



CHAMBRE DES COMMUNES  
HOUSE OF COMMONS  
CANADA

# Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

---

AGRI • NUMÉRO 033 • 1<sup>re</sup> SESSION • 41<sup>e</sup> LÉGISLATURE

---

TÉMOIGNAGES

**Le lundi 2 avril 2012**

**Président**

**M. Larry Miller**



## Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le lundi 2 avril 2012

• (1530)

[Traduction]

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

J'aimerais souhaiter la bienvenue aux témoins que nous allons entendre aujourd'hui. M. Chambers est ici, je pense, et nous accueillons parmi nous, par vidéoconférence, M. Holmes, de l'Association pour le commerce des produits biologiques.

Monsieur Holmes, allez-y, je vous prie. Vous disposez d'un maximum de 10 minutes.

**M. Matthew Holmes (directeur général, Association pour le commerce des produits biologiques):** Merci, monsieur le président, mesdames et messieurs les membres du comité. Je suis très heureux de comparaître de nouveau devant le comité. Je m'appelle Matthew Holmes et je suis directeur général de l'Association pour le commerce des produits biologiques ou ACPB.

Je siège également à plusieurs organes consultatifs auprès du gouvernement, notamment en tant que président du groupe de travail sur le cadre réglementaire de la table ronde sur la valeur des produits biologiques et membre du groupe consultatif de l'industrie auprès du Comité principal de coordination de l'accès aux marchés d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, du MAECI et de l'ACIA.

J'estime que l'ACPB est une organisation intéressante dans le contexte du sujet à l'étude aujourd'hui, soit la chaîne agroalimentaire. Nous sommes une organisation d'envergure nationale composée de membres du secteur biologique du Canada et nous témoignons ainsi de la chaîne d'approvisionnement canadienne dans son entier. Nous représentons des producteurs primaires et des organismes ombrelles de producteurs. Comptent parmi nos membres des producteurs de bétail et de lait biologiques; des courtiers en produits; des exportateurs et des négociants; des fabricants d'aliments pour animaux, de produits alimentaires et de produits non alimentaires, ainsi que des détaillants de produits biologiques.

Nous servons par ailleurs ceux qui jouent un rôle essentiel dans le cadre de l'infrastructure et de la chaîne de valeur de notre secteur: les inspecteurs en matière de produits biologiques, les experts-conseils et les organismes de certification biologique. À bien des égards, l'histoire de la croissance du secteur biologique a été celle d'une chaîne de valeur bien raccordée. Nous avons toujours dû maintenir un approvisionnement à identité préservée à l'intérieur d'un bassin limité d'utilisateurs en aval. Les producteurs ou détaillants de produits biologiques en aval ont toujours centré leur activité sur les préoccupations et les attentes des consommateurs finaux, répercutant ensuite l'information aux cultivateurs et producteurs par le biais de nos normes et principes biologiques. Même les normes en matière de produits biologiques elles-mêmes sont élaborées et rédigées à l'intérieur d'un modèle de détermination par consensus, auquel participent des représentants de toute la chaîne de valeur. Producteurs, transformateurs, détaillants et consommateurs ont tous

voix au chapitre pour ce qui est de déterminer ce qui constitue un produit biologique au Canada, que celui-ci soit importé ou non.

C'est ainsi que le secteur biologique est extrêmement sensible aux préférences et aux préoccupations des consommateurs en ce qui concerne l'intégrité de la chaîne agroalimentaire, les pratiques de production et la traçabilité. Notre secteur a oeuvré, à l'intérieur des limites de ces préoccupations de nos consommateurs et en s'appuyant sur les données agronomiques les plus récentes, à l'élaboration de méthodes de production et de transformation novatrices, qui minimisent l'utilisation d'intrants externes coûteux, de matériaux synthétiques et d'additifs, et qui réduisent le recours à l'électricité et aux combustibles fossiles, tout en maximisant la livraison naturelle de nutriments aux plantes, en intégrant des méthodes de lutte antiparasitaire et en augmentant la biodiversité et la résilience des populations de plantes, d'oiseaux et d'insectes essentiels, comme par exemple les pollinisateurs.

À bien des égards, les produits biologiques sont déjà des produits à valeur ajoutée. Il s'agit simplement d'établir des systèmes qui ne compromettent pas cette identité unique, tout en communiquant la valeur et l'intégrité du système au marché.

Les meilleures descriptions du pouvoir de la chaîne de valeur proviennent peut-être d'exemples puisés chez certains de nos membres qui sont présentement actifs dans le secteur. Je vais donc vous décrire aujourd'hui trois de nos membres qui, chacun, a délibérément intégré, dans sa structure d'affaires, une chaîne de valeur. Ces trois exemples recouvrent toute la gamme, du traditionnel au novateur, et ces trois entrepreneurs ont attiré l'attention d'investisseurs intéressés par des organisations sociales, environnementales et novatrices, axées sur la croissance, l'agriculture et un solide marché.

Organic Meadow Co-operative et Organic Meadow Incorporated font la commercialisation de plus de 60 produits biologiques au Canada, pour le compte de 100 exploitations agricoles familiales de l'Ontario et du Manitoba. Ils produisent et vendent du lait, des produits laitiers, des oeufs et des légumes congelés biologiques. Leur site Web propose des cartes interactives qui permettent aux intéressés de rencontrer les familles agricoles qui sont propriétaires et gestionnaires de leur propre coopérative. La gestion soignée de leur marque et leur engagement envers la transparence et leur chaîne d'approvisionnement locale leur ont valu une croissance impressionnante et la loyauté de leur clientèle.

En août 2010, Organic Meadow et Steen's Dairy ont annoncé un partenariat et l'ouverture d'une usine de transformation de produits laitiers de 20 000 pieds carrés — le premier transformateur de lait indépendant à voir le jour au Canada depuis 20 ans. Cette usine va ainsi transformer des produits laitiers biologiques et conventionnels et veillera ainsi au maintien d'un maillon essentiel dans la chaîne de valeur des PME pour des décennies à venir.

Mon deuxième exemple est Manitoba Harvest, l'une des 100 entreprises canadiennes à avoir affiché la plus forte croissance pendant quatre des cinq dernières années. L'entreprise a adopté une culture spéciale, qui ne pouvait pas pousser dans ce pays il y a à peine quelques années, et qui donnera lieu à toute une gamme de produits novateurs qui feront concurrence aux graines de lin et de chia, prisées pour leur apport en protéines, en acides gras et en oméga. Aujourd'hui, Manitoba Harvest est le plus important producteur à intégration verticale de produits alimentaires à base de chanvre dans le monde, et ses produits sont distribués à l'échelle planétaire. L'entreprise intervient à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement pour ses produits, allant de la passation directe de contrats avec des producteurs biologiques à l'entreposage des récoltes, en passant par des laboratoires d'assurance de la qualité sur place, ainsi que la transformation, l'emballage et la distribution, créant ainsi un modèle d'approvisionnement et de distribution en boucle fermée, qui a très largement bénéficié à l'entreprise.

Mon troisième exemple, Organic Central, est un projet organisé par Homestead Organics, à Berwick, en Ontario, qui en est aux stades finaux de développement et de financement. Le concept vise à réunir plusieurs entreprises biologiques distinctes, l'un des plus gros distributeurs indépendants de produits biologiques dans l'Est ontarien, un entrepôt, une cuisine d'essai, un incubateur d'entreprises et d'autres partenaires, organisés le long d'une chaîne de valeur verticale. Son implantation géographique sera telle qu'il lui sera facile de desservir les marchés de Montréal, d'Ottawa et de Toronto.

Les entreprises participantes bénéficieront de l'accès à des locaux et à des ressources partagées, ainsi qu'à des installations et à du personnel communs, ce qui procurera aux PME une efficacité qui n'est habituellement à la portée que des entreprises d'une certaine échelle. Les promoteurs de ce projet procèdent depuis quelque temps à l'analyse de rentabilité et à l'élaboration du plan de commercialisation grâce, en partie, à une contribution fédérale accordée par le biais de la Société d'aide au développement des collectivités et du Programme de développement de l'Est de l'Ontario.

Le secteur biologique a toujours dû maintenir un système en boucle fermée de manière à maintenir des normes et une intégrité rigoureuses, ainsi que la transparence et la traçabilité pour les consommateurs. C'est pourquoi de nombreuses entreprises du secteur de production biologique ont choisi des modèles qui entretiennent des relations très étroites avec leurs chaînes d'approvisionnement, leurs producteurs locaux, ainsi que leurs transformateurs et manutentionnaires locaux, et tous ont de ce fait grandi ensemble. Dans de nombreux cas, cela a été très avantageux pour le secteur dans son ensemble et a contribué à établir la solide position sur les marchés dont les produits biologiques jouissent aujourd'hui.

Les ventes mondiales de produits biologiques représentent aujourd'hui 59 milliards de dollars par an. Le Canada vient au cinquième rang des plus gros marchés biologiques au monde, son chiffre d'affaires annuel étant estimé à environ 2,6 milliards de dollars. Comparativement à ceux de tous les autres pays du monde, les producteurs du Canada jouissent également d'une meilleure reconnaissance commerciale de leurs produits biologiques, avec un accès à 96 p. 100 des marchés mondiaux, grâce à nos ententes commerciales avec les États-Unis et l'Union européenne, mais notre chaîne de valeur est néanmoins confrontée à de sérieux défis au Canada. Je citerai l'atténuation du risque et la perte d'accès au marché ou de la désignation de produit biologique à cause du mélange de produits biologiques et non biologiques, surtout lorsqu'il s'agit de plantes génétiquement modifiées ou cultivées grâce à l'usage intensif d'intrants chimiques.

Le système de ségrégation du secteur biologique est ce qui lui procure sa valeur et ce sur quoi comptent les consommateurs, mais il est également l'un des éléments de risque tout au long de la chaîne de valeur; il n'est pas reconnu, ni couvert par notre système de gestion du risque et d'assurance-récolte pour les agriculteurs, ni par les pratiques de gestion relevant d'autres modèles de production qui sont susceptibles de nous causer le plus de tort.

L'un de nos défis actuels est l'approvisionnement. Le marché a cru d'environ 160 p. 100 au Canada depuis 2006, mais notre production est demeurée relativement stable. En fait, nos derniers chiffres, que nous avons analysés avec nos partenaires chez Cultivons Biologique Canada, montrent que le nombre de producteurs biologiques au Canada a chuté de 4,5 p. 100 entre 2009 et 2010 et que cette perte a été particulièrement aiguë dans les Prairies. Dans la seule province de la Saskatchewan, on a relevé une baisse allant jusqu'à 16 p. 100 du nombre de producteurs. En Colombie-Britannique, au Québec et en Ontario, on a vu le nombre de producteurs se maintenir, et afficher même une augmentation allant jusqu'à 10 p. 100, ainsi qu'une augmentation des superficies consacrées à l'agriculture biologique. Les provinces de la Colombie-Britannique, du Québec et de l'Ontario comptent toutes des petits transformateurs, qui entretiennent souvent des relations plus étroites entre les producteurs et ce qu'ils produisent, et les consommateurs et ce qu'ils mangent.

La production de denrées est un bon secteur d'activité, et ce depuis des années, mais, comme nombre d'entre vous le savent, c'est souvent également une activité solitaire, et nos prairies, plus particulièrement, ne possèdent pas beaucoup de maillons le long de la chaîne de valeur.

● (1535)

En conclusion, chose ironique, le Canada possède certaines des conditions les plus propices au monde pour l'agriculture biologique — notre territoire, les conditions de production, une menace parasitaire relativement faible, des accords commerciaux évolutifs et l'un des marchés qui connaissent le plus d'expansion au monde. Mais nos producteurs et notre chaîne de valeur demeurent confrontés à une pente raide à gravir, et la demande sur notre marché est souvent satisfaite par des importations, alors que nous pourrions nous-mêmes la satisfaire.

Alors que les pouvoirs publics d'autres pays appuient la transition vers l'agriculture biologique, les producteurs biologiques canadiens doivent consentir d'eux-mêmes de lourds investissements pour couvrir les frais d'inspection et de certification qu'impose notre système, sans compter les besoins en matière de recyclage et de perfectionnement qu'exige un mode de production différent.

Certaines provinces ont choisi d'investir dans ce virage, mais cette intervention est très sporadique à l'échelle du pays, et il s'agit d'un domaine dans lequel les gouvernements fédéral et provinciaux devraient collaborer davantage.

Par ailleurs, il se peut que nous nous trouvions bientôt confrontés à une nouvelle taxe, ou à de nouveaux frais d'utilisation, pour accéder à nos propres normes biologiques au Canada et pour les mettre à jour. Nos concurrents, aux États-Unis et en Europe, n'ont à assumer aucun coût de genre pour maintenir leurs systèmes à niveau.

Enfin, la chaîne de valeur biologique, comme c'est le cas de tout système qui repose sur la ségrégation, a besoin de mesures de protection, pour garantir son intégrité, et d'investissements, dans les plaques tournantes et les liens nécessaires à la croissance.

Comme nous avons pu le voir dans les exemples que j'ai utilisés, avec les bonnes conditions et les bons appuis, les récompenses et la demande existent incontestablement, monsieur le président.

● (1540)

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Holmes.

Nous allons maintenant entendre M. Chambers, de la Coalition canadienne filière alimentaire pour la salubrité des aliments. Vous disposez de 10 minutes. Allez-y, je vous prie.

**M. Albert Chambers (directeur exécutif, Coalition canadienne filière alimentaire pour la salubrité des aliments):** Merci beaucoup, monsieur le président, mesdames et messieurs les membres du comité, d'avoir invité la Coalition canadienne filière alimentaire pour la salubrité des aliments à venir témoigner devant le comité dans le cadre de ses audiences sur la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Il importe de comprendre le rôle de la chaîne d'approvisionnement alimentaire au Canada, et ce pour de nombreuses raisons, dont deux sont directement liées au mandat que les membres ont donné à la coalition: salubrité des aliments et préparation aux situations d'urgence.

Toutefois, avant d'examiner ces raisons, j'aimerais prendre quelques instants pour vous présenter notre organisation.

La coalition a été créée en décembre 2000, puis constituée en société en 2007, afin d'agir à titre de porte-parole efficace de la filière alimentaire auprès du grand public et des gouvernements dans les dossiers de salubrité alimentaire concernant l'ensemble du secteur. Notre coalition regroupe des associations nationales, provinciales et régionales ayant des activités dans l'agroalimentaire, ainsi que des entreprises qui fournissent des services à l'industrie.

Au début de l'année, la coalition comptait, à titre de membres, 27 associations nationales et trois associations provinciales ou régionales, et cinq entreprises, à titre de membres affiliés. Ces organisations représentent les entreprises de chacun des maillons de la filière alimentaire, depuis les fournisseurs d'intrants, les producteurs primaires, les transporteurs, les transformateurs, les fabricants, les distributeurs et les importateurs, jusqu'aux négociants sur les marchés d'écoulement, sur les marchés étrangers, dans les commerces de détail et dans les entreprises de restauration.

Nous avons pour vision de faire en sorte que le secteur canadien de l'agriculture, de l'aquaculture et de l'alimentation soit réputé dans le monde entier pour produire et vendre des aliments sains. Notre mission à la coalition est de faciliter, par le dialogue au sein de l'industrie alimentaire et avec tous les ordres de gouvernement, l'élaboration et la mise en œuvre d'une approche nationale concertée pour la salubrité des aliments, afin d'établir sa crédibilité sur les marchés nationaux et internationaux.

Au cours des 11 dernières années, nous avons participé activement à des consultations avec des ministres et des représentants officiels de tous les ordres de gouvernement — fédéral, provincial et territorial — et avec des représentants de l'industrie, en vue de déterminer l'organisation future du régime canadien de salubrité alimentaire. Il y a plusieurs années, parce que nous sommes la seule organisation canadienne composée de membres de tous les segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les membres ont assigné à la coalition un rôle dans la planification en cas de pandémie ou de situation d'urgence et dans la planification des infrastructures essentielles. Votre étude de la chaîne agroalimentaire devrait sans doute englober cet aspect également.

Pour répondre aux besoins de ses membres, la coalition entreprend un suivi et des analyses, en insistant plus particulièrement sur les tendances canadiennes et internationales; l'élaboration de politiques avec ses membres ou avec les pouvoirs publics; des activités de

sensibilisation; des projets spéciaux, tels que notre projet actuel sur les qualifications et les compétences des vérificateurs de la salubrité des aliments.

De notre point de vue, la chaîne d'approvisionnement doit être définie de façon très large. Elle inclut, pour nous, les producteurs de services, soit les entreprises qui œuvrent au sein de la filière alimentaire dans des domaines clés tels que la lutte antiparasitaire, la qualité et les services de conseils sur la salubrité des aliments, ou encore la vérification et la certification; les fournisseurs d'intrants, c'est-à-dire les entreprises qui fabriquent, importent ou distribuent des pesticides, des produits de santé pour les animaux, des semences, des engrais, des additifs alimentaires ou d'autres produits chimiques utilisés dans le traitement, et des fournitures d'emballage et les équipementiers; les producteurs primaires, incluant les agriculteurs, les producteurs aquacoles, le secteur de la pêche et même les intervenants dans des secteurs à créneau tels que la cueillette commerciale de plantes; les transformateurs, les surtransformateurs et les fabricants qui transforment ces produits en ingrédients alimentaires ou en ingrédients d'aliments du bétail, ou encore en aliments prêts à consommer; les transporteurs, qui jouent un rôle clé à chaque maillon de la chaîne, et couvrent tous les modes de transport qui servent à la distribution des ingrédients et des produits finis, le long de la chaîne, à chaque collectivité au Canada; les importateurs, qui gèrent les intrants, les ingrédients, les aliments pour le bétail et les denrées alimentaires; les distributeurs, de toutes tailles, qui fournissent le système logistique qui relie entre eux tous les maillons de la chaîne; et les négociants finaux, y compris les commerces de détail et les établissements de services alimentaires, ainsi que des institutions, des exportateurs, et, oui, même les banques alimentaires, qui offrent nos produits aux consommateurs ici au Canada et ailleurs dans le monde.

Comme je l'ai déjà mentionné, la coalition compte des membres qui représentent tous ces segments clés de la chaîne d'approvisionnement. Pourquoi? Parce qu'ils ont un solide intérêt commun à approvisionner les Canadiens en aliments sains.

Monsieur le président, lorsque nous avons comparu devant le Sous-comité sur la sécurité des aliments en juin 2009, nous avons fait un certain nombre de recommandations fondées sur quatre principes auxquels nos membres avaient donné un solide appui plus tôt cette année-là.

Le principe numéro un est que la salubrité des aliments est une responsabilité qui incombe à tous les participants dans la chaîne alimentaire, à tous les paliers de gouvernement et aux consommateurs.

Le principe numéro deux est que tous les ordres de gouvernement, l'industrie agroalimentaire et d'autres parties prenantes devraient favoriser et faciliter l'établissement d'une approche nationale intégrée et coordonnée à l'égard des politiques et de la réglementation concernant la salubrité alimentaire, basée sur des principes objectifs d'évaluation scientifique et de gestion des risques, ainsi que sur des normes internationales.

● (1545)

Le troisième principe est que les initiatives de l'industrie et des gouvernements relatives à la salubrité alimentaire devraient encourager les entreprises et l'ensemble de la filière alimentaire à mettre en œuvre le HACCP ou des systèmes de salubrité des aliments basés sur le HACCP.

Le quatrième principe est qu'il incombe aux entreprises alimentaires, aux gouvernements et aux autres parties prenantes de fournir des ressources financières adéquates, de gérer de façon proactive, d'actualiser, d'entretenir et d'améliorer continuellement leurs propres systèmes et initiatives en matière de salubrité alimentaire, ainsi que les systèmes et les initiatives communs.

Le sous-comité a appuyé ces principes.

**Les membres de la coalition ont été particulièrement heureux que le sous-comité, à la page 4 de son rapport, ait adopté notre recommandation relative à une approche nationale à l'égard de la salubrité alimentaire en disant que:**

Tous les ordres de gouvernement, l'industrie agroalimentaire et les autres parties prenantes devraient être invités à participer à l'établissement d'une approche nationale intégrée et coordonnée à l'égard des politiques et de la réglementation concernant la salubrité alimentaire basée sur des principes objectifs d'évaluation scientifique et de gestion des risques, ainsi que sur des normes internationales, et à faciliter cet établissement.

Nous sommes également heureux que le sous-comité ait réitéré notre déclaration que voici: Les Canadiens et les Canadiennes, peu importe où ils habitent ou font leurs achats, ont le droit d'avoir les mêmes assurances quant à la salubrité des aliments — des assurances qui devraient se baser sur des normes et des attentes communes. Une conséquence de cette affirmation est qu'il faudra demander aux entreprises agroalimentaires de chaque maillon de la filière alimentaire de fonctionner selon des normes et des attentes communes, parmi et entre les divers territoires de compétence. Bien sûr, nos attentes à l'égard des produits alimentaires importés doivent être les mêmes que pour les produits issus de notre système national.

Pendant les trois années depuis que le sous-comité a déposé son rapport, certains progrès — néanmoins insuffisants — ont été faits en vue de la réalisation de cet objectif clé. L'industrie a fait progresser les discussions qu'elle avait entamées, les ministres fédéraux, provinciaux et territoriaux et les comités de fonctionnaires ont continué de se rencontrer, et des représentants de l'industrie et du gouvernement, prenant part à des séances, ont défendu l'idée. Plus récemment, c'était l'une des principales recommandations qui est ressortie du forum national sur la salubrité des aliments, qui s'est tenu à Edmonton en janvier de cette année, et qui était parrainé par le gouvernement albertain. Toutefois, les divers intervenants n'ont pas encore entamé de discussions de fond à ce sujet.

Nous ne pouvons trop insister sur l'importance qu'il y a à élaborer maintenant une stratégie nationale sur la salubrité des aliments. Elle devrait être le fondement de la modernisation de la loi et de la réglementation en matière de salubrité des aliments du Canada, tant au niveau fédéral qu'aux niveaux provincial et territorial.

Depuis une dizaine d'années, nombre de nos partenaires commerciaux — autant des pays développés que des pays en développement — ont établi de nouvelles stratégies sur la salubrité des aliments et apporté des modifications importantes aux lois et à la réglementation en matière de salubrité des aliments. Je pense que vous avez le texte de ma déclaration devant vous. Comme vous pouvez le voir, il y a là toute une liste de pays avec lesquels nous avons traité au cours de la dernière décennie. Je pense qu'il est juste de dire que, parmi les pays membres de l'OCDE, le Canada et la Nouvelle-Zélande sont aujourd'hui les deux derniers à entreprendre la modernisation de leurs lois et leurs régimes de réglementation en matière de salubrité des aliments. Le Parlement néo-zélandais examine en ce moment un projet de loi en la matière.

Toutes ces initiatives législatives reposent sur une approche axée sur la chaîne complète, de la ferme à la fourchette, et prévoient

l'obligation pour toutes les entreprises alimentaires de mettre en place des contrôles préventifs en utilisant le HACCP ou des normes fondées sur le HACCP.

L'initiative américaine est particulièrement importante. Oui, il s'agit de notre principal partenaire commercial dans le secteur agroalimentaire, mais ce n'est pas la seule raison. La nouvelle approche américaine à l'égard de la salubrité des aliments fera en sorte que les exigences législatives et réglementaires des États-Unis auront des effets bien au-delà de leurs frontières. Les initiatives relatives aux contrôles préventifs, à la défense alimentaire, à la traçabilité, à l'enregistrement, aux responsabilités des importateurs, à la certification par une tierce partie, etc. exercent présentement beaucoup de pression sur les exportateurs canadiens de produits agroalimentaires et auront des conséquences sur notre marché intérieur au cours des années à venir.

Dans la réponse qu'ils ont donnée en décembre 2011 au rapport Weatherill, le ministre de la Santé et le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire ont mentionné qu'un nouveau projet de loi fédéral sur la salubrité des aliments était attendu. En outre, dans une lettre qu'ils ont envoyée à la coalition plus tôt cette année, les ministres ont aussi clairement affirmé que des consultations avec les parties prenantes précéderaient le dépôt du projet de loi à la Chambre. Il en a également été fait mention dans le budget déposé la semaine dernière.

Ces déclarations sont de bonnes nouvelles.

Les consultations promises offriront la possibilité d'élaborer une stratégie nationale, et le dépôt d'un projet de loi, peut-être même d'un projet de loi distinct sur les aliments, procurera un mécanisme pour moderniser le système fédéral de salubrité des aliments. Ces consultations devraient également offrir la possibilité d'entreprendre de sérieuses discussions sur la façon dont l'industrie et le gouvernement entendent répondre aux défis internationaux mentionnés précédemment.

● (1550)

L'un des mécanismes clés pour atteindre ce dernier objectif, ce sont les programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie que les membres de la coalition et d'autres associations industrielles, en étroite collaboration avec les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux, ont établis, puis mis en oeuvre, pour à peu près tous les segments de la chaîne d'approvisionnement. Nous comptons aujourd'hui une vingtaine de programmes nationaux de salubrité alimentaire à la ferme, fondés sur le HACCP, visant environ 99 p. 100 de la production primaire.

Pour d'autres segments de la chaîne d'approvisionnement, des associations industrielles ont établi et mis en oeuvre des programmes nationaux ou sont en voie de le faire: fournisseurs d'intrants, par exemple, meuneries; produits alimentaires, par exemple, eau embouteillée et fabrication de glace — l'un des plus récents vise les produits kasher —; distribution, par exemple, remballeurs de produits frais/grossistes, manutention du grain, distributeurs au détail, entrepôts, et même magasins de détail et banques alimentaires; et, services, y compris camionnage, emballage, eau et eaux usées.

Les systèmes HACCP dirigés par l'industrie, ainsi que les systèmes de salubrité alimentaire fondés sur le HACCP et les programmes nationaux de reconnaissance des systèmes de salubrité des aliments à la ferme et en aval de la ferme, font maintenant partie intégrante de l'approche du Canada à l'égard de la salubrité des aliments. Ces systèmes constituent des compléments nécessaires aux ressources des gouvernements de tous les niveaux pour l'inspection directe et les activités de vérification. Ce sont des exemples concrets de segments de la chaîne d'approvisionnement qui collaborent de façon non concurrentielle pour répondre à un besoin important de la société: la salubrité alimentaire.

Pour ce qui est des investissements futurs, notre document de 2009 portant sur la stratégie et le rapport du sous-comité appuie tous deux vivement le maintien des investissements par les entreprises agroalimentaires, leurs associations respectives et les gouvernements pour que ces systèmes soient suffisamment financés, gérés de façon proactive, actualisés, entretenus et continuellement améliorés.

Les ministres et les fonctionnaires examinent le nouveau programme et les modalités de financement du secteur agroalimentaire dans le cadre de l'initiative Cultivons l'avenir 2. Les agriculteurs et d'autres intervenants ont été consultés. La coalition est fermement convaincue que la salubrité alimentaire doit jouer un rôle prioritaire dans cette initiative. La salubrité alimentaire se retrouve clairement dans les objectifs stratégiques majeurs présentés dans l'Énoncé de Saint Andrews de 2011. Elle est essentielle pour la compétitivité, l'innovation et l'infrastructure.

L'initiative Cultivons l'avenir 2 devrait engager les deux ordres de gouvernement à établir un ensemble d'objectifs clairs en matière de salubrité des aliments. Nous recommandons ce qui suit à titre d'exemples de ce que ceux-ci devraient être: élaboration d'une nouvelle stratégie nationale en matière de salubrité des aliments; modernisation et harmonisation des lois et de la réglementation FPT en matière de salubrité des aliments; création de nouveaux mécanismes nationaux en matière de salubrité des aliments afin d'assurer une harmonisation continue; financement continu du développement et de l'établissement de systèmes de salubrité alimentaire pour tous les segments de la chaîne d'approvisionnement, plus particulièrement pour les micro, petites et moyennes entreprises; ententes officielles entre les ministres FPT pour finaliser les programmes nationaux de reconnaissance des systèmes de salubrité des aliments à la ferme et en aval de la ferme pour renforcer la capacité de surveillance du Canada; et affectation de ressources suffisantes aux initiatives FPT.

En conclusion, la Coalition canadienne filière alimentaire pour la salubrité des aliments tient à remercier le comité de l'avoir invitée à faire un exposé. Une compréhension du rôle de la chaîne d'approvisionnement est essentielle à la compréhension de l'industrie agroalimentaire canadienne, englobant, ce sur quoi nous insisterions, les maillons pêche et aquaculture de la chaîne.

La sécurité alimentaire, comme nous l'avons dit, est perçue par les participants à la filière alimentaire comme étant un domaine « préconcurrentiel ». Il s'agit en fait d'un domaine où tous les segments doivent collaborer. C'est également un domaine de changements importants et continus. Tous les intervenants, l'industrie et les gouvernements doivent collaborer pour que le Canada continue d'être réputé dans le monde entier pour sa production et sa commercialisation d'aliments sains.

Merci, monsieur le président.

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Chambers.

Nous allons maintenant passer aux questions.

Monsieur Allen, vous disposez de cinq minutes.

• (1555)

**M. Malcolm Allen (Welland, NPD):** Merci, monsieur le président, et merci aux deux témoins d'être des nôtres aujourd'hui.

Monsieur Chambers, vous avez fait mention du rapport du sous-comité. Je vous en remercie, car je suis l'un du petit nombre de députés ici présents à avoir siégé au sous-comité pendant toute cette période de temps. Vous avez raison, tout n'a pas été fait. Il est à espérer que le gouvernement s'en charge un jour.

Vous semblez dire que plusieurs problèmes se posent. Je vais mettre de côté l'aspect « pour acquis » sur lequel nous convenons tous, soit que nous voulons des aliments sains. Il n'y a personne qui ne souhaite pas cela. Cela devient un élément non partisan, non politique. Nous convenons tous que nous voulons des aliments sûrs, ou en tout cas aussi sûrs que cela est humainement possible, bien évidemment.

L'aspect que voici m'intéresse. Vous parlez de la compétitivité, du fait que d'autres pays sont peut-être dotés de normes en matière de salubrité des aliments qui vont bien au-delà des nôtres, et de l'incidence que cela peut avoir sur la capacité de notre chaîne d'approvisionnement d'avoir accès à ces marchés. Vous avez fait état de cela.

J'aimerais comprendre un peu mieux. Le problème est-il imminent? Existe-t-il déjà ou bien s'agit-il d'une chose qui nous guette pour l'avenir? Et avec quelle rapidité nous faut-il agir?

**M. Albert Chambers:** Merci, monsieur Allen. C'est une très bonne question.

Le défi est annoncé depuis plusieurs années, et je ne voudrais certainement pas donner l'impression que les agriculteurs, transformateurs et autres participants canadiens dans la chaîne d'approvisionnement ne s'efforcent pas de prendre très rapidement des mesures face à ce qu'ils entrevoient depuis quelque temps comme étant une nouvelle tendance concernant la salubrité des aliments. Les gouvernements, au Canada, ont également montré la voie.

Ce que nous voulons porter à votre attention, c'est que les cadres législatifs et réglementaires de la plupart de nos partenaires commerciaux ont changé. Aujourd'hui, dans certains de ces pays, comme par exemple l'Inde ou la Chine, ce changement est sur papier et il faudra longtemps avant qu'il ne devienne réalité sur le terrain pour un grand nombre des grosses sociétés qui sont implantées dans ces pays.

En Europe, ce changement s'opère depuis un peu moins d'une décennie, sur bien des plans. En ce qui concerne certains aspects que nous examinons, ces pays sont plus avancés. Les choses bougent vite aux États-Unis. La loi a été finalisée et le président l'a signée il y a un peu plus d'un an.

Les Américains accusent du retard en ce qui concerne certains de leurs mécanismes réglementaires, mais nous nous attendons à ce que d'importants règlements, d'importantes initiatives en matière de réglementation, qui restent encore à être annoncées ce printemps, viennent aligner les États-Unis sur ce qu'ont mis à l'essai de nombreux autres pays — ceux de l'Union européenne, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, etc. —, soit l'obligation pour tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire de procéder à des contrôles préventifs, par exemple. Il pourrait s'agir également de nouvelles façons d'utiliser les vérifications par des tiers ou de nouvelles méthodes pour les importations.

Le contexte a donc évolué. Sommes-nous en retard? Pas beaucoup, encore, mais je pense que nous avons maintenant l'occasion d'apprendre et de mettre assez rapidement en pratique nombre des initiatives que d'autres ont mises à l'essai au cours de la dernière décennie pour nous mettre à leur niveau.

**M. Malcolm Allen:** Nous avons entendu d'autres témoins, par le passé, nous parler de différents groupes — comme Walmart et d'autres — qui demandaient des normes différentes, au-delà de la norme de base que demande peut-être l'ACIA, ce qui est très bien. Mais la difficulté pour les fournisseurs et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement est que si vous avez Walmart, vous traitez avec — et je vais utiliser mon propre nom — Allen's, et vu que nous avons tous des normes différentes, comment faire pour définir...?

Ai-je tort de croire qu'il nous faudrait déterminer où se situe cette norme, afin que tous les intervenants puissent s'entendre pour dire qu'elle est bonne, de telle sorte qu'elle puisse être intégrée aux règlements et que ceux qui alimentent la chaîne d'approvisionnement puissent dire « Savez-vous, je sais maintenant quelle est la norme et je peux faire le nécessaire pour l'atteindre »?

**M. Albert Chambers:** Je pense que ce serait l'idéal, mais qu'il ne sera pas facile de parvenir à cela. Ces normes évoluent beaucoup plus rapidement que les normes réglementaires. Nous recensons dans le monde plusieurs initiatives grâce auxquelles le secteur privé s'efforce d'harmoniser ses pratiques et d'exercer un certain contrôle sur cet écart.

Nous avons, ici au Canada, deux excellents exemples de cela, et il s'agit des programmes que l'industrie a négociés avec les gouvernements fédéral et provinciaux pour faire reconnaître les programmes de salubrité des aliments à la ferme et en aval de la ferme. Si vous faisiez une analyse des résultats de ces programmes et de certaines des initiatives mondiales du secteur privé, je pense que vous constateriez un fort degré de correspondance entre les étapes dans le processus et les exigences. Nous progressons donc fort bien sur ce plan.

Ce que nous n'avons pas fait, c'est réunir toutes nos initiatives à l'intérieur d'une stratégie clairement énoncée pour l'avenir. La dernière stratégie élaborée par les gouvernements remonte à 1994, et c'était une stratégie fédérale-provinciale-territoriale à laquelle avait sensiblement contribué l'industrie.

Ce que nous sommes donc en train de dire ici, en définitive, avec nos recommandations, c'est que, compte tenu de toute cette expérience acquise un peu partout dans le monde, il est maintenant temps de prendre du recul, puis de définir clairement ce que nous aimerions pour les 5 à 20 prochaines années, de façon à bien connaître les règles à appliquer. Il faudrait ensuite que le gouvernement fédéral adopte les mesures législatives requises et que les provinces apportent les changements qui s'imposent pour moderniser notre système et le mettre à jour.

• (1600)

**Le président:** Merci beaucoup.

Monsieur Hoback, vous disposez de cinq minutes.

**M. Randy Hoback (Prince Albert, PCC):** Merci, monsieur le président, et merci, messieurs, d'être ici, l'un par vidéoconférence et l'autre, en personne, ici même dans la salle.

Monsieur Holmes, je vais peut-être commencer avec vous et parler un petit peu de la chaîne d'approvisionnement du côté du secteur biologique. J'aimerais simplement comprendre comment vous trouvez les marchés de détail — je songe, par exemple, à l'espace d'étalage, à l'accessibilité, à ce genre de choses. Pourriez-

vous nous brosser un tableau d'ensemble? Nous avons Loblaws, Sobeys et Metro, par exemple, ici en Ontario.

Quel est l'accueil réservé aux produits biologiques sur les tablettes dans les magasins? Y a-t-il beaucoup de compétition pour cela? Y a-t-il des frais cachés ou d'autres éléments qui interviennent pour obtenir de l'espace d'étalage?

**M. Matthew Holmes:** Il y a de la compétition, c'est certain, mais le marché est en croissance. C'est ainsi qu'il y a sans cesse davantage d'espace qui se libère. Certaines des marques privées, qui sont la propriété des détaillants, représentent à l'heure actuelle 21 à 22 p. 100 des ventes canadiennes de produits biologiques. Les détaillants sont donc assurément sur la ligne de front. Ils prennent connaissance de l'information avant les autres, et ils y réagissent certainement en proposant plus rapidement que n'importe qui d'autre sur le marché de nouveaux produits biologiques.

D'après ce que nous avons pu constater, il y a énormément de croissance au niveau du commerce de détail. Nous relevons certainement d'autres exemples aux États-Unis. Il y a le cas de la chaîne Whole Foods, qui est elle aussi venue au Canada. La chaîne Safeway en est encore une qui a créé une marque de produits biologiques appelée « O », qu'elle a récemment proposée à l'extérieur de sa propre chaîne. Elle a commencé à vendre ces produits sous cette marque à d'autres détaillants. Cela témoigne, encore une fois, du potentiel et de la croissance qui existent sur le marché.

Certains problèmes sont visibles tout au long de la chaîne agroalimentaire des produits biologiques. Le secteur biologique demeure un très petit joueur par rapport à l'industrie alimentaire dans son entier. Il compte pour environ 2 à 4 p. 100 des ventes de produits alimentaires au Canada. Certes, il y a des réseaux très efficaces qui permettent de faire passer les produits du producteur au détaillant, mais d'autres volets de la chaîne semblent présenter des problèmes.

L'un des secteurs dont on a beaucoup entendu parler par le passé est celui de l'élevage. Il se pourrait, par exemple, qu'il soit difficile de trouver un abattoir muni des certifications requises.

Pour revenir un petit peu à ce que disait M. Chambers, la question des certifications privées a été soulevée tout au long du développement du secteur biologique, la question des certifications privées. Ce sont souvent les détaillants qui sont les premiers à prendre des mesures en la matière. Ils veulent se distinguer de leurs concurrents, ou peut-être donner suite aux demandes des consommateurs. C'est ainsi qu'ils mettent en place de nouveaux systèmes de certification et de vérification. Nombre des exigences en matière de salubrité des aliments qui sont en place aujourd'hui s'inspirent de ce que le conseil du détail britannique a introduit comme système collectif...

**M. Randy Hoback:** Excusez-moi, mais je ne dispose que de cinq minutes, alors j'aimerais simplement... Je voudrais vraiment que nous parlions du fait que ces épiceries détiennent 21 p. 100 des marques. Elles possèdent et la marque et le magasin, cela empêche-t-il les marques indépendantes de s'implanter sur le marché et d'obtenir de l'espace d'étalage? Cela constitue-t-il un obstacle et est-ce véritablement pertinent pour le secteur biologique?

**M. Matthew Holmes:** Vous entendrez différentes versions de cette histoire. Nous n'avons pas constaté de lien particulier. C'est un petit peu comme les quatre stations-service bornant l'intersection et qui attirent en fait plus de clients. Avec l'augmentation de l'espace d'étalage, les commerces chercheront probablement à se distinguer et à offrir des produits variés. Certains consommateurs choisissent des marques connues et il est important de pouvoir les leur offrir...



•(1605)

**M. Randy Hoback:** Oui, mais ce à quoi je veux en venir, c'est que, si les épicerie ont l'espace d'étalage et ont en même temps leur marque maison, comment moi, le petit M. Randy Hoback, vais-je m'y prendre pour y placer mes produits biologiques et livrer concurrence pour cet espace d'étalage? Dans quelle mesure celui-ci me sera-t-il accessible?

Je serais curieux de savoir à quoi ressembleraient les marges, dans l'épicerie, avec ma marque, comparativement à la marque privée ou la marque maison de l'épicerie. En savez-vous quelque chose?

**M. Matthew Holmes:** Nous ne sommes pas au courant des marges chez les détaillants. Ces questions sont gardées très secrètes. Ce que nous savons, cependant, c'est que certaines des entreprises approvisionnent à la fois la marque privée et la marque maison. Parfois, les compagnies doivent fournir un certain volume de produits pour pouvoir passer au niveau suivant.

Je ne connais pas d'exemples dont je pourrais vous parler. Je suis certain qu'il y a des produits qui n'ont pas pu pénétrer le marché parce qu'une marque privée occupait la place, mais je crois qu'il y aurait un nombre égal d'exemples de situations où le détaillant veut offrir un certain éventail, avec différents prix de vente, et sa marque maison sera celle qui sera tout en bas.

**M. Randy Hoback:** Merci, monsieur le président. C'est tout pour moi.

**Le président:** Monsieur Valeriote, pour cinq minutes.

**M. Frank Valeriote (Guelph, Lib.):** Merci à tous les deux de votre comparaison.

Je vais commencer avec M. Chambers, et je passerai ensuite à M. Holmes.

Monsieur Chambers, je vais vous poser trois questions au sujet de la salubrité des aliments.

Plusieurs groupes ont comparu devant le comité, dont le Syndicat de l'Agriculture. Celui-ci a déclaré que seulement 2 p. 100 des aliments importés sont en vérité inspectés, ce qui nous préoccupe, bien sûr, et nous sensibilise à la situation. Il nous faut nous appuyer en la matière sur les faits. Je me demande si vous ne pourriez pas réagir à cette déclaration et faire un peu la lumière sur la question.

Deuxièmement, nous n'avons pas la stratégie de salubrité des aliments que vous et d'autres réclamez et nous nous classons aujourd'hui, comme vous l'avez dit, à l'avant-dernier rang des 34 pays membres de l'OCDE parce que nous n'avons pas une telle stratégie, alors, selon vous, où se situe le problème? Est-il attribuable à un gouvernement en particulier? Soyons francs: y a-t-il un manque d'initiative d'une partie quelconque?

Troisièmement, j'aimerais savoir si ceci vous inquiète. À la page 296 du budget, on peut lire que l'Agence canadienne d'inspection des aliments va subir une réduction de 56,1 millions de dollars, ce dont vous êtes sans doute déjà au courant. Il n'y a pas si longtemps, il y a eu 22 décès causés par la listériose à la suite desquels des recommandations ont été présentées pour améliorer l'inspection des aliments, et voici maintenant que le budget de l'agence sera amputé de 56,1 millions de dollars. À mon sens, cela veut peut-être dire qu'ils — et par « ils », j'entends le gouvernement — n'agissent pas de manière aussi consciencieuse ou aussi vigoureuse en matière d'inspection des aliments qu'ils le pourraient ou qu'ils le devrait.

Pourriez-vous répondre à ces trois questions pour moi?

**M. Albert Chambers:** Merci beaucoup.

Je ne peux pas vous donner davantage de précisions quant au pourcentage des produits importés qui sont inspectés quotidiennement, mensuellement, ou annuellement. La question de l'inspection du volume de produits qui traversent leurs frontières est un problème auquel se heurtent les pays industrialisés partout dans le monde. C'est l'une des raisons pour lesquelles un certain nombre de pays ont essayé de repousser plus loin leurs frontières, pour ce qui est des exigences, et c'est un sujet sur lequel, je pense, nous commençons peut-être à avoir des discussions très fructueuses avec les États-Unis pour en venir à établir un partenariat.

Alors, oui, c'est une préoccupation pour les entreprises agroalimentaires canadiennes, qui veulent bien évidemment jouir de chances égales. Mais nous sommes également très réalistes et nous savons que l'inspection n'est pas forcément une garantie de salubrité des aliments. En fait, la question est de savoir si les entreprises agroalimentaires tiennent ou non elles-mêmes à la salubrité des aliments. On ne saurait y parvenir à coup d'inspections seulement. Nous ne pouvons pas inspecter chaque produit, sans quoi, j'ai le regret de le dire, nous rentrerions à la maison pour souper le soir et il n'y aurait rien du tout sur la table.

Quel est l'obstacle en ce qui concerne la stratégie? Je pense que c'est un défi qui se pose depuis que je travaille pour la coalition, c'est-à-dire depuis un peu plus d'une décennie maintenant. Cela concerne donc plusieurs gouvernements, et je ne pense pas que l'on puisse rejeter plus particulièrement la responsabilité sur l'un d'entre eux en particulier. C'est tout simplement que le moment n'était pas bon. Mais nous estimons que, cette fois-ci, c'est le temps d'agir. Nous avons de nombreux modèles clairs avec lesquels travailler et nous pouvons profiter de beaucoup d'expérience acquise ailleurs. En outre, si nous bougeons maintenant, la modernisation de nos lois et de nos exigences réglementaires ne devrait pas prendre presque dix ans, comme cela aura été le cas pour certains pays, qui ont été aux prises avec le même problème.

Pour ce qui est du budget, j'ai également relevé des indications claires que des fonds supplémentaires vont être consentis dans les domaines où les activités ont été renforcées au cours des dernières années. Le gouvernement est donc clairement engagé dans un exercice d'équilibrage. Il a indiqué que les économies vont être réalisées dans d'autres secteurs que celui de l'inspection.

La coalition et d'autres organismes ont, ces derniers mois, participé à des discussions avec des fonctionnaires de l'ACIA au sujet de la nouvelle initiative de modernisation de l'inspection. J'ai d'ailleurs rencontré certains des hauts fonctionnaires, ici, la semaine dernière pour poursuivre la discussion en la matière. Je crois sincèrement qu'ils s'efforcent très sérieusement d'améliorer les systèmes en place et qu'ils sont en train d'examiner différentes approches.

C'est pourquoi nous pensons qu'il nous faut une discussion sur une stratégie nationale, afin que nous puissions débattre de manière franche et ouverte des différentes approches, tant du côté du gouvernement que du côté de l'industrie, pour voir ce qui serait possible.

•(1610)

**M. Frank Valeriote:** Merci.

Monsieur Holmes, très rapidement, vous avez mentionné une taxe supplémentaire à laquelle serait assujéti le secteur de production biologique. Pourriez-vous nous la décrire brièvement?

Deuxièmement, j'aimerais avoir des informations sur la politique relative à la présence de faibles concentrations de contaminants. Certains dans le secteur de la production biologique disent que cela va aider, surtout en ce qui concerne les négociations en vue de l'AECG et de l'exportation de produits biologiques vers l'Europe.

D'un autre côté, d'autres me disent que ce ne sera pas utile. Les consommateurs canadiens sont-ils en train de devenir un petit peu plus réceptifs à la présence de faibles concentrations de contaminants? Ou bien continuent-ils d'insister pour qu'il n'y ait strictement aucune présence d'OGM ou d'éléments non biologiques?

Voilà mes deux questions.

**M. Matthew Holmes:** Bien, vous posez deux questions. La première concerne la taxe. Celle-ci est quelque peu délicate, mais nous faisons face à la possibilité de devoir acquitter des frais d'utilisation sur deux fronts.

Tout d'abord, il y a l'accès aux normes canadiennes sur les produits biologiques. Depuis deux ans et demi déjà, une entente est en place en vertu de laquelle l'Agence canadienne d'inspection des aliments verse des droits à l'Office des normes générales du Canada, pour que les normes sur les produits biologiques soient disponibles et accessibles en ligne. L'entente prendra fin en 2014. Nous ne savons pas si on n'imposera pas alors des droits pouvant atteindre 180 \$ à tous les agriculteurs au pays — pas seulement ceux qui sont présentement en activité, mais ceux qui envisageraient peut-être de pratiquer l'agriculture biologique —, pour le simple privilège de consulter les normes canadiennes sur les produits biologiques. Cela nous inquiète beaucoup.

D'autre part, contrairement aux Américains et aux Européens, nous n'avons pas la capacité de maintenir et de mettre à jour nos normes biologiques pour être en mesure de réagir et de profiter des occasions ou des nouveautés qui se présentent — et dont profitent nos concurrents. Nous avons la structure pour cela, mais c'est un peu comme un match de soccer, pour savoir qui a le ballon et qui doit payer. En l'absence de financement, il nous est à l'heure actuelle impossible de mettre à jour nos normes.

Pour ce qui est maintenant de la politique sur la présence de faibles concentrations de contaminants, nous avons, ainsi que la table ronde sur la valeur des produits biologiques, participé à plusieurs consultations gouvernementales sur la question. Le message de la table ronde sur la valeur des produits biologiques a été très clair: la présence de faibles concentrations de contaminants suscite beaucoup d'inquiétude dans le secteur biologique canadien, en ce qui concerne surtout les semences.

Si des semences entrent dans le pays... Souvent, le seuil d'une graine sur 10 000 est donné comme exemple de faible concentration. Eh bien, une graine sur 10 000, cela pourrait en fait être lourd de conséquences pour les semences Fondation au Canada, advenant que de telles graines se retrouvent dans notre chaîne d'approvisionnement, soient rejetées dans l'environnement...

Nous autres, du secteur biologique, croyons qu'en bout de ligne, nos organes de réglementation gouvernementaux et systèmes de surveillance gouvernementaux sont là pour une raison, et notre préférence est que notre propre gouvernement, plutôt qu'un organe étranger, effectue ces évaluations.

**Le président:** Merci.

Monsieur Storseth, vous disposez de cinq minutes.

**M. Brian Storseth (Westlock—St. Paul, PCC):** Merci beaucoup, monsieur le président.

Tout en étant consterné de voir M. Valeriotte chercher à relier la listériose au budget et à tout et n'importe quoi, je suis rassuré qu'il n'ait pas encore taxé mes frites, ce qui me permet de continuer à m'en régaler.

J'aimerais reparler avec vous, monsieur Chambers, de la modernisation de l'inspection. Pourriez-vous nous en dire un peu plus à ce sujet et nous faire part de vos réflexions?

**M. Albert Chambers:** Eh bien, nous sommes certainement contents que l'agence ait pris l'initiative d'examiner la question. L'industrie déplore depuis de nombreuses années les disparités dans la conduite et le niveau des inspections. Je suis sûr que les membres de part et d'autre en ont eu des échos.

L'agence éprouve clairement quelques difficultés à gérer l'application d'une multitude de lois — je crois qu'elles sont au nombre de 13 — et d'une pléthore de règlements. Je n'ai pas en tête le nombre des règlements, mais il est considérable. Et les lois ne donnent pas toutes les mêmes pouvoirs aux inspecteurs, et ce genre de choses.

Nous demandons une solution à ces problèmes, soit la multitude des lois, règlements et pouvoirs. Cela relève du gouvernement et du Parlement.

Nous demandons également un accroissement de la capacité interne de l'agence, afin qu'elle-même, et les Canadiens, puissent avoir l'assurance de disposer à l'avenir d'inspecteurs compétents et de vérificateurs aptes à travailler. C'est une difficulté que connaît également l'industrie, que connaissent les entreprises individuellement, et que connaissent les secteurs travaillant dans des systèmes de certification par une tierce partie sans vérification.

L'infrastructure de vérification et de certification fait problème pour nous tous au Canada, qu'il s'agisse des pouvoirs publics — soit les autorités provinciales, fédérales, territoriales, ou encore municipales, ces dernières étant responsables dans de nombreuses provinces de la distribution de détail et de la restauration — ou qu'il s'agisse de l'industrie. Nous avons offert notre collaboration à cet égard aux autorités concernées, qui ont manifesté un intérêt marqué.

Notre coalition a pour projet, avec un appui financier d'Agriculture Canada, de chercher des solutions. C'est un enjeu très important. L'initiative de modernisation a reçu un très bon accueil, je crois, dans la filière alimentaire.

• (1615)

**M. Brian Storseth:** Merci beaucoup.

Vous avez parlé de l'approche nationale pour la mise en place d'une stratégie de salubrité alimentaire. Vous avez souligné qu'elle devrait être fondée sur des données scientifiques. Pourriez-vous nous en dire un peu plus, notamment dans quelle mesure il importe que cette stratégie soit axée non seulement sur les connaissances scientifiques mais aussi sur notre stratégie commerciale?

**M. Albert Chambers:** Dans notre optique, c'est là un principe fondamental. Notre démarche au Canada depuis une bonne vingtaine d'années a consisté à analyser de façon rigoureuse les risques au sein des entreprises afin de déterminer leur nature et les moyens de contrôle à mettre en place.

Les systèmes de salubrité alimentaire à la ferme et en aval dont j'ai parlé sont tous fondés sur des analyses de risque rigoureuses, bien qu'elles se situent au niveau générique et non pas au niveau des sites eux-mêmes. Cela exige un bon accès aux opinions, recherches et connaissances scientifiques les plus récentes concernant la manière de concrétiser les résultats de recherche sous forme de mesures de contrôle acceptables, etc.

Nous considérons certainement cela comme une pierre angulaire de l'approche que nous recherchons. Chaque fois qu'un groupe sectoriel ou une entreprise entreprend une analyse de cette sorte, des questions surgissent qui n'ont pas encore de réponse. Quelle est la meilleure méthode de contrôle? Quel défi se pose ici, et comment le relever avec les outils dont nous disposons aujourd'hui? Chaque fois que nous fouillons, nous mettons à jour de nouveaux problèmes et nous avons besoin de la science pour les résoudre.

**M. Brian Storseth:** Ma dernière question porte sur l'importance de l'harmonisation de notre réglementation avec celle des États-Unis. Vous parlez des changements que vous apportez, un exemple étant le système HACCP. Pouvez-vous nous dire dans quelle mesure il importe de veiller à l'harmonisation des réglementations?

**M. Albert Chambers:** Nous cherchons à avoir des systèmes comparables. J'ai cité les approches que nous avons retenues, soit les systèmes HACCP ou les mesures de contrôles préventifs axées sur le HACCP. Le Canada a été un pionnier au début des années 1990 dans ce domaine.

Si je peux faire une courte digression, monsieur le président, j'aimerais parler d'une vidéo fournie dans le premier lot de documents que j'ai reçus après l'adoption par les États-Unis d'une réglementation très volumineuse faisant suite à l'incident des restaurants Jack-in-the-Box en 1992. Cette vidéo comportait cinq minutes de déclarations par des hauts fonctionnaires de l'USDA; le reste du document consistait en une présentation sur le HACCP faite par la Direction générale de la production et de l'inspection des aliments d'Agriculture Canada.

Nous avons donc été un pionnier dans ces domaines et nous le restons dans beaucoup, mais nous devons maintenant déterminer si nous avons adapté suffisamment notre régime législatif et réglementaire pour que la comparaison avec ceux de nos grands partenaires commerciaux lui soit favorable. Pour harmoniser nos systèmes, il ne s'agit pas de savoir si tel règlement est exactement identique à tel autre, mais si nous utilisons les mêmes outils, si nous parvenons aux mêmes résultats à l'intérieur de notre propre cadre.

C'est le cas aujourd'hui, mais en considérant l'avenir, nous devons nous demander si notre régime sera toujours comparable, si, étant donné tous les changements qui se produisent, nous n'en apportons pas nous-mêmes. C'est réellement la question que nous devons nous poser.

• (1620)

**M. Brian Storseth:** Merci.

**Le président:** Merci beaucoup.

Nous passons maintenant à Mme Raynault, pour cinq minutes.

[Français]

**Mme Francine Raynault (Joliette, NPD):** Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins d'avoir accepté notre invitation.

Je commence par M. Holmes. Nous savons qu'il y a plusieurs distributeurs et une poignée de détaillants au Canada, comme Metro et Loblaws.

Vos membres ont-ils de la difficulté à écouler leurs produits chez ces grands détaillants qui ont le contrôle des supermarchés?

[Traduction]

**M. Matthew Holmes:** Nos membres vendent des produits dans tout le pays par l'intermédiaire de ces détaillants. Dans le cas des détaillants nationaux, ils collaborent souvent de très près avec divers distributeurs d'envergure variable. Certains sont de très gros distributeurs et d'autres sont de très petits distributeurs indépendants. Certains privilégient les petits détaillants indépendants, les magasins de produits de santé naturelle, etc.

La plupart des membres avec lesquels je suis en contact ont fait partie ou font partie actuellement de l'un des grands détaillants.

[Français]

**Mme Francine Raynault:** Que croyez-vous que le gouvernement devrait faire pour encourager le développement de la chaîne de valeur biologique? Devrait-on sérieusement limiter les importations qui, à l'heure actuelle, semblent pourvoir à la demande, pour aider nos producteurs biologiques à placer leurs produits dans nos supermarchés?

[Traduction]

**M. Matthew Holmes:** Eh bien, je siège notamment au conseil d'administration de la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique. Celle-ci fait la promotion du développement du secteur biologique dans le monde.

Souvent, elle apporte un soutien actif aux pays en développement et aux producteurs de ces pays pour qu'ils aient accès à un marché comme celui du Canada. En effet, nous avons constaté partout dans le monde, et au Canada également, que lorsque les importations viennent satisfaire la demande de produits biologiques des consommateurs, la production intérieure finit par les évincer. Nous sommes donc très optimistes. Les producteurs canadiens sont parmi les meilleurs au monde et les consommateurs choisissent des produits biologiques canadiens dès lors qu'ils peuvent les trouver.

Il s'agit de créer certains des couplages qui vont aider ces producteurs à placer leurs produits sur le marché et à leur ajouter de la valeur. C'est à cet égard que nous aimerions davantage d'aide.

[Français]

**Mme Francine Raynault:** On a beaucoup parlé des tables rondes sur les chaînes de valeur, qui permettent de discuter des enjeux et d'élaborer des stratégies communes.

Quelle évaluation faites-vous de l'approche adoptée par ces tables rondes?

[Traduction]

**M. Matthew Holmes:** À mon sens, cela a été une mesure très positive de la part des pouvoirs publics. Agriculture et Agroalimentaire Canada a investi beaucoup de temps et de ressources dans ces tables rondes qui permettent à l'industrie de contribuer à l'établissement des priorités et des enjeux puis de collaborer avec les pouvoirs publics et d'autres intervenants de la chaîne d'approvisionnement pour trouver les solutions.

Dans le cas des produits biologiques, je pense que nous sommes l'une des rares tables rondes à bénéficier de la participation d'une portion aussi importante de la filière. Alors que d'autres peuvent se concentrer sur des produits particuliers, notre table ronde de la chaîne de valeur biologique est horizontale. Elle regroupe des horticulteurs, des éleveurs, des prestataires de services alimentaires, des détaillants, des distributeurs, et tous les autres maillons de la chaîne. C'est un groupe très diversifié, ce qui peut rendre les choses un peu difficiles, un peu comme cela le serait de regrouper un grand nombre de chats, mais c'est aussi très positif lorsqu'il s'agit de déterminer les défis qui concernent tout le monde et de résoudre les problèmes communs.

[Français]

**Mme Francine Raynault:** Monsieur Chambers, la coalition croit fermement que la salubrité des aliments doit jouer un rôle prioritaire dans le cadre de cette initiative. C'est ce qui est écrit dans votre document. La salubrité alimentaire fait clairement partie des objectifs stratégiques majeurs présentés dans l'Énoncé de Saint Andrews. Vous dites également qu'elle est essentielle pour la compétitivité, l'innovation et l'infrastructure.

Pourriez-vous s'il vous plaît nous donner plus de détails à ce sujet?

•(1625)

[Traduction]

**M. Albert Chambers:** Certainement. Merci beaucoup.

Dans les accords fédéraux-provinciaux-territoriaux précédents, depuis le Fonds canadien d'adaptation et de développement rural jusqu'au Cadre stratégique pour l'agriculture et au premier cadre Cultivons l'avenir, la salubrité alimentaire a toujours été une priorité. Nous aimerions qu'elle reste une priorité de Cultivons l'avenir 2.

Pour que le Canada maintienne sa réputation méritée de fournisseur à l'exportation de produits sains et perçus comme tels, nous avons besoin de mesures d'aide à la mise en place de systèmes de salubrité alimentaire, surtout au niveau des petites et moyennes entreprises, et aussi de ce que j'appelle les microentreprises.

Ces programmes de l'industrie doivent être continuellement mis à jour. Comme mon collègue du secteur biologique l'a fait remarquer, parfois il est difficile pour un secteur de réunir les fonds à cette fin, mais la formule de partenariat avec les pouvoirs publics a été très fructueuse. Je réalise que cette tâche est difficile à accomplir à l'heure actuelle, où nous connaissons de fortes contraintes budgétaires, mais si les priorités sont choisies judicieusement, je pense qu'il y aura là quelques possibilités de travailler.

Nous avons quelques problèmes sérieux à surmonter sur le plan de l'infrastructure, et pas seulement dans le secteur public, mais aussi dans le secteur privé. J'ai mentionné un forum sur la salubrité alimentaire tenu à Edmonton en janvier auquel étaient représentés à peu près à parité les deux ordres de gouvernement et les établissements d'enseignement supérieur. Beaucoup de participants ont convenu que nous avons besoin de stratégies pour que les diplômés des établissements d'enseignement supérieur — les collèges et les universités — possèdent les capacités et les compétences voulues sur le plan de la salubrité alimentaire pour travailler dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la pêche. Quelques initiatives sont prises également à cet égard.

Des initiatives sont donc en cours dans un certain nombre de domaines. Nous avons rappelé dans notre mémoire nos recommandations antérieures concernant la création éventuelle de nouvelles

institutions qui pourraient faire intervenir conjointement les gouvernements fédéral et provinciaux dans certains domaines.

**Le président:** Merci beaucoup.

Monsieur Lobb, vous disposez de cinq minutes.

**M. Ben Lobb (Huron—Bruce, PCC):** Monsieur le président, mes questions initiales s'adressent à M. Holmes.

Monsieur Holmes, je veux juste vous faire savoir que, l'automne dernier, j'ai planté 200 bulbes d'ail ou gousses d'ail, et tous sont sortis de terre, même dans le climat frais du sud-ouest ontarien, et ces plants ont pris un bon départ.

Je vais revenir sur les questions posées par M. Hoback, car il me semble que tout ne cadre pas parfaitement. D'une part, je crois savoir que seul un très petit pourcentage des produits biologiques cultivés au Canada sont effectivement vendus dans notre pays. Je crois que c'est moins de 10 p. 100, sauf erreur.

J'essaie de comprendre. Le but de votre organisation, je suppose, est de promouvoir les échanges à l'échelle internationale. Existe-t-il un groupe qui fait la promotion de la vente ou de la distribution au détail au Canada de produits biologiques canadiens?

**M. Matthew Holmes:** Il y a plusieurs groupes et nous ne nous intéressons pas exclusivement aux exportations. C'est un domaine où nous avons constaté que nous pouvons accroître la production au Canada. En collaboration avec nos partenaires, les Canadian Organic Growers, nous avons également conçu et lancé une campagne nationale qui s'étend sur toute une semaine, appelée la Semaine bio. Les Canadian Organic Growers, ou COG, sont probablement la plus ancienne organisation canadienne au niveau national qui représente les producteurs et cultivateurs biologiques à ce niveau.

Nous avons, ensemble, lancé la Semaine bio pour célébrer le secteur de l'agriculture biologique au Canada. Elle aura lieu cette année du 22 au 29 septembre. Toutes sortes de manifestations seront organisées avec les marchés fermiers, les écoles, et il y aura même une réception pour les députés à laquelle je vous invite tous.

**M. Ben Lobb:** Pour en revenir aux choses concrètes, disons que je cultive 100 acres d'ail biologique et souhaite vendre mon produit à un détaillant.

Est-ce que votre organisation aiderait le cultivateur du comté de Huron ou Bruce à nouer les contacts pour vendre sa production à Loblaw's ou Sobeys? Que faites-vous à cet égard?

**M. Matthew Holmes:** Nous considérons que le volet commercial est primordial. Dans notre service aux membres et au secteur, nous cherchons à nouer des liens d'affaires. Nous avons des membres qui sont de très petites entreprises — des petites organisations indépendantes exploitées par une famille ou de petites exploitations agricoles familiales — et nous avons aussi certaines des plus grandes marques mondiales de produits biologiques, toutes canadiennes.

Ce que nous cherchons à faire, c'est de les mettre en relation avec le bon type d'acheteur, le bon type de distributeur, ou avec le maillon de la chaîne précis qui leur manque. Nous jouons un rôle dans la chaîne de valeur et dans la chaîne d'approvisionnement en tentant d'effectuer cette mise en contact. Nous organisons parfois des réunions avec les deux parties, pour amener celles-ci à un certain degré de respect et de collégialité et pour leur faire comprendre les besoins de l'autre. Nous cherchons à faciliter les choses à tous ces acteurs de la chaîne agroalimentaire, quelle que soit leur taille ou leur envergure.

•(1630)

**M. Ben Lobb:** Corrigez-moi si je me trompe, mais je crois que, lors de votre échange avec M. Hoback, vous avez dit que, à votre connaissance, quiconque désire vendre son produit à un détaillant est effectivement en mesure de le vendre à une chaîne de magasins de détail.

Devrais-je être surpris si l'un de vos membres contestait cela, ou est-ce bien la réalité?

**M. Matthew Holmes:** Je suis sûr que nombre de mes membres ne seraient pas d'accord. Il n'est jamais simple de travailler avec ces grosses organisations. Nombre d'entre elles ont des entrepôts centraux...

**M. Ben Lobb:** Quelles sont les difficultés, plus précisément?

**M. Matthew Holmes:** Eh bien, certaines ne veulent accepter qu'un certain volume, et ne s'intéressent peut-être pas à ce petit producteur que vous avez décrit. Notre rôle n'est pas nécessairement d'essayer d'amener le détaillant à accepter un plus petit volume, mais peut-être le producteur devrait-il faire affaire avec un courtier de ce produit, un intermédiaire qui assure le groupage de lots de ce produit.

**M. Ben Lobb:** D'accord.

Monsieur Chambers, vous avez dit plus tôt être en faveur de la modernisation de l'ACIA, et je pense que nous pouvons tous l'approuver, n'est-ce pas?

Avez-vous des exemples précis de situations où l'ACIA n'est pas efficace, et donc de domaines où la modernisation est une bonne chose?

**M. Albert Chambers:** Il me serait difficile de vous donner des exemples précis. Si je comprends bien ce que vous entendez par des exemples précis d'une situation où l'ACIA n'est pas efficace, pour reprendre vos termes, dans sa relation avec une société donnée...

**M. Ben Lobb:** Eh bien, je songe à un cas où un membre quelconque de votre coalition vous dirait: « Écoute, Albert, il y a ici un problème, chaque fois ».

Est-ce qu'il y a jamais un dialogue au sein de votre coalition?

**M. Albert Chambers:** Oui, et je pense pouvoir dire que la plupart de ces problèmes sont portés à l'attention de l'agence par les associations membres concernées par des initiatives particulières de l'industrie. La coalition n'a pas pour rôle de se mêler de ce que j'appellerais un enjeu vertical, tel que l'inspection de la viande ou de la volaille, ou de l'industrie laitière, où des problèmes spécifiques peuvent se poser dans tout le pays ou dans certaines régions. C'est là un enjeu pour les membres ou une entreprise. Au niveau de la coalition, notre rôle est d'apporter à la discussion des points de vue plus larges couvrant toute la chaîne d'approvisionnement.

Je donne l'impression d'é luder votre question, mais ce n'est pas le cas, car je n'ai pas pour mission d'intervenir sur le terrain sur lequel vous voulez m'entraîner.

**M. Ben Lobb:** D'accord.

Monsieur Holmes, avez-vous des exemples précis où vous pensez que l'ACIA pourrait faire plus pour aider vos membres?

**M. Matthew Holmes:** Nous avons une relation réellement productive avec l'ACIA. Notre secteur l'a même pressentie pour lui demander de travailler avec nous sur un règlement. Elle en a été très surprise — cela ne lui arrive pas très souvent — mais cela fait partie de la garantie que nous donnons à nos consommateurs que les

affirmations relatives aux produits sont véridiques, justifiées et contrôlées.

Un aspect qui préoccupe actuellement un grand nombre de nos membres est l'usage très répandu du terme « naturel » pour qualifier les produits vendus sur le marché. C'est une revendication pour un produit qui n'est fondée sur aucune norme, qui ne fait même pas l'objet d'une définition commune, et ces produits trompent souvent les consommateurs. Nous aimerions donc maintenant que cette sorte de revendication fasse l'objet d'une meilleure surveillance et peut-être d'un contrôle plus serré.

**M. Ben Lobb:** Je n'ai pas d'autres questions, monsieur le président.

On dirait vraiment que l'ACIA, selon tous les témoignages venant de la chaîne d'approvisionnement que nous avons entendus jusqu'à présent, fait un travail admirable.

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

Nous allons passer maintenant à M. Rousseau, pour cinq minutes.

•(1635)

**M. Jean Rousseau (Compton—Stanstead, NPD):** Merci, monsieur le président.

Si vous voulez bien mettre votre récepteur d'interprétation, monsieur Chambers.

Ben, j'allais poser la même question. Encore une fois, vous m'avez ôté tous les mots de la bouche. Ce devait être de bonnes questions, puisque vous avez posé les mêmes.

[Français]

Monsieur Chambers, je suis plutôt intrigué par le rôle que vous jouez lorsqu'un maillon de la chaîne est impliqué dans un problème de salubrité alimentaire.

Jouez-vous un rôle lorsqu'il y a un problème de ce genre, et, le cas échéant, quel est-il? Est-ce que le Canada fait suffisamment d'efforts pour déterminer quels maillons sont problématiques en matière de salubrité alimentaire?

[Traduction]

**M. Albert Chambers:** Si j'ai bien compris votre première question, la coalition n'a pas de rôle particulier lorsque survient un problème de salubrité alimentaire. Notre rôle se situe à un niveau beaucoup plus général, celui où s'élabore la politique, si c'était bien là votre question.

Faisons-nous assez pour déceler les points faibles de la chaîne d'approvisionnement? Je pense que nous avons accompli énormément dans ce domaine. Je pense que si nous entreprenons sérieusement d'élaborer une stratégie nationale, nous pourrions déceler quelques éléments exigeant quelques mesures additionnelles. La coalition a essentiellement pour position que nous avons déjà les éléments d'une stratégie et qu'il suffit de les assembler de manière cohérente. Au cours du travail de mise en place d'une stratégie, il est probable que certains maillons faibles seraient décelés.

Mais au cours des 10 dernières années, l'industrie, avec l'aide des pouvoirs publics — disons les choses ainsi, car l'initiative appartenait à l'industrie — s'est efforcée de combler les lacunes au moyen d'outils que peuvent utiliser les entreprises tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour renforcer leur capacité sur le plan de la salubrité alimentaire. Énormément de travail a été accompli, que ce soit au niveau du camionnage, des exploitations agricoles ou des systèmes de manutention et de distribution. Quelques lacunes peuvent subsister, mais si nous regardons rétrospectivement l'évolution depuis, disons 1995, nous pouvons constater que nous avons comblé nombre de ces lacunes au cours des 15 dernières années.

[Français]

**M. Jean Rousseau:** Croyez-vous que les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments soient suffisamment outillés sur le terrain pour faire leur travail?

[Traduction]

**M. Albert Chambers:** L'agence a-t-elle suffisamment d'outils pour faire son travail?

**M. Jean Rousseau:** Je parle des inspecteurs, *the inspectors*.

**M. Albert Chambers:** Je pense que nous assisterons dans les prochaines années à une modification du rôle des inspecteurs. Ils disposent manifestement d'un grand nombre d'outils avec leurs pouvoirs de contrainte et leur capacité de faire respecter la loi. Mais la difficulté — et votre sous-comité et d'autres qui ont enquêté sur les regrettables événements survenus il y a quelques années avec l'affaire de la listériose l'ont démontré — c'est que notre ennemi, ce sont des agents pathogènes qui, de surcroît, sont invisibles. Il s'agit donc de faire en sorte que les entreprises prennent toutes leurs précautions, mettent en place les systèmes voulus et adoptent la bonne approche culturelle pour la salubrité alimentaire.

Les inspecteurs, eux aussi, devront apprendre à travailler dans de telles conditions, car ils vont intervenir dans un environnement où, à notre avis, ils auront un rôle beaucoup plus grand à jouer tout au long de la chaîne d'approvisionnement, et non plus seulement dans les établissements actuellement enregistrés.

[Français]

**M. Jean Rousseau:** Merci, monsieur Chambers.

Monsieur Holmes, comme on le sait, la chaîne agroalimentaire biologique est souvent un peu plus petite, au Canada. En effet, il y a moins d'intervenants et davantage de liens directs entre le consommateur et le producteur.

Selon vous, y a-t-il des points forts dans la chaîne agroalimentaire biologique au Canada, et, le cas échéant, quels sont-ils? Peut-on en améliorer les points faibles?

[Traduction]

**M. Matthew Holmes:** C'est une excellente question.

C'est un groupe assez résilient ici, au Canada. Nous parlons de quelque 3 700 producteurs et d'environ 1 100 à 1 200 manutentionnaires et transformateurs. Nous avons parmi eux certains des pionniers du monde. Nous avons le plus gros fabricant de céréales biologiques du monde. Nous avons l'un des plus gros fournisseurs d'ingrédients du monde. Nous avons également quelques merveilleuses exploitations agricoles et entreprises familiales qui sont des classiques canadiens, en quelque sorte. Il y a là une incroyable diversité.

J'irais même jusqu'à dire que la diversité de notre secteur biologique canadien est l'un de nos points forts. Les maillons faibles

de la chaîne d'approvisionnement changent souvent, mais l'un de ceux qui, traditionnellement, nous ont causé le plus de difficulté est le secteur du boeuf, de l'élevage. J'ai soulevé plus tôt la question des abattoirs.

D'autres problèmes se sont posés. J'ai mentionné les Prairies. Nous n'avons pas nécessairement tous les maillons de la chaîne de valeur en place dans certains endroits des Prairies. Nous avons des producteurs de denrées qui vendent de gros volumes directement ou en passant par des intermédiaires, mais nous n'avons pas toujours chez nous la capacité de fabriquer les farines ou les pâtes que le monde recherche. Parfois il peut y avoir là des occasions à saisir et d'autres fois il vaut peut-être mieux conserver les modèles qui fonctionnent bien. C'est un secteur très dynamique, toujours en mouvement.

Je ne peux mettre le doigt sur un grand nombre de points faibles de la chaîne. La problématique est souvent géographique aussi bien que sectorielle, et vous aurez donc des enjeux horizontaux qui vont concerner une région.

• (1640)

**Le président:** Bien. Merci beaucoup.

Monsieur Zimmer, cinq minutes

**M. Bob Zimmer (Prince George—Peace River, PCC):** Merci.

J'ai d'abord une question pour M. Chambers, concernant son organisation.

Nous avons dit qu'il fallait améliorer le mécanisme réglementaire et le porter au niveau du XXI<sup>e</sup> siècle. Lorsque j'emploie l'expression « modernisation de la réglementation », que cela signifie-t-il pour vous et quels éléments de cette réglementation votre organisation aimerait-elle voir modernisés?

Je sais que c'est une question vaste, mais peut-être pouvez-vous y répondre.

**M. Albert Chambers:** Les membres de la coalition ont trouvé plusieurs réponses. Par exemple, dans divers domaines, la loi exige la prise d'un règlement pour ajouter quelque chose à une liste, qu'il s'agisse d'un additif alimentaire ou d'un procédé de transformation, etc. Il y a là une possibilité d'apporter certains changements de façon que les choses puissent être faites de manière beaucoup plus efficace sur le plan administratif, par exemple en transférant certains aspects de la réglementation vers des listes administratives, tout en préservant les obligations de consultation préalable et d'information du public, etc., mais de manière à ne pas avoir à se ranger dans la file d'attente commune à toute l'administration publique pour obtenir un décret modifiant un règlement.

C'est donc un domaine où, au simple niveau réglementaire, il y aurait probablement des possibilités d'incorporation par renvoi. Tant la coalition que le sous-comité, dans ses recommandations, se sont prononcés pour le recours aux normes internationales. S'il était possible de procéder par référencement de normes internationales, alors potentiellement nous opérerions dans un système où une norme du Codex, ou une norme ISO ou autre, ou parfois une norme de l'OCDE, pourrait devenir le fondement sans que nous ayons à modifier le règlement lui-même chaque fois qu'une norme change.

**M. Bob Zimmer:** Pour donner un exemple — et vous avez cité les normes de certains groupes — comment cela fonctionnerait-il dans la pratique? Ce serait certainement merveilleux, mais comment cela se passerait-il dans la pratique à vos yeux?

**M. Albert Chambers:** Je pense que les fonctionnaires y ont réfléchi énormément ces dernières années.

**M. Bob Zimmer:** Oui.

**M. Albert Chambers:** Je crois qu'il nous faudrait probablement une loi sur les aliments, par opposition à la Loi sur les aliments et drogues. Ainsi, dans ce cadre, il nous faudrait probablement tenir un débat pour déterminer quels sont, aujourd'hui, les outils devant figurer dans la loi, quels sont ceux qui doivent figurer dans un règlement et quels sont ceux qui peuvent faire l'objet de mécanismes administratifs. N'oubliez pas que cela fait très longtemps que la Loi sur les aliments et drogues n'a pas été remaniée pour ce qui touche aux aliments.

Je pense que lorsque nous ouvrirons ce débat, un certain nombre d'exemples très clairs apparaîtront, tels que la modification des listes des additifs alimentaires et d'autres du genre, où il sera parfaitement clair qu'il convient dorénavant de procéder par voie administrative.

**M. Bob Zimmer:** Oui, mais pour rester sur un plan un peu plus concret, que pense votre organisation de ce qui a été fait jusqu'à présent sur le plan de l'harmonisation des règles fédérales et provinciales...? Comment les choses se sont-elles passées jusqu'à présent sur le plan réglementaire? Qu'aimeriez-vous voir? Quel est votre point de vue à ce sujet?

•(1645)

**M. Albert Chambers:** L'un de vos collègues a demandé pourquoi il faut si longtemps pour que les choses se fassent au niveau fédéral, et je n'ai pas pu lui donner de réponse précise. En l'occurrence, je peux vous donner une réponse assez claire: c'est une entreprise massive que d'amener 14 gouvernements à tomber d'accord.

Nous avons quelques bons exemples de la manière dont cela est fait ailleurs et dont nous pourrions nous inspirer. Les Australiens ont élaboré un système, qui est appliqué maintenant depuis un peu moins de 10 ans. Le gouvernement fédéral et ceux des États et territoires se sont mis d'accord sur un mécanisme pour prendre les décisions qui touchent les denrées et les produits réglementés tant au niveau fédéral qu'aux niveaux provincial — chez eux, celui des États — et territorial.

C'est quelque chose que nous pourrions envisager de créer chez nous. L'une de nos difficultés, c'est que, dans certaines provinces, la responsabilité appartient au ministère de l'Agriculture et, dans d'autres, au ministère de la Santé. Ce n'est pas souvent que ces ministres dialoguent au niveau national. Nous pouvons réfléchir à certaines de ces possibilités et faire avancer les choses. Certaines provinces ont modernisé leur législation relative à la salubrité des aliments. Elles ne sont peut-être pas allées aussi loin que le restant du monde, mais avec les outils à leur disposition, elles sont allées plus loin que ce qu'établit la Loi sur les aliments et drogues.

**M. Bob Zimmer:** Il me reste un peu de temps et je n'ai plus qu'une dernière question. Par rapport au terme « modernisation », j'imagine que les membres de votre organisation considèrent majoritairement que cette modernisation est quelque chose de positif, par opposition à une absence de réglementation qui, elle, est perçue comme négative. Mais nous considérons parfois que l'efficacité suppose une meilleure façon de fonctionner, et j'imagine...

**M. Albert Chambers:** Certains de mes membres non plus n'aiment pas que j'utilise le mot « modernisation », mais oui, à ce stade, du moment qu'elle permet de réaliser les objectifs dans le contexte dans lequel nous les avons établis — c'est-à-dire en fonction des principes auxquels nous adhérons, des responsabilités que nous partageons et des outils que nous avons intégrés à notre trousse pour faire avancer les choses — alors la modernisation sera

une initiative, un événement, une série d'événements de nature très positive.

**M. Bob Zimmer:** Merci.

**Le président:** Merci beaucoup.

Monsieur Brahmi, vous avez cinq minutes.

**M. Tarik Brahmi (Saint-Jean, NPD):** Merci, monsieur le président.

[Français]

Ma première question s'adresse à M. Holmes.

J'aimerais vous donner l'occasion de réagir au budget qui a été déposé la semaine dernière.

J'ai devant les yeux un communiqué de presse de l'Union des consommateurs qui s'inquiète et qui dénonce le maintien des privilèges fiscaux éhontés accordés aux grandes entreprises. Elle s'inquiète donc des conséquences des compressions sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Comment réagissez-vous, vous et vos adhérents, à ces compressions certaines?

[Traduction]

**M. Matthew Holmes:** Je pense que tout le monde est actuellement dans l'expectative. Nous ne savons pas exactement ce que cela signifie. Des gains d'efficacité administrative sont-ils possibles? Je suis pas mal sûr que oui. L'ACIA travaille en collaboration étroite avec Agriculture Canada. Les deux relèvent du même ministre. Je suis sûr qu'il est possible de réaliser quelques économies dans cette relation.

Nous pensons que les consommateurs veulent de plus en plus pouvoir faire confiance à leur système alimentaire, à la traçabilité des aliments et aux allégations promotionnelles concernant les produits. Nous avons tous vu des cas où des distributeurs et des publicitaires font un grand saut dans le vide. Nous voulons l'assurance, et nos consommateurs souvent veulent l'assurance, qu'une tierce partie ou une autorité publique ou, à notre avis, de préférence les deux, surveillent ce genre d'allégations et inspectent ou examinent comment les choses sont faites et ce qui est dit.

Cela dit, je ne pense pas que le budget indique clairement les conséquences précises de ces compressions. Nous allons suivre cela de très près.

[Français]

**M. Tarik Brahmi:** De façon plus pratique, s'il y avait moins d'inspecteurs, donc moins de contrôle, cela pourrait-il nuire à la réputation qui fait la valeur de votre travail? C'est justement la réputation qui a une grande qualité, qui est supérieure aux autres produits.

•(1650)

[Traduction]

**M. Matthew Holmes:** Je pense que la marque Canada, la réputation des produits alimentaires canadiens, est très importante pour mes membres. Ils l'utilisent tant pour leurs ventes intérieures que leurs ventes à l'exportation.

Là où il y a un problème, cependant, c'est que parfois, au niveau du régime d'inspection au Canada, nous voyons un inspecteur régional, ou un inspecteur d'Ottawa ou le bureau central donner des interprétations différentes d'un règlement ou d'une règle du gouvernement. Encore une fois, ce qui importe réellement, c'est la manière dont les règles sont appliquées. Ce n'est pas nécessairement une question de chiffres, mais plutôt d'intégrité de l'inspection. Il est très important aux yeux des consommateurs et de mes membres au Canada que l'ACIA reste rigoureuse et conserve les pouvoirs de contrainte pour faire respecter les règles.

[Français]

**M. Tarik Brahmī:** Merci, monsieur Holmes.

J'ai une question pour M. Chambers. C'est une question plus personnelle et locale, dans mon cas. J'ai fait face, l'automne dernier, à un problème d'abattage clandestin de moutons dans deux municipalités de ma circonscription, pour des raisons religieuses. J'avais fait une demande auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour savoir ce qu'il fallait faire dans ce cas et en quoi cela menaçait la sécurité alimentaire, et on m'a répondu que cela ne relevait pas de leurs compétences.

Au sein de votre coalition, voyez-vous ce genre d'événement se reproduire ou est-ce une nouvelle tendance? Avez-vous des commentaires à faire sur ce genre d'événement?

[Traduction]

**M. Albert Chambers:** C'est une question intéressante et ce n'est pas une qui a été portée à mon attention. Selon le point de vue de la coalition, la réponse est non. Mais notre opinion, comme nous l'avons indiqué dans notre exposé d'aujourd'hui, est bien évidemment que les Canadiens, où qu'ils soient, ont droit à des aliments produits selon les mêmes normes de salubrité. Dans les cas où l'abattage est clandestin, et donc je suppose illégal, la salubrité n'est habituellement pas assurée, et donc c'est pour nous une source de préoccupation. Mais ce n'est pas un problème qui nous a été soumis.

Nous savons que l'on s'inquiète de plus en plus dans le monde au sujet de produits alimentaires contrefaits vendus sur le marché international. Ce sont là des produits alimentaires qui ne sont pas conditionnés dans des boîtes ou des emballages authentiques, même si l'étiquette affirme qu'ils ont été produits par un tel, etc. Je ne crois pas que ce soit encore un problème sérieux au Canada, mais je sais que l'industrie alimentaire à l'échelle mondiale en est très préoccupée. Cela arrive aux deux extrémités: sur le marché international et aussi, potentiellement, sur le marché local.

**Le président:** Merci beaucoup.

Monsieur Lemieux, vous disposez de cinq minutes.

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

Pour revenir sur certaines des questions de M. Brahmī, j'ai devant moi le budget, la page 191. Vous serez ravi d'apprendre, Tarik, que le budget propose une augmentation de 50 millions de dollars pour la salubrité alimentaire. C'est ce que dit le budget. C'est une augmentation de 50 millions de dollars. Bien sûr, cela s'ajoute à l'augmentation de 100 millions de dollars que nous avons annoncée dans le budget précédent.

Je veux juste encourager mes collègues d'en face, bien sûr, à voter en faveur de cet excellent budget. Il couvre la question de la salubrité alimentaire.

**M. Tarik Brahmī:** On se croirait dans une conférence de presse.

**M. Pierre Lemieux:** Monsieur Chambers, vous avez parlé de la salubrité alimentaire sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Nous allons nous pencher sur plusieurs chaînes d'approvisionnement différentes, mais nous aimerions une chaîne qui soit efficiente et efficace et qui fasse preuve de toute la diligence voulue pour garantir des attributs importants tels que la salubrité des aliments. J'aimerais vous soumettre un certain nombre de choses et connaître votre réaction.

La première est que nous avons eu quelques discussions dans ce comité sur la part des produits alimentaires importés que l'ACIA inspecte, et ce n'est pas 100 p. 100. Le long de la chaîne d'approvisionnement, des inspections sont faites par des inspecteurs américains que nous acceptons comme légitimes. Nous ne voyons pas la nécessité de les reproduire car ce doublement entraîne des coûts ainsi qu'un gaspillage de temps et de ressources pour ceux qui veulent faire remonter des produits alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement.

Un autre aspect sur lequel j'aimerais votre avis est le mécanisme des inspections des aliments en fonction du risque. Si un produit présente un faible risque, on peut consacrer moins de ressources aux inspections. Si le risque est moyen ou élevé, alors on consacre davantage de ressources.

Pourriez-vous nous parler de l'inspection de la filière alimentaire sous l'angle de certaines des remarques que j'ai faites?

• (1655)

**M. Albert Chambers:** Vous soulevez là plusieurs questions intéressantes et je suis heureux que vous ne m'ayez pas posé d'autres questions sur le budget.

**M. Pierre Lemieux:** Je ne voulais pas vous mettre sur la sellette.

**M. Albert Chambers:** La coalition a pour position que les importations devraient obéir aux mêmes normes que les produits canadiens. C'est un réel défi d'y parvenir dans un marché où nous apprécions tous les produits alimentaires qui viennent de l'étranger.

Ce n'est pas facile même en ce qui concerne la production intérieure. Nous avons des inspecteurs, mais ils exercent leurs fonctions principalement dans les établissements enregistrés, qui fournissent une part importante de l'offre canadienne, mais pas la totalité. Nous allons devoir obtenir des résultats concernant nos importations si nous voulons respecter les contraintes de l'OMC concordantes avec nos mesures intérieures. Nous allons devoir déterminer ce que seront nos mesures intérieures de façon à pouvoir, aussi équitablement que possible, appliquer les mêmes à nos fournisseurs dans le reste du monde.

**M. Pierre Lemieux:** Est-il possible d'aligner nos inspections des importations sur les contrôles effectués sur leurs exportations par les inspecteurs aux États-Unis?

L'ACIA inspecte 100 p. 100 des exportations. Elle inspecte un plus faible pourcentage des importations. Lorsque nous vendons des aliments aux États-Unis, ces derniers acceptent nos certificats d'exportation comme probants. Ils considèrent que les aliments ont été dûment inspectés, et nous faisons de même avec les produits provenant des États-Unis. C'est le type d'accord qui peut faciliter la chaîne d'approvisionnement.



**M. Albert Chambers:** La coalition est très favorable à la suppression des réinspections. Cette discussion est en cours au Conseil de coopération en matière de réglementation, tout comme la discussion plus large sur la manière d'harmoniser nos approches des importations. Mais il nous faut toujours établir un régime au Canada qui nous permette de traiter les importations de la même manière. Nous devons relever ce défi.

**M. Pierre Lemieux:** J'ai une deuxième question pour savoir ce que vous pensez d'un déploiement de nos ressources en fonction du risque, c'est-à-dire que moins de ressources pourraient être affectées aux produits à faible risque qu'aux produits à risque plus élevé.

**M. Albert Chambers:** Je crois savoir que les membres de la coalition sont très favorables à cette notion. Ils sont également en faveur d'une autre idée qui circule dans le monde environnant, et qui est ce que les Britanniques appellent la « reconnaissance méritée ». Concernant les établissements enregistrés où nous avons une présence continue, peut-être pourrait-on instaurer un système tel que la rigueur avec laquelle les entreprises remplissent les obligations soit prise en compte sous la forme d'un régime d'inspection allégé. On pourrait ainsi réorienter ces ressources vers d'autres sociétés.

Même à l'intérieur de la catégorie de risque élevé, vous pouvez avoir un critère de rendement qui détermine s'il y a lieu de consacrer plus ou moins d'attention à telle ou telle entreprise alimentaire en particulier. Nous avons déjà cela. On peut en tirer beaucoup de leçons, dont nous appliquons certaines à titre expérimental, et certains de nos grands partenaires commerciaux se livrent également à des expériences. Nous pourrions intégrer tout cela au sein d'une stratégie nationale.

**M. Pierre Lemieux:** Exact.

Bien, merci.

**Le président:** Merci.

Monsieur Payne, vous avez cinq minutes.

**M. LaVar Payne (Medicine Hat, PCC):** Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins de leur présence.

Monsieur le président, j'aimerais revenir sur certains aspects avec M. Chambers, s'il le veut bien.

Nous avons parlé de salubrité et d'inspection des aliments, et mon collègue, M. Lemieux, a traité des inspections au nord et au sud. Ma question va déborder de ce cadre et s'inscrire dans la perspective des accords commerciaux internationaux. Comme vous le savez, le Canada négocie toute une série d'accords commerciaux internationaux et, bien évidemment, certains d'entre eux couvriront l'importation de produits alimentaires par le Canada.

Qu'envisage ou recommande votre organisation sur le plan de la salubrité alimentaire sous le régime des différentes organisations? Nous songeons à conclure des accords avec la Chine, avec l'Inde, avec plusieurs autres pays, et quelles sont les mesures de protection que nous devrions rechercher? Existe-t-il des règlements internationaux que nous devrions suivre pour assurer la salubrité des aliments consommés par les Canadiens?

• (1700)

**M. Albert Chambers:** J'ai, bien sûr, couvert une partie de ce terrain dans ma réponse initiale à votre collègue, notamment nos obligations au titre de l'OMC. Il nous faut avoir en place un système dont nous puissions défendre la rigueur si nous allons imposer ces contraintes aux autres. Nous devons donc examiner tout d'abord

notre propre système national. Nous n'avons pas chez nous d'obligation de contrôles préventifs, qu'il s'agisse du système HACCP ou d'un dérivé de celui-ci ou de quelque autre variante. Nous allons devoir discuter très sérieusement de ce que nous devons faire pour nous hisser à un niveau qui nous permette de formuler cette revendication, sinon nous ne pourrions imposer ces exigences aux produits importés. Nous voyons que les Américains et les Européens et d'autres s'engagent dans cette voie. Il nous faut tenir ce débat.

Nous allons devoir déterminer quel type d'inspection ou de vérification nous allons exiger de nos partenaires pour accepter leur affirmation qu'ils ont les contrôles préventifs en place. Allons-nous exiger l'inspection gouvernementale, alors que nous-mêmes n'avons pas d'inspection gouvernementale de tous nos établissements ici, au Canada? Nous avons le pouvoir de le faire en théorie mais pas tout à fait en pratique et nous ne l'exerçons pas de manière constante auprès de toutes les entreprises alimentaires du Canada. Nous allons donc devoir examiner ce genre de choses et déterminer si nous allons exiger que les chaînes d'approvisionnement qui nous fournissent nos importations soient dotées des mêmes programmes à la ferme et sectoriels que nous avons mis en place chez nous. Dans l'affirmative, comment mettre cela au point et comment se fera la reconnaissance de ces programmes?

Voilà donc plusieurs domaines sur lesquels nous allons devoir nous pencher avant de prendre des initiatives nouvelles sur le plan des contrôles à l'importation.

**M. LaVar Payne:** Vous parlez de savoir si les règlements de l'OMC s'appliquent aussi à tous les accords bilatéraux conclus entre le Canada et d'autres pays. Est-ce que...

**M. Albert Chambers:** Disons les choses ainsi. Je ne suis plus un expert en matière commerciale. J'ai vaguement joué ce rôle lors du Cycle d'Uruguay. Je ne suis pas en mesure de dire si ces règles s'appliquent à toutes nos relations, mais c'est clairement l'un des fondements des relations commerciales que nous avons nouées — à savoir que nous appliquons aux autres ce que nous nous sommes imposés à nous-mêmes, pour exprimer cela dans les termes les plus simples.

**M. LaVar Payne:** Très bien.

Vous avez également parlé avec certains de nos collègues de l'ACIA, des inspecteurs, de la modernisation, et de l'avenir, et vous envisagez pour ces inspecteurs un rôle différent. Cela a-t-il fait l'objet d'une réflexion au sein de vos organisations et ont-elles soumis quelques idées sur ce que pourrait être la nature de ces rôles futurs?

**M. Albert Chambers:** Nous les voyons comme exerçant de plus en plus un rôle que j'appellerais de vérification, par opposition à une fonction d'inspection sur la chaîne de production. Que le titre de leur poste change ou non, c'est ce que nous anticipons. Au fur et à mesure que cela deviendra réalité, il leur faudra disposer de nouvelles compétences, de nouvelles aptitudes, de nouvelles connaissances et de nouvelles capacités à les mettre en oeuvre. Cette perspective d'un vérificateur de la salubrité alimentaire est un sujet dont nous sommes saisis.

Des hauts fonctionnaires ont participé à nos deux premiers ateliers, dont le dernier a eu lieu le mois dernier. Les résultats semblent nous pousser dans la direction de travaux ultérieurs dans ce domaine. C'était un ballon d'essai, mais je crois qu'il y a eu un assez grand... Je ne devrais pas devancer mes membres, mais ils semblent très favorables à des améliorations dans le secteur privé et dans le secteur public, aux niveaux fédéral, provincial et territorial, sur le plan de la compétence de ces acteurs clés qui travaillent sur les systèmes de gestion de la salubrité alimentaire.

**M. LaVar Payne:** Combien de temps me reste-t-il? Il m'en reste un peu.

Monsieur Holmes, j'ai quelques questions. Je vais essayer de faire très vite.

Des témoins nous ont dit que l'avenir du secteur agricole ne réside pas dans les campagnes incitant à acheter des produits locaux. Êtes-vous d'accord, ou, dans la négative, pourquoi pas? Vous pourriez peut-être également évoquer la certification comme produit biologique par opposition à produit naturel, car il semble que ces deux termes sèment la confusion chez beaucoup de consommateurs.

• (1705)

**M. Matthew Holmes:** Merci de la question.

Ce qui importe, lorsqu'on parle d'un produit dit « local », c'est que, là non plus, il n'y a pas de définition commune. Il en va de même du qualificatif « naturel ». Il n'existe pas réellement de norme ou de définition.

Je vous appelle aujourd'hui de Moncton, au Nouveau-Brunswick, où l'on ne trouve guère de viande locale. Les animaux sont élevés ici,

mais ils sont expédiés au Québec pour l'abattage, et la viande est ensuite réexpédiée ici. Le consommateur se demande donc si c'est encore un produit local. La première chose à faire est donc de définir ce que l'on entend par « local ».

Pour ce qui est de « naturel », ce mot est presque totalement dénué de signification en termes de marketing. Pourtant, les consommateurs le rencontrent fréquemment, souvent sur un article placé juste à côté d'un produit dit « biologique », dont la codification a nécessité énormément de ressources et d'efforts du gouvernement et qui est soutenu par des règles et des contrôles.

Le consommateur voit le mot « naturel ». Il sonne bien. Il revêt pour lui un sens viscéral positif. Il est porté à le choisir, car le commerce de détail lui a attribué un prix peut-être quelques points en dessous de celui d'un produit organique. Mais dans de nombreux cas, c'est fondamentalement le même produit qu'un article ordinaire vendu à bien meilleur prix.

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Holmes et monsieur Chambers. Merci infiniment du temps que vous nous avez consacré aujourd'hui. Nous apprécions. Nous allons approfondir tous ces sujets pour notre rapport et j'espère que vous pourrez faire un suivi. Merci encore de votre contribution.

Avant qu'ils partent, j'aimerais demander à M. Valeriote, M. Allen, M. Hoback et M. Lemieux de bien vouloir rester quelques minutes après la séance. J'aimerais juste avoir une courte discussion.

Merci beaucoup. 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>