



Chambre des communes
CANADA

Comité permanent de la santé

HESA • NUMÉRO 015 • 3^e SESSION • 40^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le jeudi 6 mai 2010

Présidente

Mme Joy Smith

Comité permanent de la santé

Le jeudi 6 mai 2010

• (0905)

[Traduction]

La présidente (Mme Joy Smith (Kildonan—St. Paul, PCC)):
La séance est ouverte.

Bienvenue au comité.

Conformément à l'article 108(2) du Règlement, nous étudions le programme de surveillance des gras trans de Santé Canada. Témoignent devant nous aujourd'hui Paul Hetherington, de l'Association canadienne de la boulangerie; Ron Reaman, de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires; Samuel Godefroy et William Yan, du ministère de la Santé; Phyllis Tanaka, des Produits alimentaires et de consommation du Canada; Sally Brown, de la Fondation des maladies du cœur du Canada; et Sean McPhee et Doug Sparks, de l'Industrie de l'huile végétale du Canada.

Nous accueillons toute une délégation devant nous aujourd'hui. Nous allons entendre une déclaration de cinq minutes de la part de chacune des organisations que vous représentez, et nous allons commencer avec M. Godefroy.

M. Samuel Godefroy (directeur général, Direction des aliments, Direction des produits de santé et des aliments, ministère de la Santé): Merci, madame la présidente, mesdames et messieurs les membres du comité. Je vous remercie de nous donner la possibilité de nous présenter à vous aujourd'hui et de vous entretenir du Programme de surveillance des gras trans et des progrès accomplis vers l'atteinte de notre objectif de santé publique, qui consiste à réduire la teneur en gras trans de l'approvisionnement alimentaire canadien.

[Français]

Dès le milieu des années 1990, les chercheurs de Santé Canada ont estimé que la consommation de gras trans par la population canadienne était parmi les plus élevées au monde, atteignant environ 8,4 grammes par jour ou 3,7 p. 100 de l'apport énergétique.

Comme vous le savez, la consommation de gras trans a un effet négatif sur le cholestérol sanguin, en élevant le taux de LDL, connu comme le mauvais cholestérol, et en abaissant le taux de HDL, connu comme le bon cholestérol, ce qui peut faire augmenter les risques de maladie cardiovasculaire.

[Traduction]

Santé Canada est intervenu rapidement pour aider les Canadiens et les Canadiennes à réduire la quantité de gras trans qu'ils consommaient et pour appuyer la réduction des gras trans dans l'approvisionnement alimentaire canadien.

Cette démarche à multiples facettes a été entreprise en 2006 avec la mise en oeuvre de la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel qui comportait l'exigence de la déclaration des gras trans dans le tableau de la valeur nutritive de la plupart des aliments préemballés. De fait, le Canada a été le premier pays au monde à exiger l'inscription des gras trans dans les tableaux de la valeur nutritive.

[Français]

Pour compléter les objectifs poursuivis par l'étiquetage obligatoire, le nouveau Guide alimentaire canadien, publié en février 2007, comporte de l'information sur l'importance de limiter la quantité des gras trans et des gras saturés dans l'apport alimentaire.

[Traduction]

Santé Canada a également conclu qu'afin d'atteindre son objectif de santé publique, qui consiste à atteindre des niveaux de consommation de gras inférieurs à la recommandation de l'Organisation mondiale de la santé de deux grammes par jour ou moins de 1 p. 100 de l'apport énergétique global, d'autres interventions concertées devaient être entreprises. La mise sur pied du Groupe d'étude sur les graisses trans a constitué une étape importante dans la détermination des meilleures façons d'atteindre cet objectif.

En juin 2007, le ministre de la Santé a annoncé que Santé Canada adopterait la recommandation du groupe d'étude qui consistait à limiter à 2 p. 100 la teneur totale en gras trans des huiles végétales et des margarines molles tartinables et à 5 p. 100 la teneur totale en gras trans de tous les autres aliments, et ce, en accordant à l'industrie deux ans pour s'y conformer.

Dans la foulée de cette annonce, Santé Canada a lancé le Programme de surveillance des gras trans. Ce programme a été conçu pour assurer le suivi des progrès accomplis par l'industrie alimentaire vers l'atteinte de l'objectif de réduction des gras trans. Le programme ciblait certains produits alimentaires et certains segments de l'industrie des services alimentaires dont les produits contenaient traditionnellement une quantité élevée de gras trans. Le programme de surveillance s'est concentré sur les aliments préemballés, les produits de boulangerie et les desserts, les margarines, dures et molles, les shortenings et les aliments servis par les chaînes de restaurants à service rapide, les restaurants ethniques, les cafétérias établies dans des institutions et les restaurants de type familial.

Au cours des deux dernières années, soit tous les sept mois environ, Santé Canada a publié les données recueillies, dont les dernières l'ont été en décembre 2009. Dans l'ensemble, les résultats obtenus grâce au programme de surveillance des gras trans révèlent que l'industrie a accompli des progrès dans la réduction de la teneur en gras trans de ses produits, et ce, sans en augmenter la teneur en gras saturés. L'industrie alimentaire est parvenue à réduire, dans une certaine mesure, la teneur en gras trans de toutes les catégories d'aliments, particulièrement des aliments préemballés, pour lesquels les tableaux de la valeur nutritive sont obligatoires.

Grâce aux données recueillies, nous pouvons maintenant estimer que l'apport en gras trans chez la population est passé d'une moyenne de cinq grammes par jour en 2005, soit 2 p. 100 de l'apport énergétique, à 3,4 grammes par jour, ou 1,4 p. 100 de l'apport énergétique. Cependant, dans certains secteurs, nous n'avons pas constaté le même degré de réussite que dans l'industrie des aliments préemballés. C'est par exemple le cas du secteur des restaurants et des services d'alimentation, pour lequel il est plus difficile de contrôler le niveau de gras trans dans les produits finaux.

D'avantage d'efforts doivent être consentis afin d'atteindre nos objectifs de santé publique. Santé Canada s'emploie à déterminer la meilleure combinaison d'intervention, tant réglementaire que non réglementaire, pour parvenir ultimement à la réduction de la consommation de gras trans par la population canadienne jusqu'à ce qu'elle soit conforme à la recommandation de l'Organisation mondiale de la santé. Santé Canada reconnaît la valeur d'une démarche réglementaire, qui pourrait se révéler particulièrement efficace pour maîtriser la teneur en gras trans des huiles utilisées au sein de l'industrie des services alimentaires.

En tant qu'organe responsable de la réglementation de la salubrité des aliments, Santé Canada s'efforcera également de veiller à ce que des solutions de remplacement des gras trans sûres soient proposées et disponibles.

Au cours des prochains mois, Santé Canada continuera de solliciter la participation de l'industrie et des groupes d'intervenants pour pousser encore plus loin ses analyses des options potentielles. Nous confirmerons la façon dont nous envisageons que l'industrie pourrait être touchée ainsi que les difficultés que pourrait poser la transition requise.

Santé Canada entend avoir recours aux outils les plus efficaces dont il dispose pour réduire la consommation de gras trans par les Canadiens et les Canadiennes et atteindre nos objectifs en matière de santé publique.

[Français]

Merci, madame la présidente.

[Traduction]

La présidente: Merci beaucoup.

Nous allons maintenant passer à l'Association canadienne de la boulangerie. Je ne pense pas que le comité ait jamais entendu l'Association canadienne de la boulangerie depuis que j'y suis, mais cela me paraît tout à fait délicieux.

Allez-y, madame Leslie.

Mme Megan Leslie (Halifax, NDP): Avant de poursuivre, nous avons reçu beaucoup de documentation. Si les témoins devaient s'y reporter, pourraient-ils nous indiquer le document précis, afin que nous puissions suivre en même temps?

La présidente: Merci de ce petit rappel, madame Leslie.

Si donc vous avez des documents devant vous, veuillez s'il vous plaît nous indiquer lequel vous lisez ou auquel vous vous reportez.

Cela étant dit, nous allons maintenant entendre M. Hetherington.

M. Paul Hetherington (président-directeur général, Association canadienne de la boulangerie): Merci, madame la présidente.

Mes excuses, mais je n'ai pas apporté d'échantillons. On me le demande souvent lorsque je comparais devant des comités.

La présidente: Vu ce que vous venez de dire, je vais vous garder pour la fin.

M. Paul Hetherington: Merci, madame la présidente, et bonjour aux membres du comité.

Je m'appelle Paul Hetherington, et je suis président-directeur général de l'Association canadienne de la boulangerie. Nous sommes heureux de comparaître devant le comité au sujet de la reformulation de nos produits du fait des gras trans.

En guise de petit rappel au sujet de qui nous sommes, l'Association canadienne de la boulangerie est une association professionnelle sans but lucratif représentant détaillants indépendants, boulangeries commerciales, boulangeries de services d'alimentation et boulangeries intégrées. Nos membres produisent deux types de produits: pains et petits pains, et aliments-gâteries, par exemple gâteaux, pâtisseries, biscuits, glaçages, etc. La boulangerie-pâtisserie dans ce pays est une industrie représentant environ 5 milliards de dollars et employant quelque 50 000 personnes à l'échelle nationale.

Dès le début des consultations au sujet de la question qui nous occupe ici, l'ACB s'est prononcée en faveur d'un remplacement ordonné des graisses trans dans l'approvisionnement alimentaire. Nous croyons qu'il importe d'avoir une solution à long terme, dans le cadre de laquelle les gras trans puissent être remplacés par des produits de rechange à faible teneur en gras trans et en gras saturés, ce qui n'est malheureusement pas ce qui se passe à l'heure actuelle.

Je crois qu'il serait par ailleurs opportun de revoir les raisons pour lesquelles les gras trans sont devenus si courants dans notre approvisionnement alimentaire. À compter des années 1960, groupes de défense et de promotion de la santé et gouvernements ont conseillé aux consommateurs d'éviter les gras hautement saturés du fait de leur contribution aux maladies du cœur. Réagissant aux fermes déclarations qu'ils entendaient, les boulangers ont changé leurs recettes, abandonnant les gras animaux très saturés comme le saindoux et le suif de boeuf, pour les remplacer par des shortenings végétaux partiellement hydrogénés, à teneur inférieure en gras saturés. Une génération plus tard, nous avons appris que la consommation d'huiles végétales partiellement hydrogénées est pire pour la santé que la consommation de gras très saturés.

J'aimerais également prendre un instant pour mettre un petit peu en contexte l'utilisation de graisses en boulangerie. La boulangerie-pâtisserie ressemble à bien des égards davantage à la chimie qu'à de la cuisine. Il s'agit d'une série de réactions chimiques amenées par une combinaison d'ingrédients, selon certaines quantités et en fonction de leurs propriétés, tout cela dans le cadre d'un processus clairement défini. Les graisses sont un important ingrédient fonctionnel dans la boulangerie-pâtisserie, jouant un rôle essentiel sur les plans de l'attendrissement, de l'élargissement du champ plastique, de la lubrification, du crémage, de l'humidification et de la saveur.

Reconnaissant les différents rôles que jouent les graisses, il est important de souligner qu'aucune graisse ne possède toutes ces caractéristiques. C'est pourquoi une approche taille unique n'est pas réaliste dans la recherche de solutions de rechange aux gras trans. Les plus gros défis auxquels se trouvent confrontés les boulangers lorsqu'ils cherchent à remplacer les gras trans interviennent lorsqu'il leur faut un gras dur. Des progrès considérables ont été réalisés grâce à l'utilisation d'huiles fluides dans la préparation des muffins et des gâteaux, et le shortening à l'huile de palme est très largement utilisé, mais le succès n'a pas été universel, et il demeure des problèmes de sécheresse et d'instabilité avec les glaçages, les biscuits et les tartes.

Cependant, les défis auxquels se trouvent confrontés les boulangers-pâtisseries sont bien connus. Le Groupe d'étude sur les graisses trans l'a lui-même reconnu, déclarant ce qui suit dans son rapport final:

Le Groupe d'étude a estimé que ses recommandations devraient être appliquées en plusieurs étapes afin de reconnaître les défis posés à l'industrie alimentaire et d'optimiser les bénéfices pour la santé publique. Par exemple, pour certaines utilisations de l'huile (surtout la friture) on peut s'ajuster rapidement. Les petites entreprises et certaines applications du domaine de la pâtisserie pourraient cependant avoir besoin de plus de temps pour s'adapter.

Je suis certain que la plupart d'entre vous vous souviendrez que le groupe d'étude a recommandé de prévoir jusqu'à deux ans pour l'élaboration des règles et jusqu'à deux années pour leur mise en oeuvre. Cependant, il est allé plus loin encore, et je cite:

Que des périodes prolongées de mise en place soient précisées pour certaines applications (p. ex. pour les produits de pâtisserie) et pour les petites et moyennes entreprises, en reconnaissant que, dans la plupart des cas, la transition pourrait se faire en moins de deux ans à compter de la date d'entrée en vigueur des règlements définitifs.

Le groupe d'étude reconnaît donc les défis auxquels se trouvent confrontés les boulangers-pâtisseries et a fait mention du fait que, pour certains produits de pâtisserie, une période de transition prolongée, au-delà du cadre de quatre ans proposé par lui, pourrait être nécessaire.

En réponse au rapport du Groupe d'étude sur les graisses trans, le ministre de la Santé d'alors, M. Clement, avait lancé une approche volontaire beaucoup plus agressive en établissant un délai de deux ans pour l'exécution des recommandations du groupe de travail. Le ministre a également établi un programme de surveillance des efforts de reformulation de l'industrie. Le dernier de ces quatre rapports de surveillance, publié en décembre 2009, renfermait des données d'échantillonnage de produits effectué entre août et novembre 2008.

Ce sont ces données sur lesquelles on se base apparemment pour déterminer le degré de réussite ou d'échec de cette approche volontaire. Cependant, nous sommes d'avis que, pour évaluer la réussite ou l'échec de l'approche volontaire, il importe de tenir compte des points suivants.

L'objectif ou le résultat visé déclaré dans le rapport du Groupe d'étude sur les gras trans — et je le cite à nouveau — est de réduire « l'apport quotidien moyen en graisses trans chez les Canadiens... à moins de 1 p. 100 de l'apport énergétique, conformément aux recommandations alimentaires actuelles ». Selon Santé Canada, la contribution moyenne des gras trans, exprimée en tant que pourcentage de l'apport énergétique, a sensiblement reculé au fil des ans: en 1995, elle était de 3,7 p. 100; en 2004, elle était de 2 p. 100; et en 2008, selon le quatrième ensemble de données de surveillance, elle était de 1,4 p. 100.

Cependant, les boulangers-pâtisseries n'ont pas mis fin à leur travail de reformulation en 2008, lorsque les dernières données de surveillance ont été compilées, ni à l'expiration du délai de conformité volontaire, fixé par la ministre à juillet 2009. En effet, les boulangers-pâtisseries ont consenti et continuent de consentir d'importants investissements dans leur travail de reformulation, avec peu, voire pas du tout, d'appui de la part des gouvernements, tout en étant confrontés aux pires conditions économiques que nous ayons connues depuis la Crise de 1929.

• (0910)

Nous recommandons en conséquence que l'on utilise des données à jour sur le marché aux fins de l'évaluation finale de la réussite de l'effort de réduction volontaire visant l'atteinte de l'objectif de réduire la consommation quotidienne moyenne de gras trans par les

Canadiens de manière à ce que celle-ci soit inférieure à 1 p. 100 de l'apport énergétique.

Merci.

La présidente: Merci, monsieur Hetherington. Le temps dont vous disposiez est écoulé.

Je crois savoir que vous avez déposé un document. Il nous faudra le faire traduire, et une fois qu'il aura été traduit, nous le distribuerons à tous les membres du comité. Merci.

Nous passons maintenant à l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires.

Nous sommes heureux de vous revoir, monsieur Reaman.

M. Ron Reaman (vice-président, Fédéral, Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires): Merci beaucoup.

Il est agréable de voir tout le monde réuni à nouveau autour de la table. Merci de nous avoir fait l'invitation de nous entretenir avec vous deux fois cette semaine.

Merci, madame la présidente, mesdames et messieurs les membres du comité. Nous sommes ravis d'être ici.

Comme vous le savez, l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires représente, ici au Canada, une industrie d'une valeur de 60 milliards de dollars. Mon association représente environ 33 000 restaurants. Nous sommes un membre très actif et engagé du Groupe d'étude sur les graisses trans et nous étions entièrement favorables aux recommandations du groupe d'étude lorsque celui-ci a déposé son rapport, y compris les limites prescrites pour la teneur en gras trans des produits de l'approvisionnement alimentaire de 2 et 5 p. 100, dont M. Godefroy a déjà parlé.

L'industrie de la restauration n'a pas pour habitude d'intervenir auprès du gouvernement et de demander une réglementation ou des interventions gouvernementales à proprement parler. Cependant, la situation en ce qui concerne les gras trans a évolué et, de manière tout à fait unique et, dans ce cas-ci, compte tenu de l'évolution survenue au cours des dernières années, je tiens à déclarer publiquement que l'industrie de la restauration a en fait demandé au gouvernement du Canada d'établir un cadre de réglementation national afin d'assurer l'uniformité en ce qui concerne la réduction des gras trans partout au Canada. Je traiterai de cela plus en détail dans quelques instants.

Comme vous l'a déjà dit M. Godefroy, le gouvernement avait au départ opté pour une approche volontaire. L'industrie des services alimentaires a donné suite avec sérieux pendant cette période volontaire de deux ans. Nous avons élaboré un guide pratique, que nombre d'entre vous avez peut-être vu au fil des ans; il conseillait les membres de notre industrie sur la façon de faire pour réduire les gras trans dans leurs plats au menu et leurs produits. Comme l'a déjà souligné M. Godefroy, le programme de surveillance des gras trans de Santé Canada a clairement fait ressortir que le secteur que je représente a fait d'importants efforts et a sensiblement réduit les gras trans dans les produits que nous offrons.

Cependant, les défis pendant cette période de transition initiale ont été de taille pour les services d'alimentation. Nous avons connu des difficultés du côté de l'approvisionnement. Certains des exploitants de nos chaînes nationales qui consomment de très importants volumes d'huiles, en particulier, se sont trouvés confrontés à des défis initiaux du côté de leur approvisionnement en ligne. Au bout d'un certain temps, vu certains indicateurs de marché qui appelaient une certaine transition du côté de l'approvisionnement, nous avons pu obtenir produits et huiles en ligne, mais je ne saurais trop insister sur les défis considérables auxquels nos membres se sont trouvés confrontés pendant ces deux années de transition initiales. Je tiens à dire très clairement que la chose n'a pas été facile. Nos sociétés membres ont investi beaucoup de ressources, tant humaines que financières, dans leurs efforts visant la réduction des gras trans.

En l'absence d'un cadre de réglementation nationale en matière de réduction des gras trans, ce que nous avons constaté au cours des dernières années est que des autorités locales et régionales de partout au pays se sont dotées de leur propre approche de réglementation régionale en vue de l'interdiction des gras trans. Je citerai l'exemple de la Calgary Regional Health Authority, l'une des premières à agir en ce sens. Nous avons vu se dérouler un processus semblable en Colombie-Britannique, et je me suis, au cours des dernières années, entretenu avec plusieurs organes municipaux qui ont envisagé cette même possibilité.

L'industrie des services d'alimentation est, et a été, confrontée à un défi tout à fait unique du fait de la nature du régime de réglementation alimentaire du Canada. En effet, le jeu des champs de compétence en matière d'application et d'observation des consignes est telle que les restaurants ont véritablement été désignés comme étant les policiers, si vous voulez, chargés de la surveillance de l'approvisionnement alimentaire canadien tout entier en ce qui concerne les gras trans. Cela a créé d'importants défis pour nos membres de partout au pays. En réaction à cela, nous sommes de nouveau intervenus auprès du gouvernement fédéral. Nous avons notamment prôné l'établissement d'un cadre de réglementation nationale uniforme qui nous permettrait de veiller à ce que nos membres fonctionnent dans un environnement dans lequel ils puissent être sur un terrain de jeu égal par rapport à leurs concurrents directs dans la chaîne de valeur des produits alimentaires.

Je pense que je vais m'arrêter là, et je serai prêt à répondre à vos questions tout à l'heure.

Merci.

• (0915)

La présidente: Merci beaucoup, monsieur Reaman.

Nous passons maintenant au Produits alimentaires et de consommation du Canada. Bienvenue de nouveau parmi nous, madame Tanaka.

Mme Phyllis Tanaka (vice-présidente, Affaires scientifiques et réglementaires (Politique alimentaire), Produits alimentaires et de consommation du Canada): Merci, madame la présidente.

Comme vous le savez, Produits alimentaires et de consommation du Canada est l'association commerciale qui représente l'industrie de fabrication de produits alimentaires du Canada. Nous sommes heureux de l'occasion qui nous est ici donnée de nous entretenir avec le Comité permanent de la santé des efforts déployés par l'industrie pour réduire les gras trans dans l'approvisionnement alimentaire canadien.

Nous sommes heureux des résultats à ce jour et croyons que l'industrie continue de donner la preuve de son appui et de son engagement en vue d'offrir aux Canadiens des produits sains.

J'aimerais commencer par répéter qu'en dépit de récents rapports médiatiques prônant le contraire, les fabricants de produits alimentaires au Canada ont bel et bien marqué d'importants progrès en vue de la réduction ou de l'élimination des gras trans dans les produits préemballés. PACC et nos membres sommes depuis plusieurs années des participants actifs dans la réduction des gras trans. Lorsque le groupe d'étude multipartite sur les graisses trans a vu le jour en 2004, PACC était à la table pour participer à l'élaboration de recommandations et de stratégies en vue de l'élimination ou de la réduction maximale des gras trans dans les produits alimentaires transformés canadiens.

Le but ultime de la stratégie de réduction était d'exécuter la recommandation de l'Organisation mondiale de la santé voulant que les gras trans ne représentent pas plus de 1 p. 100 de l'apport énergétique global. Depuis l'acceptation et la mise en oeuvre de ces recommandations par le gouvernement en 2007, l'industrie des aliments transformés a réussi à réduire ou à éliminer les gras trans d'environ 80 p. 100 des produits préemballés surveillés par Santé Canada, en vue de la réalisation de l'objectif du groupe d'étude. Cette estimation, pour faire le lien avec des remarques faites précédemment, s'appuie sur un examen du dernier jeu de données de surveillance recueillies sur le marché en 2008 et au début de 2009.

Les progrès de l'industrie ont été publiquement louangés par la ministre de la Santé Leona Aglukkaq, qui a déclaré ceci: « Notre gouvernement se réjouit de constater que l'industrie a réduit le niveau de gras trans dans de nombreux aliments préemballés. Elle y est parvenue en trouvant des solutions plus saines, sans toutefois augmenter les niveaux de gras saturés ».

Nous continuons de chercher et d'élaborer des solutions de rechange plus saines aux gras trans pour les autres produits. Cependant, dans le cas de certains produits, comme l'a déjà souligné M. Hetherington, la réduction des gras trans exigera un effort à plus long terme, compte tenu des défis bien documentés dans le rapport du groupe d'étude intitulé « TRANSformer l'approvisionnement alimentaire ».

En dépit d'un important investissement de la part de l'industrie, du gouvernement et des universitaires, il demeure encore des défis pour trouver des ingrédients de remplacement appropriés pour certains produits et pour veiller à ce que les produits nouveaux et reformulés satisfassent aux attentes des consommateurs sur les plans du goût, de la texture et de la qualité.

Étant donné les progrès réalisés, nous continuons d'appuyer une approche volontaire à la réduction des gras trans. Nous croyons que les vérifications des gras trans effectuées par Santé Canada prouvent que les fabricants de produits alimentaires ont marqué d'importants progrès depuis 2007 et ont atteint les objectifs du groupe d'étude pour toute une gamme de catégories de produits.

Pour ce qui est de la marche à suivre future, nous proposons une évaluation très précise de la consommation de gras trans par les Canadiens par rapport à la recommandation de l'Organisation mondiale de la santé que ces gras comptent pour moins de 1 p. 100 de l'apport calorique total. Cette évaluation devrait être faite avant que d'envisager un coûteux processus législatif. En bout de ligne, le seuil de 1 p. 100 est l'indicateur de réussite primordial en ce qui concerne le groupe d'étude sur les gras trans.

Nous recommandons que Santé Canada utilise les données de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes relativement aux habitudes alimentaires et les données actuelles sur l'étiquetage nutritionnel en matière de gras trans sur le marché pour évaluer la consommation actuelle de gras trans des Canadiens. Comme je l'ai mentionné plus tôt, les évaluations des produits sur le marché reflètent le marché tel qu'il existait en 2008, et une mise à jour s'impose.

• (0920)

La présidente: Il vous va falloir résumer. Merci.

Mme Phyllis Tanaka: En résumé, PACC et nos membres sont engagés à continuer de travailler avec le gouvernement et à continuer de trouver des moyens de réduire les gras trans dans l'approvisionnement alimentaire canadien.

La présidente: Merci, madame Tanaka. Nous passons maintenant à Mme Sally Brown.

Mme Sally Brown (première dirigeante, Fondation des maladies du coeur du Canada): *Thank you, Madam.* Merci de l'invitation à venir comparaître devant le comité pour vous livrer les vues de la Fondation des maladies du coeur du Canada.

Vous avez déjà entendu que les gras trans sont cinq à six fois plus néfastes pour la santé des Canadiens que les gras saturés. Je tiens également à souligner qu'au contraire du sodium, du sucre et d'autres questions soulevées auprès du comité, les gras trans ne présentent strictement aucun avantage nutritionnel. Les gras trans n'ont rien de bon.

J'ai eu le privilège de coprésider le Groupe d'étude sur les graisses trans qui, comme vous le savez, est un groupe multipartite et très représentatif. Je pense que tous les groupes représentés autour de cette table, sinon les personnes ici présentes, y ont siégé. Je tiens à souligner que le rapport final a plaidé en faveur de l'instauration d'une réglementation et qu'il n'y avait autour de la table, en ce qui concerne ce rapport, aucune opinion dissidente. Je soulignerai également que cela fait maintenant quatre ans que ce rapport a été publié. Plusieurs d'entre nous qui avons participé au groupe d'étude estimons que quatre années étaient une période relevant du long terme; or, nous entendons toujours, quatre années plus tard, que la période n'a pas été suffisamment longue.

Nous convenons, certes, que des progrès ont été réalisés dans plusieurs secteurs. Je considère que les industries de l'alimentation qui ont apporté des changements méritent nos félicitations, car elles y ont investi temps et énergie.

Nous nous sommes entretenus avec plusieurs d'entre elles. Elles sont frustrées que d'autres ne soient pas contraints de faire de même et que le changement soit surtout survenu là où le consommateur peut lire l'étiquette sur le produit et exercer des pressions sur les producteurs pour qu'ils éliminent les gras trans. Comme nous l'avons entendu, le constat n'a pas été le même dans le secteur des services alimentaires, ni du côté des fournisseurs de ce secteur, mais des accolades s'imposent là où elles sont méritées.

Les données de surveillance montrent que 25 p. 100 des produits alimentaires renferment toujours des gras trans, mais ce chiffre de 25 p. 100 est une sous-estimation, car ce ne sont pas tous les produits qui ont été surveillés. De nombreux produits à forte teneur en gras trans n'ont pas été surveillés, et le travail de surveillance n'a pas saisi l'ensemble des exploitants de services d'alimentation de taille petite et moyenne. La ministre a elle-même reconnu que les progrès ont été plus lents dans ce secteur. Bien franchement, l'on ne parvient pas à

percer du côté des fournisseurs de ce secteur et, en l'absence de réglementation, nous ne croyons pas que la chose soit possible.

Ce qui est cependant encore plus préoccupant que ce chiffre de 25 p. 100 est le fait que l'on continue de retrouver des gras trans dans les produits de boulangerie. Nous avons convenu que leur élimination allait être plus difficile, mais il s'est écoulé quatre années depuis. Certains de ces produits, qui sont souvent consommés par nos enfants, continuent d'afficher une teneur alarmante en gras trans. Ces graisses trans sont parfois présentes dans des quantités dangereuses dans les aliments servis à nos enfants dans les hôpitaux, lieux qui sont censés protéger la santé de nos enfants.

L'autre question qui a été soulevée au sein du Groupe d'étude sur les graisses trans était que les règlements allaient envoyer un signal clair aux fournisseurs pour qu'ils élaborent des produits de rechange plus sains. En l'absence de ces règlements, je pense que nous sommes en train de constater que cette évolution n'a pas eu lieu. Il s'agit d'une occasion manquée, mais il n'est pas trop tard.

Des réductions supplémentaires sont, certes, requises, et, madame la présidente, le gouvernement canadien a déjà recouru à la réglementation pour protéger les Canadiens. L'on a éliminé le bisphénol A des produits en plastique, comme les biberons. On a récemment adopté une loi pour mettre les enfants à l'abri de la commercialisation du tabac et des cigarillos à saveur de bonbon, si séduisants pour les enfants. Dans le discours du Trône de mars, l'actuel gouvernement a assuré les parents qu'il s'efforce, par le biais de lois, de — et je cite — « ... rassurer les parents quant à la sécurité des aliments, des médicaments et des jouets de leurs enfants ».

En résumé, nous croyons qu'il y a beaucoup de raisons de maintenir une approche axée sur la réglementation et de prendre rapidement une décision. Il demeure trop de gras trans dans notre approvisionnement alimentaire. Ceux-ci n'ont aucune valeur nutritionnelle. Je me dis parfois que s'il y avait la moindre indication qu'ils puissent être cancérigènes, il y a longtemps qu'ils auraient disparu. Il n'existe aucune preuve que des règlements imposent des coûts prohibitifs, que les coûts de mise en oeuvre pour les pouvoirs publics sont élevés. Il n'y a aucune preuve que des règlements imposeraient des coûts prohibitifs à l'industrie.

La reformulation de produits est une réalité d'affaires dans tous les secteurs. Une réglementation fédérale nivellera le terrain de jeu, et nous sympathisons avec Ron, vu toute la mosaïque qui a été créée à l'échelle du pays. La réglementation ne suppose pas l'interdiction de quelque aliment que ce soit, ni un empiétement sur la liberté des Canadiens. Ceux-ci continueront de pouvoir acheter ces produits alimentaires; les produits proposés ne seront tout simplement pas néfastes pour leur santé. Les sondages montrent que jusqu'à 84 p. 100 des Canadiens sont en faveur de l'adoption de règlements.

Mon dernier point est le suivant: avant les années 1970, nous avons réussi à vivre sans ces graisses; nous le pourrions à nouveau.

• (0925)

Thank you.

La présidente: Merci beaucoup.

Nous allons maintenant entendre Sean McPhee, président et chef de la direction de l'Industrie de l'huile végétale du Canada inc.

M. Sean McPhee (président et chef de la direction, Industrie de l'huile végétale du Canada inc.): Bonjour, et merci de nous avoir invités.

Je m'appelle Sean McPhee, et je représente l'Industrie de l'huile végétale du Canada. Je suis accompagné de Doug Sparks, qui est président de notre conseil d'administration et vice-président de Bunge Canada, le plus grand fournisseur de graisses et d'huiles à l'industrie alimentaire. Vous avez, en la personne de M. Sparks, un cadre dirigeant qui est un expert dans ce domaine, et je vais donc m'en tenir à des remarques très brèves, en espérant que nous puissions nous engager dans une discussion.

Premièrement, pour vous donner une idée de qui nous sommes, nous représentons la chaîne de valeur des huiles végétales. Si vous pouvez vous imaginer une colonne verticale, il y a, d'abord, les phytogénétiens; au palier suivant, il y a 52 000 producteurs de canola, situés principalement dans l'Ouest du Canada; viennent ensuite les transformateurs, qui triturent les oléagineux pour en extraire des huiles, qu'ils raffinent par la suite; puis, il y a les fabricants de produits de consommation, qui fabriquent margarines, huiles à friture, mayonnaise, garnitures à dessert, etc. Voilà qui nous représentons ici devant vous.

Nous venons tout juste d'entendre dire que des produits de rechange ne sont pas en train de pénétrer le marché. Nous allons vous livrer un point de vue quelque peu différent. Dans l'ensemble, notre industrie a élaboré des formulations permettant aux boulangeries, aux producteurs de margarine, au secteur des services d'alimentation et à la quasi-totalité des entreprises alimentaires de livrer des produits sans gras trans et, dans la plupart des cas, avec une teneur réduite en gras saturés. Pour vous donner quelques détails, aujourd'hui, presque tous les établissements à service rapide au pays utilisent des huiles de friture sans gras trans. Les margarines sans gras trans à faible teneur en gras insaturés détiennent aujourd'hui la plus grosse part du marché au Canada. Presque toutes les grosses boulangeries au Canada utilisent des formulations sans gras trans. Nombre des établissements, au sein de notre industrie, qui produisent des huiles hydrogénées, qui sont la source des gras trans, soit ont fermé, soit se sont convertis.

Les superficies consacrées à la production d'huiles à stabilité élevée ne créant pas de gras trans ont sensiblement augmenté. L'huile de canola à haute teneur en acide oléique compte aujourd'hui pour 900 000 tonnes de la production canadienne de canola, et l'on s'attend à ce que sa part atteigne 3,75 millions de tonnes, soit 25 p. 100 de la production, d'ici à 2015. Selon nos estimations, plus de 80 p. 100 du marché atteint aujourd'hui les limites préconisées par le Groupe d'étude sur les graisses trans, soit 2 p. 100 pour les huiles fluides et 5 p. 100 pour tous les autres produits alimentaires.

Nous aimerions vous soumettre quelques observations au sujet du quatrième jeu de données, le dernier jeu de données de surveillance, que Santé Canada publié en décembre 2009.

Le gouvernement est en train d'envisager la possibilité d'imposer des règlements. Nous n'allons nous prononcer ni pour ni contre la réglementation, mais nous sommes en faveur de bonnes politiques publiques, et c'est ainsi que nous avons quelques remarques à faire et dont j'espère qu'elles guideront la réflexion et le débat au fur et à mesure du processus. Lorsqu'on examine les données de surveillance, il est important de savoir qu'elles tiennent compte de certaines sources de gras trans qui sont au-delà de la portée de l'industrie canadienne des huiles végétales. Les données englobent la teneur en gras trans de certains aliments mixtes importés, par exemple entrées et plats principaux congelés, dont la plupart sont préparés aux États-Unis et envoyés au Canada en tant que produits finis.

Je vais demander à M. Sparks de vous entretenir davantage de cette question.

● (0930)

M. Doug Sparks (président du conseil d'administration, vice-président de Bunge Canada, Industrie de l'huile végétale du Canada inc.): Cet état de choses pose problème depuis plusieurs années sur le plan de la façon dont le Canada aborde ses frontières. C'est une chose à laquelle est sans cesse confrontée notre entreprise. Les mouvements et les produits transfrontaliers sont un problème.

Comme cela a été souligné, des améliorations conséquentes ont été apportées dans le cadre du régime alimentaire canadien. L'industrie de la restauration rapide a, presque sans exception, fait le virage. Cela a également été le cas de toutes les grandes boulangeries du pays. Nous nous occupons des acides gras trans en provenance de l'hydrogénation.

Il y a également d'autres sources d'acides gras trans qui doivent être intégrées au calcul, afin de bien comprendre la situation. Il y a des acides gras trans en provenance de produits laitiers et de viande, et lorsqu'on en arrive à de très faibles teneurs, de l'ordre de 1 p. 100, il faut comprendre ce qui demeure en provenance des autres sources, afin d'être bien certain que chacun sache que des progrès ont été faits par l'industrie. Je ne peux penser à aucune application dans le cadre de laquelle il n'existe pas de formulation sans gras trans qui soit à la disposition d'un utilisateur ou d'un groupe industriel. Il intervient parfois des questions de coûts et de fonctionnalité quant à la façon dont tourne l'usine, mais il existe aujourd'hui des solutions de rechange pour la quasi-totalité des applications.

M. Sean McPhee: J'aimerais faire une déclaration, en guise de conclusion.

Notre recommandation est que l'on examine de très près les données de Santé Canada sur la consommation par les Canadiens pour répondre à la question que vient tout juste de soulever M. Sparks. Avec ces très faibles teneurs, quelles sont les sources de gras trans présents dans les aliments?

Pour ce qui est de l'avenir, notre vive recommandation est que, si le gouvernement est décidé à réglementer les gras trans demeurant dans le régime alimentaire canadien, il y ait une compréhension approfondie des gras trans restants, ainsi que de leur origine.

● (0935)

La présidente: Merci, monsieur McPhee.

Nous allons maintenant entamer la période des questions, avec des tours de questions et réponses de sept minutes. Je vais surveiller l'heure de très près, afin que chacun ait l'occasion d'intervenir.

Nous allons commencer avec la Dre Bennett et Mme Murray. Qui aimerait commencer?

Allez-y, docteur Bennett.

L'hon. Carolyn Bennett (St. Paul's, Lib.): Je constate la frustration de Sally Brown et de tous les participants au groupe d'étude, mais j'aimerais poser une question au fonctionnaire du ministère.

Si nous avons su dans les années 1970 ce que nous savons aujourd'hui, aurait-on autorisé les gras trans sur le marché?

M. Samuel Godefroy: Il nous faut retourner au cadre réglementaire des années 1970. En ce qui concerne les gras trans, les huiles hydrogénées ou partiellement hydrogénées sont des ingrédients alimentaires. Manifestement, elles n'ont pas forcément fait l'objet d'une surveillance par le gouvernement dans les années 1970 avant leur introduction dans l'approvisionnement alimentaire, mais il est certain que si nous avions eu, à l'époque, les connaissances scientifiques que nous possédons à l'heure actuelle, nous aurions découragé une utilisation si généralisée de ce genre de produits dans la transformation des aliments.

L'hon. Carolyn Bennett: Le gouvernement n'a-t-il pas pour rôle de réglementer les choses qui sont saines pour la population et les choses qui sont malsaines?

M. Samuel Godefroy: Je vais répondre du point de vue d'un organe de réglementation de la salubrité des aliments, car c'est essentiellement là le rôle que nous jouons ici.

Le gouvernement a définitivement un rôle à jouer en examinant tous les effets des ingrédients alimentaires, et s'il est un effet qui est néfaste pour la santé, il lui revient de trouver les moyens les plus efficaces pour nous aider à atténuer cet effet. Voilà ce que nous nous efforçons essentiellement de faire dans ce dossier, dans le cas particulier des gras trans.

L'hon. Carolyn Bennett: Vous avez un rapport unanime du groupe d'étude. Selon lui, la façon la plus efficace d'atténuer le risque est de réglementer. Pouvez-vous me dire quelle a été l'opposition, ou pour quelle raison la chose n'est pas réglementée? Pourquoi les gras trans n'ont-ils pas disparu de nos étagères et de nos restaurants?

M. Samuel Godefroy: La réglementation demeure l'une des options qui est devant nous et qui continue d'être devant nous. L'engagement que...

L'hon. Carolyn Bennett: Pourquoi est-ce une option, la ministre ayant créé un groupe d'étude pour lui demander son opinion, et son opinion étant qu'il faudrait réglementer?

Les choses ne se sont pas déroulées comme dans le cas du groupe d'étude sur le sodium. Je suppose qu'on savait déjà, lorsque le mandat a été donné au groupe d'étude sur le sodium, qu'on ne pouvait alors envisager que des mesures non réglementaires, mais c'est par accident que le groupe d'étude sur les graisses trans a été autorisé à recommander la réglementation.

Je n'en reviens pas qu'en ce qui concerne la question au Feuilleton, la réponse continue d'être l'évaluation d'options réglementaires et non réglementaires. D'où vient l'opposition? Pourquoi la chose n'a-t-elle pas été réglementée?

Il me faut interroger Mme Tanaka. Il n'est pas nécessaire qu'il y ait un énorme cadre juridique; on parle de règlements. Il s'agit juste d'un morceau de papier. C'est juste une signature. Qu'est-ce qui nous empêche de dire tout simplement « Tu ne... pas »?

Je comprends, qu'à cause du canola et d'autres produits, ce ne soit pas forcément le niveau européen, et il nous faudra peut-être situer le seuil à 3 p. 100 ou autre, mais pourquoi ne pouvons-nous pas tout simplement passer à l'action?

M. Samuel Godefroy: Encore une fois, pour appuyer le cadre de réglementation — et, encore une fois, il s'agit de l'une des options qui est en ce moment-même en train d'être examinée...

L'hon. Carolyn Bennett: Mais c'est l'option recommandée par le groupe d'étude créé par la ministre. La ministre a créé un groupe d'étude. Pourquoi n'accepte-t-on pas la recommandation du groupe d'étude?

Pour ce qui est du terrain de jeu et du nivellement du terrain de jeu, la situation n'est pas vraiment juste pour les entreprises et les restaurants. Je pense que le gouvernement doit faire plus qu'être un simple meneur de claques pompeux qui se limite à dire que ce serait mieux si certaines entreprises prenaient des mesures. Il serait possible de véritablement éliminer la chose des étagères, pour revenir à la situation d'avant 1970.

Si l'option est le beurre, j'aimerais bien savoir quel est le problème avec un petit peu de beurre. Le beurre n'est pas poison, comme le sont les gras trans.

M. Samuel Godefroy: En vérité, le beurre contient ou est une source de gras trans. Il s'agit d'un produit laitier. Nous savons, comme l'a indiqué l'un des témoins, qu'il existe des sources naturelles de gras trans, notamment les graisses d'origine animale, et tout particulièrement le gras de ruminants. Les produits laitiers sont une des sources de gras trans.

Une partie de l'évaluation que nous menons en ce moment pour informer le processus décisionnel, y compris le recours à la réglementation, vise à déterminer comment ces règlements fonctionneraient dans le cas des sources naturelles...

● (0940)

L'hon. Carolyn Bennett: Vous utilisez, quatre années plus tard, le conditionnel. Quatre ans plus tard, vous vous demandez comment cela « fonctionnerait ». Pourquoi ne pouvons-nous pas tout simplement faire le nécessaire et régler la chose une fois pour toutes? D'après tout ce que nous disent les gens de l'industrie, ils aimeraient simplement savoir quelles sont les règles afin qu'ils puissent s'y conformer.

Nous avons vécu quatre années de purgatoire.

M. Samuel Godefroy: Je peux dire que l'un des aspects que nous sommes en ce moment en train d'examiner de très près relativement à la réglementation est la nécessité de veiller à ce que des produits de rechange sûrs soient proposés et à ce que soient examinés les effets de ces produits de rechange. Nous avons tiré des leçons de la situation dans les années 1970, lorsque nous avons essayé de cerner l'incidence sur la santé publique des gras saturés. Une solution de rechange avait été proposée pour prolonger la durée de conservation à l'étalage de ces gras, pour éviter les gras saturés, et c'est ainsi que l'on a introduit l'hydrogénation partielle des graisses. Cela a essentiellement augmenté la durée de conservation des produits, et nous avons recueilli la rétroaction des intéressés pour examiner les besoins de l'industrie des aliments transformés.

En ce qui concerne le cas qui nous occupe aujourd'hui, nous avons tiré des leçons de cette expérience. Nous sommes en train d'examiner toutes les options de remplacement pour veiller à ce que celles-ci n'amènent pas des effets néfastes involontaires sur la santé. À cet égard, nous recourons en ce moment à des règlements. De fait, Santé Canada utilise son pouvoir de surveillance réglementaire pour gérer les aliments nouveaux. Certains des oléagineux qu'un des témoins a mentionnés s'inscrivent précisément sous cette surveillance de Santé Canada. Nous en avons approuvés plusieurs, aussi récemment qu'en mars 2008.

L'hon. Carolyn Bennett: Pourquoi le Canada est-il si différent de pays comme la Suisse ou le Danemark, par exemple? Si ces pays peuvent faire ce qu'ils ont fait, pourquoi ne le pouvons-nous pas ici?

M. Samuel Godefroy: L'approvisionnement alimentaire au Canada est définitivement différent de l'approvisionnement alimentaire en Suisse ou au Danemark. En effet, le Canada, et l'Amérique du Nord en général, comme cela a été mentionné, ont investi dans les années 1970 pour compter lourdement sur des huiles partiellement hydrogénées, et c'est là, en gros, que le problème a commencé. C'est pourquoi nous en sommes arrivés à un point tel que l'approvisionnement alimentaire canadien a affiché l'un des niveaux de consommation les plus élevés. Les mesures qui seront proposées doivent être adaptées à la réalité canadienne, et c'est ce que nous sommes en train d'évaluer. Ce travail a pour objet d'informer notre processus décisionnel.

L'hon. Carolyn Bennett: Quand aurons-nous une réponse?

La présidente: Merci.

La parole est maintenant à M. Malo.

[Français]

M. Luc Malo (Verchères—Les Patriotes, BQ): Merci, madame la présidente.

Je remercie les témoins d'être ici aujourd'hui.

Dans sa présentation, Mme Brown nous a dit que la période de quatre ans avait été jugée suffisamment longue pour que l'ensemble des intervenants se conformer à la règle visant une réduction considérable des gras trans dans l'alimentation. Cependant, plusieurs intervenants disent aujourd'hui que ce délai n'était pas adéquat. Or, Mme Brown nous a dit que l'ensemble des intervenants étaient autour de la table au moment où la période de quatre ans a été établie et qu'il n'y a eu aucune dissidence.

J'aimerais savoir pourquoi ce délai était suffisant il y a quatre ans, mais ne l'est plus aujourd'hui. Cette question s'adresse à l'ensemble des intervenants.

[Traduction]

La présidente: Qui aimerait le premier répondre à cette question? Monsieur Godefroy?

Allez-y, monsieur Hetherington.

M. Paul Hetherington: Merci.

Je pense qu'il est important de regarder tout d'abord l'ordre chronologique des recommandations faites par le groupe d'étude. Le rapport a été publié en juin 2006. En conséquence, les données de surveillance les plus récentes ont été compilées à la fin de l'année 2008, de telle sorte que lorsque nous commençons à parler de notre examen de la mise en oeuvre et de la surveillance de l'approvisionnement alimentaire, cela s'est en fait étalé sur une période de deux ans et demi. Ce que nous voulons en réalité faire c'est examiner une période de quatre ans en ordre chronologique. Cette période prendrait fin dans le courant de l'année 2010.

J'aimerais également revenir un petit peu en arrière et souligner que le groupe d'étude a fait tout particulièrement mention du fait qu'il se pourrait qu'il y ait des secteurs très étroits dans lesquels des produits bien particuliers, comme ceux de la boulangerie, nécessiteraient peut-être une prolongation.

C'est pourquoi nous sommes revenus devant le comité pour suggérer, entre autres choses, dans notre mémoire, que l'on n'utilise pas les données de 2008, qui correspondent au dernier jeu de données de surveillance. Au lieu de cela, déterminons où en est l'approvisionnement alimentaire aujourd'hui. Je peux dire que j'ai discuté avec les membres de mon association de leurs efforts de reformulation. Plusieurs d'entre eux ont terminé leur travail de

reformulation. Il y en a un qui a finalisé ce travail tout juste la semaine dernière. Cela ne s'est pas fait à l'intérieur de la période fixée par le ministre en ce qui concerne la conformité volontaire, mais ce travail s'est poursuivi.

• (0945)

[Français]

M. Luc Malo: Vous considérez donc que la situation est réglée.

[Traduction]

M. Paul Hetherington: Non. Comme je l'ai dit dans notre déclaration, je crois qu'il est nécessaire de comprendre où en est le marché aujourd'hui avant de trancher, de manière définitive, quant à l'approche volontaire, dont j'aimerais également dire que ce n'est pas une approche que nous avons demandée.

J'aimerais poser une question au comité. Si nous étions à un niveau de moins de 1 p. 100 de l'apport énergétique, cela serait-il considéré comme une réussite?

[Français]

M. Luc Malo: Monsieur Godefroy, le taux de 1 p. 100 est-il une mesure arbitraire ou une mesure scientifique? Considère-t-on que ce pourcentage est négligeable? On apprend, grâce à des données provenant de la Harvard School of Public Health, que le gras trans est un tueur. Est-ce qu'il ne tue qu'à partir d'une concentration de 1 p. 100 ou est-ce qu'un apport quel qu'il soit peut être dommageable pour la santé?

M. Samuel Godefroy: La proportion de 1 p. 100 d'apport énergétique est étayée scientifiquement. En fait, on cherche à faire en sorte que l'apport soit de 1 p. 100 ou inférieur à 1 p. 100. C'est une recommandation de l'Organisation mondiale de la santé. Ce calcul à propos de l'incidence des gras trans et de l'apport alimentaire en gras trans a été fait sur des bases scientifiques. L'objectif est que toutes les sources inutiles de gras trans...

Comme je l'ai dit, les gras trans existent naturellement; ils font partie de l'apport alimentaire, de façon naturelle. Ils existent dans des aliments produits naturellement, par exemple les produits laitiers et les produits dérivés de produits animaux. Il s'agit d'adopter un régime alimentaire qui minimise l'apport en gras trans. L'objectif est d'en arriver à un niveau inférieur à 1 p. 100.

M. Luc Malo: Donc, les gras trans naturels, ça va, mais tout le reste, on l'enlève. Est-ce l'objectif?

M. Samuel Godefroy: L'objectif est de réduire au minimum la présence des gras trans dans la transformation alimentaire.

M. Luc Malo: En février 2007, ce comité a reçu un professeur chercheur de l'Université de Guelph, M. Alejandro G. Marangoni. Il nous a dit avoir développé chez lui une substance qui, selon l'ensemble des études qu'il avait menées, pouvait remplacer adéquatement les gras trans. J'aimerais savoir si, dans l'industrie, vous avez pris acte de ce que M. Marangoni nous a dit. Avez-vous décidé de travailler avec lui concrètement en vue de mettre en pratique ses recherches dans votre industrie? Je me souviens — et certains collègues autour de la table s'en souviendront aussi — qu'il nous a fait goûter des biscuits qu'il avait confectionnés à l'aide de cette substance. Ça fonctionnait donc pour l'industrie de la pâtisserie. Avez-vous travaillé avec M. Marangoni en vue d'éliminer les gras trans dans votre industrie?

[Traduction]

M. Paul Hetherington: En ce qui concerne les différentes occasions et conversations avec ce monsieur, nous l'avons en fait invité comme conférencier à des événements que nous avons organisés, etc. Nous lui avons demandé des renseignements bien précis sur son produit et ses applications à l'industrie de la boulangerie.

Je n'en connais pas le statut actuel, mais je crois savoir qu'il y a eu des problèmes de mise en marché du produit. Je ne pense pas que ces problèmes étaient liés à l'acceptation par l'industrie, mais qu'il s'agissait plutôt de problèmes de production. À ma connaissance, ce produit n'est présentement pas sur le marché. Je pourrai vous revenir avec une réponse définitive, mais ce produit n'est pas sur le marché.

• (0950)

[Français]

M. Luc Malo: Mais sur quoi...

[Traduction]

La présidente: Merci, monsieur Hetherington.

Nous allons maintenant entendre Mme Leslie.

Mme Megan Leslie: Merci, madame la présidente, et merci à tous les témoins d'être venus comparaître aujourd'hui. Cet échange nous est très utile.

Ma première série de questions s'adressera à Santé Canada. Nous savons qu'il y a des pays où des interdictions ont été instaurées — le Danemark et la Suisse, par exemple —, et il y a également eu des interdictions dans certaines villes, comme par exemple New York. Quelles ont été les conclusions de votre recherche sur ces interdictions complètes? Celles-ci ont-elles été des réussites? Quelles leçons pouvons-nous en tirer?

M. Samuel Godefroy: Nous nous sommes définitivement appuyés sur ce qui s'est passé dans d'autres pays. Nous nous sommes surtout intéressés au cas du Danemark, car ce pays a été l'un des premiers à recourir à des règlements pour limiter la teneur en gras trans. La réduction, dans ce pays, de la consommation de gras trans a définitivement été une réussite.

Cependant, l'on a relevé plusieurs défis quant à la mise en oeuvre de cette approche. Premièrement, il y a la question de la disponibilité de solutions de rechange. Ce qu'il importe cependant de souligner est que le Danemark et l'Europe en général ont un approvisionnement alimentaire quelque peu différent de celui du marché canadien et nord-américain, notamment en ce qui concerne les huiles et les huiles végétales qui sont disponibles. Comme cela a été mentionné, dans les années 1970, l'Amérique du Nord a lourdement investi dans la disponibilité d'huiles hydrogénées ou partiellement hydrogénées comme solution de rechange offrant un niveau de stabilité accru, de telle sorte que, bien qu'il y ait des parallèles dont nous avons pu tirer des leçons, il y a également d'importantes différences dont il nous faut, en la matière, tenir compte.

Mme Megan Leslie: À quoi ressemble cet investissement? Parle-t-on de capitaux, de bâtiments, d'usines, ou bien parle-t-on...

M. Samuel Godefroy: Nous parlons de la disponibilité du côté de l'offre, surtout, et donc de la formulation de produits adaptés à ce type d'offre.

Mme Megan Leslie: Vous dites, à la page 9 de la version française de votre mémoire, que Santé Canada s'emploie à déterminer la meilleure combinaison d'interventions, tant réglementaires que non réglementaires. À quoi cela ressemble-t-il?

M. Samuel Godefroy: Certaines des options réglementaires sont déjà en place et en vigueur. L'utilisation de la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel est déjà un levier qui existe et dont la mise en oeuvre a, en vérité, été achevée en 2007. Nous continuons d'en voir les effets. J'ai apporté avec moi des échantillons de certains produits de chocolaterie en provenance de ces mêmes types de fournisseurs, des fournisseurs suisses. Il s'agit de produits qui sont disponibles au Canada et de produits qui sont disponibles en Suisse. Il y a vraiment une différence notable entre les deux, en ce que le tableau sur la valeur nutritionnelle est clairement là pour informer les consommateurs de la teneur en gras trans. Il s'agit là d'un important outil qui est en place.

Un autre levier réglementaire que nous utilisons est celui de définir, par voie de réglementation, ce que nous entendons par produit sans gras trans. Il nous a fallu déterminer cela également, et la chose est en place depuis 2007.

Il nous fallait également examiner des outils permettant la surveillance des gras trans. Nous avons parlé du programme de surveillance lui-même, mais ce programme de surveillance a nécessité l'élaboration de méthodologies nous permettant de mesurer la teneur en gras trans des aliments. De fait, il s'agit d'une méthode proprement canadienne: un chercheur de Santé Canada a mis au point ce que nous considérons aujourd'hui comme étant l'étalon or dans la mesure de la teneur en gras trans des aliments. Ce travail a, lui aussi, été réalisé en 2007-2008.

Mme Megan Leslie: Je souhaitais simplement comprendre ce que vous vouliez dire par « réglementaires », et ce sont là de bons exemples.

Dans la recherche que vous avez faite pour déterminer le degré de réussite, avez-vous considéré la réglementation des quantités comme étant un élément essentiel d'un plan pour l'avenir?

M. Samuel Godefroy: Comme je l'ai mentionné dans mon introduction, nous considérons qu'il y a de la valeur dans l'utilisation d'un levier réglementaire, et c'est en gros ce que nous essayons de faire en ce moment. Nous nous concentrons sur les résultats de ce qui a été fait jusqu'ici et l'évaluation de ces résultats pour déterminer où des progrès ont été réalisés, de quelle façon ces progrès ont été réalisés, et ce que cela a donné sur le plan réduction de l'absorption de gras trans. Nous nous attachons également à cerner les domaines dans lesquels il demeure un défi, à déterminer les raisons des difficultés et à identifier les meilleurs outils en vue de réduire la teneur en gras trans des aliments.

Mme Megan Leslie: Merci beaucoup.

Ma question suivante est pour M. Reaman. Vous avez fait mention des énormes ressources financières et humaines que vos membres ont investies dans la réduction des gras trans. Vous demandez qu'il y ait une réglementation, et je pense que l'idée est d'aplanir les disparités parmi vos membres. Pourriez-vous nous dire à quoi la situation ressemble?

M. Ron Reaman: Permettez que je sois très clair: ces disparités ne sont pas vraiment entre et parmi nos membres. Le fait est que l'actuel régime canadien de réglementation des produits alimentaires permet aux seules autorités locales — conseils régionaux de santé, municipalités et provinces — de viser les établissements de services alimentaires au moyen d'efforts de réglementation du genre. C'est le seul levier à leur disposition; elles n'ont pas pour mandat de réglementer d'autres membres au sein de l'industrie de l'alimentation, de telle sorte que les services d'alimentation ont été particularisés et se sont vus obligés de contrôler la chaîne de valeur alimentaire en amont, ce qui nous place dans une situation très difficile.

Comme l'a souligné Sally, le segment des exploitants indépendants de taille petite ou moyenne de notre industrie a été confronté à certains défis quant à la réalisation des réductions que nous aimerions voir, car ces intervenants n'ont pas beaucoup de poids auprès des fournisseurs à proprement parler. Les exploitants des grandes chaînes nationales, qui entretiennent des relations beaucoup plus solides avec leurs fournisseurs, peuvent effectivement utiliser cette relation pour forcer des changements dans l'approvisionnement.

Il y a un décalage. La question n'est pas tant celle de ce qui s'est passé ou de ce qui ne s'est pas passé au sein de mon secteur; la question est plutôt celle d'avoir un terrain de jeu égal et uniforme à l'échelle de l'industrie alimentaire dans son entier.

• (0955)

Mme Megan Leslie: Merci.

J'ai encore une question. Celle-ci est pour Santé Canada. Nous avons entendu parler du problème des importations. À quoi ressemblerait la réglementation des importations?

M. Samuel Godefroy: Si nous parlons d'une réglementation qui limiterait la teneur en gras trans des aliments préemballés et qui s'appliquerait aux aliments préemballés, les règlements s'appliqueraient sans distinction entre les produits canadiens et distribués sur le marché canadien et les produits étrangers et distribués sur le marché canadien. Les règlements s'appliqueraient de la même façon aux deux catégories de produits.

Mme Megan Leslie: Ils s'appliqueraient tout simplement, comme cela?

M. Samuel Godefroy: Tout simplement, comme cela. C'est pourquoi l'une des questions qu'il nous faut examiner dans le contexte de l'élaboration et de l'analyse de l'option réglementation est l'incidence qu'aurait cette réglementation sur certaines de nos ententes commerciales.

La présidente: Merci, monsieur Godefroy.

Nous passons maintenant à M. Uppal.

Tâchez, dans toute la mesure du possible, de passer par la présidence.

Allez-y, monsieur Uppal.

M. Tim Uppal (Edmonton—Sherwood Park, PCC): Merci, madame la présidente.

Merci aux témoins de leur présence aujourd'hui.

Le gouvernement est résolu à améliorer la vie des Canadiens et à faire en sorte qu'ils soient la population jouissant de la meilleure santé au monde. Cela suppose, entre autres, de réduire la présence de gras trans dans leur alimentation.

Monsieur Godefroy, vous avez mentionné dans vos remarques liminaires un certain nombre d'activités entreprises par Santé Canada afin de sensibiliser les consommateurs au danger des gras trans. Pourriez-vous nous donner quelques précisions à cet égard?

M. Samuel Godefroy: L'un des premiers éléments que je mentionnerai à cet égard est le guide alimentaire canadien. Sa nouvelle version, publiée en 2007, recommande clairement aux Canadiens de limiter leur consommation de gras trans et de graisses saturées. Nous y formulons des recommandations claires sur la façon de limiter ces niveaux dans le régime alimentaire. Bien sûr, il nous fallait pour cela veiller à ce que les consommateurs aient accès à l'information voulue pour opérer ces choix alimentaires.

Le règlement sur l'étiquetage nutritionnel a été décisif à cet égard. Comme je l'ai mentionné, cette réglementation sur l'étiquetage

nutritionnel a pris pleinement effet en 2007. Le Canada se distingue par le fait qu'il est le seul pays à exiger la déclaration des gras trans dans le tableau de la valeur nutritive des étiquettes des produits.

D'autres pays nous ont emboîté le pas. Depuis lors, les États-Unis ont adopté cette approche, ainsi que d'autres pays d'Amérique latine. Cette semaine, au comité du Codex sur l'étiquetage nutritionnel qui siège en ce moment à Québec, à notre invitation, le Canada a recommandé l'adoption à l'échelle internationale de cette exigence de déclaration des gras trans sur les étiquettes de tous les produits fabriqués dans le monde.

M. Tim Uppal: Pendant que nous en sommes sur le sujet de l'étiquetage, quel a été le résultat? Si cela a été imposé en 2007, quel a été l'effet de cet étiquetage?

M. Samuel Godefroy: Une bonne partie de la réduction de la consommation constatée est attribuable au succès de la réglementation de l'étiquetage, particulièrement dans le secteur des produits préemballés.

M. Tim Uppal: Bien.

Que fait le gouvernement pour effectivement réduire les gras trans? Vous avez mentionné dans vos remarques liminaires que vous avez pris des mesures pour les réduire.

• (1000)

M. Samuel Godefroy: Le programme de surveillance a certainement été un jalon à cet égard et répond à l'engagement pris par le ministre de la Santé en 2007. Nous arrivons à la fin du programme de surveillance. De fait, nous avons publié le dernier jeu de données en décembre 2009.

Nos scientifiques ont besoin que les résultats du programme de surveillance subissent la rigueur d'un examen scientifique par les pairs. Cet examen a été achevé en mars 2010 et a donné lieu à une publication dans la littérature scientifique internationale où la façon dont le programme de surveillance a été mis en oeuvre, ainsi que ses résultats, ont fait l'objet d'une analyse critique.

M. Tim Uppal: Nous avons entendu que les produits alimentaires industriels sont la principale source de gras trans dans le régime alimentaire des Canadiens. Qu'a fait Santé Canada pour amener l'industrie alimentaire à réduire la présence de gras trans, et dans quel domaine avez-vous constaté les meilleurs progrès?

M. Samuel Godefroy: Notre rôle consiste principalement à superviser l'offre alimentaire et à utiliser nos leviers réglementaires et non réglementaires pour atteindre les objectifs de santé publique, et à cet égard nous avons mentionné les substituts possibles. Certains de ces substituts doivent subir une évaluation préalable à la mise en marché, et Santé Canada en a agréé un certain nombre. Aussi récemment que mars 2008, nous avons homologué une nouvelle variété de soja qui peut constituer un substitut approprié permettant de réduire considérablement la nécessité de recourir aux gras trans.

M. Tim Uppal: Pourrions-nous avoir l'avis de l'industrie sur le degré de succès de cela?

M. Doug Sparks: Je peux peut-être vous renseigner.

L'évolution intervenue dans les variétés de graines, en tout cas celles de canola, a été extraordinaire. Les grandes entreprises nationales de services alimentaires au Canada utilisent généralement aujourd'hui du canola dont l'identité est préservée. C'est un canola à haute teneur en acide oléique et à faible teneur en acide linoléique, qui présente la même stabilité qu'un produit hydrogéné et la même faible teneur en acide gras saturé que du canola ordinaire. Cette variété a maintenant été homologuée par le gouvernement canadien. Cela autorise une amélioration marquée de la diète canadienne.

M. Paul Hetherington: En boulangerie, nos pains et petits pains sont quasiment libres de gras trans depuis la fin des années 1990, lorsque nous sommes passés à l'huile liquide. La difficulté réside dans l'obligation d'employer une graisse dure aux fins de lamination, par exemple dans les pâtes feuilletées, etc. La matière grasse la plus utilisée aujourd'hui par l'industrie est à base d'huile de palme, qui est hautement saturée. Ce n'est pas le substitut que nous souhaitons, mais c'est celui qui est actuellement disponible sur le marché.

La présidente: Quelqu'un d'autre souhaite-t-il intervenir?

Allez-y, madame Tanaka.

Mme Phyllis Tanaka: J'aimerais juste réitérer les éléments clés. Le travail se fait à tous les niveaux du système agroalimentaire pour trouver des façons de réduire les gras trans dans les produits alimentaires, depuis les phytogénéticiens jusqu'à l'industrie de la boulangerie qui recherche des substituts. Depuis le début on sait que la difficulté est la plus grande dans ce secteur. Les recherches se poursuivent. C'est difficile, mais l'industrie dans son ensemble relève le défi.

La présidente: Allez-y, monsieur Sparks.

M. Doug Sparks: J'aimerais dire juste un mot en général sur le secteur de la boulangerie. Nous travaillons avec nombre d'entreprises du secteur et le connaissons bien. J'ai également été en rapport pendant de nombreuses années avec le secteur américain.

De fait, l'industrie de la boulangerie canadienne mérite des louanges spéciales. Souvent, la transition vers une formulation à base d'huile de palme hautement saturée était facilement disponible, et cette formulation, bien qu'exempte de gras trans, était lourde en graisses saturées. Maintes entreprises de boulangerie ont fait un pas de plus et utilisent un pourcentage beaucoup plus élevé d'huile liquide et des fractions plutôt sophistiquées afin d'assurer et la fonctionnalité et une saturation plus faible, et donc dans certains cas elles sont allées plus loin que nécessaire.

La présidente: Merci, monsieur Sparks.

Nous allons maintenant passer à notre deuxième tour de questions. Il sera de cinq minutes, pour les questions et les réponses.

Nous allons commencer avec Mme Murray.

Mme Joyce Murray (Vancouver Quadra, Lib.): Merci.

J'essaie de comprendre. J'en reviens à la question de M. Malo.

Il vous a interrogé sur le niveau de 1 p. 100, soit deux grammes de gras par jour, qui a été accepté par l'OMS. Vous avez répondu que c'était un niveau scientifique. Pourquoi la ville de New York et la Californie — qui ont une population supérieure à celle du Canada — veulent-ils abaisser le niveau à zéro, si une quantité entre zéro et deux grammes est totalement inoffensive du point de vue sanitaire? Est-ce que la décision scientifique de fixer le niveau à 1 p. 100 ou deux grammes tient compte de la difficulté, ou du coût pour l'industrie? Existe-t-il réellement un repère scientifique, ou bien est-ce plutôt un repère de commodité ou basé sur le coût?

•(1005)

M. Samuel Godefroy: Le niveau de 1 p. 100 vient d'une recommandation de l'Organisation mondiale de la santé qui...

Mme Joyce Murray: Eh bien, je sais cela, mais je demande ce que dit la science. Est-ce une affaire de santé, ou bien est-ce...

M. Samuel Godefroy: C'est une conclusion fondée sur la science, mais c'est aussi une estimation effectuée sur la base de la consommation. Elle tient compte du régime alimentaire et, comme on l'a mentionné...

Mme Joyce Murray: D'accord, c'est donc fondé sur des considérations pratiques et la commodité, non sur la santé.

M. Samuel Godefroy: Non, c'est fondé sur le régime alimentaire. Le régime alimentaire contient des sources naturelles de gras trans. Même dans leur cas, notre conseil est de réduire la présence de ces sources naturelles de gras trans dans l'alimentation — pas dans les produits, mais dans le régime alimentaire.

Mme Joyce Murray: Merci.

Peut-être ai-je mal compris ce que font la ville de New York et la Californie avec leur interdiction des gras trans. Est-ce qu'ils autorisent les sources naturelles, mais non les additifs?

M. Samuel Godefroy: L'interdiction vise en fait les gras trans de transformation.

Je reviens à l'efficacité de certaines de ces mesures d'interdiction des gras trans au niveau du détail, surtout dans le secteur des services alimentaires. Il faut commencer par prendre des mesures en amont pour assurer la disponibilité de sources...

Mme Joyce Murray: C'est donc une considération pratique. Il ne s'agit pas de santé, mais d'opportunité pratique. D'accord.

À quelle échéance Santé Canada veut-elle voir atteinte la cible de deux grammes par jour? Selon le dernier rapport, nous étions à 170 p. 100 au-dessus de ce chiffre. À quelle échéance exigez-vous que l'industrie descende à deux grammes?

M. Samuel Godefroy: Comme on l'a mentionné, le ministre de la Santé, dans son annonce de 2007, a donné à l'industrie deux ans pour mettre en oeuvre les recommandations du Groupe d'étude sur les graisses trans. À la fin des deux années et à la suite du programme de surveillance des gras trans, une période d'évaluation est prévue pour faire le point des progrès...

Mme Joyce Murray: Un objectif avait été fixé pour cette date, mais vous leur accordez une prolongation. D'accord.

Voici où je veux en venir. Nous savons que c'est un poison et que sa consommation est absolument néfaste pour notre santé. Nous savons que nous ne l'utilisons pas avant les années 1970. Nous travaillons là-dessus depuis le milieu des années 1990 et nous sommes toujours à 70 p. 100 au-dessus d'une ligne directrice qui est elle-même supérieure à l'avantage sanitaire.

Pensez-vous qu'il soit possible que Santé Canada soit poursuivi en justice par les familles de victimes, qui pourraient arguer que Santé Canada a fait preuve de négligence dans l'exercice de son rôle de supervision de l'approvisionnement alimentaire et omis d'utiliser tous les leviers, réglementaires ou non réglementaires, pour réaliser les objectifs en matière de santé énoncés? Est-ce que Santé Canada et le public canadien sont exposés à des poursuites en justice, comme c'est arrivé dans le cas du tabac, pour avoir autorisé sciemment un poison, reporté sciemment les échéances et ne pas avoir utilisé les leviers disponibles et pris les mesures possibles?

M. Samuel Godefroy: C'est en réalité à l'industrie qu'il incombe d'offrir des aliments sains. Le rôle de Santé Canada est d'établir les exigences qui vont assurer que nous ayons des aliments sains. C'est en gros ce que j'ai dit dans mes remarques liminaires. Nous examinons la faisabilité de toutes les options et analysons ces options...

Mme Joyce Murray: J'ai déjà entendu cela.

Vous dites que vous ne pensez pas que Santé Canada soit vulnérable à des poursuites pour négligence dans l'exercice de son devoir de réglementer le produit. Nous savons comment le faire, nous savons que ce doit être fait, et le règlement n'est pas en place.

M. Samuel Godefroy: Nous utilisons les meilleures connaissances scientifiques disponibles et nous utilisons tous les leviers dont dispose le ministère de la Santé pour atténuer les effets sur la santé.

• (1010)

La présidente: Merci, monsieur Godefroy.

Allez-y, monsieur Brown.

M. Patrick Brown (Barrie, PCC): Merci, madame la présidente.

Je vais revenir sur les exemples de la Californie et de la ville de New York qui ont été cités. Existe-t-il d'autres exemples ayant donné de bons résultats, dans d'autres pays, dont le Canada pourrait s'inspirer?

M. Samuel Godefroy: La situation au Canada et en Amérique du Nord est quelque peu différente de celle d'autres pays parce que nous avons déjà une offre alimentaire ayant traditionnellement une teneur plus élevée en gras trans, et donc, si ce qui se fait dans d'autres pays peut être utile et instructif, nous devons adapter les solutions au contexte canadien et plus particulièrement à la disponibilité de ces huiles et de ces substituts qui autorisent de fabriquer les produits alimentaires avec le plus faible niveau de gras trans. C'est en gros ce sur quoi se concentre actuellement l'évaluation du ministère. Nous disséquons les résultats du programme de surveillance.

Nous nous penchons plus particulièrement sur les domaines où les progrès ont été moindres que ce que recommandait le Groupe d'étude sur les graisses trans. Nous analysons les raisons et les difficultés rencontrées par ces secteurs, qu'il s'agisse du secteur des services alimentaires ou de celui de la boulangerie, pour voir si les obstacles sont de nature technique ou économique. Nous examinons également toutes les options de remplacement disponibles; nous exerçons notre supervision réglementaire sur ces options et facilitons leur disponibilité.

Toutes les options sont ouvertes et nous les évaluons pour trouver l'outil le meilleur et le plus efficace pour la réduction des gras trans.

M. Patrick Brown: Je réalise que nous avons progressé, mais hypothétiquement, si nous ne parvenons pas à remplir la recommandation de l'OMS, quelles options envisagez-vous, par exemple, dans le secteur de la restauration? Je sais que la réglementation de l'étiquetage nutritionnel est une réussite, mais

pour ce qui est de la restauration, quelles sont les options disponibles?

M. Samuel Godefroy: Je vais peut-être demander à Ron d'en parler plus précisément. Voulez-vous répondre?

M. Ron Reaman: Désolé, je vais devoir vous demander de répéter la question. Je n'a pas tout saisi.

M. Patrick Brown: En ce qui concerne le secteur de la restauration, M. Godefroy a dit qu'il existait des options, quelles sont ces options pour ce qui est de...

M. Ron Reaman: Réduire les gras trans?

M. Patrick Brown: Oui.

M. Ron Reaman: Nous travaillons là-dessus depuis plusieurs années maintenant et nous avons fait des progrès considérables dans tout le secteur. J'ai essayé d'expliquer plus tôt que certains segments de notre secteur éprouvent de la difficulté à se fournir en huile exempte de trans, et c'est là notre défi.

Vu la nature du régime réglementaire canadien, nous avons connu des problèmes particuliers à l'échelle régionale parce que des règlements locaux ont été forcés, à toutes fins pratiques, à faire la police de toute la chaîne d'approvisionnement, du haut en bas de la chaîne de valeur. C'est une position intenable pour nous, dans laquelle nous sommes pris actuellement, et c'est là mon message clé pour vous aujourd'hui.

Nous ne demandons pas une réglementation parce que nous croyons que l'industrie alimentaire, dans son ensemble, n'a pas fait un excellent travail de réduction des gras trans; au contraire, je pense que les résultats du programme de surveillance et tout ce que nous disent nos membres et nos collègues de toute l'industrie alimentaire prouvent que nous avons réalisé des progrès énormes sur le plan de la réduction des gras trans. La difficulté pour nous est réellement l'existence d'une réglementation incohérente et variable mise en place par les autorités locales, qui établissent un terrain de jeu inégal.

Je ne sais pas si cela répond à votre question.

M. Patrick Brown: Je lisais juste la partie du mémoire qui dit que le secteur de la restauration et des services alimentaires n'a pas connu le même degré de réussite. Si nous ne parvenons pas à remplir les objectifs...

M. Ron Reaman: Désolé, mais je ne suis pas d'accord. Les données sont en fait très claires. Elles ne viennent pas de moi. Elles sont objectives. Elles proviennent du programme de surveillance des gras trans de Santé Canada...

M. Patrick Brown: Je ne fais que lire le mémoire. Il dit qu'il n'y a pas le même degré de...

M. Ron Reaman: Eh bien, dans ce cas, je ne partage pas cette position.

M. Samuel Godefroy: L'évaluation a été faite sur la base du programme de surveillance, lequel a établi que le secteur des services alimentaires n'a pas évolué avec la même rapidité que le secteur des aliments préemballés sur le plan de la réduction des gras trans.

Cela est fondé sur la collecte d'échantillons, laquelle ne s'est pas limitée aux grands fournisseurs de services alimentaires, c'est-à-dire aux grandes chaînes. Là où les progrès ont été réellement lents c'est dans les restaurants et points de vente de petite et moyenne taille, et c'est ce qu'a relevé le programme de surveillance des gras trans.

●(1015)

M. Patrick Brown: Avez-vous des idées sur la façon de réaliser davantage de progrès dans les points de vente à petite et moyenne taille?

M. Samuel Godefroy: Je pense que cela tient à la disponibilité de substituts, et il faut donc une plus grande disponibilité d'huiles exemptes de trans, par exemple les autres sources comme le canola mentionné par l'industrie. Il existe déjà des substituts d'huile de friture qui élimineraient totalement les gras trans. Le problème tient réellement à la disponibilité et à l'utilisation de ces sources. En outre, l'industrie doit les utiliser davantage.

M. Patrick Brown: Je vois que l'on collecte des données tous les sept mois. Savons-nous quel est notre contexte international aujourd'hui? Je réalise que le Canada avait beaucoup de pain sur la planche au milieu des années 1990. Faisons-nous preuve aujourd'hui d'un plus grand leadership?

M. Samuel Godefroy: Je crois que le Canada est effectivement un leader en Amérique du Nord parce que nous avons agi précocement. Comme je l'ai mentionné, le Canada a été le premier pays à imposer l'étiquetage des gras trans dans ses tables nutritionnelles. En outre, suite au rapport du Groupe d'étude sur les graisses trans, des efforts de réduction ont été déployés. Si nous comparons aujourd'hui l'offre alimentaire américaine et l'offre canadienne, on constate des différences. Le Canada a certainement joué en Amérique du Nord un rôle de premier plan en vue de la réduction de la consommation de gras trans.

La présidente: Merci, monsieur Brown.

Nous allons passer à M. Dufour.

[Français]

M. Nicolas Dufour (Repentigny, BQ): Merci, madame la présidente. Je tiens à remercier les témoins également.

Monsieur Hetherington, un peu plus tôt, M. Malo voulait vous poser une question relativement au docteur Marangoni. Vous avez répondu qu'étant donné que ce n'était pas commercialisé, c'était peut-être un peu plus difficile. En fait, lorsqu'on a quatre ans pour se préparer à l'application éventuelle d'une réglementation sur les gras trans, il faut prendre des moyens extraordinaires et sortir du cadre normal. Il faut essayer d'aller un peu plus loin et si quelqu'un a une bonne idée, il faut essayer de la saisir au bond et de la développer.

[Traduction]

M. Paul Hetherington: En ce qui concerne ce monsieur, sa capacité à commercialiser le produit, je crois — il faudra que je vous revienne avec la réponse — tient à des difficultés de production, et non pas à l'insuffisance de la demande. Il éprouve des difficultés au niveau de la production, et non pas du marché. C'était simplement un problème interne au niveau de la fabrication physique du produit.

C'est ce que je crois savoir. Comme je l'ai dit, il faudra que je vérifie.

J'espère que cela répond à votre question.

[Français]

M. Nicolas Dufour: Je vous remercie.

Monsieur Godefroy, depuis le début, vous nous parlez des autres options, mis à part la réglementation. Vous nous avez parlé de nouvelles cultures. S'agit-il là de vos seules autres options? Si on décide d'aller vers de nouvelles cultures, ça pourrait prendre énormément de temps. Ça ne se fait pas en deux semaines. Ce serait retardé encore de deux ou trois ans, ce qui entraînerait des complications, des problèmes, de la pression sur les hôpitaux et des complications pour la santé des gens.

Vos options se limitent-elles vraiment à une nouvelle culture?

M. Samuel Godefroy: J'aimerais clarifier la façon dont j'ai présenté toutes les options. L'option réglementaire est sur la table. Il faut évaluer la façon dont cette option réglementaire peut s'exercer, en particulier, sa mise en application. Quand on a une option réglementaire, si on veut limiter les niveaux de gras trans au niveau recommandé par le groupe de travail, il faut s'assurer que c'est faisable, que c'est possible à mettre en oeuvre, que c'est applicable...

M. Nicolas Dufour: Il y a tout de même eu quatre ans de discussions, et quelque chose en est ressorti. Tout le monde autour de la table est heureux et satisfait du travail qui s'est fait. Je n'ai aucun doute que vous avez fait du bon travail. Toutefois, au moment de passer de la parole aux actes, on dirait qu'il y a un manque, et c'est de la part du gouvernement. Vous avez fait votre travail, mais le gouvernement fait preuve de laxisme. Il en est ressorti des idées, mais soudainement on dirait qu'on est dans un no man's land. On ne sait pas trop où se diriger.

●(1020)

M. Samuel Godefroy: C'est pourquoi je voudrais lier l'option réglementaire à la disponibilité d'un apport de solutions de remplacement. Pour que l'option réglementaire puisse agir comme elle doit, c'est-à-dire permettre la limitation des gras trans, il faut un apport de sources de plantes oléagineuses qui permette d'atteindre cet objectif.

L'option réglementaire est sur la table. Il s'agit d'en analyser la mise en oeuvre et l'impact. Il s'agit d'un objectif de santé publique. L'objectif est de réduire l'apport alimentaire de gras trans à moins de 1 p. 100 de l'apport énergétique. Toutes ces solutions sont des outils. Il s'agit de voir comment combiner les outils.

M. Nicolas Dufour: Madame Brown, vous écoutez les délibérations depuis 9 heures, ce matin. Qu'en pensez-vous et que comptez-vous faire pour pousser le gouvernement à mettre en oeuvre la réglementation? Que comptez-vous faire pour que ça bouge?

[Traduction]

Mme Sally Brown: Eh bien, nous faisons tout notre possible. Nous sommes certainement actifs sur le dossier.

Si vous le permettez, j'aimerais traiter de certains enjeux évoqués et donner notre point de vue à leur sujet.

J'ai été heureuse d'entendre Sean dire qu'il existe des substituts plus sains. Il faut les mettre sur le marché.

J'aimerais mentionner plusieurs choses. Premièrement, le problème des gras trans naturels est considérable, mais à l'époque du groupe d'étude, il n'était pas établi qu'ils étaient aussi dangereux que les gras trans fabriqués. Ils vont rester dans la chaîne alimentaire. On en trouve dans la viande et partout ailleurs. Il est d'autant plus important de supprimer tous les gras trans artificiels, car du fait de la présence des gras trans naturels nous en allons en avoir de toute façon dans notre alimentation. Je pense que ce point a été négligé.

L'autre considération est que ces huiles de remplacement coûtent souvent plus cher. C'est pourquoi les petits et moyens restaurateurs ne les utilisent pas. Une fois que la pression de la surveillance n'existera plus, il est très peu probable qu'ils changent.

Nous savons également que, même s'il existe de meilleures margarines, on continue à vendre dans les épiceries des margarines dures meilleur marché. Elles sont achetées par des consommateurs à budget limité. Que leur disons-nous? Nous leur disons que peu nous importe réellement que les gras trans nuisent à leur santé, car on leur propose toujours des margarines dures bon marché. C'est une option attrayante pour eux car elles sont moins chères. En ce sens, nous devons aussi égaliser le terrain de jeu au niveau de l'offre. N'oubliez pas que nous avons des sous-populations qui sont davantage exposées au risque si les choses ne changent pas; nous savons que les hommes jeunes et les enfants sont davantage exposés à cause de leurs habitudes alimentaires et de ce qu'ils mangent.

Nous savons que l'étiquetage a donné des résultats, mais n'oubliez pas que 38 p. 100 du budget alimentaire des ménages au Canada est dépensé en dehors du foyer, là où il n'y a pas d'étiquetage. Il ne faut pas le perdre de vue. Nous achetons un énorme pourcentage de notre nourriture dans des restaurants et d'autres points de vente.

Sauf tout mon respect pour la position de Santé Canada, qui dit qu'il faudra du temps pour déterminer l'effet d'une réglementation sur le commerce, cet aspect a été examiné dans le rapport du groupe d'étude et quatre années se sont écoulées. J'ai du mal à croire que nous ne connaissions pas la réponse à cette interrogation, franchement, mais nous ne la connaissons pas.

La présidente: Merci beaucoup, madame Brown.

Allez-y, docteur Carrie.

M. Colin Carrie (Oshawa, PCC): Merci beaucoup, madame la présidente.

J'aimerais clarifier un certain nombre de choses qui ont été dites. Monsieur Hetherington, vous avez dit quelque chose d'intéressant dans vos remarques liminaires. Vous avez dit que nous avons commencé en gros à 4 p. 100, et que les données de surveillance de 2008 indiquaient que nous étions descendus à 1,4 p. 100. Je pense que vous essayez de faire valoir que depuis 2008 vous avez continué de progresser avec les reformulations. On nous a dit antérieurement qu'il peut falloir jusqu'à deux ans pour reformuler des produits, et parfois même plus, et je vous félicite donc des changements que vous avez introduits en un laps de temps relativement court.

Le chiffre était fondé sur les échantillons de 2008. Les réductions se sont poursuivies et nous n'avons pas les données les plus récentes, mais est-il possible que nous soyons effectivement arrivés au niveau de 1 p. 100 aujourd'hui? Est-ce là ce que vous cherchiez à faire valoir?

M. Paul Hetherington: Ce que j'essayais de montrer — et merci de le faire ressortir — est que la courbe de consommation de gras trans en pourcentage de l'apport énergétique est descendante. Le dernier jeu de données remonte à 2008. Depuis, les reformulations se sont poursuivies. Je ne sais pas à quel niveau nous en sommes aujourd'hui; je sais, d'après mes conversations avec nos membres, que ces efforts de reformulation se poursuivent, comme vous l'avez rappelé. Je n'ai pas de données pour le prouver, mais sur la base de ce que disent nos membres, j'estime que le chiffre continue de baisser. Mais je ne sais pas de combien il est aujourd'hui.

●(1025)

M. Colin Carrie: Je crois que nul ne le sait. Comme le disait M. McPhee, nous cherchons ici à définir une bonne politique publique, raisonnable et de bon sens.

J'aimerais demander quelque chose à Santé Canada, car je suis un peu confus. Que signifie vraiment « exempt de gras trans »? Nous parlons de ce seuil de 1 p. 100. Sur le plan de l'étiquetage, je sais qu'une fois que l'on descend en dessous d'un certain seuil pour d'autres ingrédients, on peut inscrire sur l'étiquette « exempt », par exemple exempt de matières grasses, exempt de sucre ou tout ce que vous voudrez. Dans ces autres pays ou entités — Danemark, Suisse, ville de New York, Californie — lorsque l'étiquette dit « sans gras trans », est-ce que cela signifie zéro, ou bien que la teneur peut aller jusqu'à, mettons, 1 p. 100? J'aimerais savoir quelles sont les définitions réelles.

M. Samuel Godefroy: La définition de produits « sans gras trans » est maintenant consacrée dans notre réglementation. Un produit peut porter cette affirmation s'il ne contient pas plus de 0,2 gramme par portion. C'est donc la teneur dans le produit lui-même.

Pour ce qui est d'autres juridictions, l'étiquetage nutritionnel en Europe ne comprend pas à ce stade les gras trans. Nous avons un étiquetage nutritionnel plus rigoureux au Canada qu'en Europe.

Les autres pays ont adopté des contraintes exprimées en pourcentage de gras trans dans la matière grasse totale contenue dans le produit. La définition au Danemark correspond à ce que recommandait le Groupe d'étude sur les graisses trans, à savoir que le niveau des gras trans ne peut dépasser 2 p. 100 de la teneur totale en matières grasses des huiles et margarines tartinables.

M. Colin Carrie: Cela m'éclaire. Merci beaucoup.

Nous visons 1 p. 100. Qu'est-ce qui est réaliste pour l'industrie? On nous dit que l'on met au point des huiles nouvelles et des produits nouveaux, mais les Canadiens aiment manger des aliments gras importés. Nous mangeons des choses que nous ne produisons pas chez nous. Qu'est-ce qui est réaliste? Même si nous extirpons tous les gras trans, quel serait à votre avis le minimum absolu atteignable en moyenne, dans le régime alimentaire d'un Canadien? Serait-ce 0,5 p. 100 ou 1 p. 100? Si l'on englobe les produits importés que les Canadiens aiment manger, qu'est-ce qui est réaliste?

On discute de ce que signifie et ne signifie pas ce chiffre de 1 p. 100. Est-ce réaliste? Pourriez-vous nous en dire un peu plus à ce sujet?

M. Samuel Godefroy: Pour préciser la signification de ce 1 p. 100, le chiffre désigne l'apport énergétique des gras trans. L'objectif est que les gras trans ne représentent pas plus de 1 p. 100 de l'énergie fournie par l'alimentation.

La façon dont Santé Canada a appuyé le travail du Groupe d'étude sur les graisses trans à cet égard a été de considérer le régime alimentaire canadien et les produits disponibles. Un certain nombre d'évaluations ont été effectuées, utilisant différents niveaux de gras trans comme ingrédients des produits alimentaires, pour voir quel niveau il faudrait avoir dans les produits alimentaires pour atteindre ou passer en dessous de 1 p. 100 d'apport énergétique provenant des gras trans.

Le ministre de la Santé a accepté les résultats du travail du groupe d'étude, disant que pour atteindre l'objectif de 1 p. 100, il faut ramener les niveaux de gras trans à 2 p. 100 ou moins dans les huiles et margarines tartinables, et à 5 p. 100 ou moins dans le restant de l'alimentation.

M. Colin Carrie: C'est donc 5 p. 100 ou moins pour le reste des aliments.

M. Samuel Godefroy: Oui.

M. Colin Carrie: Si l'on pouvait les supprimer entièrement, quel serait le niveau le plus bas réalisable dans notre régime alimentaire?

M. Samuel Godefroy: C'est une estimation qu'il faudra faire sur la base des données disponibles. Il faudrait prendre les résultats du programme de surveillance et les tendances de consommation des Canadiens pour déterminer où nous en sommes actuellement et dans quel domaine nous pouvons aller encore plus loin.

• (1030)

M. Colin Carrie: Je sais que nous en sommes à 1,4 p. 100 avec les chiffres de 2008, et vous dites que la tendance est à la baisse.

Monsieur McPhee, avez-vous quelque chose à ajouter? Jusqu'à combien pouvons-nous descendre? Avez-vous des chiffres d'autres pays?

Monsieur Sparks, pouvez-vous dire quelque chose?

M. Doug Sparks: Le niveau jusqu'auquel on peut descendre dépend réellement du contenu du panier à provisions. C'est un gros facteur.

Ce matin, les gens se sont levés et ont bu un verre de lait, ou peut-être en cours de route pour le travail se sont-ils arrêtés à une très grande chaîne nationale de beignes. Eh bien, voyez-vous, il n'y avait pas de gras trans, ou très peu.

Lorsque nous disons « sans trans », c'est une fausse appellation. Même dans les aliments sans trans il y a des trans. En tout en cas, en Californie et à New York, il y a du gras trans, absolument. Il n'y a pas de produit totalement exempt de trans. Le lait en contient. Le steak en contient. Une huile de canola IP soigneusement produite et extraordinairement saine contient des trans. La chaleur cause l'apparition de gras trans.

La présidente: Merci, monsieur Sparks. Vous avez assez bien décrit ma matinée.

M. Doug Sparks: J'étais lancé.

La présidente: Merci.

Nous passons à Mme Murray.

Mme Joyce Murray: Les députés libéraux ont soumis une proposition de politique alimentaire nationale dans laquelle nous affirmons qu'il faudra une réglementation pour réaliser les objectifs relatifs aux gras trans, mais ce comité va formuler une recommandation, et je voudrais m'adresser de nouveau à Mme Brown.

J'aimerais que les témoins nous disent ce qu'ils aimeraient voir dans le rapport du comité, car il est possible que nous rédigeons un rapport unanime qui sera adressé au ministre. Quelle sorte de recommandations aimeriez-vous voir, madame Brown?

Mme Sally Brown: Je pense que le gouvernement devrait mettre en oeuvre les recommandations du Groupe d'étude sur les graisses trans. Elles établissent des niveaux pour les huiles et d'autres aliments qui étaient raisonnables et réalisables et je dirais qu'ils devraient être imposés par voie de règlement. C'est ce que la Fondation des maladies du coeur préconise depuis la publication du rapport et nous continuerons de les prôner et nous applaudirons très fort si cela se fait, car après quatre ans, nous ressentons beaucoup de frustration.

Mme Joyce Murray: Je vais juste affiner cette recommandation.

D'après ce que nous a dit Santé Canada, le ministère va le faire en prenant son temps. À quelle échéance diriez-vous que les

recommandations du rapport devraient être mises en oeuvre? Que recommanderiez-vous comme échéance raisonnable que notre comité pourrait proposer?

Mme Sally Brown: Je dirais que l'annonce devrait être faite le plus vite possible. Je crois savoir qu'il faut un certain délai entre la rédaction du règlement et sa promulgation, mais il ne devrait pas être long, et je pense donc que votre message devrait être de le faire le plus rapidement possible. Je réalise que ce ne sera pas fait le lendemain de l'annonce.

Mme Joyce Murray: D'accord, merci.

Mme Sally Brown: Puis-je juste ajouter que rien que l'annonce d'un règlement et de sa date d'entrée en vigueur va faire une différence.

Mme Joyce Murray: Oui. Il faudrait avoir une date et un engagement fermes.

Quelle recommandation est-ce que les producteurs de canola aimeraient voir dans le rapport du comité?

M. Doug Sparks: Je pense que ce serait dans les grandes lignes de ce que vous décrivez. Nous aimerions savoir quelle est exactement la limite. Admettons que le règlement soit adopté; c'est merveilleux, mais quelle base établit-il pour votre panier de provisions? Je pense que c'est l'un des problèmes d'une réglementation.

Lorsque vous réglementez quelque chose, il y a un côté pile et un côté face. Si vous réglementez les gras trans, ouvrez-vous la porte aux graisses hautement saturées? Si vous imposez 1 p. 100, de quoi ce chiffre se compose-t-il? Je pense que c'est très important. Quelle est la composition du panier pour parvenir à ce 1 p. 100?

Mme Joyce Murray: Votre recommandation serait donc quoi?

M. Doug Sparks: Notre recommandation, si l'on va réglementer, est de comprendre... Nous n'avons pas une position claire pour ou contre un règlement, mais si l'on va réglementer, il faut réellement savoir quelles sont les règles du jeu et comment elles seront appliquées. Il ne sert à rien de promulguer un règlement qui ne sera appliqué, et nous avons vu cela pendant des années.

Mme Joyce Murray: Vous aimeriez donc que le rapport du comité mentionne la nécessité d'un contrôle d'application.

M. Doug Sparks: Non, non. Nous n'avons pas d'opinion sur l'existence ou l'absence d'un contrôle d'application. Nous n'avons pas d'opinion à ce sujet, car nous offrons des options qui... Il s'agit réellement de savoir quels ingrédients l'utilisateur final offre. Je pense que notre position est que si l'on va avoir un règlement contraignant, il sera très difficile de le concevoir de manière à ce qu'il produise le résultat souhaité.

• (1035)

Mme Joyce Murray: D'accord, mais j'essaie toujours de vous faire dire ce que vous aimeriez voir comme recommandation dans le rapport du comité.

M. Sean McPhee: Puis-je essayer?

M. Doug Sparks: Oui, s'il vous plaît.

M. Sean McPhee: Je crois que ce que nous disons, conformément à nos remarques antérieures sur la contribution des aliments importés et des gras trans naturels provenant des ruminants — produits laitiers et viande — c'est qu'il nous faut mieux comprendre et les sources et les niveaux de gras trans dans un régime alimentaire donné afin de pouvoir choisir le bon objectif réglementaire. Si nous tirons sur la mauvaise cible, nous n'allons pas progresser. Nous pensons que c'est...

Mme Joyce Murray: Vous dites qu'il faut plus de recherches, et plus de temps.

M. Sean McPhee: Oui.

Permettez-moi d'ajouter que les propos tenus ce matin par Santé Canada donnent à penser qu'ils vont dans cette direction.

Mme Joyce Murray: Est-ce que d'autres témoins aimeraient indiquer quelles recommandations nous pourrions inscrire dans notre rapport, qui seraient les plus efficaces pour régler le problème des gras trans dans l'alimentation canadienne?

M. Ron Reaman: Je vais intervenir car je pense que c'est assez simple selon mon optique.

J'aimerais préciser que le règlement ne devrait pas viser 1 p. 100. Il s'agit là de l'objectif de niveau d'ingestion poursuivi par le règlement. Le règlement devrait suivre les recommandations du rapport, soit 2 p. 100 pour les margarines tartinables et les huiles et 5 p. 100 pour tous les autres produits. C'est ainsi que l'on arrivera au chiffre de consommation par la population de 1 p. 100.

Je suis tout à fait d'accord avec Sally. Je pense que la recommandation du comité devrait être que le gouvernement mette en oeuvre les recommandations du Groupe d'étude sur les graisses trans le plus rapidement possible, et je pense aussi que l'expression d'une volonté et un calendrier seraient très utiles, certainement pour mon industrie.

M. Paul Hetherington: Sachant que le ministre a annoncé et présenté une approche volontaire, il est important que nous déterminions exactement la position de l'industrie à l'égard de cette approche volontaire.

Mme Joyce Murray: Diriez-vous que la recommandation devrait être de parler davantage avec l'industrie?

M. Paul Hetherington: Non, pas parler davantage, mais comme je l'ai dit dans mon exposé, déterminer exactement où en est la consommation de gras trans dans l'approvisionnement alimentaire. Je considère que cela pourrait être fait assez rapidement.

Mme Joyce Murray: Merci.

Y a-t-il d'autres réponses à la question que j'ai posée, à savoir si Santé Canada ou peut-être l'industrie sont vulnérables à des poursuites en justice intentées par le public ou des personnes ayant eu un décès dans leur famille suite à la consommation de gras trans? Avez-vous une opinion sur la possibilité que Santé Canada soit vulnérable à des poursuites, comme on en a vues dans le cas du tabac?

La présidente: La réponse va devoir venir très vite. Qui aimerait répondre?

Allez-y, monsieur Reaman.

M. Ron Reaman: Pour répondre à la question il faudrait vraiment se livrer à des conjectures, et je ne sais donc pas.

La présidente: Merci.

Allez-y, madame McLeod.

Mme Cathy McLeod (Kamloops—Thompson—Cariboo, PCC): Merci, madame la présidente, et merci à tous les témoins.

L'aspect sur lequel j'aimerais revenir, et cela s'adresse peut-être à M. Godefroy, est ce programme de surveillance. Pouvez-vous m'en dire un peu plus? Malheureusement, nous n'avons reçu que ce matin nombre des documents et je n'ai donc pas eu le temps de les lire. Combien de fois avez-vous effectué cette surveillance? Avez-vous l'intention de prendre un autre instantané de la situation? Où allons-nous à cet égard?

M. Samuel Godefroy: Le programme de surveillance visait à capter autant de données que possible sur les sources des gras trans consommés. Nous visions particulièrement les aliments dont nous savions qu'ils en contenaient des teneurs élevées, et donc, au début, l'échantillonnage se concentrait sur les aliments préemballés. Un plan d'échantillonnage a été dressé afin de capter plus de 80 p. 100 de la part de marché du secteur des aliments préemballés. Environ 1 100 articles ont été analysés sur une période de deux ans. Nous avons mobilisé trois laboratoires publics à Ottawa, Winnipeg et Toronto pour effectuer les analyses. Nous avons également vérifié les tables nutritionnelles des produits pour voir dans quelle mesure ils indiquaient fidèlement les niveaux de gras trans, en comparant les niveaux indiqués à ceux révélés par l'analyse de laboratoire.

Nous nous sommes intéressés également aux autres secteurs. Il s'agissait essentiellement du secteur des services alimentaires, en privilégiant les grandes chaînes, mais nous nous sommes penchés aussi sur d'autres domaines où nous savions qu'il peut y avoir une consommation potentiellement importante de gras trans. Nous avons également échantillonné les restaurants ethniques, les cafétérias, et les restaurants de petite et moyenne taille.

Comme je l'ai indiqué, le programme de surveillance a été essentiel pour recueillir des données sur notre consommation de gras trans. Je vous ai communiqué l'estimation préliminaire, à savoir que nous sommes descendus à 3,4 grammes par jour, ou 1,4 p. 100 de l'apport énergétique provenant des gras trans.

● (1040)

Mme Cathy McLeod: Vous décrivez la méthode utilisée. Nous savons que ce sont là les données pour 2008; nous n'avons pas d'instantané pour 2010. Est-ce que ce programme a pris fin? A-t-on l'intention de réaliser un autre instantané?

M. Samuel Godefroy: Il nous faudra déterminer si un autre instantané est nécessaire et s'il y a eu une évolution depuis.

Nous avons, bien sûr, les tables nutritionnelles dont nous avons pu vérifier qu'elles sont un bon outil. Nous avons établi leur efficacité, et du moins dans le secteur des aliments préemballés nous pouvons nous fier aux chiffres de teneur en gras trans figurant sur les étiquettes. Nous avons également des chiffres sur la consommation des Canadiens.

L'étape la plus immédiate que nous avons voulu entreprendre a consisté à soumettre les données recueillies à un examen scientifique rigoureux. C'est ce que nos scientifiques ont fait en soumettant les données à l'examen critique de leurs pairs. Les résultats de cet examen critique nous sont parvenus en mars 2010 et nous avons publié les renseignements dans la littérature scientifique internationale.

Mme Cathy McLeod: Des préoccupations ont également été exprimées concernant certaines importations, en particulier en provenance des États-Unis. Pouvez-vous me dire si des efforts similaires sont déployés chez eux? Dans quelle mesure est-ce un problème pour les Canadiens?

Nous en avons seulement parlé un peu. On nous a parlé d'une évolution assez spectaculaire en Europe, mais que se passe-t-il aux États-Unis, et quel est l'impact de ces produits importés au Canada?

M. Samuel Godefroy: Nous sommes en pourparlers avec nos collègues de la U.S. Food and Drug Administration, laquelle se montre déjà intéressée à réduire le niveau des gras trans. C'est un problème nord-américain, comme on l'a vu. Ce n'est pas seulement un problème canadien.

Lorsque nous avons échantillonné les produits dans le cadre du programme de surveillance, nous n'avons pas fait de distinction entre les produits fabriqués au Canada et les produits importés. Nous avons pris l'offre globale, soit les produits préemballés disponibles sur les rayons. L'effet des importations a donc été capté comme partie intégrante des données recueillies à l'intérieur des paramètres de ce programme de surveillance.

Mme Cathy McLeod: Est-ce que leurs fabricants de craquelins, mettons, déploient les mêmes efforts de réduction que notre industrie?

M. Samuel Godefroy: Nous croyons savoir qu'il existe des efforts internationaux à cet égard, particulièrement de part et d'autre de la frontière nord-américaine.

Comme nous le savons, l'industrie alimentaire est très intégrée, particulièrement au niveau nord-américain. C'est un approvisionnement intégré. On peut dire que ce qui se fait au Canada a contribué à faire baisser la teneur également aux États-Unis, du moins chez les fabricants qui ont reformulé leurs produits.

La présidente: Nous allons passer à Mme Leslie.

Mme Megan Leslie: Merci, madame la présidente.

Madame Brown, j'ai une question pour vous. Dans mes contacts avec les organisations caritatives du domaine de la santé, je les trouve plutôt mesurées et prudentes sur le plan de ce qu'elles préconisent ou défendent, mais je vous vois là avec les idées les plus passionnées et radicales sur l'action à mener concernant les gras trans. Je me demande comment la Fondation des maladies du cœur en est venue là et pourquoi vous avez décidé de réellement sonner la charge dans ce domaine.

Mme Sally Brown: Tout d'abord, toutes les maladies chroniques sont plus ou moins en rapport avec une nourriture malsaine. C'est le cas des maladies cardiaques et nous avons réalisé que nous sommes le seul groupe prêt à s'attaquer à ce problème, vu notre position.

Il est rare d'avoir une situation où les conséquences néfastes sont si universellement admises. Avant même que le Groupe d'étude sur les graisses trans n'ait commencé ses travaux, tout le monde disait qu'il n'y avait pas lieu de mettre en doute les données. De fait, nous avons fait appel à des experts internationaux pour nous en apporter la preuve nous-mêmes, indépendamment, et nul n'a jamais contesté ce que nous disions au sujet des effets néfastes des gras trans artificiels.

Ce n'est pas toujours le cas. Vous avez des désaccords au niveau scientifique, mais pas dans ce cas-ci, et donc lorsque les deux sont combinés et qu'il existe aussi une solution claire... Il n'est pas si facile de déterminer le bon niveau de sel, car il a son utilité, bien que l'impact d'un excès de sel soit pire, franchement, sur les maladies cardiovasculaires et sa réduction est impérative.

Mais tout était tellement clair. Le groupe d'étude n'a même pas mis longtemps à tirer ses conclusions et son rapport était unanime. Tous les facteurs convergeaient pour nous amener à cette position.

•(1045)

Mme Megan Leslie: Merci.

Monsieur Godefroy, d'après vos recherches, ou monsieur Reaman, selon votre expérience des achats, lorsque d'autres pays ont décrété des interdictions, avez-vous vu les producteurs de pays autres, en

dehors de ces juridictions, réagir de façon à pouvoir continuer d'importer? Est-ce que, au niveau de vos achats, vous avez constaté une adaptation des producteurs étrangers de produits alimentaires, même s'il n'y a pas d'interdiction dans leur pays?

M. Ron Reaman: Avez-vous des détails à ce sujet?

M. Samuel Godefroy: La seule expérience d'un recours à la réglementation dont nous puissions parler est le Danemark. Mais la comparaison est difficile avec ce pays en raison de la nature de l'approvisionnement du Danemark et des sources d'huiles qu'il utilise. Le recours à la réglementation a certainement contribué à une réduction des gras trans, mais la comparaison avec le scénario canadien n'est pas facile à faire.

Mme Megan Leslie: Je songe aux gâteaux de lune importés de Taiwan, ou ce genre de produit alimentaire.

M. Samuel Godefroy: Le recours à l'outil réglementaire imposera bien sûr les mêmes restrictions aux produits fabriqués au Canada qu'aux produits fabriqués à l'étranger. J'imagine qu'il y aura donc des répercussions sur les importations.

M. Ron Reaman: Le fait est qu'en l'absence d'une réglementation à ce stade, l'importation ou la consommation de ces produits n'est pas interdite.

Mme Megan Leslie: Je n'ai pas d'autres questions, madame la présidente. Merci.

La présidente: Nous passons à Mme Davidson.

Mme Patricia Davidson (Sarnia—Lambton, PCC): Merci, madame la présidente, et merci à tous nos témoins de leur présence aujourd'hui.

Monsieur Hetherington, vous avez mentionné que les dernières données publiées remontent à 2008 et que des changements sont intervenus dans votre industrie depuis lors. Combien de temps faut-il pour recueillir de nouvelles données?

M. Paul Hetherington: Je pense qu'il vaudrait mieux poser la question à Santé Canada, car c'est le ministère qui produit les données.

Mme Patricia Davidson (Sarnia—Lambton, PCC): Êtes-vous prêt à produire de nouvelles données?

M. Samuel Godefroy: Après l'évaluation des résultats du programme de surveillance actuel, ce pourrait être l'une des options retenues. Nous pourrions voir si le marché s'est déplacé ou si l'offre a changé spectaculairement depuis l'année où les données ont été recueillies. Ce pourrait être une possibilité à explorer, mais nous aurons besoin d'une justification. Il faudrait un changement qui justifie une nouvelle collecte de données.

Mme Patricia Davidson: Combien de temps cela prendrait-il?

M. Samuel Godefroy: Cela dépend réellement de la conception du plan d'échantillonnage. Chaque programme de surveillance devra être doté d'objectifs, et donc cela dépendra des objectifs que nous fixerons à la collecte de données. Cela fait, on pourra dresser un calendrier, mais je dirais que nous avons déjà toute l'infrastructure en place et toute la technologie requise. Nos scientifiques ont été parmi les premiers à élaborer la méthode de collecte de telles données, si nous en avons encore besoin.

Mme Cathy McLeod: Je ne sais qui l'a dit — peut-être plusieurs — mais quelqu'un a mentionné que la solution adoptée dans le passé était pire que le problème initial. Si une réglementation est mise en place, comment être sûr que la même chose ne se reproduira pas dans 15 ans?

M. Samuel Godefroy: Cela fait partie de l'analyse que nous devons effectuer pour éclairer le processus décisionnel. Nous devons examiner toutes les répercussions de toutes les solutions et options, en particulier de la solution réglementaire.

Nous examinons les implications et les options de remplacement et les études dans toute la mesure permise par nos connaissances scientifiques car, nous le savons, la science évolue parfois beaucoup plus vite que ce que nous pouvons digérer. Nous veillons, autant que le permettent nos connaissances scientifiques, à ce qu'il n'y ait pas d'effets intempestifs.

• (1050)

Mme Patricia Davidson: M. McPhee ou M. Sparks, je crois, a dit que nous devons examiner les données disponibles de Santé Canada pour déterminer d'où proviennent les gras trans restants. Vous avez fait état de gras trans naturels. Je crois que les produits laitiers étaient l'une des sources. Quelles sont les autres produits?

M. Doug Sparks: La cuisson est une source, les produits laitiers sont une source et les produits importés sont une source, et donc si vous considérez les valeurs cibles et les ramenez à 1,4 p. 100, il faut comprendre la composition du panier.

Par ailleurs, dans le secteur des services alimentaires, si certains petits acteurs n'emboîtent pas le pas, ils faut au moins avoir la vaste majorité des gros acteurs. Il faut veiller à ce que, lorsqu'on établit les moyennes, les coefficients de pondération soient justes. Il est très important de connaître la composition du panier de provisions.

Mme Patricia Davidson: Admettez-vous que les gras trans artificiels sont plus dangereux que les gras trans naturels?

M. Doug Sparks: Du point de vue de l'industrie, il est intéressant de voir qu'il y a 20 ans on considérait les graisses saturées naturelles comme diaboliques et on les a complètement fait disparaître à coups de règlements. C'était l'huile de palme et le saindoux. Vingt ans plus tard, maintenant que les nouvelles connaissances scientifiques nous ont montré que les produits hydrogénés sont pires, on les interdit. Nous avons maintenant beaucoup de produits dont nous disons qu'ils ne devraient pas exister.

Les connaissances scientifiques changent et nous devons nous adapter.

Mme Patricia Davidson: J'ai une dernière question et elle s'adresse à Sally Brown.

Est-ce que votre organisation approuve les recommandations de l'OMC, ou bien préconisez-vous des niveaux de gras trans autres?

Mme Sally Brown: Nous n'avons pas de position officielle à leur sujet, mais je ne pense pas que nous les contestions, non.

Mme Patricia Davidson: D'accord, merci.

Je n'ai rien d'autre, madame la présidente.

La présidente: Merci beaucoup.

Il ne reste presque plus de temps.

Monsieur Malo, je crois que vous souhaitiez poser une brève question.

[Français]

M. Luc Malo: Monsieur Godefroy, cette question est dans la foulée de celle que vous a d'abord posée Mme Davidson.

Dans son témoignage, M. Hetherington semblait dire que, par rapport aux chiffres de 2008, l'industrie pour laquelle il travaille avait véritablement fait des modifications fondamentales en matière de production. D'une certaine façon, il sème le doute dans l'esprit des gens quand il dit que l'objectif de 1 p. 100 est peut-être atteint. À la question que vous a posée Mme Davidson, vous avez pour votre part répondu ne pas être certain que des modifications vraiment substantielles aient été apportées de sorte que les chiffres de 2008 soient maintenant non valides.

Pouvez-vous préciser votre commentaire à ce sujet? Je veux vraiment savoir si des modifications substantielles ont bel et bien été apportées à la préparation des produits de boulangerie.

M. Samuel Godefroy: Je tenterai de répondre de façon générale en parlant du programme de surveillance.

La collecte des échantillons s'est poursuivie jusqu'au début de 2009, et le dernier volet a été publié en décembre 2009. Nous ne sommes pas en possession de données nous indiquant qu'il y a eu une modification substantielle. Si l'industrie estime qu'il y en a une, on demande à voir les données qui le démontrent. J'inviterais donc M. Hetherington à nous fournir ces informations, avec preuves à l'appui, notamment sur la transformation de ces produits. Il s'agit en effet majoritairement de produits transformés.

[Traduction]

La présidente: Merci, monsieur Godefroy.

Monsieur Sparks, souhaitiez-vous ajouter un mot?

M. Doug Sparks: Je veux rectifier ce que j'ai dit. Dans ma réponse, je parlais des graisses saturées. En ce qui concerne les gras trans, qu'ils soient naturels ou fabriqués, à ce stade nous supposons qu'ils sont identiques, ou bien nous ne savons pas. Je pensais aux graisses saturées.

La présidente: Merci.

Je sais que nous avons eu deux tours complets et même ajouté une question supplémentaire. Nous avons certainement eu un très bon dialogue autour de la table du comité ce matin.

Un autre comité attend avec impatience de pouvoir entrer et de s'installer, et je vous remercie donc encore une fois d'être venus et des renseignements très utiles que vous nous avez apportés.

La séance est levée.

POSTE  MAIL

Société canadienne des postes / Canada Post Corporation

Port payé

Postage paid

Poste-lettre

Lettermail

**1782711
Ottawa**

*En cas de non-livraison,
retourner cette COUVERTURE SEULEMENT à :
Les Éditions et Services de dépôt
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Ottawa (Ontario) K1A 0S5*

*If undelivered, return COVER ONLY to:
Publishing and Depository Services
Public Works and Government Services Canada
Ottawa, Ontario K1A 0S5*

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

PERMISSION DU PRÉSIDENT

Il est permis de reproduire les délibérations de la Chambre et de ses comités, en tout ou en partie, sur n'importe quel support, pourvu que la reproduction soit exacte et qu'elle ne soit pas présentée comme version officielle. Il n'est toutefois pas permis de reproduire, de distribuer ou d'utiliser les délibérations à des fins commerciales visant la réalisation d'un profit financier. Toute reproduction ou utilisation non permise ou non formellement autorisée peut être considérée comme une violation du droit d'auteur aux termes de la *Loi sur le droit d'auteur*. Une autorisation formelle peut être obtenue sur présentation d'une demande écrite au Bureau du Président de la Chambre.

La reproduction conforme à la présente permission ne constitue pas une publication sous l'autorité de la Chambre. Le privilège absolu qui s'applique aux délibérations de la Chambre ne s'étend pas aux reproductions permises. Lorsqu'une reproduction comprend des mémoires présentés à un comité de la Chambre, il peut être nécessaire d'obtenir de leurs auteurs l'autorisation de les reproduire, conformément à la *Loi sur le droit d'auteur*.

La présente permission ne porte pas atteinte aux privilèges, pouvoirs, immunités et droits de la Chambre et de ses comités. Il est entendu que cette permission ne touche pas l'interdiction de contester ou de mettre en cause les délibérations de la Chambre devant les tribunaux ou autrement. La Chambre conserve le droit et le privilège de déclarer l'utilisateur coupable d'outrage au Parlement lorsque la reproduction ou l'utilisation n'est pas conforme à la présente permission.

On peut obtenir des copies supplémentaires en écrivant à : Les Éditions et Services de dépôt
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Ottawa (Ontario) K1A 0S5
Téléphone : 613-941-5995 ou 1-800-635-7943
Télécopieur : 613-954-5779 ou 1-800-565-7757
publications@tpsgc-pwgsc.gc.ca
<http://publications.gc.ca>

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante : <http://www.parl.gc.ca>

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

SPEAKER'S PERMISSION

Reproduction of the proceedings of the House of Commons and its Committees, in whole or in part and in any medium, is hereby permitted provided that the reproduction is accurate and is not presented as official. This permission does not extend to reproduction, distribution or use for commercial purpose of financial gain. Reproduction or use outside this permission or without authorization may be treated as copyright infringement in accordance with the *Copyright Act*. Authorization may be obtained on written application to the Office of the Speaker of the House of Commons.

Reproduction in accordance with this permission does not constitute publication under the authority of the House of Commons. The absolute privilege that applies to the proceedings of the House of Commons does not extend to these permitted reproductions. Where a reproduction includes briefs to a Committee of the House of Commons, authorization for reproduction may be required from the authors in accordance with the *Copyright Act*.

Nothing in this permission abrogates or derogates from the privileges, powers, immunities and rights of the House of Commons and its Committees. For greater certainty, this permission does not affect the prohibition against impeaching or questioning the proceedings of the House of Commons in courts or otherwise. The House of Commons retains the right and privilege to find users in contempt of Parliament if a reproduction or use is not in accordance with this permission.

Additional copies may be obtained from: Publishing and Depository Services
Public Works and Government Services Canada
Ottawa, Ontario K1A 0S5
Telephone: 613-941-5995 or 1-800-635-7943
Fax: 613-954-5779 or 1-800-565-7757
publications@tpsgc-pwgsc.gc.ca
<http://publications.gc.ca>

Also available on the Parliament of Canada Web Site at the following address: <http://www.parl.gc.ca>