux.

Tous les pays qui exportent aux États-Unis, y compris le Canada, doivent avoir un système d'inspection équivalent — pas identique, mais équivalent — qui en fin de compte ressemble beaucoup à ce que nous avons aux États-Unis. Nous importons de quelque 33 pays différents. Chaque année, ces pays font l'objet d'une vérification — le Canada ne fait pas exception — qui vise à déterminer comment le système gouvernemental fonctionne, à vérifier les protocoles d'inspection et à examiner des échantillons choisis provenant des usines. Nous disposons aussi d'un système d'inspection des importations, dans le cadre duquel tous les produits qui passent par nos installations portuaires risquent d'être inspectés et choisis aux fins d'un test microbiologique. On compte environ 75 inspecteurs dont le travail consiste uniquement à examiner les produits qui entrent au pays, et je pense que nous avons quelque 150 installations et entrepôts destinés à l'importation. Notre système d'inspection de la viande et de la volaille, qui a été mis en place au fil des ans par le Food Safety and Inspection Service, est donc assez rigoureux.

M. Randy Hoback: Mais il repose sur la science.

M. James Hodges: Bien sûr. Nous espérons que tout repose sur la science. Il arrive parfois que l'opinion publique et la politique s'en mêlent, mais nous essayons de faire en sorte que tout reste scientifique.

M. Randy Hoback: Ma prochaine question s'adresse aux représentants de l'Association canadienne de sécurité agricole.

Il y a manifestement eu certaines améliorations dans le domaine de la sécurité agricole au cours des dernières années. Pouvez-vous nous donner quelques exemples d'éléments qui ont été améliorés? Pouvez-vous nous donner quelques exemples de choses qui sont dans notre mire et que nous devons améliorer?

M. Dean Anderson: Oui, il y a beaucoup de choses que nous avons améliorées de façon remarquable.

L'un des secteurs où nous nous sommes le plus améliorés, c'est en fait celui des enfants âgés de moins de six ans; c'est la catégorie dans laquelle je les mettrais. Je vais vous parler du cas de l'Ontario parce que je le connais mieux. Au début des années soixante-dix, nous comptons environ 20 décès d'enfants par année dans les fermes familiales. À l'heure actuelle, nous avons presque réduit ce nombre à un décès par année. C'est principalement grâce à la sensibilisation, en encourageant les gens et en les informant.

Pour ce qui est de nos programmes, nous avons en fait créé des aires de jeu sécuritaires. Il est étonnant de voir combien de personnes ignorent toujours les statistiques relatives aux enfants qui sont blessés à la ferme et aussi combien de personnes ne disposent pas de ce qu'on appelle une aire de jeu sécuritaire, un espace où un enfant de moins de six ans, par exemple, peut jouer, sans risque de se faire blesser par le camion qui vient chercher le lait. C'est un exemple.

Il y a toutes sortes de choses. Par exemple, des dispositions législatives ont été adoptées pour améliorer le clôturage autour des fosses à purin. Cette mesure a permis de mettre un frein aux noyades.

Il y a un certain nombre de problèmes qui continuent de s'aggraver. Dans la province de l'Ontario, par exemple, la population chevaline est plus importante qu'elle ne l'était dans les années 1960, et nous enregistrons un plus grand nombre de blessures et de décès.

C'est un groupe intéressant. Les victimes sont surtout des femmes parce que se sont elles en général qui s'occupent des chevaux. Les chevaux ne sont pas utilisés comme du matériel agricole; ils ont tendance à être ce que j'appelle de gros chihuahuas. Le problème ici est causé par un relâchement de la vigilance. Les gens ne portent plus leur casque protecteur. Ils deviennent trop familiers avec

l'animal. Une fois de plus, nous travaillons en étroite collaboration avec l'Université de Guelph, en Ontario, plus particulièrement pour l'exécution de programmes comme EquiMania!

Il y a une autre statistique qui évolue peut-être dans la mauvaise direction, mais je pense que cela est attribuable à la démographie. Le groupe des agriculteurs plus âgés semble être davantage à risque. Selon les statistiques, le nombre de blessures et de décès augmente, mais c'est un groupe d'âge de plus en plus important. En effet, l'âge moyen des agriculteurs au Canada augmente. Il augmente d'année en année. Cette situation est probablement attribuable en partie à la planification de la relève; il n'y a pas beaucoup de jeunes qui veulent reprendre la ferme familiale.

Mais à mesure que les gens vieillissent, ils commencent à prendre des médicaments, par exemple pour la haute pression. Ils deviennent instables à certains moments, notamment s'ils se déplacent rapidement ou s'ils se lèvent debout après avoir été assis sur un tracteur toute la journée. Il y a des chutes. Il y a aussi des incidents du fait que les gens travaillent avec du bétail, et il y a un relâchement de la vigilance: de vieilles habitudes, mettre le pied sur une prise de force, faire des choses par soi-même, ne pas demander d'aide et travailler seul. Ces problèmes ont toujours existé.

Ce sont là quelques exemples, mais il y a certainement des points positifs. L'équipement s'est beaucoup amélioré.

Il y a aussi quelques excellentes organisations aux États-Unis avec qui nous collaborerons. La Progressive Agriculture Foundation, en Alabama, offre des camps de jour aux enfants. En fait, au cours de la dernière année, nous avons doublé nos chiffres en faisant de la sensibilisation au moyen de camps de jour. Je sais que la semaine prochaine nous présentons une séance en Ontario, dans une ferme mennonite. Nous nous attendons à ce qu'il y ait environ 400 enfants.

Il y a une excellente organisation à Marshfield, qui s'occupe du Childhood Agricultural Safety Network. Elle a mené une campagne intitulée « C'est plus facile d'abandonner une tradition que d'enterrer un enfant », qui visait à éloigner les enfants des tracteurs.

●(2000)

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Nous allons devoir conclure, monsieur Anderson.

M. Dean Anderson: Je pourrais continuer pendant un bout de temps, donc je vais m'arrêter.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Quelques personnes ont deux ou trois points à soulever. Nous avons commencé un peu en retard. Je ne sais pas si M. Bellavance a d'autres questions rapides à poser, mais si c'est le cas, nous allons commencer par lui. Je sais que M. Allen veut dire quelque chose, de même que M. Lemieux.

[Français]

M. André Bellavance: Je n'ai pas de question à poser, monsieur le président, mais j'ai des remarques à faire.

Premièrement, le 13 mai — ce n'était pas vous qui étiez président à ce moment-là, c'était M. Miller —, j'avais demandé le calendrier des prochains témoignages. Lorsque mon adjoint a fait la demande au greffier, ce dernier lui a dit qu'il devait avoir la permission du président. Puisque vous êtes le président, demandez donc au greffier, s'il vous plaît. Ça fait 14 jours que j'ai demandé un calendrier des témoins à comparaître, pour voir où on s'en va et si on va arriver dans le temps. Je n'essaie pas de ralentir les travaux, au contraire, je crois que ça va nous permettre de mieux travailler.

Deuxièmement, j'ai su, de la part du bureau de mon whip, que la pièce 253-D était disponible aujourd'hui. C'est un endroit où il est possible de tenir des séances télévisées. Aujourd'hui, un comité — je ne sais pas lequel — y tenait des séances à huis clos, alors que nous, qui devons tenir une séance télévisée, nous retrouvons ici, où nos travaux ne peuvent pas être télévisés. Je voulais en faire la remarque, car je pense qu'on y revient à chaque séance. Aux gens qui ne me connaissent pas, je dis que je ne lâcherai pas, que je n'arrêterai pas de le dire. On n'est pas naïfs.

[Traduction]

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): On invoque le Règlement. Allez-y, Merv.

M. Merv Tweed: Monsieur le président, je pense que nous pouvons discuter de cette question une fois que nos témoins auront quitté la salle.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Oui, en effet. Je sais que le commentaire de M. Lemieux concerne les témoins. Je ne sais pas si c'est le cas pour celui de M. Allen.

Voulez-vous aussi vous adresser aux témoins?

Nous allons commencer par M. Lemieux.

M. Pierre Lemieux: Merci beaucoup, monsieur le président. J'apprécie ce geste.

Malheureusement, j'ai raté votre présentation parce que j'ai été convoqué à la Chambre immédiatement après le vote.

Mon commentaire y est en quelque sorte relié. Plusieurs membres de notre sous-comité sont en fait membres du comité de l'agriculture, moi y compris. Nous nous rendons à Washington la semaine prochaine, du 3 au 5 juin, pour parler de l'étiquetage indiquant les pays d'origine et faire part de nos préoccupations à cet égard. Aux États-Unis, nous avons entendu certains des arguments formulés à l'appui de cette initiative appelée COOL — que c'est une question qui touche la salubrité des aliments, d'où le lien avec notre discussion de ce soir. Nous pensons qu'il s'agit davantage d'une initiative destinée à limiter le commerce, qui a sans aucun doute des répercussions.

J'aimerais poser une question à M. Hodges. Nous sommes chanceux de vous compter parmi nous ce soir.

Comme vous le savez, nous avons présenté une plainte à l'OMC contre cette initiative. J'aimerais savoir ce que vous pensez de cette plainte et savoir si vous vous êtes prononcé favorablement à l'égard de celle-ci.

• (2005)

M. James Hodges: Tout d'abord, je suis d'accord avec votre évaluation, et je pense depuis longtemps qu'une plainte contre l'initiative COOL constitue un recours que le gouvernement canadien se devait d'exercer.

M. Pierre Lemieux: J'ai une dernière question. Il est clair que l'étiquetage indiquant le pays d'origine a eu des conséquences pour notre secteur de la viande rouge. J'ai entendu dire que cette initiative avait aussi eu des conséquences pour le secteur de la viande rouge aux États-Unis, et je me demandais si vous pouviez me dire, en tant que membre de l'American Meat Institute, quelles ont été ces conséquences. J'ai cru comprendre que, bien sûr, l'industrie avait été chambardée. Que cela avait en fait eu un effet contraire, c'est-à-dire que les abattoirs ne fonctionnent pas à plein régime, ce qui entraîne une réduction de la productivité et du niveau d'efficacité. Le fait d'avoir à déterminer la provenance des animaux nuit beaucoup aux abattoirs.

C'est mon impression, mais, comme vous êtes des États-Unis, votre perspective risque d'être différente.

M. James Hodges: Si on jette un coup d'oeil aux statistiques commerciales... Je ne passe pas toutes mes journées à étudier la question de l'étiquetage indiquant le pays d'origine, mais il est clair que cette initiative a eu un effet modérateur sur l'entrée du bétail canadien aux États-Unis. Je tiens à rappeler que nous représentons les empaqueteurs et les transformateurs. Les animaux sont notre gagne-pain; nous voulons les animaux canadiens. C'est un processus très difficile. Cela coûte cher de séparer les animaux canadiens et d'attribuer à chacun un numéro de référence additionnel pour indiquer le pays d'origine. Nous faisons tout en notre pouvoir pour maximiser l'utilité de ces animaux. Mais dans ce cas particulier, même en faisant un gros effort d'imagination, cette réglementation n'a rien à voir avec la salubrité des aliments, peu importe ce que bien des gens disent. C'est une réglementation qui fait obstacle au commerce. À mon avis, ce n'est dans l'intérêt, à long terme, ni du Canada ni des États-Unis.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Merci, monsieur Lemieux.

Merci, monsieur Hodges, d'avoir été aussi direct. Je peux certainement vous dire que la situation est extrêmement difficile pour notre industrie porcine à cause de cette réglementation, surtout au Manitoba et dans l'Ouest canadien.

M. Pierre Lemieux: En fait, j'ai une dernière question très courte, concernant l'aspect volontaire de l'initiative. Parce qu'il y a la réglementation, puis il y a la conformité volontaire à quelque chose qui est plus stricte. Encore une fois, compte tenu de votre expérience, quel est le sens du mot « volontaire »? Que se passe-t-il si les empaqueteurs et les exploitants d'abattoirs décident volontairement de ne pas se conformer à ce qui est demandé comme un geste volontaire? Avez-vous fait l'objet de pressions? Êtes-vous en mesure de formuler des observations à ce sujet?

M. James Hodges: Le secrétaire de l'Agriculture a demandé l'observation volontaire d'un certain nombre d'éléments qui vont au-delà des exigences réglementaires. Chaque entreprise a la liberté de les respecter volontairement ou non. Au minimum, il devra y avoir un processus de réglementation en vigueur qui comprendra l'émission d'avis, l'élaboration de commentaires et l'établissement de règles pour être obligatoire. Si nous appliquons cela à tout le monde, ce sera un autre processus d'établissement de règles auquel nous contribuerons. Nous essayons de tenir compte des intérêts de l'industrie dans son ensemble.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Merci, monsieur Hodges.

Merci à vous, messieurs, d'être venus ici. Nous libérons les témoins.

Il y a deux autres points à discuter. Nous retournerons à M. Bellavance.

Je demanderais à Andrew, le greffier, de répondre aux questions soulevées par M. Bellavance. Il voulait savoir où nous en sommes rendus en ce qui a trait aux témoins qui restent à entendre et pourquoi la séance d'aujourd'hui n'est pas télévisée.

[Français]

Le greffier du comité (M. Andrew Chaplin): J'ai essayé de faire en sorte qu'un calendrier soit disponible pour les membres du comité. Malheureusement, à la suite de l'adoption de la motion de M. Allen, j'ai appris aujourd'hui que je dois changer tous les arrangements que j'avais faits pour le 8 et le 10. Je prévois être en mesure de remettre demain un plan à jour pour les trois prochaines séances. Je peux aussi coordonner cela avec la présidence.

En ce qui concerne la pièce, le Comité du patrimoine canadien, avec un groupe de 14 personnes et compte tenu de la priorité qui lui a été accordée entre 15 h 30 et 17 h 30, a pris notre place. Il fallait une grande pièce pour accueillir ce comité, alors on a dû déplacer ici sa réunion qui devait se tenir à l'édifice du Centre.

• (2010)

M. André Bellavance: Je ne sais pas quelle priorité on a accordée à ce comité, mais puisque nous avons exigé que les séances de notre sous-comité soient télévisées, il n'y a pas beaucoup de salles où cela peut être fait, à part celle-ci. C'est illogique qu'on se retrouve dans une salle où on ne peut pas téléviser nos travaux alors qu'un autre comité tient une réunion à huis clos dans une salle où on peut avoir la télévision. Je ne mets pas la faute sur votre dos, mais je trouve curieux qu'on ne puisse pas conclure une entente pour accommoder tout le monde; ce serait un accommodement raisonnable, finalement.

[Traduction]

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Monsieur Lemieux.

M. Pierre Lemieux: Monsieur le président, je ne ferai que commenter. Je pense que si d'autres comités souhaitent également que leurs séances soient télévisées, ça crée une situation conflictuelle. S'il y a deux salles prévues pour l'enregistrement télévisuel de comités, mais qu'il y a trois ou quatre comités qui souhaitent être télévisés un soir, des décisions doivent être prises. Je ne vois pas pourquoi le comité du patrimoine canadien a priorité. C'est peut-être parce qu'il s'agit d'un comité permanent et que nous sommes un sous-comité. Je ne sais pas, je fais des suppositions.

Je dis seulement qu'il pourrait y avoir des conflits si plus d'un comité souhaite être télévisé et que des décisions doivent être prises. C'est ce que je crois.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Pierre, je crois qu'on peut dire, et je m'inclus, que le fait qu'il n'y ait pas suffisamment de séances qui soient télévisées est une source considérable de mécontentement. Ça nous déçoit et ça déçoit André, et lorsque les séances étaient supposées être télévisées, on aurait dû faire tout ce qui était en notre pouvoir pour que ça fonctionne. Mais je ne sais pas si ça été fait ou non. Peu importe, mettons cette question de côté.

Monsieur Allen, vous aviez des points à soulever.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

André a soulevé les questions de l'examen du temps, du calendrier et des témoins requis. Le greffier a parlé d'une motion que j'ai faite au début, il me semble, concernant le calendrier de ce que nous ferons, de la date de fin et de ce genre de choses. Ce n'est donc pas une nouvelle motion, ce qui semble indiquer qu'elle a peut-être été faite la semaine dernière ou la semaine précédente.

Nous connaissions ces calendriers depuis longtemps. Des témoins nous ont appelé aujourd'hui pour nous dire qu'ils seraient présents le 11 juin. C'est ce qu'ils ont dit, monsieur le greffier. Donc qu'ils aient ou non compris la bonne chose, tout ce que je vous dis c'est qu'il y a des gens qui croient avoir été appelés après le fait. Ils ne savent pas que c'est après le fait, mais nous savons que c'est le cas parce que

nous avons adopté cette motion lors de la deuxième séance que nous avons tenue, car nous n'avons pu terminer la première séance. M. Anderson avait fait de l'obstruction toute la soirée, donc je n'ai pu faire adopter la première motion sur le calendrier et nous avons fait des compromis à cet égard. M. Lemieux et moi, en collaboration avec vous, monsieur le président, et M. Bellavance, avons travaillé sur cette question.

Nous ne l'avons donc pas adoptée la semaine dernière ni la semaine précédente. Elle a été adoptée il y a des mois. Elle a été adoptée l'automne dernier. Donc, soulever ce point comme s'il s'agissait d'un problème relatif à une motion qui vient d'être adoptée et qui influe sur le calendrier constitue, en toute honnêteté, une double accusation. Allez, soyez sérieux.

Je n'irai pas plus loin à ce sujet.

Le deuxième point que je souhaite soulever est le suivant. Avons-nous obtenu l'information de l'ACIA dont j'ai parlé l'autre soir et qui porte sur des questions précises que j'ai posées à M. Cameron Prince? On devait la recevoir immédiatement. J'ai demandé ces documents il y a très longtemps.

Les avons-nous reçus? Si oui, où sont-ils? Ont-ils été envoyés à la traduction? Où se trouvent-ils? Avons-nous reçu les autres documents mentionnés dans ma motion? Que vous me répondiez aujourd'hui ou demain, sommes-nous en possession de ces documents ou nous sont-ils acheminés de la même manière que les derniers?

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Je ne peux certainement pas répondre à cette question, parce que je ne suis pas le président habituel.

Pour ce qui est de l'établissement du calendrier, vous nous assurez que vous nous remettrez la liste des témoins demain pour le reste du calendrier.

• (2015)

Le greffier: La liste des témoins sortira peut-être même avant que je retourne à la maison ce soir. Le calendrier devrait sortir demain.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Lorsque l'ACIA est venue témoigner ici, M. Allen a demandé à ce que certains documents lui soient fournis. Savez-vous si nous les avons reçus? Ont-ils été envoyés à la traduction?

Le greffier: Je n'ai pas en mémoire les documents précis auxquels il fait référence. Je croyais qu'ils avaient déjà été transmis.

M. Malcolm Allen: Non.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Pouvez-vous vérifier ça? Si l'ACIA a accepté de nous fournir ces documents, nous les attendons.

Carolyn, vous avez un point à soulever.

L'hon. Carolyn Bennett: Ce qui me préoccupe, c'est que dans la motion initiale adoptée le 31 mars, il aurait pu y avoir un certain nombre d'audiences prévues de 16 heures à 22 heures les lundis.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Puis-je laisser cette question au président habituel? Je crois que cette question devrait lui être soumise.

L'hon. Carolyn Bennett: Je suis préoccupée par le fait que certains de nos témoins prioritaires n'ont pas été entendus sur la question de l'avenir des rôles en matière de listériose, y compris le ministre Clément et la ministre Aglukkak. Je souhaite également m'assurer que nous aurons le temps de réentendre l'ACIA avant de commencer à élaborer un rapport provisoire afin qu'elle puisse réagir au témoignage que nous avons entendu aujourd'hui.

Lorsque nous aurons ce rapport, j'aimerais rappeler au greffier que nous nous étions initialement entendus pour se réunir de 16 heures à 22 heures les lundis et les mercredis si nous avions besoin de temps. Ça représente six heures deux fois par semaine. Jusqu'à maintenant, nous ne nous sommes jamais rencontrés 12 heures par semaine. J'aimerais que demain, lorsque le calendrier sera distribué, qu'on s'assure que Kumanan Wilson, Amir Attaran, les deux ministres et l'ACIA — des témoins prioritaires que nous devons entendre pour des questions de fond — seront inscrits au calendrier avant que nous soyons prêts à examiner un rapport provisoire.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Nous reverrons le calendrier demain.

Monsieur Lemieux.

M. Pierre Lemieux: Nous avons un peu parlé des témoins à la Chambre. D'un côté, ma collègue dit que nous devons entendre plus de témoins. De l'autre, elle souhaite que l'ACIA témoigne de nouveau. Je crois que l'ACIA a comparu ici trois fois.

L'hon. Carolyn Bennett: C'est seulement juste.

M. Pierre Lemieux: Mon seul point est que si l'ACIA vient témoigner de nouveau, ça empêchera d'autres témoins de venir le faire. On peut décider qu'il en soit ainsi, mais on ne peut présenter deux arguments simultanément: nous n'avons pas suffisamment de témoins et nous souhaitons réentendre les mêmes témoins.

Mon autre point est que nous devons décider quelle sera la durée de ces séances. Nous sommes en surnombre ici, comme vous le savez bien, mais si on décide que le comité se termine à 22 heures, on terminera à 22 heures.

L'hon. Carolyn Bennett: Nous venons de recevoir un avis de convocation dans lequel il est écrit 19 heures ou 20 heures. Quelqu'un devra retourner à la maison.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Monsieur Allen, c'est à vous.

M. Malcolm Allen: Je suis d'accord avec M. Lemieux. Je sais compter, je n'ai pas besoin de mes doigts.

L'essentiel, c'est que le président et le greffier établissent la liste des témoins. Chaque fois que nous demandons une nouvelle liste de témoins, ça semble toujours être la même chose: « Oups, peut-être aurons-nous le calendrier. » M. Bellavance demande depuis des semaines un calendrier à jour. J'ai demandé des calendriers à jour. On

attend constamment un calendrier à jour. Il est difficile de travailler jusqu'à 22 heures lorsque nous arrivons et que nous avons deux groupes de témoins qu'on entendra jusqu'à 20 heures. Si on savait d'avance combien de témoins seront présents, on pourrait appeler le greffier et le président et leur dire que nous voulons travailler jusqu'à 22 heures. Ajoutez des témoins additionnels et nous resterons jusqu'à 22 heures. Si nous voulons garder M. Hodges jusqu'à 22 heures ce soir, on pourrait sans doute penser à suffisamment de questions à lui poser, mais cela ne nous donne pas plus de témoins.

Je suis d'accord avec ce que vous dites, monsieur Lemieux. Vous avez raison de dire que notre nombre nous permet de voter en ce sens. Mais si les témoins ne sont pas appelés, il est très difficile de demander à ces personnes de rester jusqu'à 22 heures. Elles ne sont pas là. Vous voyez, aucun témoin n'occupe ces chaises. Je suis prêt à rester jusqu'à 22 heures. Si on fait un vote sur ce sujet, nous pouvons rester jusqu'à 22 heures, mais on n'aurait rien d'autre à faire que de se regarder. Nous n'avons pas de témoins, monsieur Lemieux. C'est le problème.

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): M. Lemieux est le suivant, puis nous leverons la séance.

M. Pierre Lemieux: Si ce problème dure depuis longtemps, je suis étonné de voir qu'on ne se penche sur celui-ci que maintenant. Si ça représente vraiment un problème pour le comité, on aurait soulevé cette question la première fois que c'est arrivé et on aurait dit qu'on voulait que des comparutions soient prévues jusqu'à 22 heures. Je ne comprends pas... En fait, je comprends. C'est une priorité maintenant, mais ça ne l'était pas avant.

Je souhaite terminer sur cette note. Le comité décide de son propre avenir, et mes collègues ont eu l'occasion de participer.

● (2020)

Le vice-président (L'hon. Wayne Easter): Si vous consultez les bleus, vous verrez que beaucoup de plaintes ont été déposées au président concernant le fait que nous ne travaillons jamais jusqu'à 22 heures. Mais je crois qu'il est permis de croire, du moins à ce qu'en dit le greffier, que nous aurons le calendrier demain. Des préoccupations ont été soulevées concernant les séances télévisées, et je crois qu'elles devraient être notées. Le point soulevé par Carolyn devrait être noté par le président officiel.

Sur ce, la séance est levée.

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

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

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

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

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