



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

AGRI • NUMÉRO 042 • 1^{re} SESSION • 41^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le mercredi 16 mai 2012

—
Président

M. Larry Miller

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le mercredi 16 mai 2012

• (1530)

[Traduction]

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

Nous accueillons en personne M. Clarke et M. Beretta. Madame Gibson, merci de vous joindre à nous. Pouvez-vous bien m'entendre?

Mme Kathleen Gibson (analyste des politiques, BC Food Systems Network): Oui, merci.

Le président: D'accord. Au cas où nous aurions des problèmes techniques; madame Gibson, si vous êtes prête, nous allons commencer par vous pour 10 minutes ou moins, s'il vous plaît.

Mme Kathleen Gibson: J'ai un technicien à ma disposition, faites-moi signe si vous en avez besoin.

Le président: D'accord. Merci.

Mme Kathleen Gibson: Merci de me donner l'occasion de témoigner.

Je m'appelle Kathleen Gibson. Je suis analyste des politiques à Victoria, en Colombie-Britannique. Je suis ici aujourd'hui pour représenter BC Food Systems Network.

J'ai passé les sept dernières années à travailler à contrat pour la BC Food Processors Association dans le domaine de l'octroi de permis provinciaux et de l'inspection d'abattoirs en Colombie-Britannique aux termes du Règlement sur l'inspection des viandes pris en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments.

En Colombie-Britannique, il y a quatre catégories de permis provinciaux: deux exigent des installations d'abattage agréés et inspectées et deux permettent l'abattage et la vente de viande sur l'exploitation agricole. Les permis d'exploitation sur place ont été créés en 2010 en fonction d'une évaluation du risque entreprise par le ministère de la Santé. L'Agence canadienne d'inspection des aliments mène des inspections à contrat dans des abattoirs titulaires d'un permis provincial, mais cessera d'assumer ce rôle à la fin de 2013. La Colombie-Britannique met actuellement sur pied son propre service d'inspection.

Le BC Food Systems Network, que je représente, a été constitué en 1999. Il s'attache aux systèmes alimentaires durables. Il entend par système alimentaire les ressources et les processus nécessaires pour alimenter une population. Le réseau lie des centaines de participants, de l'endroit ou non, et assure un lien entre les domaines de l'agriculture, des aliments, du poisson, de la santé, du travail, de l'environnement et des services sociaux et environ 50 organisations de salubrité alimentaire communautaires en Colombie-Britannique. Le présent exposé complète un mémoire que vous a présenté le Food Systems Network en décembre 2011 au sujet de Cultivons l'avenir 2 et un exposé qui vous a été présenté le 29 février de cette année par Anna Paskal de Sécurité alimentaire Canada.

J'aimerais vous présenter trois personnages fictifs qui pourraient être vos électeurs. Je vous les présente car j'espère qu'ils aideront à illustrer la réalité des gens qui travaillent dans des systèmes provinciaux régissant le bétail et la viande.

Al élève une espèce de mouton rare sur une île dans le golfe de Georgie. Il détient un permis d'exploitation sur place qui l'autorise à abattre et à vendre ses agneaux. Électricien à la retraite, il complète le revenu de la famille en vendant de la laine et de la viande. Son objectif est de contribuer à sa collectivité plutôt que de prendre de l'expansion.

Bert élève des bovins dans un ranch de 225 acres dans le sud-ouest de la Colombie-Britannique. Il vend 70 carcasses par année — 30 par l'intermédiaire de sa boutique sur place et 40 à des restaurants locaux. Il passe par un abattoir détenant un permis provincial situé à 200 kilomètres de là. Il a acheté le ranch lorsqu'il a pris sa retraite après avoir passé 30 ans dans l'industrie du gravier. Les recettes d'un contingent de 10 000 pondeuses d'oeufs aident à financer le volet viande rouge de son exploitation.

Charlie gère une entreprise familiale de transformation de la viande rouge près d'un grand centre urbain depuis 10 ans. L'abattoir peut transformer environ 1 000 porcs par jour. L'entreprise vend des produits carnés en gros et par l'intermédiaire de sa boutique avoisinante. La priorité de Charlie est d'exploiter des marchés de façon durable, car les grands détaillants ne s'approvisionnent pas chez des transformateurs détenant un permis provincial. Il ne veut toutefois pas de permis fédéral, en raison des coûts liés à la dotation nécessaires pour gérer le système de salubrité des aliments de l'ACIA. Il éprouve aussi des frustrations du fait qu'il ne peut pas acheminer ses produits par des installations de distribution qui gèrent exclusivement des produits enregistrés au fédéral.

Voici des données élémentaires sur les chaînes de valeur de la viande rouge. La viande rouge comprend le boeuf, le porc, l'agneau, la chèvre et les ratites, comme l'autruche. Les marchés de la viande rouge sont conditionnés par les pressions du marché international et vulnérables à celles-ci. La production, la transformation et la vente au détail des animaux d'élevage est un monde composé de très rares géants et de très nombreuses entreprises minuscules. Il n'y a essentiellement pas d'entreprises moyennes. Le profit dans le domaine du détail et de la viande provient des produits de la viande à valeur ajoutée et des produits dérivés, comme le suif, la farine d'os et le cuir. Les produits résiduels du boeuf sont passés de la colonne des bénéfiques à la colonne des dépenses dans le bilan après l'introduction de mesures de contrôle de l'ESB en 2007. Un produit qui traverse la frontière d'une province doit provenir d'un établissement titulaire d'un permis fédéral. Un produit d'un établissement titulaire d'un permis provincial peut seulement être vendu dans la province. L'établissement d'un système de salubrité alimentaire peut coûter 150 000 \$, et son exploitation exige plusieurs employés à temps plein pour un établissement titulaire d'un permis fédéral.

Dans le système provincial, un producteur britanno-colombien peut engager des coûts d'au moins 2 000 \$ en vue de l'engraissement d'un boeuf pour le marché, et la construction d'un petit abattoir de viande rouge titulaire d'un permis provincial peut coûter 1 million de dollars. Dans le cas particulier de la Colombie-Britannique — pour vous donner une idée de l'échelle —, il y avait environ 260 000 bovins provenant d'exploitations bovines et laitières prêts pour l'abattage en 2011. En fait, le nombre de bovins abattus dans des établissements titulaires d'un permis provincial était d'environ 24 000 à savoir 10 p. 100. En Colombie-Britannique, il y a un abattoir pour porcs seulement titulaire d'un permis fédéral et 33 abattoirs de viande rouge titulaires d'un permis provincial. Il y a aussi 72 permis d'exploitation sur place dans les régions rurales éloignées.

● (1535)

Il y a chez nous une forte demande pour des aliments locaux et durables, y compris la viande. L'offre de viande d'agneau et de chèvre est particulièrement limitée.

Au chapitre du bétail et de la viande, la politique publique est divisée en quatre grands secteurs aux échelons fédéral, provinciaux et municipaux. Deux de ces secteurs touchent la chaîne, de l'exploitation agricole à la vente au détail, en passant par l'abattage. Le premier est la santé publique, la protection contre les maladies d'origine alimentaire. On est entre autres préoccupé par les micro-organismes qui résistent aux antibiotiques. De nouvelles mutations, comme l'E. coli 0157:H7, apparaissent constamment.

Le deuxième secteur est l'environnement, la gestion et l'élimination des déchets solides. De plus, aux termes de l'interdiction renforcée frappant les aliments pour animaux de l'ACIA, toutes les matières à risque spécifiées — certaines parties des carcasses de boeuf — doivent être séparées des déchets solides et faire l'objet d'un traitement spécial pour contrôler l'ESB. En Colombie-Britannique, les options d'élimination sont très limitées.

Deux secteurs de politique touchent seulement les exploitations agricoles et les abattoirs: la santé animale aux fins de la détection des maladies d'origine animale — dont certaines peuvent infecter les humains — et le bien-être animal, particulièrement le traitement sans cruauté et l'euthanasie des animaux d'élevage.

Alors, quelles sont les conséquences pour les gens de l'industrie à l'échelon de la province? Les géants et les entreprises minuscules varient non seulement sur le plan de la taille, mais aussi de l'approche. Les géants cherchent à réaliser des économies d'échelle. Le fonctionnement des entreprises minuscules est souvent axé sur l'endroit et plus holistique et diversifié. Au cours des 50 ou 60 dernières années, les entreprises minuscules sont de plus en plus exploitées dans un monde encadré par des politiques et des programmes gouvernementaux conçus pour les géants. Les organismes de réglementation introduisent souvent des normes à l'échelon mondial sans tenir compte du fait qu'elles soient possibles à respecter ou non. Le problème, c'est que les entreprises minuscules trouvent les exigences en matière de politiques mal adaptées au mieux et impossibles à respecter sur le plan fonctionnel au pire. Si elles n'y arrivent pas, ces entreprises font faillite ou deviennent clandestines.

Certains d'entre vous croient peut-être que les gros joueurs devraient tout simplement prendre les rênes et qu'on devrait oublier les entreprises minuscules, car elles ne sont pas assez importantes ou sont trop compliquées à soutenir ou à réglementer. Nous ne partageons pas cet avis. Nous croyons que faire fi de nos entreprises infranationales de bétail et de viande — et Al, Bert et Charlie — ou

les abandonner est irréflecté. Nous croyons cela pour sept raisons. Premièrement, la diversité est la clé de la résilience, et donc de la durabilité. Deuxièmement, les consommateurs veulent du choix. Troisièmement, les chefs recherchent une variété de produits de la viande et de coupes à laquelle ils n'ont pas accès chez les gros fournisseurs. Quatrièmement, les entreprises communautaires de production et de transformation de la viande sont des participants essentiels à l'économie communautaire. Un transformateur titulaire d'un permis provincial peut servir plus de 100 producteurs et au moins 10 bouchers ainsi que des restaurants et des détaillants. Cinquièmement, le système provincial peut servir d'incubateur pour les entreprises qui décident de prendre de l'expansion. Sixièmement, les établissements décentralisés plus petits peuvent rapidement être isolés en cas d'épidémie. Leur empreinte écologique est relativement petite, et leurs exigences en matière de combustible fossile sont limitées. Septièmement, compte tenu de la géographie de la Colombie-Britannique, si vous essayez de trop centraliser les activités, elles cessent d'être viables sur le plan économique et deviennent clandestines et impossibles à retracer, ce qui entraîne des conséquences négatives pour l'intérêt public.

Nous avons trois recommandations générales pour le gouvernement fédéral, ainsi que certaines recommandations particulières. Premièrement, réintégrez l'alimentation aux politiques sociales. Les systèmes alimentaires ne doivent pas seulement viser les profits; c'est pourquoi nous avons donné l'exemple d'Al dans les îles du golfe. Ils doivent viser la santé et le bien-être de toute la société, qui sont des responsabilités des gouvernements. Nous nous faisons l'écho de la demande de Sécurité alimentaire Canada et des recommandations au Canada qu'a présentées Olivier De Schutter, le rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, aux fins d'une stratégie nationale de l'alimentation.

Deuxièmement, reconnaissez, soutenez et aidez à promouvoir les entreprises de production, de transformation et de vente au détail infranationales dans le domaine de la viande. Cela veut dire cinq choses, comme des cadres et des outils de politique adaptés à l'échelle, à savoir fondés sur une évaluation des risques pour le public. En Colombie-Britannique, nous en avons des exemples, comme la vulgarisation, le réseautage, la formation, les études de cas et les projets pilotes aux fins de l'exploitation du marché et de la chaîne de valeur. Certains des outils qu'a mis au point l'Institut canadien des politiques agroalimentaires pourraient être utilisés. Troisièmement, il faut définir « local » à plusieurs échelles. Il ne suffit pas de dire que « local » désigne l'ensemble du Canada. Quatrièmement, il faut assurer un soutien en recherche et développement et fournir des prototypes de technologies propres, efficaces et à petite échelle en vue de gérer les résidus d'abattoir et, enfin, il faut trouver une solution au problème du passage à quai des distributeurs.

Troisièmement, notre dernière recommandation consiste à entreprendre un examen officiel et en profondeur des quatre dossiers suivants. Premièrement, passez en revue le système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques qui encadre la salubrité des aliments et la transformation de la viande et l'approche qu'utilise l'ACIA dans les installations titulaires d'un permis fédéral, pour que notre ami Charlie puisse fonctionner avec un permis fédéral. Est-ce que cela s'inscrit bien dans les priorités en matière de salubrité des aliments?

• (1540)

Deuxièmement, examinez les pratiques de l'ACIA. Les interactions avec l'industrie sont souvent dysfonctionnelles et entraînent de mauvaises relations et des retards coûteux. La mise en oeuvre du mécanisme d'appel est une bonne étape.

Troisièmement, il faut revoir l'hypothèse voulant que chaque carcasse de bovin est contaminée à l'ESB.

Le quatrième dossier touche la gestion de l'offre — pas seulement les avantages et inconvénients du système existant, mais aussi les autres options possibles. La situation de la viande rouge peut donner une idée de ce que le secteur du poulet et de la dinde deviendrait sans gestion de l'offre. Est-ce que cela est dans l'intérêt du Canada? Les poudeuses de Bert, par exemple, constituent un volet essentiel du plan financier de son exploitation agricole et soutient son exploitation bovine.

Nous avons hâte de connaître vos réponses à ces recommandations et de répondre à toute question.

Merci.

Le président: Merci beaucoup, madame Gibson; nous allons maintenant passer à Beretta Organic Farms, représentée par M. Mike Beretta, pour 10 minutes tout au plus, s'il vous plaît.

M. Mike Beretta (premier dirigeant, Beretta Organic Farms): Merci de m'avoir donné l'occasion de venir. C'est la première fois. Ma femme et moi sommes des agriculteurs biologiques au nord de Toronto, en Ontario. On nous a demandé de venir parler un peu du volet biologique et naturel de la chaîne d'approvisionnement. Alors, plus précisément, je vais parler du boeuf. C'est ce que nous connaissons le mieux, et nous élevons un troupeau de bovins.

Notre entreprise englobe maintenant toutes les espèces d'élevage, mais surtout le boeuf, qui nous a amenés aux quatre coins du pays. Notre chaîne d'approvisionnement passe par quatre provinces: l'Alberta, la Saskatchewan, le Manitoba et l'Ontario. Nous élevons le boeuf sous deux marques, Beretta Organic, qui est la marque de boeuf biologique certifiée, ainsi que Beretta Ranch, qui est une version naturelle du produit biologique.

Je vais vous mettre un peu en contexte. Le boeuf naturel est élevé sans antibiotiques, ajout d'hormones ni stéroïdes. Il est engraisé aux légumes et aux grains, et tous nos bovins sont nés et élevés au Canada. Notre entreprise a évolué au cours des années. Nous en sommes à notre vingtième année, et l'entreprise de livraison à domicile a évolué au point où nous approvisionnons maintenant de grands détaillants comme Loblaw's, des sociétés américaines comme Whole Foods et Longo's et la chaîne de restaurant Chipotle.

Nos ventes de viande biologique et naturelle, comme je l'ai mentionné, ont commencé dans le cadre de la livraison à domicile et ont évolué pour atteindre une toute autre échelle. Alors, l'essentiel des défis que nous devons surmonter aujourd'hui touche la façon d'atteindre une échelle supérieure et d'assembler une chaîne d'approvisionnement durable du point de vue des profits et aussi de la logistique.

Je vais essayer de décrire certains des défis qui, selon moi, seraient les plus pertinents pour un groupe comme le vôtre. Actuellement, l'élargissement de l'approvisionnement en bovins est le plus grand défi. Les complexités de l'industrie bovine entraînent un échancier prolongé, et l'essentiel de la chaîne d'approvisionnement est divisé en trois grands secteurs, à savoir les veaux de naissance, la semi-finition et le parc d'engraissement. Ces trois volets de l'industrie sont souvent cloisonnés, en quelque sorte, et sont très rarement gérés par le même agriculteur.

L'approvisionnement en bovins a tendance à être notre principal problème, et le financement de cet approvisionnement y est étroitement lié. Alors, dans le cadre d'un programme de marque comme le nôtre — qui comprend la certification biologique et la certification naturelle —, nous devons financer l'acheminement des bovins tout au long de ce réseau, car les petits agriculteurs sont de plus en plus nombreux à ne pas pouvoir conserver leurs stocks au-delà de la période nécessaire et ils doivent souvent les vendre pour des raisons de liquidité. Alors, nous nous trouvons actuellement dans une situation où nous essayons de construire une chaîne d'approvisionnement à plus grande échelle et constatons que le financement est l'une des composantes les plus cruciales.

La géographie du Canada constitue le troisième défi. L'industrie bovine est disposée de telle sorte que les marchés sont ici en Ontario et au Québec et la plupart des bovins sont à l'ouest. Ainsi, il est assez difficile de tirer son épingle du jeu, surtout alors que nous devons soutenir la concurrence de nombreuses sociétés américaines qui viennent s'installer ici.

Le dernier défi — qui, à mes yeux, peut présenter un débouché — tient au fait que la plupart des grands détaillants avec lesquels nous interagissons font leurs achats selon le rendement boucher établi par le département de l'Agriculture des États-Unis, formule fondée sur les ventes des entreprises de conditionnement aux États-Unis. La loi les oblige à entrer toutes ces données, puis le département de l'Agriculture publie un rendement boucher quotidien. Ainsi, les détaillants canadiens exercent continuellement des pressions pour que nos modèles d'établissement des prix correspondent à celui du département de l'Agriculture, qui n'a absolument rien à voir avec nos coûts de production ni l'industrie bovine au Canada.

Quant aux débouchés — vous entendez probablement cela jour après jour —, le marché doit être mieux équilibré. Je crois que le Canada a la possibilité de créer un modèle équivalent à celui du département de l'Agriculture en fonction du coût de production au Canada et compte tenu de choses comme la géographie canadienne et nos coûts. Je crois qu'il faut offrir des incitatifs pour soutenir davantage de petits agriculteurs canadiens, quelque chose comme des garanties de prêt, qui leur permettrait de garder plus longtemps leurs stocks de bovin dans la chaîne d'approvisionnement.

Je crois qu'il faut offrir des incitatifs pour que l'approvisionnement en bovins se déplace vers l'est. Dans notre situation, la tendance est d'acheter de jeunes bovins à l'ouest, puis de les déplacer graduellement dans tout le pays jusqu'à leur engraissement en Ontario. L'une des raisons pour lesquelles nous insistons plus sur le caractère graduel du processus tient au bien-être animal. Notre pays est énorme, et une histoire de bovin qui passent deux ou trois jours en camion n'est pas quelque chose que les consommateurs veulent entendre lorsqu'ils se soucient du bien-être animal.

• (1545)

Je crois que les détaillants canadiens doivent aussi avoir un incitatif pour acheter davantage de produits canadiens. Je crois que, en raison des pressions constantes exercées par les sociétés de viande aux États-Unis et de l'offre ici, ils sont très réticents à se réjouir du fait que nous avons de l'excellent boeuf canadien. Et ils devraient s'en réjouir, et le produit devrait être commercialisé à l'avenant.

Enfin, sur une note plus personnelle, je crois qu'il y a un défi difficile, mais pas insurmontable, qui tient à l'âge moyen des éleveurs de boeuf canadiens. J'assiste à des réunions de l'industrie bovine — Ontario Cattlemen's, Canadian Cattlemen's —, et l'âge moyen, comme vous l'avez probablement lu récemment, est la cinquantaine avancée. Je dirais que c'est une estimation très prudente. Je ne me souviens pas d'avoir assisté à une réunion de l'industrie bovine où les têtes n'étaient pas toutes grisonnantes. Nous devons créer un type d'incitatif qui attirera les jeunes vers l'industrie. C'est un débouché autant qu'un défi.

Merci pour votre temps.

Le président: Merci beaucoup.

Je vais maintenant donner la parole au représentant de l'Association canadienne des équarrisseurs, M. Graham Clarke, pour 10 minutes, s'il vous plaît.

M. Graham Clarke (Affaires gouvernementales, Association canadienne des équarrisseurs): Je tiens à vous remercier de me donner l'occasion d'exprimer le point de vue de l'industrie de l'équarrissage devant le comité.

Je m'appelle Graham Clarke. Je suis un consultant indépendant qui représente l'Association canadienne des équarrisseurs à Ottawa.

L'Association canadienne des équarrisseurs est composée des trois grands équarrisseurs indépendants au Canada. Il s'agit de Sanimax, qui est établi au Québec, en Ontario, en Alberta, aux États-Unis et au Mexique; de Rothsay, filiale des Aliments Maple Leaf, qui est établi en Nouvelle-Écosse, au Québec, en Ontario et au Manitoba; et de West Coast Reduction, dont le siège social est à Vancouver et qui est établi en Colombie-Britannique, en Alberta et en Saskatchewan. D'autres sociétés menant de vastes activités d'équarrissage au Canada sont Cargill, à High River, en Alberta; XL Foods, à Brooks, en Alberta; et Maple Lodge Farms. Toutes ces entreprises sont d'une taille considérable. Rothsay, par exemple, emploie plus de 500 personnes dans ses six usines au Canada.

Chaque année, l'industrie canadienne de l'équarrissage recycle environ trois milliards de kilogrammes de matières périssables générées par l'industrie de l'abattage et de la transformation du bétail et de la volaille, des sociétés de transformation du poisson et les industries de la transformation des aliments, des supermarchés et de la restauration.

L'industrie produit du tourteau de protéines, des gras et des huiles par l'intermédiaire de ce processus de recyclage. Il s'agit d'ingrédients ou de matières premières de valeur pour l'industrie de l'alimentation pour animaux d'élevage et de compagnie et l'industrie oléochimique, où ces produits entrent dans la fabrication du savon, de la peinture, du vernis, des produits cosmétiques et pharmaceutiques, des articles de maroquinerie, des textiles, des lubrifiants et bien d'autres marchandises, dont le carburant renouvelable, comme le biodiesel.

D'un point de vue environnemental, on doit noter que le biodiesel issu de matières recyclées, comme l'huile à friture et le gras fondu, entraîne une réduction des gaz à effet de serre de plus de 90 p. 100 par rapport au diesel classique.

L'industrie est aussi un grand exportateur vers les pays asiatiques ainsi que les États-Unis, l'Afrique, l'Amérique central et l'Amérique du Sud.

Au bout du compte, l'industrie de l'équarrissage est un service. Les plus importants clients sont les éleveurs de bovins et l'industrie de conditionnement. Mais l'industrie recueille et recycle aussi de la

matière qui provient de restaurants, de supermarchés et d'autres installations de production alimentaire.

L'industrie de l'équarrissage s'efforce de servir ces industries du mieux qu'elle le peut et prend très au sérieux sa responsabilité d'offrir un moyen opportun et efficace qui permet à ses clients d'éliminer leurs produits résiduels. Je n'ai pas besoin d'expliquer les répercussions sur les intervenants dans toute la chaîne de valeur de la viande rouge qu'aurait une cessation de service pendant quelques jours.

L'industrie fait actuellement face à un certain nombre de défis. Le premier se trouve dans la catégorie de l'offre de matières premières. L'industrie de l'équarrissage, bien entendu, dépend grandement de l'industrie de l'abattage intérieur pour ses matières premières. Elle est très vulnérable aux ralentissements des activités de l'industrie intérieure de transformation du bétail et de la viande, car il en résulte une réduction de l'offre.

Les cadavres d'animaux sont une autre source de matières premières. Mais le coût croissant de la collecte — effet secondaire de l'ESB —, comme vous l'avez déjà entendu, a des répercussions négatives sur la capacité des éleveurs de payer. Par conséquent, ils éliminent souvent les cadavres eux-mêmes. Cela réduit davantage l'offre de matières premières.

Juste pour apporter une précision, les cadavres de bovins contiennent par définition des matières à risque spécifiées. La quantité de cadavres d'animaux recueillis a chuté de 30 p. 100, pour atteindre 60 p. 100, selon l'endroit au pays, par rapport à l'époque préalable à l'ESB, c'est-à-dire avant 2003.

Ces matières premières, les cadavres d'animaux, sont maintenant enterrées à la ferme, compostées, incinérées ou, dans certains cas, laissées dans l'environnement pour qu'elles s'y décomposent, situation de toute évidence malheureuse. Sur le plan économique, il est très dommage que les agriculteurs n'aient plus les moyens de payer pour la collecte.

L'autre conséquence environnementale s'applique à tous les cadavres d'animaux, car, si l'on perd le volume de cadavres de bovins, qui est très important, il n'est plus viable de faire parcourir des camions sur les routes pour recueillir la matière. Cela a des répercussions sur le petit bétail, comme le porc et le mouton.

Une autre grande préoccupation à l'heure actuelle tient au vol de matières premières, surtout de la graisse, générée par l'industrie de la restauration. Le problème est devenu très grave au cours des deux dernières années. De fait, l'industrie se rassemble la semaine prochaine pour parler de ce sujet et de toute autre mesure de prévention du problème qui peut être prise. La valeur marchande élevée du gras et de l'huile a entraîné une augmentation des vols de ces matières, dont la valeur est aujourd'hui estimée dans les millions de dollars annuellement. Cela entraîne beaucoup de coûts pour l'industrie à cause de la perte de matières premières et du dommage aux conteneurs. Il faut offrir des conteneurs plus coûteux et mieux sécurisés, en plus de prendre d'autres mesures préventives.

Je dois seulement vous dire qu'un marché non réglementé au chapitre des graisses pose des risques de contamination de toute la chaîne d'alimentation des animaux à cause du danger de mélanger la matière au gras d'autres sources. Cela pourrait être très onéreux et menacerait la santé animale et publique, en plus de générer une vaste publicité négative pour la chaîne de valeur du bétail entière.

Quatre incidents majeurs sont survenus en Europe au cours des 13 dernières années. Deux se sont produits en Allemagne — dont le dernier en janvier 2011 —, un s'est produit en Belgique et un autre, en Irlande. Chaque fois, le gras destiné à des fins industrielles s'est retrouvé dans des aliments pour animaux. L'incident de mai 1999 survenu en Belgique a entraîné des coûts estimés à 1,5 milliard de dollars, et, en Irlande, le problème touchant le porc, en 2008, a entraîné des coûts de 100 millions de livres pour l'industrie.

• (1550)

Il y a aussi une concurrence de plus en plus forte découlant des méthodes d'élimination de rechange. Personnellement, je crois que l'équarrissage est toujours le processus de recyclage le plus efficace et efficace pour les produits animaux dérivés. L'industrie continue d'essayer d'améliorer l'efficacité pour réduire les coûts.

D'autres moyens d'élimination de produits animaux dérivés, comme le biogaz, l'hydrolyse et le compostage, font l'objet de recherches et de promotion, ce qui peut stimuler la concurrence pour les matières premières. Jusqu'à maintenant, ces méthodes de rechange n'ont pas eu de répercussions graves sur l'industrie de l'équarrissage, mais elles pourraient peut-être en avoir à long terme.

Un autre problème au chapitre du commerce est l'incidence négative continue de l'ESB sur les exportations. Depuis le premier cas d'ESB au Canada, certains pays ont interdit l'importation de certains produits équarrissage du Canada. Nombre de ces pays ont interdit l'importation non seulement de la viande et de la farine d'os, mais aussi du suif, interdiction sans fondement scientifique et sans lien avec les dispositions réglementaires de l'OIE. Il a fallu de nombreuses années pour négocier la réouverture des marchés au suif, mais on a fait des progrès et, enfin, on espère que la réouverture du marché d'exportation vers la Chine est imminente.

L'OIE, comme vous le savez, a classé le Canada parmi les « pays à risque maîtrisé ». L'OIE recommande aux pays importateurs de ne pas permettre l'importation de farine de viande et d'os de ruminants de pays à risque maîtrisé, ce qui pose un important obstacle à l'exportation de tourteau de protéines de ruminants du Canada.

Le Canada exporte de la farine de viande et d'os de ruminants vers l'Indonésie et les Philippines en vertu d'accords bilatéraux, mais aimerait avoir accès à d'autres marchés pour assurer la stabilité de ses exportations. Les problèmes récents survenus sur le plan du commerce vers l'Indonésie ont mis en lumière ce grave problème.

Il y a quelques autres problèmes que j'aimerais mentionner au passage, essentiellement trois. L'un touche la perception, et les autres, la réglementation environnementale et les coûts énergétiques.

Le principal marché des produits d'équarrissage est le marché de l'alimentation des animaux intérieur. Certaines sociétés de bétail et d'alimentation commercialisent leurs produits en affirmant qu'il n'y a pas eu consommation de produits animaux dérivés. Cela est une source de restrictions sur les ventes de certaines sociétés d'alimentation des animaux.

Quant à l'environnement, on impose des normes environnementales de plus en plus onéreuses à l'industrie, ce qui risque de limiter sa capacité de construire une nouvelle infrastructure à des endroits convenables et fait augmenter les coûts d'exploitation et de mise en valeur. Rothsay, par exemple, a investi plus de 50 millions de dollars en amélioration environnementale au cours des 7 dernières années.

Enfin, il y a les coûts énergétiques. L'équarrissage est un processus de recyclage très rentable, mais énergivore, alors l'augmentation des coûts énergétiques pour les matières premières, la collecte, l'exploitation, l'équarrissage et le transport a une

incidence négative sur le processus et risque de nuire à la rentabilité globale.

Cela conclut mon exposé. Je vous suis reconnaissant de m'avoir réservé du temps. Je serai heureux de répondre à vos questions.

• (1555)

Le président: Merci beaucoup.

Commençons par M. Allen, pour cinq minutes.

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

Madame Gibson, vous avez abordé toute une gamme de choses, et je sais que vous l'avez fait assez rapidement. On aurait probablement besoin de quelques heures pour expliquer certaines des choses que vous avez mentionnées. Mais, si vous le pouvez, pouvez-vous m'expliquer s'il y a un avenir pour le petit producteur de viande rouge dans notre pays? Je tiens compte de ce que vous avez dit au sujet de la géographie de la Colombie-Britannique, et je crois que nous comprenons tous bien. Mais, si vous avez une certaine expertise en la matière, cette entreprise est-elle viable, disons, en Ontario ou au Québec ou à l'Est, au Nouveau-Brunswick, et plus loin?

Est-ce possible?

Mme Kathleen Gibson: Merci pour la question.

Je ne peux pas vraiment parler des autres provinces. Toutefois, je peux dire — et c'est pourquoi je vous ai donné les exemples de Bert et de Charlie — que, si un entrepreneur est persévérant et créatif comme eux...

La raison pour laquelle je vous ai donné ces trois exemples, c'est qu'ils illustrent des tailles différentes. L'entreprise de Bert est beaucoup plus petite et localisée que celle de Charlie.

Je crois que, si les gens sont aussi persévérants et créatifs qu'eux et travaillent très dur sur leur produit et la fidélité de leurs clients — et aussi qu'ils participent activement aux associations de leur industrie —, il y a un avenir.

Ces gens ne perdent jamais de vue leur résultat net. Ils savent qu'ils doivent se conformer à des règlements, mais ils sont tout à fait capables d'intervenir s'ils craignent que les règlements soient mal adaptés. Un témoin qui s'est présenté avant moi a fait allusion à certaines de ces choses. Elles s'appliquent à tous les échelons — les difficultés de se conformer aux exigences environnementales, entre autres.

Alors, je dirais que, oui, à condition que l'entrepreneur soit persévérant, déterminé, axé sur le consommateur et vigilant.

M. Malcolm Allen: Ainsi, si la personne est effectivement vigilante, est-elle toujours exposée à une menace, ou, à votre avis, risque-t-elle d'être éliminée d'une chaîne de valeur de moins en moins diversifiée? Je crois que nous l'avons vu l'autre jour avec M. McAlpine des Aliments Maple Leaf, qui parlait de l'industrie porcine, qui produit du porc vivant à une extrémité et, essentiellement, un produit porcine prêt-à-manger à l'autre.

A-t-on l'impression qu'une personne ou un groupe de personnes persévérantes peuvent survivre à une soi-disant économie d'échelle avec laquelle elles ne pourront jamais rivaliser? Peuvent-elles éviter d'être anéanties par cette chaîne de valeur particulière — elles créent aussi une chaîne de valeur, quoique localisée, dans un sens — ou risquent-elles vraiment d'être emportées par la vague?

• (1600)

Mme Kathleen Gibson: C'est intéressant. J'ai parlé à des gens qui évoluent dans ce que j'appelle le système de viande industriel — deux personnes du domaine de l'exportation du boeuf en fait — et je leur ai demandé quelle était la place des exploitations d'échelle provinciale dans le portrait global. Ils estimaient les deux que, en principe, le monde des entreprises minuscules est important; toutefois, dans une certaine mesure, ce monde existe seulement parce que les géants le permettent. Ce qu'ont dit les deux personnes à qui j'ai parlé, c'est qu'il n'y a pratiquement rien entre les deux.

Quelqu'un comme Charlie, qui veut obtenir un permis fédéral, va passer d'une situation où il est un gros poisson dans une petite mare provinciale à une situation où il est un beaucoup plus petit poisson dans une mare nationale beaucoup plus grande. Sa survie dépend des gros joueurs, car s'ils le voient comme une menace, ils prendront des mesures pour l'éliminer.

Voilà le genre de réalités dans le secteur de la viande rouge, où il y a très peu... et lorsque je dis « très peu », c'est parce qu'il y a deux entreprises de conditionnement au pays qui s'occupent de l'essentiel de la viande rouge... C'est la nature de la situation. À mon avis, même un Charlie ne pourrait pas s'en sortir si un Maple Leaf décidait qu'il était dans le chemin.

M. Malcolm Allen: Si je comprends bien, alors, vous dites vraiment que si un large pan de la chaîne de valeur décide de s'en prendre aux petits producteurs ou transformateurs localisés, à votre avis, ceux-ci sont voués à l'extinction. L'exploitation sur place est peut-être une question différente, mais dans une petite collectivité localisée...

Mme Kathleen Gibson: Si cela se produisait, je dirais que oui.

Je crois que ce genre de comportement visant à éliminer les petites entreprises est peu probable. Les grandes sociétés ont assurément la capacité d'avoir le dessus sur les petites entreprises. Elles emploient toute une gamme de méthodes pour s'assurer que, par exemple, les camps miniers sont approvisionnés par elles, car elles diront à un plus petit fournisseur potentiel: « Si vous ne nous donnez pas tous les produits dont nous avons besoin, nous n'achèterons rien de vous. »

Les grandes sociétés ont des moyens de contrôler l'essentiel des activités. Mais je ne crois pas qu'un scénario de prise à partie soit particulièrement réaliste.

Le président: Merci, monsieur Allen.

Nous allons maintenant donner la parole à M. Zimmer, pour cinq minutes.

M. Bob Zimmer (Prince George—Peace River, PCC): Merci, monsieur le président.

Merci à tous d'être venus aujourd'hui.

Ma première question s'adresse à Kathleen. Je viens de la région Peace, en Colombie-Britannique, où, je dirais, nous avons le meilleur boeuf au pays. J'ai quelques collègues qui pourraient essayer de me contredire, mais je garde ma position.

Admettons que notre famille décidait d'acheter un quartier de boeuf pour le mettre dans notre congélateur et qu'il avait été élevé et abattu localement et tout le reste. Vous avez parlé d'abattoirs locaux et de leur accès. Pouvez-vous expliquer les préoccupations?

Dans ma circonscription, j'ai entendu dire qu'on aimerait un meilleur accès à un type d'abattoir mobile, ou quelque chose du genre. Pouvez-vous expliquer vos commentaires sur les abattoirs?

Mme Kathleen Gibson: Il y a un abattoir mobile dans votre région, en fait, mais j'ignore s'il est toujours en exploitation. Je présume que les producteurs vous disent qu'ils n'ont pas un accès assez bon aux abattoirs. Est-ce exact?

M. Bob Zimmer: C'est exact, mais je voulais connaître votre solution à cet égard. Le gouvernement fédéral a financé l'installation de l'abattoir mobile et a offert des fonds pour les immobilisations et tout cela, mais j'ai été troublé lorsque j'ai appris qu'il reposait dans la cour de quelqu'un et qu'on ne l'utilisait pas. La raison tenait au coût prohibitif.

J'aimerais savoir ce que vous pourriez répondre à ce commentaire. Que pouvons-nous faire de plus pour garantir l'accès, si cela coûte tout simplement trop cher?

• (1605)

Mme Kathleen Gibson: Cela dépend de l'échelle et du coût, en partie, de l'installation. Si vous parlez de l'abattoir mobile pour viande rouge dans votre région, j'ignore quels problèmes la personne a éprouvés sur le plan du coût.

Il est vraiment difficile d'équilibrer les demandes de service d'abattoir des producteurs — car ils le veulent dès qu'ils en ont besoin et, bien sûr, ils ont tendance à tous en avoir besoin en même temps — et les exigences du transformateur en matière d'approvisionnement stable en animaux. Tout le monde dans l'industrie sait à quel point il est difficile d'équilibrer ces deux choses, et aucune décision à l'échelon supérieur ne pourrait être prise pour déterminer exactement le bon nombre d'abattoirs.

J'ignore pourquoi l'abattoir mobile pour viande rouge dans votre région éprouve des difficultés, car je croyais qu'il y avait un assez bon nombre de producteurs avoisinants, et ses activités vont jusqu'à Prespatou et Wonowon, ainsi que dans la région de Fort St. John. J'aurais cru qu'il y aurait eu assez de clients pour le garder en affaires, sans parler de Lawrence Meats à Dawson Creek. La réalisation de cet équilibre est très problématique.

M. Bob Zimmer: D'accord. Nous sommes nombreux à vouloir y accéder, et nous sommes nombreux à préférer y avoir accès même dans nos supermarchés locaux. D'autres enjeux empêchent cela de se produire et sont tout simplement au-delà de ce que le producteur peut faire.

J'aimerais poser une question à Graham.

Vous avez parlé de biodiesel, de l'équarrissage et de l'utilisation qu'on en fait. Nous en entendons parler aux États-Unis, par l'intermédiaire des médias, mais il est peu question des biocarburants au Canada. Pouvez-vous nous informer un peu du cheminement du Canada à ce chapitre, surtout en lien avec le processus d'équarrissage?

M. Graham Clarke: Rothsay a une usine de biodiesel à Montréal. Je ne connais pas le volume exact, mais il est important. L'un des grands défis à l'heure actuelle consiste à exporter l'huile à friture et la graisse des restaurants en Europe pour l'industrie du biodiesel. Cela revêt une grande importance, car il s'agit d'un très bon marché.

Comme vous le savez, la production de biodiesel rivalise beaucoup avec les carburants à base de grain, l'éthanol et ce genre de produits. Sans subventions gouvernementales, elle n'est pas économique à l'heure actuelle, bien que, compte tenu du prix croissant de l'énergie, elle commence à le devenir. Il s'agit d'une industrie en croissance à laquelle participe l'industrie de l'équarrissage de chaque côté de la frontière. L'exportation de ces matières en Europe présente un intérêt particulier, mais, à l'heure actuelle, nous avons une seule usine, et c'est celle à Montréal.

Le problème des vols, toutefois, a beaucoup de conséquences à ce chapitre. De toute évidence, c'est la fin pour laquelle on y recourt dans bien des cas.

M. Bob Zimmer: Pouvez-vous approfondir?

M. Graham Clarke: Certainement. Le prix du carburant, comme vous le savez, est très élevé. Dans le cas des gras et des huiles, on parle d'un prix avoisinant les 1 000 \$ la tonne. C'est cher. Le vol de graisse a beaucoup augmenté au cours des 24 derniers mois. Aux États-Unis, l'an dernier, on a estimé que la valeur des vols de matières était de 39 millions de dollars. Au Canada, cette valeur était estimée à environ 250 000 \$, mais ce chiffre a maintenant beaucoup augmenté. Il s'agit d'activités très complexes.

L'association a écrit au ministre l'an dernier à ce sujet. Nous reconnaissons que le gouvernement fédéral ne peut pas faire grand-chose. C'est un problème municipal, à l'échelon des policiers, et les policiers ont des choses plus intéressantes à faire — ou de plus grandes responsabilités — que s'occuper de la graisse. Toutefois, ils s'intéressent beaucoup plus à la question en raison de son ampleur et de la possibilité que le crime organisé se soit mis de la partie.

Nous considérons que cela pose un risque majeur, pas seulement du point de vue de la perte de matières premières, mais aussi en ce qui concerne les dommages potentiels pour l'ensemble de l'industrie. Si ces matières tombent dans les mains de trafiquants sans scrupules qui commencent à les fournir à l'industrie de l'alimentation des animaux et à les mélanger à d'autres sources d'huile contaminées, on pourrait assister à une crise majeure. C'est déjà arrivé, et nous devons le faire valoir.

Alors, nous nous réunissons la semaine prochaine pour discuter de cette question, et les Américains se réunissent mardi prochain pour discuter de tout cet enjeu et déterminer si on peut faire autre chose.

On a utilisé des caméras, la surveillance par GPS et des enquêteurs. Certaines poursuites judiciaires ont été intentées, mais, malheureusement, il est très difficile d'établir de quelle graisse il s'agit. Alors, il devient de plus en plus difficile de réellement tenter une poursuite contre quelqu'un.

Nous n'avons pas demandé au gouvernement de prévoir des permis obligatoires dans l'industrie, car elle n'est pas réglementée dans une certaine mesure. Bien entendu, certains intervenants dans l'industrie de l'alimentation des animaux achètent peut-être cette matière à leur insu et exposent tout le monde à un risque.

• (1610)

Le président: Merci.

Monsieur Valeriote, vous avez cinq minutes.

M. Frank Valeriote (Guelph, Lib.): Je tiens à remercier tout le monde pour les exposés aujourd'hui. Ils ont extrêmement contribué à la progression de l'enquête qu'a entreprise le comité.

Ici dans la salle, nous défendons tous les intérêts des agriculteurs, mais, en même temps, nous défendons ceux des consommateurs, comme vous le savez, ceux de tout le monde entre les deux. Hier,

une question a été soulevée et, à mon avis, elle mérite une certaine considération, surtout en ce qui concerne les modifications du Règlement sur l'inspection des viandes. Quelqu'un m'a écrit à ce sujet hier.

Mike — je vais vous poser la question en premier —, puis ensuite Kathleen, si vous pouvez répondre.

On dit que la proposition de modifier le Règlement sur l'inspection des viandes — les animaux abattus sur place qui doivent être transformés dans des usines inspectées par le fédéral — est mal orientée. On s'inquiète entre autres du fait que les marchés internationaux seront compromis par un règlement qui diminue la qualité de l'inspection.

C'est ce que dit cette lettre, et je veux avoir votre avis sur cette question. On dit de prendre en considération le conflit d'intérêts devant lequel se trouve le vétérinaire sur place dans une telle situation. Comme vous le savez, il doit y avoir un examen ante mortem avant la mise à mort de l'animal d'élevage. On dit aussi de tenir compte des répercussions de l'euthanasie sur l'exploitation agricole comparativement à ce qui va réellement se produire.

On laisse entendre, bien sûr, que l'animal risque de ne pas être bien euthanasié. Je suppose que le processus et le protocole sont d'une grande importance ici.

Dans la lettre, on ajoute que quelqu'un devra abattre l'animal par balle et lui couper la gorge pour le saigner, activité que l'on fait mieux de laisser aux exploitants et aux ouvriers des usines. Alors, on constate que les agriculteurs ont un intérêt unique, surtout les petits agriculteurs qui sont plus susceptibles de devoir utiliser ce processus.

Pourriez-vous faire la lumière sur votre perception des répercussions sur le commerce et de l'incidence réelle en matière de salubrité des aliments?

J'aimerais que Michael réponde en premier, puis Kathleen, s'il vous plaît.

M. Mike Beretta: Du point de vue d'un éleveur de bœuf, je dois être d'accord avec la personne qui vous a écrit. Les bœufs, par nature, sont d'assez gros animaux, évidemment, alors la simple logistique qui consiste à abattre un animal, à le saigner et à trouver un moyen de le transporter dans un établissement fédéral, si c'est ce qu'on exige, serait assez difficile à assurer, à mon avis, surtout si l'on tient compte de l'environnement et de la distance. Nos bovins sont tous dans le pâturage. Si je devais euthanasier un animal situé à deux ou trois milles de chez moi, quelle serait la situation sur le plan du transport de l'animal, que ce soit avant ou après la mort?

Pour répondre à votre première question, je trouve effectivement que, à l'heure actuelle, la salubrité des aliments est une chose très fragile. Nous l'avons constaté dans l'industrie bovine en ce qui concerne l'ESB et tout ce qui est arrivé, ainsi que tout l'argent qui a été dépensé aux abattoirs pour régler les pseudo-problèmes d'ESB pour le commerce international.

Je crois que cela risque simplement d'empirer une situation déjà fragile.

M. Frank Valeriote: Merci.

Kathleen.

Mme Kathleen Gibson: Peut-être pourriez-vous préciser, pour mon compte, ce dont nous parlons. S'agit-il de la carcasse d'un animal abattu sur une exploitation agricole et transporté dans un établissement enregistré au fédéral pour la transformation ultérieure? Est-ce là ce dont nous parlons?

M. Frank Valeriotte: C'est exact, après l'introduction des modifications du règlement hier.

Mme Kathleen Gibson: D'accord. En fait, je n'ai pas vu ces modifications.

Cet arrangement me dérouté un peu, car je ne l'imagine pas dans le contexte de la Colombie-Britannique. Lorsque nous avons introduit les permis provinciaux d'abattage sur place, ils ne visaient que la viande à vendre sur l'exploitation agricole. La carcasse n'était pas apportée ailleurs; l'animal était abattu sur l'exploitation agricole. Toute l'idée derrière ces permis d'abattage sur place tenait au fait que le nombre d'animaux serait très faible — il y a des restrictions — et que la vente serait limitée à une très petite zone.

À ce que je sache, en Colombie-Britannique, il n'est pas possible que la carcasse d'un animal abattu sur place aille dans un établissement enregistré au fédéral. Je me creuse la tête et je ne peux pas voir comment cela pourrait arriver.

•(1615)

M. Frank Valeriotte: C'est correct.

Mme Kathleen Gibson: Mais je comprends les réserves exprimées par le rédacteur et les autres témoins.

M. Frank Valeriotte: D'accord, merci.

Le président: Très brièvement, il vous reste quelques secondes.

M. Frank Valeriotte: Très brièvement.

Mike, j'aimerais que vous me parliez des préoccupations qu'entretennent certaines personnes au sujet de l'intégration verticale dans le secteur de la viande rouge — les sociétés contrôlant plusieurs étapes de la chaîne d'approvisionnement, du parc d'engraissement à la transformation. Pouvez-vous me dire, à la lumière de votre expérience, quels sont les points négatifs et positifs de ce phénomène?

M. Mike Beretta: Oui, il y a certainement les deux côtés de la médaille. Comme je l'ai mentionné plus tôt, la chaîne d'approvisionnement est si fragmentée en différentes étapes qu'il y a un réel problème de communication dans l'industrie bovine, qui n'existe pas dans les secteurs de la volaille et du porc — et particulièrement en ce qui concerne quelque chose comme la génétique, n'est-ce pas?

Alors, vous avez un naisseur qui élève de jeunes veaux et les vend à un acheteur, qui les vend ensuite à un parc d'engraissement, qui les vend ensuite à une entreprise de conditionnement. Il n'y a aucune étape de discussion tout au long de ce processus. Alors, si je suis naisseur, je prends des décisions sur le plan de la génétique — quel genre de taureau accoupler à quel genre de vache — alors que je n'ai aucune idée de ce à quoi ressemble le produit final.

Pour en venir à votre question, l'intégration verticale aiderait sans aucun doute du point de vue génétique et rassemblerait toutes les parties pour qu'elles collaborent à la création d'un produit plus uniforme, quelque chose que les industries de la volaille et du porc ont beaucoup mieux fait que l'industrie bovine, selon moi. Alors, à ce chapitre, je suis entièrement en faveur.

L'autre côté de la médaille, bien entendu — comme chaque fois qu'un monopole voit le jour —, c'est qu'on s'expose au risque du contrôle des prix et à l'absence d'un tiers qui interviendra dans la façon dont on procède à l'équarrissage et dans toutes les étapes de la transformation. Alors, ma réponse est équivoque, mais je crois qu'il y a des pour et des contre dans les deux cas. Je crois que les avantages se rattachent assurément à la production. Les inconvénients seraient certainement tout ce qui se rattache à cette échelle et à ce dont Kathleen a parlé — l'élimination du petit agriculteur.

M. Frank Valeriotte: Merci.

Le président: Merci.

Monsieur Lemieux.

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

Je sais que la question de Francis se rattache en quelque sorte à la chaîne d'approvisionnement, mais, en quelque sorte, pas vraiment. Je ne veux pas prendre tout mon temps à faire des commentaires à ce sujet, mais je veux seulement faire une brève remarque sur les modifications du règlement.

Kathleen a dit... En fait, la situation est pareille au fédéral. Il est très rare qu'un animal soit euthanasié sur une exploitation agricole, puis transporté à un établissement fédéral pour la transformation ultérieure. Ce phénomène ne va pas devenir courant. Cela se produit dans des circonstances très rares.

Pour revenir à l'idée de Mike concernant le cas d'un bouvillon blessé à trois milles, si ce n'est pas sécuritaire, cela ne va pas se produire. S'il est sur l'exploitation agricole et que sa patte est cassée, vous dites: « Écoutez, pourquoi dois-je éliminer cet animal alors que, en fait, il n'y aurait aucun problème si nous pouvions simplement l'amener à une usine de transformation de la viande? »

Alors, l'idée est de vous aider en tant qu'entrepreneur, mais le critère sous-jacent tient à l'innocuité pour les humains. Dans le cas contraire, cela ne va tout simplement pas se produire. Alors, dans votre cas, si l'animal se trouve à une grande distance ou que vous ne pouvez pas le saigner comme il faut, cela ne va tout simplement pas arriver. Cela ne va tout simplement pas arriver. S'il n'y a aucun danger pour la consommation humaine, c'est une possibilité. C'est essentiellement ce que veut dire le règlement.

Mais permettez-moi de passer à la chaîne d'approvisionnement pour un instant.

Graham, je suis vraiment heureux que vous soyez ici, parce que l'équarrissage est quelque chose qui, à mon avis, est très peu connu du public, en réalité; pourtant, il s'agit d'une partie importante de la chaîne d'approvisionnement. Compte tenu de la quantité d'animaux d'équarrissage, il s'agit d'un service pour l'agriculteur, et c'est sa propre industrie qu'il soutient.

Permettez-moi de vous demander, tout d'abord, d'où vous tirez vos matières premières. Je sais que vous répondrez en premier que vous les tirez de l'exploitation agricole, mais j'aimerais savoir si vous obtenez aussi des animaux pour lesquels l'équarrissage doit se faire à partir d'endroits autres que l'exploitation agricole, un animal mort sur l'exploitation agricole.

M. Graham Clarke: Oui. Je veux dire, la principale source de matières premières est l'industrie de conditionnement, comme Cargill, XL et les grandes entreprises de conditionnement.

M. Pierre Lemieux: D'accord.

M. Graham Clarke: C'est la principale source.

Ensuite, bien entendu, par le passé, les cadavres d'animaux ont été une source assez importante. Avant l'ESB, Sanimax à elle seule avait 50 000 points de ramassage au Québec pour les cadavres d'animaux. C'était essentiellement chaque exploitation agricole.

Comme on l'a fait valoir — pas dans chaque province, mais selon la réglementation environnementale de la province, car certaines sont plus astreignantes que d'autres —, la chose n'est plus économiquement viable, à tout le moins pour le bovin. À cause des MRS, matières à risque spécifiées, au bout du compte, vous devez essentiellement jeter la carcasse, comme l'a fait valoir Kathleen. Or, avant, on payait les agriculteurs; maintenant, ce sont les agriculteurs qui doivent payer pour que l'on vienne ramasser l'animal. Alors, bien sûr, c'est un problème, sans parler de l'effet secondaire du reste du cheptel vif, entre autres.

Parmi les autres sources de matières, il y a les restaurants, les supermarchés — c'est pratiquement tout. Lorsqu'on y pense, un certain pourcentage de tout ce que l'on mange, sur le plan de l'approvisionnement en viande, découle de l'équarrissage. Chez certaines espèces, la proportion s'élève à 60 p.100. Dans d'autres cas, elle est d'environ 30 p. 100, selon le poids. Alors, c'est gros.

• (1620)

M. Pierre Lemieux: C'est à la fin de la chaîne d'approvisionnement, dans un sens, mais ensuite cela entre dans la confection de différents produits.

M. Graham Clarke: Vous parlez de la chaîne d'approvisionnement, mais, en fait, la chaîne de valeur n'est pas linéaire. C'est un cercle.

M. Pierre Lemieux: Oui, d'accord. C'est une bonne façon de voir les choses.

M. Graham Clarke: Une grande part de ces tourteaux de protéines servent d'aliments pour les animaux d'élevage et domestiques.

M. Pierre Lemieux: Vous disiez qu'il serait bien de pouvoir exporter davantage de produits vers d'autres pays. Ma question se rattache à la consommation intérieure, surtout depuis la chute des intrants dont vous parliez, du fait que les programmes gouvernementaux ont pris fin dans certaines provinces. Le nombre de carcasses que vous voyez a diminué. Pouvez-vous répondre à la demande intérieure? Dites-vous qu'il y a une offre excédentaire et qu'on pourrait exporter de la matière dans les conditions actuelles, ou est-ce plutôt sous l'ancien régime en vigueur il y a quelques années?

M. Graham Clarke: Cela fluctue. C'est une question d'offre et de demande. Le monde en général est en pénurie de protéines. La raison principale, bien entendu, est l'aquaculture. L'aquaculture en Asie et ailleurs est en hausse. Si vous regardez le graphique de croissance, la courbe est presque verticale. La demande est énorme en ce qui concerne le tourteau de protéines servant à nourrir les poissons et les crevettes d'élevage et ce genre de choses. Oui, l'industrie de l'équarrissage approvisionne le marché intérieur de l'alimentation des animaux, et l'offre est suffisante.

La farine de viande de ruminants, bien sûr — vu la situation d'ESB — est devenue un problème, surtout sur le plan des MRS. Chaque année, nous produisons 240 000 tonnes de matières à RS seulement. Après l'équarrissage, vous obtiendrez du suif — qui est vendable —, 60 000 tonnes; il y aura de la vapeur, de l'humidité; puis vous obtiendrez les protéines: 60 000 tonnes devant être enfouies, car vous ne pouvez pas les vendre et vous ne pouvez pas en faire des aliments pour animaux. Vous devez vous en débarrasser. Il s'agit d'un déchet, alors cela entraîne de nouveaux coûts. Si on pouvait vendre cette matière, la valeur en serait de 400 \$ la tonne. Au lieu, l'élimination coûte 20 \$ la tonne, alors, maintenant, le bilan négatif équivaut à 420 \$ la tonne, sur 60 000 tonnes de matières.

La farine de viande et d'os de ruminants pose problème parce que nous avons une offre excédentaire, alors nous aimerions pouvoir l'exporter.

M. Pierre Lemieux: D'accord, alors c'est un produit que nous pourrions exporter, selon vous.

M. Graham Clarke: Le suif est un grand produit d'exportation, bien sûr, vers l'Asie et ailleurs. Il s'agit d'une exportation de grande valeur, et la demande mondiale pour ce produit pour en faire du savon, notamment, est énorme. Alors nous sommes un grand exportateur de suif, surtout vers l'Asie. La farine de viande et d'os de ruminants va en Indonésie et aux Philippines, mais il s'agit des deux seuls marchés que nous avons, et ils sont très vulnérables. Si nous ne pouvions pas la leur vendre, nous serions obligés de l'enfourir, et on parle de 15 000 tonnes par mois, une quantité substantielle.

M. Pierre Lemieux: Merci, monsieur le président.

Le président: Merci beaucoup.

Je vais vous donner un exemple. Pierre a bien expliqué les nouvelles règles ou modifications pour les cas extrêmes. Une fois, une jeune vache en santé que j'avais à dérapé sur la glace et a fait le grand écart, comme on dit, et elle ne pouvait pas se relever. Quiconque a déjà travaillé dans le domaine de l'agriculture saura de quoi je parle. Une bête parfaitement en santé, mais, en vertu des anciennes règles, j'aurais pu l'abattre et la pendre dans mon garage pour l'utiliser à mes propres fins. Mais, dans une telle situation, vous voulez avoir accès à un endroit où l'animal pourra être correctement transformé, car la viande est vendable. Ce sont des cas extrêmes.

À ce moment-là, j'ai dû charger la vache dans un camion pour l'envoyer à une enchère de bestiaux locale, d'où le lendemain elle a été transportée à un plus grand établissement. La vache était de toute évidence blessée et souffrait. Alors, si vous avez un processus — ce que cette nouvelle règle permettra d'établir —, il est possible de faire euthanasier l'animal comme il faut immédiatement, d'utiliser la matière, et l'agriculteur en retire un avantage. J'espère que cela aide tout le monde à comprendre. Il n'est pas question d'introduire de la mauvaise viande ou de la viande de cadavre dans le système, comme certains ont essayé de le laisser entendre. Il n'est pas du tout question de cela. Je crois qu'il s'agit d'un autre outil fantastique qui permet aux agriculteurs de récupérer les pertes à la suite d'imprévus.

Quoi qu'il en soit, monsieur Atamanenko, vous avez cinq minutes.

M. Alex Atamanenko (Colombie-Britannique-Southern Interior, NPD): Merci à vous tous d'être ici.

Madame Gibson, j'aimerais parler de la façon de faire en Colombie-Britannique au chapitre du Règlement sur l'inspection des viandes. Je sais que, à un certain moment — en 2007, je crois —, le gouvernement provincial est intervenu pour, essentiellement, mettre fin à l'abattage sur l'exploitation agricole, et les personnes concernées ne pouvaient plus vendre de produits. Nous avons perdu beaucoup de petits agriculteurs. Les gens ont fait des pieds et des mains pour s'en sortir. Cela a donné lieu, au bout du compte, à la naissance des abattoirs mobiles. Les gens s'adaptent.

Pour commenter le propos de Bob, peut-être que l'un des problèmes est le passage à quai. Il y a peut-être un abattoir mobile, mais les installations de transbordement ne suffisent pas à répondre à la demande, alors les gens ne le déplacent pas. Quoi qu'il en soit, nous allons obtenir un abattoir mobile dans la circonscription que je représente.

Toutefois, ce n'est pas encore tout à fait clair. Le gouvernement provincial a reculé un peu et a introduit — je crois — des permis de catégorie C ou D, qui modifient son règlement initial. Je me demande si vous pourriez clarifier cet aspect, s'il vous plaît.

• (1625)

Mme Kathleen Gibson: Bien sûr. Je vais aussi vous envoyer à tous un lien vers un site Web qui sera utile, car il contient un diagramme pratique.

La Colombie-Britannique a introduit le Règlement sur l'inspection des viandes en 2004. À l'époque, la seule option consistait à faire des rénovations à un établissement pour qu'il entre dans la catégorie A ou B ou à en construire un. Il était question d'un immeuble de type abattoir. La catégorie A vise l'abattage et la transformation ultérieure. La catégorie B, l'abattage seulement. Dans les deux cas, il est question d'un établissement d'abattage, mais, pour la catégorie B, le produit final est un oiseau dans un sac — ou une carcasse — tandis que, pour dans la catégorie A, il y a du travail de coupe, d'emballage, de transformation et ce genre de choses, dans le même établissement.

De 2004 à 2010, on a graduellement constaté que certains producteurs, surtout ceux dans des régions éloignées de la Colombie-Britannique, comme à Haida Gwaii, n'avaient aucune option. Ils n'avaient pas le volume d'animaux ni l'argent, car cela coûte facilement des centaines de milliers de dollars, voire un million de dollars, pour construire un établissement de viande rouge. Ils n'avaient pas les ressources pour construire un abattoir, et le problème n'allait pas disparaître.

En 2010, après avoir tenu une consultation dans trois régions éloignées, la province a introduit deux nouvelles catégories de permis d'exploitation sur place. Ces permis n'exigeaient pas la construction d'un établissement. Il fallait toutefois suivre un programme de formation. Le programme de formation montre comment élaborer un plan de salubrité des aliments. Un agent de santé environnementale des autorités sanitaires enseigne le programme et surveille le plan de salubrité des aliments. C'est un processus différent de celui des catégories A et B, qui sont suivies et dirigées par le Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique.

Question d'ajouter une autre source de complications, les inspecteurs des établissements des catégories A et B sont du personnel de l'ACIA travaillant à contrat pour la province. Les établissements des catégories A et B ont un système, et il y a un autre système pour les permis d'exploitation sur place des catégories D et E. La distinction entre la catégorie D et la catégorie E tient à la limite de 10 unités animales par année. Une unité animale correspond à 1 000 livres de poids vif. Cela équivaut à beaucoup de poulets, quelques agneaux et un bouvillon. C'est pour le permis de catégorie E. Un permis de catégorie D vous permet d'abattre et de vendre les animaux de quelqu'un d'autre sur place, ainsi que vos propres animaux, sous réserve d'une limite de 25 unités animales. Vous pouvez les vendre à des détaillants et à des restaurants locaux, mais seulement dans votre district régional. Les catégories D et E sont essentiellement limitées aux districts régionaux où il n'y a pas d'établissements de catégorie A ou B. Il y a certaines exceptions, mais je crois que j'ai donné assez de détails. Le changement a été appliqué en 2010.

M. Alex Atamanenko: Merci. J'ai encore quelques minutes, et j'avais une autre question à vous poser.

Vous avez parlé d'une stratégie nationale de l'alimentation. C'est un enjeu auquel s'intéressent de nombreuses organisations. Sur le plan du secteur de la viande rouge, la question est la suivante:

pouvons-nous avoir une stratégie nationale de l'alimentation en songeant au contrôle de notre approvisionnement alimentaire ou de notre souveraineté alimentaire et en respectant les activités commerciales que nous menons en notre qualité de nation commerçante?

Mme Kathleen Gibson: Je crois que c'est pourquoi on a besoin de ce qu'on appelle un « système gradué ». Je comprends tout à fait le degré d'activités d'exportation qu'a entreprises le secteur agroalimentaire du Canada. Je sais que le gouvernement fédéral a pris d'importants engagements et cherche à conclure d'autres accords commerciaux.

Il est question — si on pense à Al, Bert et Charlie — de la mesure dans laquelle ils continuent à fonctionner beaucoup plus sur le terrain. À la lumière de notre expérience en matière de réglementation de la viande en Colombie-Britannique, s'il y a différentes échelles d'activité — et la réglementation va le prévoir, parce que la salubrité des aliments, la santé des animaux et la santé publique sont importantes —, alors il faut graduer les exigences pour qu'il soit toujours possible de les respecter.

À mon avis, différents degrés d'exigences peuvent coexister. Le Canada peut prévoir une exigence en matière d'exportation dans le cadre de ses accords commerciaux et de ses systèmes infranationaux, un peu comme ce que prévoit le Règlement sur l'inspection des viandes, qui permet à Charlie de prendre de l'expansion tout en respectant les activités d'Al, qui vend ses produits sur place. Je sais qu'Al et Bert — peut-être même Charlie — ne peuvent pas fonctionner s'ils sont assujettis à une exigence en matière d'exportation.

Aussi, laissez-moi vous dire qu'il n'est pas question d'abaisser une norme. Il est question d'adapter une méthode pour que différents échelons de l'industrie puissent fonctionner.

• (1630)

Le président: Merci beaucoup.

Nous allons maintenant passer à M. Payne.

M. LaVar Payne (Médecine Hat, PCC): Merci, monsieur le président, et merci aux témoins d'être venus.

Mike, nous entendons beaucoup parler de produits biologiques et naturels, alors je vais poser quelques questions à ce sujet. Mais, tout d'abord, pourriez-vous décrire ce qu'est un produit biologique et ce qu'est un produit naturel?

Ensuite, j'aimerais vous parler de votre marché, de la façon dont vous y accédez et de l'établissement des prix à ce chapitre, puis, ensuite, on pourra peut-être aller dans d'autres directions.

M. Mike Beretta: Je m'attendais à ce type de question. Biologique signifie « certification biologique ». La principale différence entre un produit biologique et un produit naturel tient au fait que, premièrement, un tiers est embauché pour valider les allégations en vue de la certification et, deuxièmement, le produit est engraisé au moyen d'aliments biologiques certifiés. Il s'agit de la Cadillac de la viande. Il y a l'inspection par un tiers, et tous les aliments que consomment les animaux sont cultivés sans pesticides ni engrais chimiques et dans le respect d'une rotation des cultures stricte.

Après cela, un produit biologique est le même qu'un produit naturel. On ne donne pas d'antibiotiques aux animaux dans un élevage naturel ou biologique. Il n'y a pas d'hormones de croissance, de stéroïdes ni d'organismes génétiquement modifiés. Alors, la différence entre un produit biologique et un produit naturel découle essentiellement de l'alimentation de l'animal et du fait qu'un produit biologique fait l'objet d'un contrôle minutieux par un tiers.

M. LaVar Payne: Merci, c'est très instructif.

M. Mike Beretta: C'est essentiellement la même chose chez la plupart des espèces. Je parle du bœuf, mais il en va de même pour l'élevage de poulets et de porcs.

M. LaVar Payne: Comment vous y prenez-vous pour que l'on distingue votre produit? Comment vous y prenez-vous pour l'introduire sur le marché? Qu'en est-il de l'établissement des prix? Quelle est votre expérience à la lumière de la concurrence d'autres produits du bœuf?

M. Mike Beretta: Lorsque ma femme et moi avons commencé, nos produits étaient certifiés biologiques. Nous n'avons pas fait de transition. Lorsque nous avons entrepris nos activités, nous nous sommes lancés dans les produits biologiques certifiés et nous ne connaissions pas autre chose, alors nous n'avons jamais connu de conversion.

Nous avons fini par ajouter les produits naturels par la suite, ce qui n'est pas le cheminement logique, mais nous avons constaté que, pour les produits biologiques certifiés — parce qu'ils sont dans la catégorie de prix la plus élevée —, il y avait une clientèle fidèle et loyale, mais la croissance était beaucoup plus lente. Alors, voilà une des difficultés; la catégorie de prix et l'impossibilité d'aller plus loin.

La deuxième chose, c'est que, pour obtenir la certification biologique, une exploitation agricole doit se soumettre à une période de transition de trois ans. Alors, pendant trois ans, il faut soumettre les terres, les animaux et le bétail — tout — à cette période.

La difficulté pour nous, au chapitre de l'approvisionnement en produits biologiques, était de convaincre un agriculteur de se convertir à une exploitation biologique et de se soumettre à la méthode d'agriculture biologique sans aucune espèce d'avantage économique. C'est là où l'on a vu l'occasion d'offrir un avantage économique pour un produit qui serait considéré comme étant naturel, la catégorie immédiatement en dessous des produits biologiques. Nous avons fait cela avec l'un de nos grands clients, car nous croyions que la catégorie des produits naturels comblerait l'écart le temps que nous mettions sur pied notre chaîne d'approvisionnement biologique.

Ce qui s'est plutôt produit, c'est que nous avons constaté qu'un important groupe de consommateurs était prêt à passer à la prochaine étape au chapitre du choix santé en alimentation, mais il n'était pas prêt à aller jusqu'aux produits biologiques. C'est là où les produits naturels ont permis de combler le vide.

Ensuite, l'un de nos plus grands défis tenait au fait que, en l'absence du contrôle strict par un tiers des produits naturels — à tout le moins à l'échelon gouvernemental —, en tant que marque et en tant que société, nous avons dit: « Nous allons nous l'approprier. Nous allons suivre toutes les étapes que nous croyons nécessaires, nous allons l'annoncer aux clients et nous allons mener nos propres vérifications au besoin pour nous assurer que les produits naturels sont issus du même protocole strict. »

C'est ainsi que nous avons pu combler l'écart.

Le danger, bien entendu, c'est que la catégorie des produits naturels devienne floue, ce qui pourrait mener à des abus et à une

perte de confiance sur le marché. C'est vraiment là où se situe le défi sur le plan des produits naturels, qui n'existe pas dans la catégorie des produits biologiques.

Si vous voulez faire une comparaison avec l'industrie automobile, il y a la Ferrari, la Toyota, puis, ensuite, il y a la Lada. Je ne sais pas si cette analogie est politiquement correcte, mais elle peut servir à établir la distinction entre les produits biologiques, les produits naturels et ce qui est considéré comme étant une denrée courante.

• (1635)

M. LaVar Payne: J'ai également remarqué dans votre exposé que vous avez parlé des produits américains qui inondent le marché canadien à des prix moins élevés. Est-ce que cela touche uniquement les produits biologiques et naturels dont vous parliez?

M. Mike Beretta: Cela touche tous les produits, mais beaucoup moins les produits biologiques et naturels parce que, en ce moment, l'approvisionnement en produits biologiques des États-Unis est déficitaire. Nous faisons donc concurrence aux acheteurs américains pour mettre la main sur le bœuf biologique dans certaines provinces des Prairies.

Ici, je parle plutôt de l'entrée massive de marchandises. Du point de vue des produits biologiques, il s'agit plutôt d'une bataille pour un approvisionnement défini.

Le vice-président (M. Malcolm Allen): Merci.

Madame Raynault.

[Français]

Mme Francine Raynault (Joliette, NPD): Merci.

Ma question s'adresse à Mme Gibson.

Sur votre site Web, vous définissez plusieurs pans de la sécurité alimentaire. On peut y lire, entre autres, que la dépendance alimentaire recèle des dangers tant économiques que politiques, et que tout gouvernement qui ne peut pas nourrir son peuple est à la merci de quiconque le fait à sa place.

Selon vous, dans un contexte de libre-échange, se pourrait-il qu'un gouvernement se retrouve à la merci d'une ou des entreprises agroalimentaires qui oeuvrent sur son territoire? Croyez-vous que ce serait possible?

[Traduction]

Mme Kathleen Gibson: J'y réfléchis. Je n'avais pas vu cela comme ça.

L'idée que le pays est à la merci de tous ceux qui peuvent nous approvisionner en nourriture vient de l'idée selon laquelle, si l'on se fie trop à seulement quelques joueurs pour fournir à la population la nourriture dont elle a besoin et que quelque chose ne tourne pas rond, la santé de la population est en jeu. C'est le concept.

Autrement dit, si nous nous fions à d'autres pays pour notre approvisionnement en nourriture et si l'on pousse l'argument de la compétence fondamentale trop loin et que nous abandonnions notre capacité de produire de la nourriture et que nous nous fions à d'autres pays pour nous approvisionner, la population sera exposée à un risque.

Nous ne proposons pas d'aller aussi loin, mais, si le pays n'est plus en mesure d'approvisionner et de nourrir sa propre population, on commence à se poser de telles questions.

[Français]

Mme Francine Raynault: Pouvez-vous me donner une façon concrète d'avoir une indépendance alimentaire et expliquer en quoi cet enjeu est stratégique pour assurer notre souveraineté alimentaire?

[Traduction]

Mme Kathleen Gibson: Je ne crois pas que l'on peut avoir le plein pouvoir sur la nourriture dans le contexte de la mondialisation, mais il me semble que l'on devrait protéger des occasions, dans une certaine mesure, pour que les entreprises alimentaires et agroalimentaires canadiennes puissent avoir leur place, comme les exportateurs.

Un cas qui offre un bon exemple est la gestion de l'offre. D'après ce que je comprends, il est très difficile d'avoir — ou même de tenter de maintenir — un programme de gestion de l'offre dans un contexte de mondialisation accru. Je sais que la gestion de l'offre a fait l'objet de discussions dans le cadre du Partenariat transpacifique, et j'ai vu les arguments en faveur de la modification ou de l'abandon de ce processus, et j'étais d'accord avec bon nombre d'entre eux.

Dans le cas de la gestion de l'offre, je ne sais pas à quel point on peut la modifier. Je ne sais pas dans quelle mesure on peut dire que la santé de la population et la viabilité des aliments sont importants, mais je crois que l'on aurait tort de ne rien dire à cet égard.

●(1640)

[Français]

Mme Francine Raynault: J'ai bien aimé l'introduction de votre document qui parle de votre mission. Je pense comme vous que lorsque les gens vivent mieux, ils vivent plus longtemps et plus heureux. Ils sont peut-être plus en forme pour chercher du travail et ils vivent mieux dans notre société.

[Traduction]

Le vice-président (M. Malcolm Allen): Essayons encore.

[Français]

Mme Francine Raynault: Dans votre document, vous indiquez quelle est votre mission. Dans la deuxième phrase, vous dites que lorsque les gens vivent mieux, ils vivent plus longtemps et plus heureux. Ils sont plus en forme pour chercher du travail et garder une meilleure santé pour mieux vivre.

Vous oeuvrez dans le domaine du bio. Le développement de l'industrie bio répond à une demande claire des consommateurs. À l'ère du libre marché, cette demande devrait-elle être suffisante pour indiquer une tendance de l'industrie? Dans le développement de votre entreprise bio, avez-vous senti que le gouvernement vous donnait un appui proportionnel à la demande de produits bio? Avez-vous reçu une aide de la part du gouvernement pour démarrer votre entreprise?

[Traduction]

M. Mike Beretta: Merci pour la question.

C'est une question à laquelle il m'est difficile de répondre, car je ne suis pas du genre à chercher de l'aide — et de nombreux agriculteurs sont probablement dans le même bateau —, alors nous ne demandons jamais de l'aide. Ma proposition ici consistait plutôt à mentionner et à présenter les problèmes liés à la viande biologique et naturelle que nous observons au Canada. En ce moment, même le concept de l'exportation est étranger, car notre approvisionnement ne suffit pas à nos besoins actuels. Je crois que l'enjeu maintenant est d'intéresser les détaillants canadiens aux viandes de rechange, dont les viandes biologiques et naturelles, et d'en faire la promotion auprès d'eux.

Je crois que le gouvernement doit intervenir et aider les personnes comme nous à tenter de mettre sur pied des chaînes d'approvisionnement canadiennes. Lorsque ces chaînes seront solides et viables, nous pourrions envisager l'exportation. Mais en ce moment, il faut se

concentrer sur l'établissement d'une chaîne d'approvisionnement pour le Canada seulement.

Est-ce que j'ai répondu à votre question?

[Français]

Mme Francine Raynault: Oui, cela répond à ma question.

[Traduction]

Le vice-président (M. Malcolm Allen): Monsieur Lobb, c'est à vous.

M. Ben Lobb (Huron—Bruce, PCC): Merci, monsieur le président. Ma première question s'adresse à M. Clarke.

Monsieur Clarke, pouvez-vous nous dire quel était le prix approximatif des graisses liquides, disons, il y a trois ans?

M. Graham Clarke: Le prix des marchandises fluctue considérablement, alors il y a trois ans... Eh bien, vous savez, ils peuvent être très instables, mais ils étaient toujours assez élevés. Je ne suis pas certain, mais je dirais environ 900 \$ la tonne. On a atteint récemment environ 1 200 \$, alors il y a une augmentation considérable. Par contre, comme je l'ai mentionné, le prix des marchandises...

M. Ben Lobb: Pendant assez longtemps, le prix à la tonne oscillait entre 500 et 600 \$ et même encore moins, si l'on regarde les chiffres de 2008 et 2009. Je crois que tout le monde dans l'industrie serait d'accord pour dire que ces graisses sont très importantes pour les fabriques d'aliments. Dans l'industrie de la volaille, ces graisses sont intégrées aux aliments d'engraissement du poulet. Y a-t-il un risque associé à l'augmentation du prix des graisses attribuable à la politique sur le biodiesel et à la demande de biodiesel?

M. Graham Clarke: Je dirais que le plus grand risque est l'immense demande de gras animal provenant de l'Asie. Une entreprise de Singapour a récemment acheté d'énormes quantités de gras partout dans le monde. Elle a participé à des réunions avec les associations d'équarrissage nord-américaines et a fait du lobbying auprès de toutes les entreprises. Ainsi, l'industrie de l'équarrissage vérifie les marges, cherche des sources de revenus et tente d'obtenir le prix le plus élevé. Il est clair que ces entreprises sont responsables d'approvisionner l'industrie locale, notamment pour l'alimentation du bétail, mais la demande de suif et de graisses animales est très forte à l'échelle mondiale, et je dirais qu'il s'agit probablement d'un plus gros risque que la question du biodiesel.

●(1645)

M. Ben Lobb: D'accord. Je crois que personne ne va contester cela. Si l'on regarde les entreprises qui transforment les graisses liquides en vue de les vendre à un marché asiatique ou à une fabrique d'aliments ou à un autre acheteur, on parle de transformateurs qui entretiennent depuis des dizaines d'années des relations avec des fabriques d'aliments avec lesquelles ils doivent maintenant négocier en raison de l'augmentation des prix qui touchent les fabricants d'aliments.

Que pouvons-nous faire pour aider et aller de l'avant avant que la situation nous échappe? Évidemment, au bout du compte, il y aura une augmentation du prix des aliments destinés aux consommateurs.

M. Graham Clarke: C'est un problème mondial attribuable à l'augmentation de la consommation dans les pays asiatiques, par exemple, en Amérique du Centre-Sud où la classe moyenne mange de plus en plus de viande; on observe d'ailleurs une demande accrue de protéines et de matières grasses. Comme je l'ai déjà mentionné, croyez-le ou non, la demande de savon en Chine est immense. Procter & Gamble et les autres achètent les stocks. Bien franchement, je ne connais pas la solution, mais c'est certainement un problème.

Actuellement, l'approvisionnement ne suffit tout simplement pas à la demande, et c'est le dernier enchérisseur qui obtient la marchandise. Je soulignerais aussi que les prix élevés pour la marchandise touchent aussi la chaîne de production et la chaîne de valeur. Alors, en théorie, les producteurs au début de la chaîne de valeur au Canada tirent eux aussi profit des prix élevés des produits dérivés puisque cette augmentation se fait sentir dans toute la chaîne, dans une certaine mesure. Pour ce qui est de l'endroit où ces produits seront destinés à l'avenir, c'est très difficile à déterminer, mais la demande est très forte à l'échelle mondiale, et la compétition est féroce.

M. Ben Lobb: Je crois que personne ne contesterait cela non plus. Je suppose que, au bout du compte, quelqu'un devra payer pour l'augmentation extrême des prix.

Monsieur Beretta, par souci de clarté, à qui envoyez-vous vos bovins gras pour la transformation?

M. Mike Beretta: Nous utilisons deux installations fédérales à Toronto.

M. Ben Lobb: La réalité du marché biologique d'aujourd'hui touche la capacité de répondre à la demande des consommateurs, et il faut tenter de convaincre les agriculteurs traditionnels du fait qu'il est financièrement avantageux de changer et qu'il ne s'agit pas d'une perte de temps. Au bout du compte, pourquoi est-il avantageux financièrement de passer de l'agriculture traditionnelle à l'agriculture biologique?

M. Mike Beretta: C'est ce que vous venez de dire, et il faut aussi convaincre le détaillant de payer en fonction de la vraie valeur de cette viande. On doit donc travailler sur deux fronts. Si le détaillant était informé et prêt à partager les coûts supplémentaires de l'élevage, je crois qu'il toucherait environ 20 à 30 p. 100 de plus, à vue de nez.

M. Ben Lobb: Quel est le prix à la livre actuel d'un bovin gras d'élevage biologique?

M. Mike Beretta: C'est environ 3 ou 3,05 \$ la livre pour le poids de la carcasse suspendue, et un animal de marchandise serait d'environ 2,05 à 2,10 \$, selon les primes, notamment. Nous observons ici une augmentation considérable du coût.

M. Ben Lobb: Évidemment, il est difficile de convaincre quelqu'un de passer à ce type d'élevage. Convaincre quelqu'un d'autre de payer est tout aussi difficile.

Qu'en est-il de l'arrivée du produit dans les épiceries? Quelle lutte devez-vous mener pour que les produits Beretta se trouvent dans les épiceries?

M. Mike Beretta: Nous avons récemment fait affaire avec de plus grandes entreprises, alors nous avons dû en apprendre davantage sur le marché de cette taille et nous y adapter. Les enjeux touchent principalement — je reviens à mes notes antérieures — le prix et la comparaison avec les États-Unis. Les grands détaillants sont habitués d'acheter leurs produits partout en Amérique du Nord, et ils fondent leurs prix sur les modèles et les formules de l'USDA. Nous devons constamment tenter de leur rappeler le coût de production, leur

montrer ce que cela coûte et ce qui, selon nous, constitue le juste prix.

• (1650)

M. Ben Lobb: Vous n'êtes pas obligé de répondre à la question. Devez-vous payer pour l'espace d'étalage dans les épiceries?

M. Mike Beretta: Non, nous n'avons jamais dû le faire.

Le président: Merci beaucoup.

Madame Brosseau, vous avez cinq minutes.

Mme Ruth Ellen Brosseau (Berthier—Maskinongé, NPD): Je tiens à vous remercier tous d'être ici.

Monsieur Clarke, j'ai quelques questions concernant l'équarrissage. Je suis très intéressée. J'ai tenté de trouver votre site Web. Vous n'en avez pas, n'est-ce pas?

M. Graham Clarke: Non, l'Association canadienne des équarrisseurs n'en a pas. Vous pourriez consulter le site Web du National Renderers Association — nationalrenderers.org — des États-Unis. Chaque entreprise a un site Web très complet. Les sites Web de West Coast Reduction, Rothsay et Sanimax contiennent tous beaucoup d'information.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Quelles sont les trois entreprises que vous représentez?

M. Graham Clarke: L'Association canadienne des équarrisseurs compte trois membres. Les grandes usines de Sanimax sont situées à Québec, et son siège social, à Montréal. Rothsay, qui fait partie des Aliments Maple Leaf, a son siège social à Guelph, et son usine principale à Dundas, en Ontario. WestCoastReduction est située à Vancouver, où se trouve son siège social. Cette entreprise compte des usines à Nanaimo, Calgary, Edmonton, Lethbridge, Saskatoon et j'en passe.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Il y a eu la crise de l'ESB en 2003. D'après la recherche rapide que j'ai effectuée en ligne, j'ai vu que vous avez reçu l'an dernier 130 000 \$ pour rétablir le travail à l'extérieur du pays et reconstruire l'industrie en vue de renouer les relations. Qu'en est-il?

M. Graham Clarke: Parlez-vous du programme Agri-marketing?

Mme Ruth Ellen Brosseau: Oui, le programme Agri-marketing.

M. Graham Clarke: En fait, c'est 40 000 \$ par année. Cet argent est surtout utilisé pour l'expansion des exportations, les missions étrangères, et ainsi de suite. L'industrie reçoit généralement cet argent pour deux raisons, dont les missions étrangères et les missions à l'étranger. Mais cela augmente aussi le profil de l'industrie auprès du gouvernement. Si le gouvernement vous donne une petite somme d'argent, il s'intéresse à vos activités.

Cela peut sembler un peu bizarre, mais une des raisons pour lesquelles l'industrie de l'équarrissage n'est pas bien connue est qu'elle maintient un profil assez bas. Il a été reconnu au cours des dernières années qu'il est important d'être présent lorsque l'ACIA, Santé Canada et d'autres organismes gouvernementaux prennent des décisions. C'est une des raisons pour lesquelles nous participons au programme.

La réponse à votre question est, oui. Une des dernières principales priorités était d'ouvrir le marché du suif en Chine. Maintenant, il est ouvert en théorie. En pratique, il n'est pas ouvert, car les Chinois ont trouvé moyen de... Ils ne l'ont pas bloqué, mais il existe encore certaines restrictions.

C'est un marché d'exportation majeur, principalement pour les matières grasses et les huiles. Évidemment, l'industrie veut exporter le plus possible et a ouvert tous les marchés qu'elle peut parce que cela lui donne une certaine stabilité sur le plan des exportations et de meilleurs prix, qui ont des répercussions tout au long de la chaîne.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Je suppose que, au cours des dernières années, le processus et la technologie ont changé considérablement. Investit-on beaucoup dans la R-D?

M. Graham Clarke: En fait, l'industrie de l'équarrissage de l'Amérique du Nord agit comme une seule industrie. L'Association canadienne des équarrisseurs travaille avec le NRA aux États-Unis. Nous avons d'importants contrats avec l'Université Clemson aux États-Unis pour la recherche de solutions de rechange à l'utilisation du tourteau de protéines. Prenons comme exemple les pots à fleurs biodégradables et des pièces d'automobiles. Toutes sortes de choses peuvent être fabriquées à partir de farine de sang et de tourteau de protéines. Actuellement, la plupart de ces produits ne peuvent pas faire concurrence au plastique, notamment, mais nous effectuons des recherches dans ce sens.

Beaucoup de recherches sont également effectuées à l'Université de Guelph concernant l'utilisation du tourteau de protéines dans l'industrie de l'aquaculture, notamment l'utilisation de farine de volaille dans l'alimentation des poissons, pour obtenir un meilleur rendement du capital investi.

Encore une fois, l'industrie de l'équarrissage a aussi recours à des technologies de rechange, comme l'incinération des biogaz, en vue d'optimiser le rendement et de recycler les matériaux de la façon la plus efficace possible.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Mike, j'ai juste une petite question. Vous avez mentionné que vous voulez voir une définition des produits naturels et biologiques aux États-Unis et au Canada, et celle-ci reste à établir. C'est quelque chose que vous aimeriez certainement voir.

M. Mike Beretta: Oui.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Alors, il doit être indiqué sur l'emballage de la farine commerciale « contient des hormones de croissance, des antibiotiques, etc., qui pourraient nuire à votre santé », comme dans le cadre des cigarettes. Je ne sais pas si cela est possible, mais pourriez-vous nous en parler un peu petit peu?

M. Mike Beretta: Je crois que, il y a plusieurs années, un tel énoncé concernant les cigarettes aurait probablement suscité la même réaction, et maintenant, c'est courant. Je lance cela comme ça, et je tente d'aller de l'avant. Je ne crois pas que nous serons si loin. Des résultats de recherche atteindront le consommateur moyen, et il sera mis au courant de ce qui se passe dans la chaîne de production de viande et des effets sur la santé. Ce n'était qu'un commentaire.

• (1655)

Mme Ruth Ellen Brosseau: Pour aller vers...

M. Mike Beretta: Oui, et concernant la définition, au sujet des allégations relatives au caractère naturel, il existe un produit très connu dans l'industrie bovine appelé Rumensin, qui est considéré comme un ionophore au Canada. Il est aussi considéré comme un ionophore aux États-Unis, mais les ionophores font partie des antibiotiques au Canada, et non pas aux États-Unis.

Alors, sur le plan des produits naturels, quelques très grandes entreprises ont importé de la viande au Canada et peuvent faire des allégations comme « élevées sans antibiotiques » et utiliser quand même le Rumensin, qui est interdit au Canada. Je ne voudrais pas

l'utiliser, et il est interdit. Voilà donc un bon exemple de situation expliquant pourquoi je crois qu'il faut une définition commune.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Cela ressemble à la situation des chevaux abattus au Canada, dont la viande... cela se ressemble.

Je sais que vous avez beaucoup travaillé là-dessus, Alex.

Le président: Merci.

Je veux seulement vous demander une précision, monsieur Beretta.

Le Rumensin ne peut être utilisé dans le cas de l'élevage biologique, n'est-ce pas?

M. Mike Beretta: Non, cela s'applique aussi aux produits naturels au Canada.

Le président: Je ne savais pas que l'interdiction s'appliquait aussi à cela.

M. Mike Beretta: Avec tout ce que nous avons dû fournir à l'ACIA pour conserver l'allégation de produit naturel, le Rumensin ne pourrait jamais être utilisé parce qu'il est considéré comme un antibiotique.

Le président: C'est cela que je veux dire. Vous ne pouvez pas l'utiliser si vous voulez garder le caractère naturel...

M. Mike Beretta: En effet.

Le président: Oui, mais les éleveurs de bovins peuvent l'utiliser en toute légalité.

M. Mike Beretta: Oui. Je ne faisais que préciser la situation pour les produits naturels et biologiques et la situation par rapport au marché américain.

Le président: Je voulais seulement éclaircir cela.

Monsieur Lemieux, vous avez cinq minutes.

M. Pierre Lemieux: Merci, monsieur le président.

Mike, quels types de produits biologiques vendez-vous?

M. Mike Beretta: Surtout de la viande. Nous vendons principalement du bœuf ainsi que de la volaille et du porc. Nous avons aussi un peu d'agneau et un peu de dinde.

M. Pierre Lemieux: Ah oui? D'accord.

La question que je veux vous poser concerne encore la gestion de l'offre. Pouvez-vous nous expliquer certains des processus spéciaux que vous devez suivre pour que vous puissiez garder votre statut de producteur écologique? Vous devez certainement faire des choses de plus qu'un agriculteur traditionnel. Pourriez-vous nous donner une idée de ce qui se passe du côté de l'agriculture biologique, et nous pourrions ensuite explorer les conséquences sur les consommateurs.

M. Mike Beretta: Je crois que le processus d'inspection et de vérification constitue la première grande différence. La plupart des agriculteurs sont, d'une certaine façon assez discrets, et ils ont tendance à être choqués à l'idée de voir quelqu'un visiter leur ferme et l'évaluer. Il s'agit donc de la première difficulté à laquelle nous devons faire face. Il y a ensuite la paperasse à remplir, ce que personne n'aime faire. Dans le cas de la paperasse, beaucoup de demandes touchent la rotation des pâturages, la rotation des cultures et la planification. Alors, les agriculteurs de production biologique et naturels doivent coucher sur papier...

M. Pierre Lemieux: Leur plan.

M. Mike Beretta: Oui, la planification, mais je crois que beaucoup d'agriculteurs traditionnels ont tendance à être un peu... Ils sont souples, mais il peut être davantage question de la météo ou des conditions du marché pour savoir ce que l'on va faire pousser. La rotation des cultures est très importante, car nous ne pouvons pas avoir recours aux pesticides pour les faire pousser. La rotation nous aide à limiter la présence des mauvaises herbes et des insectes. Toutes ces mesures permettent d'indiquer à l'inspecteur que l'on a un plan pour continuer d'utiliser cette méthode d'agriculture sans avoir recours aux produits chimiques.

M. Pierre Lemieux: Qu'en est-il de l'abattage? Vous faites abattre des bovins. Qui s'en charge afin que vos bovins ne soient pas mêlés aux bovins d'élevage traditionnels?

M. Mike Beretta: Même les abattoirs doivent être inspectés. Un des points critiques de l'abattage est que nos animaux doivent toujours être abattus en premier, le matin. L'abattoir doit nous donner la possibilité d'abattre les premiers, au début de la journée. Ces procédures de nettoyage sont très strictes, mais en abattant les nôtres en premier, que ce soit des produits biologiques ou naturels...

M. Pierre Lemieux: Bœuf, dinde, poulet et produits de viande.

M. Mike Beretta: Oui. La plupart des usines de transformation du poulet sont petites, et elles peuvent leur consacrer une journée complète. Les deux usines que nous utilisons pour le bœuf sont plus grandes, et elles s'occupent de leur propre abattage après le nôtre, qui doit être fait en premier pour que l'on puisse s'assurer que...

M. Pierre Lemieux: Il n'y a pas de pénalité sur le plan du prix, vraiment. Il n'y a pas de chaînes distinctes. Pour l'abattoir, c'est plutôt une question d'horaire.

• (1700)

M. Mike Beretta: Il y a quelques coûts supplémentaires pour le transformateur. Nos deux abattoirs font aussi de la transformation pour nous, dont la découpe des carcasses.

M. Pierre Lemieux: D'accord.

M. Mike Beretta: Il y a ici un arrêt dans la chaîne, alors des frais supplémentaires s'ajoutent.

M. Pierre Lemieux: S'il y a un processus supplémentaire et qu'il faut établir une chaîne distincte, c'est là...

M. Mike Beretta: Ce n'est pas tant une chaîne distincte qu'un arrêt après la transformation de nos derniers animaux. La dernière livre de bœuf doit avoir terminé tout le processus...

M. Pierre Lemieux: Oh, il faut que ce soit complètement terminé. Je comprends.

M. Mike Beretta: ... avant les prochaines afin d'éviter les mélanges.

M. Pierre Lemieux: D'accord. L'autre...

M. Mike Beretta: J'ai remarqué aussi que les consommateurs de produits biologiques et naturels se soucient de plus en plus du bien-être des animaux. Nous avons intégré une série de vérifications du bien-être des animaux dans nos élevages naturels et biologiques. Nous vérifions le temps de transport et les soins des animaux — tous les camionneurs doivent être formés pour être capables de soigner des animaux et gérer des situations d'urgence potentielles.

M. Pierre Lemieux: Qui vend votre produit, et à qui? Par exemple, vos bovins sont abattus. Vendez-vous vos produits aux détaillants et aux restaurants? S'agit-il de vos principaux points d'approvisionnement, ou est-ce l'abattoir qui s'en charge?

M. Mike Beretta: Nous gérons cela nous-mêmes, en grande partie, pour assurer l'authenticité et aussi les contrôles requis pour servir les petits consommateurs — nous faisons beaucoup de livraisons à domicile — et les grands consommateurs, comme Loblaw's.

M. Pierre Lemieux: Qui emballe la viande? Je m'interroge sur l'étiquetage des produits certifiés biologiques. Est-ce que vous vous en occupez ou est-ce Loblaw's qui s'en charge maintenant parce que vous lui livrez de la viande en gros? La viande est certainement transformée, mais votre nom ne figure peut-être pas sur l'emballage. Le nom de votre marque figure-t-il sur l'emballage?

M. Mike Beretta: Cela dépend. Maintenant, il y a aussi quelques marques privées. Certains clients achètent nos produits et y apposent ensuite leur marque, ce qui rend la situation plus complexe — nous devons tout de même assurer l'authenticité du produit parce que nous sommes responsables de sa composition.

Pour ce qui est de nos produits certifiés biologiques, il n'y a que notre marque. Nous n'autorisons pas les marques privées. Nous serons...

M. Pierre Lemieux: Je suis désolé. Alors, s'il est indiqué « certifié biologique », c'est votre marque qui figure sur l'emballage.

M. Mike Beretta: Oui.

M. Pierre Lemieux: Pour ce qui est des produits génériques, il n'y a pas de mention « certifié biologique ».

M. Mike Beretta: Non. C'est avec nos produits naturels que nous permettons l'étiquetage privé — comme Toyota, dans l'exemple de voiture que j'ai donné. Nous approvisionnons une entreprise comme Loblaw's, qui a sa propre gamme de produits naturels, mais c'est notre viande.

M. Pierre Lemieux: C'est là que vous êtes.

M. Mike Beretta: Oui. En règle générale, nous livrons à l'utilisateur final.

M. Pierre Lemieux: Les détaillants sont prêts à payer un prix élevé pour votre produit, et je suppose que le consommateur aussi est prêt à payer un prix élevé au détaillant pour le produit que vous offrez.

M. Mike Beretta: Dans un monde idéal, oui. Cela représente toujours un enjeu.

M. Pierre Lemieux: Existe-t-il des situations où ce n'est pas idéal?

M. Mike Beretta: Évidemment. On établit un prix et on se trouve ensuite inévitablement dans une situation où il faut réduire les coûts, ce qui est difficile, car notre marché est lié de près à celui des États-Unis et est à la merci des fluctuations.

Nos coûts ont tendance à être les mêmes. Ils varient très peu, mais les éléments auxquels nous sommes comparés sont de véritables montagnes russes.

M. Pierre Lemieux: D'accord, c'est bien. Merci.

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Lobb, à vous de poser la dernière question.

M. Ben Lobb: Monsieur Beretta, ma question concerne votre exploitation. Évidemment, dans une ferme traditionnelle où l'on trouve un parc d'engraissement ou un élevage-naissage, l'agriculteur soigne notamment les maladies des animaux, dont le piétin, la gale et la kératite.

Comment traitez-vous ce type d'affections?

M. Mike Beretta: Nous essayons d'abord de les prévenir. Ma réponse est peut-être un cliché, mais nous faisons notre possible pour les éviter.

Par exemple, notre ferme compte en ce moment 300 bovins de long engraissement, et nous y pratiquons le pâturage intensif. Les animaux sont déplacés tous les deux ou trois jours, selon la taille des champs. Cela nous aide à éviter d'avoir recours à un vermifuge, et les parasites sont moins présents parce que le bétail se déplace constamment d'un pâturage à l'autre. C'est un exemple de mesures que nous prenons pour tenter de prévenir cela.

Il est toutefois inévitable qu'un animal tombe malade d'une façon ou d'une autre. Si nous devons le traiter, il est isolé des autres et marqué différemment. En général, si nous pensons qu'un animal est malade ou que nous allons devoir le traiter, nous l'expédions dans un parc à bestiaux et le vendons sur le marché des marchandises.

• (1705)

M. Ben Lobb: Je suppose que cela a du sens, n'est-ce pas?

Lorsque vous engraissez votre bétail, le nourrissez-vous de maïs et de grains biologiques? Vous pourriez peut-être me dire comment cela fonctionne.

M. Mike Beretta: Dans le cas de la production de bœuf certifié biologique, tous les aliments du bétail doivent être certifiés biologiques aussi. Nous utilisons ce qui est disponible sur le marché, que ce soit du maïs, de l'orge ou de l'avoine. Les aliments doivent toujours être certifiés biologiques.

Nous avons aussi un élevage distinct de bovins engraisés à l'herbe. C'est aussi une production certifiée biologique, mais ces bovins ne consommeront aucun grain durant leur vie. C'est quelque chose que les consommateurs demandent de plus en plus, et ils savent maintenant que les ruminants ne sont pas faits pour consommer du grain. Nous tentons de créer un produit saisonnier. Les animaux seraient pris directement du pâturage — ça c'est de l'engraissement à l'herbe intégrale.

M. Ben Lobb: Quelle grosseur peut atteindre un bouvillon engraisé biologiquement?

M. Mike Beretta: À l'herbe ou aux grains?

M. Ben Lobb: Je dirais à l'herbe.

M. Mike Beretta: Ceux qui sont engraisés à l'herbe sont beaucoup plus petits. Nous utilisons davantage ce que l'on considère comme les races britanniques — les Hereford, Angus et Shorthorn — qui engraisent bien à l'herbe et ont une carcasse plus petite.

Les bovins du parc d'engraissement qui sont nourris aux grains biologiques atteindront environ 1 300 livres au moment d'être abattus, et leur carcasse fera de 700 à 800 livres.

M. Ben Lobb: Combien de temps prend l'engraissage à l'herbe?

M. Mike Beretta: C'est un peu plus long. Les problèmes auxquels nous faisons face ensuite concernent évidemment les MRS. Nous devons faire bien attention de ne pas dépasser 30 mois. Je dirais que en moyenne, cela prend environ deux ans.

M. Ben Lobb: Si, aujourd'hui, un fermier dispose de 50 vaches dans une exploitation de naissance et aimerait se lancer dans ce type d'élevage, peut-il utiliser ses 50 vaches et faire certifier son bétail biologique en trois ans? Est-ce que cela fonctionne ainsi au moment d'obtenir la certification?

M. Mike Beretta: Oui. Les vaches ne seraient jamais considérées comme biologiques. Un animal qui a déjà été traité aux antibiotiques

ou aux hormones ou qui est laissé pendant trois ans ne peut pas devenir biologique.

En règle générale, le cheptel de vaches ne serait pas considéré comme biologique, sauf si l'on peut prouver que, durant toute leur vie, elles n'ont jamais subi tout type de traitement, mais leurs veaux pourraient l'être. Les animaux nés au cours de cette période pourraient être abattus et certifiés biologiques, tout dépendant évidemment de leur alimentation et de la terre sur laquelle ils ont été élevés. C'est assez complexe.

M. Ben Lobb: J'ai une dernière question.

Monsieur Clarke, la farine d'os serait certainement considérée comme un engrais biologique pour les terres cultivées. Pouvez-vous confirmer au comité si cela est actuellement permis par Agriculture et Agroalimentaire Canada?

M. Graham Clarke: Vous voulez dire à titre d'intrant biologique?

M. Ben Lobb: Exactement.

M. Graham Clarke: Pas à ce que je sache parce que, en vertu du règlement sur les produits biologiques, si l'on fabrique de la farine d'os biologique, le produit doit être certifié par un tiers, comme Mike l'a mentionné. Le règlement sur les aliments biologiques exige la certification par un tiers.

L'industrie de l'équarrissage dispose évidemment des systèmes HACCP et fait l'objet d'inspections de l'ACIA, mais je ne suis pas au courant de l'utilisation de la farine d'os à titre de produit biologique.

M. Ben Lobb: D'un point de vue objectif, même s'il était jugé acceptable d'utiliser la farine d'os comme engrais, serait-il vraiment important de déterminer si la farine provient d'animaux d'élevage biologiques ou traditionnels?

M. Mike Beretta: La farine d'os? Je n'en ai jamais utilisée. Je ne sais pas. J'hésiterais parce que c'est ce qui semble causer beaucoup des problèmes de salubrité alimentaire auxquels nous faisons face aujourd'hui. Je serais plus disposé à promouvoir le compostage adéquat du fumier et à l'utiliser comme engrais ou à avoir recours à la rotation des cultures.

Le président: Monsieur Clarke, vous avez parlé d'un tiers. Était-il question de la réglementation par un tiers?

M. Graham Clarke: La certification.

Le président: La certification. Pouvez-vous nous expliquer ce qu'est la certification par un tiers?

M. Graham Clarke: J'ai utilisé ce terme dans le contexte des produits biologiques.

Le président: Oui, je sais.

M. Graham Clarke: Pour devenir un producteur certifié biologique, il faut avoir obtenu la certification d'un organisme tiers.

Évidemment, l'industrie d'équarrissage n'obtiendrait pas une telle certification, parce qu'elle s'approprie dans l'industrie traditionnelle. Les usines d'équarrissage sont immenses. Elles produisent 24 tonnes l'heure, et l'industrie biologique ne pourrait pas lui fournir la matière première nécessaire.

La certification par un tiers ne s'applique que dans l'industrie biologique.

• (1710)

M. Frank Valeriotte: Est-ce que je peux poser une brève question?

Le président: Voulez-vous une précision?

M. Frank Valeriote: Cela concerne les MRS qu'il a mentionnés précédemment.

Je veux lui demander ce qu'un équarrisseur exigerait comme montant par livre d'un abatteur ou d'un transformateur pour qu'il puisse se débarrasser de ses MRS.

M. Graham Clarke: La réponse à votre question est que je ne connais pas la réponse.

Ils concluent des marchés. Par exemple, Rothsay prendrait tous les MRS de l'usine Cargill à Guelph. Ce serait un marché unique fondé sur le volume. Je n'ai pas accès à cette information.

Le président: D'accord.

Merci, madame Gibson, de vous joindre à nous par vidéoconférence.

Monsieur Clarke et monsieur Beretta, merci de votre présence.

Notre étude sera longue. À un certain moment donné, nous la ferons. Nous apprécions vraiment votre participation. Merci beaucoup.

Le comité a quelques questions à résoudre. Nous invitons les témoins à partir.

Merci beaucoup.

Nous avons reçu une demande. Nous allons nous déplacer lorsque nous aurons terminé le volet de la viande rouge de notre étude... Il avait été déterminé que nous aborderions ensuite la volaille. Je n'ai pas l'information sous la main, mais nous sommes invités à visiter une exploitation avicole tout près d'Ottawa. Je voulais juste le souligner.

Je ne sais pas si le comité voudrait passer... Nous pourrions louer une petite camionnette pour nous y rendre, prendre des taxis ou même utiliser nos propres véhicules. Nous pourrions prendre une journée de réunion pour cela et être tout de même de retour à Ottawa pour le vote en soirée. Voudriez-vous prendre une réunion pour cela? J'aimerais connaître votre opinion.

Monsieur Lemieux.

M. Pierre Lemieux: Je crois que c'est une bonne idée. Je ne sais pas combien d'entre vous avez déjà vu une exploitation avicole. C'est quelque chose à voir. Cela nous donne l'occasion d'être sur place et de poser les nombreuses questions que nous avons.

De plus, ce n'est pas très loin, comme vous l'avez mentionné. Nous n'avons pas à prendre l'avion, seulement l'autoroute. Je crois que c'est la région de Saint-Isidore.

Laissez-moi vous dire que, ce qui est encourageant chez les producteurs d'œufs...

Le président: C'est à quelle distance?

M. Pierre Lemieux: Saint-Isidore est à un maximum d'une heure d'ici — peut-être 45 minutes.

Bon nombre de fermiers sont jeunes; probablement le début ou la mi-trentaine. C'est très encourageant de voir cela.

Le président: La seule chose que je soulignerais, c'est que, s'il faut une heure pour y aller et une heure pour revenir, nous devrons probablement prendre les dispositions voulues avec nos whips, car nous devrons manquer la période de questions. S'il s'agit d'une journée où il n'y a aucun vote, c'est parfait... l'heure de notre retour n'aura aucune importance, sauf si quelqu'un a un autre engagement. Je veux seulement vous le rappeler.

Si le comité veut que je me penche sur cette question, je reviendrai avec les détails et une date possible. Je crois que cela vous intéresse.

Il y a un autre point concernant le comité lui-même. Il faut notamment parler du voyage à Guelph, du retour des trois témoins de la semaine dernière et d'une autre réunion avec les producteurs de porc et de bovin et l'Alliance canadienne du camionnage. Le volet de l'étude sur la viande rouge prendra fin le 4 juin, et nous serons prêts à aborder la question de la volaille.

Est-ce que cela vous convient? Y a-t-il assez de réunions? Compte tenu de la liste des témoins, je crois que nous avons un bon échantillonnage. Je crois que nous n'avons rien manqué. J'aimerais avoir vos commentaires afin que nous puissions nous organiser.

Avez-vous des commentaires?

Est-ce que cela vous convient?

J'ai parlé à notre analyste Frédéric. Si notre dernière réunion sur la viande rouge était le 4 juin, nous aborderions la question de la volaille le 6 juin. Que ce soit la journée où nous devons visiter l'exploitation avicole ou que nous tenions une réunion ici... nous consacrerons probablement deux ou trois réunions à ce sujet.

D'ici là, Frédéric et son équipe sera en mesure de préparer le rapport pour l'examen. Si nous nous occupons des recommandations seulement à la fin, après avoir rassemblé tous les éléments touchant l'ensemble de la chaîne alimentaire et le secteur de la viande rouge et de la volaille et tous les autres points que nous voulons explorer, il sera très facile et simple de préparer le rapport et de le présenter à la Chambre avant la pause en juin.

Frank.

• (1715)

M. Frank Valeriote: Le programme me convient, mais j'ai une question.

Nos analystes connaissent très bien l'industrie et en ont une grande expérience. Je n'ai jamais entendu un comité demander aux analystes: « Manque-t-il quelque chose? Y a-t-il une lacune que nous pourrions aborder? » Je crois qu'il vaudrait la peine de leur demander si nous avons oublié d'explorer quelque chose concernant la viande.

Le président: Bon point, Frank. Je vais demander à Frédéric, mais ils nous font part de leurs commentaires. Je sais qu'ils ont parlé avec David de certains témoins et d'autres choses.

Y a-t-il autre chose à ajouter à cela, Frédéric?

M. Frédéric Forge (attaché de recherche auprès du comité): Non.

Le président: Je crois que, habituellement, Frédéric n'est pas gêné d'intervenir, s'il doit le faire, et j'aime bien l'entendre en tant que président.

Eh bien, Frédéric, n'hésitez pas à mentionner quoi que ce soit, d'accord?

Y a-t-il d'autres choses à ajouter à ce sujet?

Alex, vous vouliez parler de quelque chose.

M. Alex Atamanenko: Vous le savez. Je veux parler de la motion sur l'abeille domestique que Pierre et moi avons mentionnée. Il y a eu des échanges sur cette question. C'est une simple motion, selon laquelle, de l'avis du Comité, le gouvernement devrait déclarer le 29 mai comme étant la Journée nationale de l'abeille domestique; et que le Comité en fasse rapport à la Chambre.

Nous en avons déjà parlé il y a quelques mois. Nous croyions initialement que nous pourrions obtenir un consensus à la Chambre et un consentement unanime, mais il y a des différences... Je suppose que le leader de la Chambre fait les choses autrement. Il ne veut pas faire cela avec ce type de motion.

Je crois que Pierre a discuté avec le ministre, qui semble approuver l'idée. Je demande — et vous avez vu la lettre — que nous déclarions cette journée comme étant la Journée nationale de l'abeille domestique. Beaucoup de provinces — nous avons des sources — et des collectivités ont déjà fait cela. C'est une de ces motions positives pour laquelle il serait bon de nous mobiliser et que nous devrions appuyer.

Je crois que quelque chose pourrait être fait à la Chambre après la présentation. Nous devons laisser les leaders décider.

C'est ma demande — que le comité adopte la motion. Je m'en remets à mes collègues.

Le président: D'accord. Je ne vous ai pas vraiment entendu lire la motion.

M. Alex Atamanenko: Je l'ai fait.

Le président: Vous l'avez lue? Je m'excuse. Je discutais avec le greffier, alors je n'ai pas entendu. Je suis désolé.

Il en fournit une copie à tous.

Monsieur Lemieux.

M. Pierre Lemieux: Merci beaucoup, monsieur le président.

Tout d'abord, je crois que tous les députés — certainement ceux du côté du gouvernement — comprennent les problèmes auxquels font face l'abeille domestique et les personnes qui en dépendent pour vivre. Il est important de souligner que le comité a déjà adopté une

mention semblable et l'a présentée à la Chambre. Je crois que c'était au cours de la dernière législature, alors elle est toujours valide.

Une deuxième chose: Alex et moi avons déjà discuté à maintes reprises de la meilleure façon de procéder pour l'établissement d'une journée nationale de l'abeille domestique ou de quoi que ce soit d'autre. Le protocole accepté, monsieur le président, n'est pas de faire adopter une motion par le comité et de la présenter ensuite à la Chambre, qui donne son consentement unanime. Il faut plutôt qu'un député, si la question lui tient vraiment à cœur, présente un projet de loi d'initiative parlementaire pour proposer une journée nationale et que la question soit débattue et fasse l'objet d'un vote de manière appropriée à la Chambre.

D'ailleurs, je crois que, aujourd'hui, on se prononce sur une proposition du député libéral Geoff Regan concernant une journée nationale des philanthropes. Il a fait exactement cela. Il a présenté à la Chambre un projet de loi d'initiative parlementaire, qui a été débattu à la Chambre et sur lequel on a voté.

Au cours de la dernière législature ou peut-être durant la présente, M. Galipeau, un de nos députés, a proposé une journée nationale de l'arbre. Il a eu recours au même processus.

Il est important de respecter ces processus. Pour cette raison, je crois que mon collègue devrait faire de même au lieu de tenter de faire adopter sa motion par le Comité de l'agriculture et ensuite par la Chambre, car nous savons qu'il ne se passera rien à la Chambre si le processus accepté n'est pas suivi.

● (1720)

Le président: Les lumières clignotent pour signaler que la cloche sonne. Je crois que nous avons deux options. Alex, vous annulez votre motion et accueillez la suggestion ou, vu que les lumières clignotent, nous allons passer au vote.

M. Alex Atamanenko: Passons au vote, Larry.

Le président: Tous ceux qui sont pour la motion d'Alex, veuillez vous prononcer.

Tous ceux qui s'y opposent, prononcez-vous.

(La motion est rejetée.)

Le président: 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>